

Roter Weinberg-Pfirsich mit französischer Vanille-Soße

Für 4 Personen

2 Vanilleschoten 250 ml Sahne 250 ml Milch
4 Eigelb 140 g Zucker 4 rote runde Weinberg-Pfirsiche
2 TL Butter

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark ausstreichen. Vanillemark und -schoten, Sahne und Milch in einem Topf aufkochen.

Eigelbe und 125 g Zucker in einen Schlagkessel über ein heißes Wasserbad geben. Etwa 4 Minuten hellcremig aufschlagen. Vanilleschoten aus der Flüssigkeit entfernen. Die heiße Sahne-Mischung im dünnen Strahl nach und nach unter die Eigelbcreme rühren. Mischung zurück in den Topf gießen.

Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren bis maximal 84 Grad erhitzen (nicht kochen lassen!) und etwa 5 Minuten zu einer schön cremigen Vanillesauce rühren. Die Sauce in eine Schüssel über ein kaltes Wasserbad geben und unter Rühren abkühlen lassen.

Ofen auf 220 Grad (Umluft: wenig geeignet/Gasherd: Stufe 4).

Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und die Steine auslösen. Die Hälften mit den Schnittflächen nach oben in eine große Auflaufform setzen. Mit je 1 kleinen Stückchen Butter belegen und Rest Zucker überstreuen. Pfirsiche ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Vanillesauce in tiefe Teller verteilen. Je 1 geschmorte Pfirsichhälfte hineinsetzen. Je eine weite Pfirsichhälfte aufsetzen. Ausgetretenen und karamellisierten Pfirsichsaft aus der Form überträufeln.

Martina Kömpel am 20. Juli 2016