

Eingelegte Pfirsiche mit Tonkabohnen, Mandeln & Schwarzwald Rum



Zutaten:

Für die eingelegten Pfirsiche:

- 4-6 Pfirsiche
- 200 ml Pfirsichsirup
- 300 ml Wasser
- Saft einer Zitrone
- 2 Tonkabohnen
- 50 g Mandeln
- 4 cl Rum (regional, z.B. Schwarzwald Rum)



Für die Pfirsich-Mandelcreme:

- 4 Pfirsiche
- 3 EL Honig
- Etwas Zimt, Vanillezucker
- 200 g Schmand
- 75 g Mandelmus
- 200 ml Sahne
- 2 Tropfen Mandelöl

Zubereitung

Pfirsiche:

Vier Pfirsiche 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Pfirsichhaut abziehen. Dann halbieren, den Stein entfernen und die Pfirsichhälften in ein Weckglas schichten. Zwei Tonkabohnen und 50 g ganze Mandeln zugeben.

300 ml Wasser mit Zitronensaft und Pfirsichsirup aufkochen. Danach den Sud über die Pfirsiche gießen. Wer möchte, gibt noch 4 cl (oder mehr) heimischen Rum oder Weinbrand dazu. Das Weckglas verschließen und abkühlen lassen.

Pfirsich-Mandelcreme:

Vier Pfirsiche 1 Minute in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Pfirsichhaut abziehen. Danach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Honig, Vanillezucker und Mandelmus im Mixer pürieren. Den Schmand unterrühren und mit Zimt und 2 Tropfen Mandelöl aromatisieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kaltstellen.

Zum Servieren etwas Pfirsich-Mandelcreme mittig in einen Suppenteller geben. Darauf einen halben Pfirsich setzen, mit Sud begießen.

Tipp: Wer möchte, kann das Dessert mit dünnen Pfirsichscheiben und gehackten Pistazien anrichten.