

Karamellierter Weinberg-Pfirsich mit Topfen-Eis

Für vier Portionen

Für den Pfirsich:

4 Weinbergpfirsiche	2 EL Akazienhonig	1 Orange
1 Schale Himbeeren	1 Vanilleschote, Mark	

Für das Topfeneis:

100 ml Milch	150 g Akazienhonig	1 Blatt eingew. Gelatine
250 g Topfen (Quark)	150 ml Sahne	1 Zitrone, Abrieb und Saft

Für die Bellini- Sabayon:

2 Eigelbe	20 g Zucker	40 ml Weißwein
40 ml Pfirsichsaft		

Für das Anrichten:

Minze

Honig, etwas Abrieb und Saft der Orange und Vanillemark einkochen. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Im erhitzten Sud langsam karamellisieren. In eine Schüssel geben, Die Himbeeren und Abrieb und Saft der Orange zugeben. Für das Eis die Milch zusammen mit Honig aufkochen und Gelatine vollständig darin einrühren. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Alle Zutaten des Sabayon in die Schüssel geben und über dem Wasserbad mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Pfirsichspalten auf die Teller geben, Eis darauf setzen und mit Sabayon, Himbeeren und Minze vollenden.

Johann Lafer am 12. Juli 2014