

Rezept

Pochierte Pfirsiche mit Himbeerpüree

Ein Rezept von Pochierte Pfirsiche mit Himbeerpüree, am 09.06.2026

Zutaten

4 kleine oder 2 große vollreife Pfirsiche	1/2 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote	1/4 l fruchtiger Weißwein
80 g Zucker	250 g Himbeeren
3 EL Puderzucker	1-2 TL Orangenlikör (wer mag)
4 Kugeln Vanilleeis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Pfirsiche in eine Schüssel legen und mit kochend heißem Wasser begießen. Kurz ziehen lassen, abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen.
2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale hauchdünn abschneiden, 1 TL Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
3. Den Wein mit Zucker, Vanillemark und -schote und der Zitronenschale in einem Topf aufkochen und offen bei starker Hitze 5 Minuten kochen lassen. Pfirsichhälften einlegen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Minuten pochieren. Deckel abnehmen und die Pfirsiche im Sud abkühlen lassen.
4. Für das Püree (in Frankreich nennt man das auch Coulis) die Himbeeren verlesen, also faule oder gequetschte Beeren aussortieren, und nur waschen, falls nötig. Die Himbeeren mit dem Puderzucker mit einer Gabel gründlich zu einem Püree zerdrücken. Mit Zitronensaft und eventuell dem Orangenlikör abrunden.
5. Pfirsichhälften abtropfen lassen und mit je 1 Kugel Vanilleeis und dem Himbeerpüree in Schälchen oder auf Tellern anrichten. Und jetzt: Gleich schmecken lassen, bevor das Eis zu sehr zerläuft.