

Rezept

Pfirsich-Buttermilch-Kaltschale

Ein Rezept von Pfirsich-Buttermilch-Kaltschale, am 10.06.2023

Zutaten

4 Pfirsiche	1 Bio-Limette
1 Vanilleschote	200 ml frisch gepresster Orangensaft
100 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)	100 g Honig
500 g Buttermilch	150 g Sahnequark
1-3 EL Puderzucker (bei Bedarf)	einige Melisseblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, kreuzweise einritzen und mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen. Die Haut mit einem kleinen Messer abziehen, die Früchte halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, Schale abreiben und beiseitelegen, Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen.
2. Die Vanilleschote und die Hälfte des Marks, 2 EL Limettensaft, Orangensaft, Wein und Honig in einem Topf verrühren und 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Pfirsiche dazugeben und in 6-8 Min. weich garen – sie sollten aber nicht zerfallen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Die Vanilleschote aus den Pfirsichen fischen, ca. 2 EL Fruchtstücke aus dem Topf heben. Übrige Pfirsiche samt Sud mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Hälfte des Pürees mit Buttermilch, Quark, restlichem Vanillemark, Limettenschale und 3 EL Limettensaft pürieren. Die Kaltschale nach Wunsch mit Puderzucker nachsüßen, dann in Schälchen verteilen. Das übrige Pfirsichpüree darüberträufeln, Pfirsichstücke daraufgeben, mit Melisseblättchen garnieren.