Gegrillter Pfirsich mit Rosmarin-Eis und Himbeerkrokant

Zutaten für vier Personen
4 Pfirsiche, rot
0,2 Ltr. Zitronensaft
etwas Puderzucker
1 Backpapier
Rosmarin-Eis:
250 ml Milch
250 ml Sahne
100 g Zucker
1 Vanilleschote
3 Zweige Rosmarin
8 Eier
Himbeerkrokant:
150 g Himbeer-Bonbons
3 Zweige Minze
100 ml Himbeermark

Zubereitung
Die Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen, die Hälften mit Puderzucker bestreuen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf einen Grill legen. Vorsichtig braten, so dass der Puderzucker karamellisiert.

***Rosmarin-Eis*:**
Das Vanillemark aus der Schote kratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Rosmarin aufkochen und am besten über Nacht durchziehen lassen.Vier Eier trennen. Die Sahnemischung nochmals aufkochen. Rosmarin entfernen. Vier ganze Eier und vier Eigelbe mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig rühren, dann die kochende Flüssigkeit unter Rühren langsam in die Eimasse gießen. Die Sahne-Ei-Mischung wieder in den Topf geben und zur Rose abziehen (wenn sich bei einem eingetauchten Löffel auf dessen Rückseite eine Rose bildet, dann hat die Flüssigkeit die richtige Konsistenz). Vorsicht, dass die Masse nicht mehr kocht, wenn die Eier beigegeben wurden. Wenn die Masse abgekühlt ist, durch ein feines Sieb in ein Gefriergefäß passieren und im Tiefkühlschrank gerfrieren.

Himbeerkrokant:
Die Himbeer-Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver mahlen. Ein mit einer Backmatte oder etwas Backpapier ausgelegtes Backblech mit dem Pulver (durch ein Sieb) bestreuen und unter dem Backofengrill circa 15 Sekunden schmelzen lassen. Anschließend auskühlen lassen, mit etwas Kakao bestäuben und ein paar Rosmarinnadeln garnieren. Danach den Krokant in grobe Stücke brechen.

Jeweils eine Pfirsich-Hälfte mit einer Kugel Rosmarin-Eis füllen, den Himbeerkrokant darauf legen und mit Minze und Himbeermark garnieren.