

Karamellierte Pfirsich-Hälften mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Pfirsichhälften:

2 große, weiche Pfirsiche 1 Zitrone (Saft) 50 ml Orangenlikör

100 g Zucker 30 g Pistazien

Für die Vanille-Sauce:

1 Schote Vanille 125 ml Milch 2 Eier

1 EL Speisestärke 75 g Zucker

Für die Garnitur:

3 Erdbeeren 2 Stiele Minze

Für die Pfirsichhälften:

Pfirsiche waschen, halbieren und Stein entfernen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zucker in einer beschichteten Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangenlikör und Zitronensaft ablöschen. Pfirsichhälften zugeben und kurz darin ziehen lassen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und darüber streuen.

Für die Vanille-Sauce:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen.

Eigelbe, Zucker, Stärke und Vanillemark in einem Topf vermengen. Mit Milch aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Sauce dickflüssig wird.

Für die Garnitur:

Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Karamellierte Pfirsichhälften mit Vanille-Sauce auf Tellern anrichten, mit Minze und Erdbeeren garnieren und servieren.

Genevieve Soler am 03. August 2017