

**Kochen**

**Christina Speißer-Eberhardinger**

**Donnerstag, den 06.08.2020**

**Pfirsich Melba mit Vanilleeis ohne Eismaschine**

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für das Vanilleeis**

2 Vanilleschoten  
300 g Sahne  
300 ml Milch  
6 Eigelb (Größe M)  
130 g Zucker  
1 Prise Salz

**Für die gegarten Weinbergpfirsiche**

1/2 Vanilleschote  
400 g Zucker  
800 ml Wasser  
1 Prise Salz  
Zitronenthymian nach Bedarf  
4 frische Weinbergpfirsiche  
200 g Himbeeren

**Außerdem zur Dekoration**

50g Mandeln, gehobelt  
100 g Sahne  
Zitronenthymian  
Eiswaffeln (optional)



**Zubereitung:**

1. **Für das Vanilleeis** Vanilleschoten mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne leicht anschlagen.
2. In einem Topf Vanilleschoten, Vanillemark und Milch aufkochen und durch einen Sieb gießen. In einer hitzebeständigen Rührschüssel Eigelb mit Zucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren zur Eimasse geben und im warmen Wasserbad erwärmen, bis die Masse dicklich wird. Die Creme im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen, dann die angeschlagene Sahne unterheben.
3. Die zubereitete Eismasse in eine große Rührschüssel mit Deckel füllen und so lange in den Gefrierschrank stellen, bis sie am Rand zwei bis drei Zentimeter dick angefroren ist. Das kann je nach Sorte und Menge ein bis zwei Stunden dauern.
4. Eismasse herausnehmen, mit dem Schneebesen kräftig durchrühren oder mit einem Stabmixer pürieren, bis sich die gefrorene mit der flüssigen Masse vermengt hat. Die Eismasse wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, bis das Eis schön cremig ist.

**Unser Tipp:** Das fertige Vanilleeis entweder sofort servieren oder in eine luftdichte Form füllen, mit Pergamentpapier abdecken und einfrieren. Innerhalb von drei bis vier Tagen verzehren.

5. **Für die gegarten Weinbergpfirsiche** die halbe Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und Wasser zu einem Sirup (Läuterzucker) kochen. Salz, Vanillemark und Zitronenthymian dazugeben.
6. Weinbergpfirsiche halbieren und entkernen. Kerne und Pfirsichhälften zum Läuterzucker geben und die Pfirsichhälften langsam und bei geringer Hitze garziehen lassen. Die gegarten Pfirsichhälften herausnehmen und die Pfirsichhaut abziehen.
7. Etwas Läuterzucker abnehmen, mit den Himbeeren in einen kleinen Topf geben und zu einem Püree einkochen. Die gekochten Himbeeren durch einen Sieb streichen.

8. **Für die Dekoration** gehobelte Mandeln in einer Pfanne trocken rösten und zur Seite stellen. Sahne steif schlagen. Vanilleeis in die Eisbecher geben, mit den noch warmen Pfirsichhälften garnieren. Zum Schluss diese mit Himbeerpüree überziehen und mit Schlagsahne krönen. Dekoriert wird mit gehobelten, gerösteten Mandeln, Zitronenthymian und optional mit Eiswaffeln.

Pro Stück: Kcal: 799, KJ: 3279, E: 13 g, F: 50 g, KH: 71 g;