

Johann Lafer | Mit Pistazien-Eis gefüllte Pfirsiche auf Champagner-Saybayon

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 100 g Pistazienkerne
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 g Sahne
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Eier

Für die Pfirsiche:

- 4 Pfirsiche
- 3 EL Puderzucker
- 150 ml Orangensaft
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 4 EL Butter

Für die Sabayon:

- 200 ml Champagner
- 60 g Zucker
- 4 Eigelb
- Saft 1/2 Zitrone

Außerdem:

- 100 g gemischte Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
- 1 EL Minzeblätter

Zubereitung:

Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit Milch, Sahne und Zucker aufkochen. Eigelbe und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Dann die kochende Milch-Sahne-Mischung unter Rühren langsam in die Eiermasse gießen. Diese wieder in den Topf zurückgeben und "zur Rose" abziehen.

Pistazien hacken. Eier-Sahne-Mischung vollständig abkühlen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren und die Pistazien dazugeben. In der Eismaschine zu Eis gefrieren.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser kurz blanchieren, eiskalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit Zimtstange und Gewürznelken dazugeben. Pfirsichhälften im Gewürzsud 2 – 3 Minuten schwenken. Dabei immer wieder mit dem Sud übergießen. Zuletzt die Butter zugeben. Anschließend abkühlen lassen.

Champagner mit Zucker, Eigelben und Zitronensaft in einer Metallschüssel gut verrühren. Über heißem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kurz weiterschlagen, damit die Creme nicht gerinnt.

Beeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Erdbeeren waschen und putzen.

In jede Pfirsichhälfte 1 Kugel Pistazien-Eis geben. Champagner-Sabayon auf tiefe Teller verteilen und die Pfirsichhälften hineinsetzen. Mit Beeren und Minzeblättern garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 15.09.2007

Prominente Gäste: Margarethe Schreinemakers & Walter Plathe