

# Hier und heute



## **Pfirsich-Melba-Dessert**

Was als Eis funktioniert, das funktioniert auch als Dessert. Unser Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen sommerlich frischen Nachtisch mit einer Pfirsichgeschmacksexplosion.

## **Rezept**

### **Pfirsich-Melba-Dessert**

von Marcel Seeger für 6 Dessertteller

## **Zutaten**

- 4-5 Pfirsiche (*alternativ Dosenpfirsiche*)
- 400 g Mascarpone
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 40 g Himbeeren
- 6 Kugeln Vanilleeis (circa 350 g)

## **Zutaten für die Sauce**

- 300 g frische Himbeeren, gewaschen und abgetupft
- 40 g Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft

## **Zubereitung**

Die Pfirsiche waschen und halbieren. Den Kern herauslösen und die Fruchthälften nach Belieben in Würfel oder Scheiben schneiden. Für die Creme Mascarpone, Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren und die Gelatine in feinem Strahl unter die Creme rühren.

Für die Sauce die Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Pfirsichscheiben oder -würfel auf den Desserttellern anrichten. Mit Esslöffeln oder einem kleinen Eisportionierer 6 Nocken aus der Creme stechen und diese zu den Pfirsichen auf die Dessertteller geben. Je eine Kugel Vanilleeis dazugeben und darüber die Himbeersauce geben. Nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren.

**Tipp:** Man kann das Eis oder die Creme auch direkt in einer Pfirsichhälfte servieren, hierfür die Anzahl der Pfirsiche entweder auf 3 verringern oder 6 erhöhen.