

Rezept

Pfirsich Melba mit Himbeersauce und Krokantparfait

Ein Rezept von Pfirsich Melba mit Himbeersauce und Krokantparfait, am 24.02.2024

Zutaten

3 Eigelbe (Größe M)	80 g Zucker
1 Vanilleschote	125 ml Milch
200 g Sahne	40 g Haselnusskrokant (Fertigprodukt)
200 g frische Himbeeren für die Dekoration	300 g tiefgekühlte Himbeeren
1 EL Puderzucker	1 TL Zitronensaft
4 Pfirsiche (à etwa 160 g)	100 ml Pfirsichlikör
200 ml Bellini (Pfirsichcocktail oder Sekt)	60 g Zucker
5-6 schwarze Pfefferkörner	1 Vanilleschote (vom Parfait)
Terrinen- oder Backform (9 x 18 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel mit rundem Boden verrühren. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Beides mit der Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Vanillemilch langsam durch ein Sieb in die Eigelbmasse rühren. Die Vanilleschote kalt abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und unter Rühren mit dem Kochlöffel in etwa 10 Min. langsam erhitzen und zur Rose abziehen. Zur Probe den Kochlöffel in die Masse tauchen und daraufpusten. Bilden sich rosenförmige Wellen, ist die Masse fertig. Die Schüssel in Eiswasser stellen und kalt rühren.
3. Die Sahne nicht zu steif schlagen. Mit dem Krokant behutsam unter die Masse heben. Einen Bogen Frischhaltefolie in kaltes Wasser tauchen, ausdrücken, auffalten und in die Form legen. Die Parfaitmasse einfüllen und mindestens 4 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
4. Für die Himbeersauce die Beeren auftauen lassen. Mit Puderzucker und Zitronensaft fein pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und kühl stellen.
5. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Likör, Bellini, 400 ml Wasser, Zucker, Pfeffer und die Vanilleschote in einem Topf (24 cm Ø) aufkochen. Die Pfirsiche auf die Schnittfläche hineinlegen und abgedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 8 Min. weich garen. Wenden, vom Herd nehmen und abgedeckt noch etwa 5 Min. im Sud ziehen lassen. Herausheben, kurz abkühlen lassen und häuten.
6. Die Himbeeren für die Deko verlesen. Das Parfait aus der Form lösen, die Folie abziehen und mit einem Messer in Würfel schneiden. Die Klinge vorher in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit Pfirsichen und Himbeersauce in Dessertschalen anrichten. Mit den Himbeeren garnieren.