

Eingelegte Plattpfirsiche und Pfirsich-Basilikumsorbet



Dreimal Pfirsich auf dem Teller

Pfirsich und Basilikum ergänzen sich geschmacklich ausgezeichnet. Frische, junge Basilikumblätter verleihen dem süß-fruchtigen Pfirsich eine anregend herbe, grasige Note. In Verbindung mit etwas Vanille wird aus dem Geschmackstrio ein herrliches Sorbet. Das Sorbet schmeckt köstlich mit Sekt als "Bellini" Variante. Oder auf einen eingelegten Pfirsich mit Brombeeren. Oder vielleicht doch beides?

Hier die heutige Rezeptur für „Eingelegte Plattpfirsiche und Pfirsich-Basilikumsorbet“:

Zutaten

- 8 Plattpfirsiche
- 150 g Zucker
- 600 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- Wer möchte: 2-4 cl Pfirsichlikör
- 10 Basilikumblätter
- Extra: 100 g Brombeeren, Mandelblättchen und Basilikumblätter zur Deko

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Pfirsiche auf einmal ins kochende Wasser geben, 30 Sekunden kochen, dann eiskalt abschrecken und die Pfirsichhaut mit einem Messer abziehen. Den Pfirsichkern mit einem spitzen Messer oder einem Ausstecher entfernen.

600 ml Wasser mit Zucker, Vanillezucker und dem Saft und Abrieb einer Zitrone aufkochen, dann Topf beiseitestellen.

Pfirsiche in ein hohes Gefäß geben und mit dem heißen Sud begießen. Pfirsiche im Sud abkühlen lassen.

3 Pfirsiche mit dem Sud und 10 Basilikumblätter mixen und in einer Eismaschine frieren. Alternativ in einem flachen Gefäß einfrieren und von Zeit zu Zeit mit dem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Eismasse entstanden ist.

Für die Soße einen Pfirsich mit Pfirsichlikör zu einer Soße pürieren.

Zum Servieren 4 Pfirsiche auf vier Teller verteilen und mit etwas Pfirsichsoße begießen. Mit Mandelblättchen bestreuen und ein paar Brombeeren verteilen.

Auf die Pfirsiche eine Kugel Pfirsich-Basilikumsorbet setzen und mit Basilikum garnieren.