

Hier und heute



Pfirsich Melba

Keine Pfirsichsaison ohne „Pfirsich Melba“. Theresa Knipschild mag Dessertklassiker sehr und macht ihre Variante mit frischer Himbeersauce und Vanilleeis. Der perfekte Nachtisch für den Hochsommer.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für vier Desserts)

Zutaten

- 2 Pfirsiche, frisch (alternativ Pfirsiche aus Glas oder Konserve)
- 200 ml Weißwein (oder Apfelsaft dann auf Zucker verzichten)
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 100 g Himbeeren (frisch oder TK aufgetaut)
- 20-30 g Puderzucker
- 4 Kugeln Vanilleeis
- 50g geröstete, gehobelte Mandeln nach Geschmack
- Minzblätter als Garnitur

Zubereitung

Die Haut der Pfirsiche kreuzweise oben und unten einritzen. So lässt sich die Schale besser entfernen. Die Pfirsiche in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 30 Sekunden pochieren. Aus dem Wasser nehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen.

Pfirsiche halbieren und Kerne entfernen.

Weißwein oder Apfelsaft mit ggf. Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf aufkochen. Pfirsichhälften zugeben und auf ausgeschalteter Herdplatte 20 Minuten ziehen lassen. Dadurch nehmen die Pfirsiche den Geschmack leicht an und werden weicher.

Für die Himbeersoße Himbeeren und Puderzucker pürieren. Wer keine Kerne mag, passiert das Püree durch ein Sieb. Himbeersoße auf einen Teller geben, abgekühlte Pfirsichhälfte und Vanilleeis oder geschlagene Sahne zugeben. Nach Geschmack mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen und mit Minzblättchen garnieren.