



Kochrezept

Rezept für Ofenpfirsiche mit luftiger Sabayon



Dessert Mit Alkohol

Zutaten

4 reife, aber festfleischige Pfirsiche

1 Vanilleschote

2 Sternanise

1/2 Zimtstange

1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 5 cm)

6 EL Amaretto (ersatzweise 3 - 4 Tropfen Bittermandelöl)

3 EL Blütenhonig
1/4 l Weißwein
2 Stängel Zitronenmelisse
3 EL Mandelblättchen
5 EL Zucker
4 Eigelb (M, ganz frisch!)
1 Bratschlauch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min., Garzeit: 15 Min.

Pro Portion: ca. 330 kcal

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Pfirsiche waschen, kreuzweise einritzen, mit kochend heißem Wasser übergießen, dann mit kaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren und die Kerne herauslösen.

Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Beides mit Sternanis, Zimtstange, Zitronenschale, 3 EL Amaretto, Honig und 150 ml Wein verrühren, bis sich der Honig gelöst hat. Melisse waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und die Hälfte davon zum Wein geben.

Die Mandelblättchen mit 2 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis der Zucker nur leicht zu karamellisieren beginnt und die Blättchen anfangen zusammenzukleben. Dann die Mandeln sofort aus der Pfanne nehmen.

Die Pfirsiche in einen Bratschlauch geben und die Weinmischung dazugießen. Den Bratschlauch nach Packungsanweisung verschließen und einschneiden. Dann auf ein kaltes Backblech legen und die Pfirsiche im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen. Herausnehmen, aus dem Bratschlauch in eine Schüssel geben und zugedeckt warm halten.

Vom heißen Garsud 100 ml abnehmen und mit Eigelben, restlichem Wein und Amaretto und übrigem Zucker in einer Schüssel (am besten aus Metall und mit rund gewölbtem Boden) verrühren. Die Schüssel in einen Topf über leicht kochendes Wasser hängen und die Mischung mit dem Schneebesen in ca. 5 Min. zu einer schaumigen, cremigen Masse schlagen. Dabei die Masse nicht zu heiß werden lassen, sonst stockt das Eigelb.

Dann die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Sabayon in 2 - 3 Min. kalt schlagen. Sabayon in Dessertschalen füllen, je zwei warme Pfirsichhälften (wer mag, kann die Hälften auch noch teilen) hineinsetzen und mit den Mandeln und den übrigen Melisseblättchen bestreuen.