

Pfirsich Melba

Für zwei Personen

Für das Dessert:

2 reife Pfirsiche 200 g Himbeeren 250 ml Weißwein

4 cl Amaretto 1 Zimtstange 100 g Zucker

Für die Garnitur:

2 Kugeln Vanilleeis 200 ml Sahne 8 Amarettini

3 Zweige Minze

Die Pfirsiche halbieren und Pfirsichhälften in gezuckertem Weißwein mit Zimtstange je nach Reifegrad pochieren. Himbeeren mit Amaretto und einem Teil des Pochiersuds pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen. Amarettinis hacken. Minze zupfen.

Pfirsichhälften auf der Himbeersauce warm servieren und in das Loch des entfernten Kerns eine Kugel Vanilleeis geben. Mit Amarettinis, Schlagsahne, frischen Himbeeren und Minze garnieren und sofort servieren.

Mario Kotaska am 10. August 2023