

Dessertklassiker Pfirsich Melba mal anders



Ein Dessertklassiker modern angerichtet

Pfirsich Melba ist ein Dessert, das der Meisterkoch Auguste Escoffier vor langer Zeit der berühmten Sängerin Nellie Melba widmete.

Im Originalrezept werden halbe geschälte Pfirsiche in Läuterzucker weich gedünstet. Serviert werden diese in einer Sektschale auf Vanilleeis gesetzt und mit Himbeerpüree überzogen. Manchmal wird noch mit gerösteten Mandeln und geschlagener Sahne dekoriert. Ich habe das Originalrezept etwas abgewandelt. Es heißt doch: **“Der erste Eindruck (eines Menüs) entscheidet und der letzte bleibt!”** Darum gebe ich mir beim Dessert nochmal richtig Mühe. Ich möchte schließlich, dass meine Gäste das Menü in so guter Erinnerung behalten, dass sie wiederkommen. Hier die Rezeptur für unsere Version des Klassikers Pfirsich Melba:

Zutaten

für 4 Personen

- 2 Pfirsiche
- 150 ml Himbeersirup
- 150 ml Wasser oder Riesling

- 300 ml Sahne
- 300 ml Milch
- 50 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine (eingeweicht in kaltem Wasser)
- 1 Vanillestange
- Ein paar Basilikumblätter, Verbene- oder Minzeblätter (die jungen, kleinen Blätter)
- Wer möchte: geriebene Mandeln oder Mandelkekse zur Deko, gefriergetrocknete Himbeerstückchen, Himbeeren zur Dekoration
- 4 Kugeln Vanilleeis (gekauft oder selbstgemacht)

Zubereitung

Die reifen Pfirsiche 1 Minute im kochenden Wasser kochen, dann eiskalt abschrecken und halbieren. Die Haut abziehen. Die Pfirsichhälften in einer Plastiktüte mit 150 ml warmen Himbeersirup und 150 ml warmen Wasser (oder Riesling) mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) einlegen.

Für die Vanillecreme 300 ml Milch, 300 ml Sahne, 50 g Zucker und Vanillemark in einem Topf erhitzen bis der Zucker sich gelöst hat. Topf beiseite stellen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken. Gelatine in warmer Vanillemasse rührend auflösen. Die Vanilleflüssigkeit in vier Förmchen oder Suppenteller verteilen. Komplett auskühlen lassen und am besten im Kühlschrank kalt stellen bis die Creme fest ist.

Zum Servieren jeweils eine eingelegte Pfirsichhälfte auf die Vanillecreme setzen.

Eine Kugel Vanilleeis darauf setzen. Mit zerbröselten Mandelkekse, gefriergetrockneten Himbeerstückchen, geriebenen Mandeln, Himbeeren (sofern saisonal verfügbar), Verbene-, Basilikum- oder Minzblättern dekorieren.

Tipp: Zu dem Himbeersirup mit Wasser oder Sekt können noch ein paar Himbeeren (frisch, gefroren oder eingemacht) gemixt werden. Dadurch verstärkt sich die rote Farbe. Der Sirup, in dem die Pfirsiche eingelegt sind, eignet sich besonders gut als Limonadengrundlage oder für ein Sorbet.

