

Pfirsich, Champagner-Sabayon, Pistazien-Eis, Kakao-Hippe

Für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Pistazienkerne	2 Eier (L)	200 ml Sahne
200 ml Milch	80 g Zucker	30 g Marzipanrohmasse

Für die Sabayon:

80 ml Champagner	40 g Zucker	2 Eigelbe
------------------	-------------	-----------

Für den Pfirsich:

2 weiße Pfirsiche	10 Eiswürfel	1 Vanilleschote
100 g Zucker		

Für die Hippe:

5 g Kakao	1 Ei (Eiweiß)	40 g Mehl
50 g Butter	50 g Puderzucker	

Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pistazien in der Küchenmaschine mahlen, Milch hinzugeben, pürieren und in einem Topf kurz aufkochen. Marzipan kleinschneiden und mit der Milch-Pistazien-Masse verrühren. Eier, Sahne und Zucker hinzugeben und mit einem Handmixer verrühren. Masse in die Eismaschine geben.

Für die Sabayon:

Eigelbe mit Zucker in einer Pfanne vermischen und rühren, bis es weißlich und schaumig wird. Unter ständigem Rühren Champagner dazu geben und langsam erhitzen, bis die Sabayon zu kochen beginnt. Das Ganze etwa eine Minute kochen lassen und danach in einer Schüssel kalt rühren, bis die Creme die Konsistenz von Mayonnaise besitzt.

Für den Pfirsich:

Einen Topf mit Wasser aufkochen lassen. Pfirsiche darin kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Pfirsiche abziehen. In einer Schüssel etwas Wasser mit Zucker und der Vanilleschote vermengen. Pfirsiche darin kurz aromatisieren.

Pfirsiche mit einem Tuch trockentupfen.

Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß aufschlagen. Butter schmelzen und mit dem Zucker, Mehl, Kakao und dem geschlagenem Eiweiß vermengen und kurz kalt stellen.

Die Masse auf einer runden Schablone austreichen, 5 Minuten im Ofen backen und noch im heißen Zustand verarbeiten.

Den noch warmen Teig spiralförmig um einen Runden schmalen Gegenstand wickeln. Gut auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 17. September 2018