

Hier und heute



BBQ-Pfirsich mit Burrata und geschmolzenen Kirschtomaten

Pfirsich im Kuchen oder in der Konfitüre kennen wir. Gourmetkoch Fabian Timmer legt die saftige Sommerfrucht auf den Grillrost und serviert sie herzhaf mit Burrata und Kirschtomaten. Auch lecker als Beilage zum gegrillten Lammkotelett.

Das Rezept

(von Fabian Timmer für vier Personen)

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- Je 1 Stiel Thymian und Rosmarin
- 50ml Olivenöl
- 2 EL Honig
- Je 8 gelbe und rote Kirschtomaten
- 1 Chili
- 2 Burrata
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml dunkler Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- ¼ Ciabatta
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Pfirsiche halbieren und Kern entfernen. Olivenöl in ein feuerfestes Gefäß geben (z.B. eine Pfanne) und die Pfirsiche mit der Schnittkante nach unten hineinlegen.

Salzen, pfeffern und mit Honig beträufeln. Die Kirschtomaten im Ganzen hinzugeben. Chili in Ringe schneiden und ebenfalls in das Gefäß geben.

Das Gefäß mit Alufolie abdecken und auf den Grill stellen (Garzeit ca. 30 Minuten).

In der Zwischenzeit die rote Zwiebel in Spalten schneiden und in einer tiefen Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und um die Hälfte reduzieren lassen, anschließend zur Seite stellen.

Das Ciabatta in grobe Würfel schneiden.

Das Olivenöl in die Pfanne geben und die Ciabattawürfel darin knusprig ausbraten.

Die Burrata über einem Sieb abtropfen lassen.

Den weich gegarten Pfirsich häuten und in einen tiefen Teller setzen. Die Kirschtomaten ebenfalls in dem tiefen Teller anrichten. Den Pfirsichfond aus der Pfanne zum Zwiebelkompott geben und durchrühren. Anschließend die Zwiebeln anrichten.

Die Burrata halbieren und an den Pfirsich anlegen.

Die Burrata mit Salz und Pfeffer würzen, mit Ciabattacroûtons bestreuen, mit Basilikumblättern ausdekorieren und servieren.

Tipps

Die Croûtons können schon am Vortag vorbereitet werden, bis zur Verwendung trocken lagern

Das Rezept schmeckt auch mit Wassermelone

Sollte es keinen Burrata geben, eignet sich Büffelmozzarella als Alternative