

Sommerabschied mit Pfirsich: „Bellini“ und „Pfirsich Melba“

Pfirsich Melba

Zutaten (für 4 Personen):

4 reife weiße Pfirsiche
400 g Vanilleeis guter Qualität

Für den Sirup:
500 ml Wasser
(alternativ: 200 ml Wasser und 300 ml Roséwein)
200 g Zucker
1 EL Zitronensaft
etwas Zitronenschale

Für die Himbeersauce:
200 g frische Himbeeren
100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

evtl. zum Dekorieren:
steif geschlagene Schlagsahne, nicht gesüßt
geröstete Mandelstifte
frische Minzeblätter

Wasser in einen Topf geben, Zucker und Zitronensaft hinzugeben und leicht aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche vorsichtig schälen, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften 4-6 Minuten in den leicht kochenden Zuckersirup eintauchen, nochmal aufkochen und kurz ziehen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Pfirsiche in der Zuckerlösung auskühlen lassen. (Mit dem restlichen Zuckersirup kann Karamell zubereitet werden).

Für die Himbeersauce Puderzucker in einen Topf geben, Himbeeren hinzufügen, eine kleine Tasse Wasser dazugießen und auf kleiner Flamme 10 Minuten kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und durch ein Sieb geben, damit die Kerne entfernt werden. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und beiseitestellen.

Jeweils zwei Kugeln Vanilleeis auf dem Boden von vier Glasschalen anrichten, dann die gut abgetropften Pfirsichhälften mit der Schnittseite nach unten darauflegen und mit 2-3 Esslöffeln Himbeersauce beträufeln. Eventuell mit ungesüßter Schlagsahne servieren und mit gerösteten Mandelblättern und frischer Minze dekorieren.



Cocktail Bellini

Zutaten:

3 cl Püree aus weißen Pfirsichen (idealerweise Bergpfirsiche)
10 cl Champagner oder Prosecco Superiore DOCG

Einige Pfirsiche schälen, entsteinen und kurz mit dem Pürierstab oder Standmixer pürieren. Einige Tropfen Zitronensaft zum Püree geben, damit die Farbe nicht dunkel wird. Gekühltes Püree in vorgekühlte Gläser geben und langsam mit eiskaltem Champagner auffüllen. Vorsichtig umrühren und servieren.