

Dessert

Pfirsich Melba mal anders

Zutaten:

59 ml Wasser
68 g Zucker
136 g Himbeermark
13 g Glucosepulver
120 g Himbeeren
0.6 St. Limette
1 St. Pfirsich
20 g Zucker, braun
Kardamom gemahlen
0.6 St. Gelantine
125 ml Milch
0.2 St. Vanilleschote
20 g Eigelb
80 ml Sahne
8 g Speisestärke
1 St. ISI-Kapseln
0.1 St. Oxalis

Zubereitung:

Für das Sorbet, 59?ml Wasser mit 32?g Zucker und 13?g Glukosepulver langsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. 136?g Himbeerpüree einrühren und die Sorbetmasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.Für das Pfirsichragout, Pfirsich in etwa 1?cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Abrieb und klein geschnittene Filets von 0,6 Stück Limette zu den Pfirsichen geben, mit etwas gemahlenem Kardamom sowie 20?g braunem Zucker würzen, einmal umrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Servieren die Himbeeren vorsichtig unterheben.Für die Vanillecreme, 0,6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 125?ml Milch mit 0,2 Stück Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. 20?g Eigelb mit 36?g Zucker und 8?g Speisestärke verrühren. Wenn die Milch kocht, die Eigelb-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute aufkochen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Creme durch ein feines Sieb passieren, 80?ml Sahne einrühren. Die Vanillecreme in eine iSi-Flasche füllen und mit einer iSi-Kapsel begasen. Bis zur Verwendung kaltstellen.Zum Anrichten, alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit reichlich Oxalis dekorieren.