



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

IN CHAMPAGNER POCHIERTE PFIRSICHE MIT MERINGUES AUS BRAUNEM ZUCKER



HAUPTZUTAT

Obst

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

2-4

ÜBERBLICK

In Champagner mit Vanille pochierte Pfirsiche mit geschlagener Crème fraîche oder rahmigem Naturjoghurt. Etwas ganz Besonderes für jede Gelegenheit!

ZUTATEN

Für die pochierten Pfirsiche

- 9 Pfirsiche oder Nektarinen, am Stück oder halbiert
- 750 ml weißer Schaumwein oder Champagner
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb von 1 Zitrone
- 100 g brauner Zucker

Für die Meringue

- 60 ml Eiweiß
- 110 g brauner Zucker
- 2 ml Weißweinessig
- 2 g Maismehl
- Crème fraîche oder rahmiges Naturjoghurt zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 140 °C (120 °C Umluft/Gas Stufe 3) vorheizen.
- 2) Zwei 25 cm große Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 3) Für die Meringue das Eiweiß mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- 4) Löffelweise langsam den gesamten Zucker für die Meringue zum Eiweiß hinzufügen. Dabei auf hoher Geschwindigkeit rühren. Die Mischung könnte wegen der Konsistenz des braunen Zuckers eventuell etwas körnig aussehen.
- 5) Anschließend den Essig und das Maismehliterrühren.
- 6) Die Meringue-Mischung in großen Löffeln auf das ausgelegte Backblech geben, dabei unbedingt immer genügend Platz zwischen den einzelnen Portionen lassen.
- 7) Dann die Meringue-Mischung 90 Minuten lang im Backofen backen. Nach Ende der Backzeit den Backofen ausschalten und die Meringues im Backofen ruhen lassen, bis sie vollständig abgekühlt sind.
- 8) Für die Zubereitung der pochierten Pfirsiche zunächst die Pfirsiche schälen und entkernen. Die Schale lässt sich leichter entfernen, wenn man zunächst mit einem kleinen scharfen Messer Kreuze in die Unterseiten der Pfirsiche schneidet.
- 9) Dann den Schaumwein, die Vanille, den Zitronenabrieb und den braunen Zucker in einen 20 cm großen Bräter von Le Creuset geben.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 10) Alles unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, so lange bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 11) Als Nächstes die Pfirsiche in die Masse geben, vermengen und 8–10 Minuten pochieren, bis sie weich sind.
- 12) Die Pfirsiche mit einem Schaumlöffel aus der Flüssigkeit nehmen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
- 13) Die übriggebliebene Flüssigkeit zu einer sirupartigen Konsistenz reduzieren. Nach 20–30 Minuten den Herd abschalten und den Sirup abkühlen lassen.
- 14) Zum Anrichten den Sirup über die pochierten Pfirsiche gießen und mit den Meringues aus braunem Zucker und geschlagener Crème fraîche oder rahmigem Naturjoghurt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com