

Hier und heute



Pfirsich Melba im Glas

Konditormeisterin Theresa Knipschild nutzt die heimische Pfirsichsaison für eine Neuinterpretation des Klassikers Pfirsich Melba. Das Dessert ist wunderbar erfrischend und perfekt zum Vorbereiten.

Rezept

Pfirsich Melba im Glas

von Theresa Knipschild für 4-6 Gläser

Zutaten Vanillepudding

- 500 ml Milch oder pflanzliche Alternative, z. B. Mandelmilch
- 40 g Zucker oder Ahornsirup, Agavendicksaft
- 35 g Speisestärke
- ½ Vanilleschote
- 2 Prisen Salz
- 15 g Kokosöl oder Margarine oder Butter

Zutaten Pfirsichragout

- 2 Pfirsiche
- 1-2 Löffel Agavendicksaft oder Ahornsirup
- etwas Pflanzenöl zum Garen
- einen Spritzer Olivenöl
- eine Handvoll frische Himbeeren
- Deko: frische Minze, geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

50 ml Mandelmilch oder Milch mit Speisestärke klümpchenfrei in einer kleinen Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Salz und ausgekratzter Vanilleschote und Mark aufkochen. Die angerührte Stärke unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen in die heiße Mandelmilch gießen. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Creme eindickt. Das dauert circa 40 - 60 Sekunden. Dann vom Herd nehmen.

Butter oder Margarine oder Kokosöl einrühren – das gibt zusätzliche Cremigkeit und Glanz. In eine Schüssel füllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen. Vor dem Servieren gründlich glatt rühren.

Die Haut der Pfirsiche oben und unten kreuzweise einritzen. So bekommt man die Schale besser ab. Die Pfirsiche in einem Topf mit kochendem Wasser circa 30 Sekunden pochieren. Aus dem Wasser nehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen. Pfirsiche halbieren und entkernen. Pfirsiche in Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Mit wenig Pflanzenöl in einer Pfanne leicht angaren. Mit Ahornsirup oder Agavendicksaft süßen. Mit einem Spritzer Olivenöl verrühren und abkühlen lassen.

Pfirsiche und einige Himbeeren in ein Glas geben. Mit glatt gerührtem Vanillepudding schichten. Mit gerösteten, gehobelten Mandeln und Minze garnieren.