



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

POCHIERTE PFIRSICHE MIT AMARETTO-CREME UND AMARETTINI-CRUNCH



HAUPTZUTAT

Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

ZUTATEN

Für die pochierten Pfirsiche:

- 4 Pfirsiche, halbiert und entkernt
- 60 ml Amaretto
- 75 g flüssiger Honig
- 200 ml Wasser
- 1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt

Für die Mandelcreme:

- 150 g Mascarpone
- 25 ml Amaretto
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 45g harte Amaretti-Kekse, zerkleinert

ZUBEREITUNG

Zubereitung der pochierten Pfirsiche:

- 1) Den Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 2) Für den Sirup den Amaretto, den Honig, das Wasser und die Vanilleschote samt Mark in einem Topf bei niedriger Hitzezufuhr köcheln lassen, bis der Honig aufgelöst ist.
- 3) Die halbierten Pfirsiche in die Mini-Cocottes legen, den Sirup über die Pfirsiche gießen und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten im Ofen backen.
- 4) Anschließend den Deckel abnehmen und die Pfirsiche weitere 10 Minuten backen, um den Sirup ein wenig zu reduzieren. Prüfen Sie mit einem scharfen Messer, ob die Pfirsiche weich und gar sind. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zubereitung der Amaretto-Creme:

- 1) Während die Pfirsiche im Ofen sind, kann die Creme zubereitet werden. Dazu Mascarpone, Amaretto und Puderzucker zu einer homogenen Masse vermengen.
- 2) Zum Servieren einen Kleks der Creme über die pochierten Pfirsiche geben und ein paar Amarettini-Brösel darüber verteilen.

TIPP: Für eine alkoholfreie Version einfach den Amaretto durch einen Teelöffel Mandel-Extrakt ersetzen.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com