

Flammierte Pfirsiche auf Orangenlikör-Vanille-Eis

Für zwei Personen

2 Pfirsichhälften	1 Zitrone	2 Orange
1 Vanilleschote	3 mittelgroße Eier	45 g Zucker
10 g Butter	2 Päckchen Vanillezucker	125 ml Milch
125 ml fette Sahne	125 ml Sahne	3 cl Bitterorangenlikör
2 cl Cognac	Zimtpulver, Salz	

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Milch mit der Sahne und der Hälfte von dem Zucker vermengen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Drei Eier trennen und das Eigelb mit den restlichen Eiern vermengen. Die andere Hälfte des Zuckers unterrühren und die Masse in einem Wasserbad schaumig schlagen. Etwas Salz unterrühren und die gekochte Milch unter ständigem Rühren unter die Eimasse mischen. Danach das Ganze abkühlen lassen, in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen. Die Zitrone und die Orangen auspressen. Etwas Zucker mit der Butter in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben und das Karamell wieder verflüssigen lassen. So lange weiter köcheln, bis der Sud sämig geworden ist. Dann die Pfirsichhälften rein legen und mit einem Löffel die Karamellsoße immer wieder darüber träufeln. Den Cognac zusammen mit dem Bitterorangenlikör in einem Topf leicht erwärmen. Dann den Alkohol über die Speise geben und entzünden. Den Fruchtsud in Form eines Spiegels auf Teller geben. Die Eiscreme zu Nocken formen und dazwischen die Pfirsichhälften anrichten. Zum Schluss mit der Sahne und dem Zimtpulver garnieren und servieren.

Wolfgang Hiekel am 03. Mai 2012