



FrISChe Pfirsiche glaciert, auf Champagner Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, erfrischend, Weinbergpfirsiche unter Champagner Sabayon

Zutaten

- 4 frISChe, vollreife Pfirsiche, (2 / 2 p. P.am besten Weinbergpfirsiche)
- 60 g Zucker
- 1/2 Flasche Champagner oder Sekt
- 3 Eigelbe
- 1/8 L Sahne
- 1 Vanillestange - Vanillemark,
- 2 cl Grand Marnier
- 100 ml Orangensaft.
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereitung der glacierten Pfirsiche:

Schritt2

Die frISChe Pfirsiche in kochendem Wasser kurz eine 1/2 min. brühen, sofort in kaltem Wasser abschrecken und abziehen, halbieren und den Kern entfernen.

Schritt3

Ca. 30 g Zucker hellbraun schmelzen / brennen und mit Orangensaft und dem Grand Marnier ablöschen.

Schritt4

Etwas reduzieren lassen und die Pfirsichhälften einlegen, im Sirup wälzen, glacieren.

Schritt5

Ca. 5 Min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen oder auf dem Herd "köcheln", glacieren. „al dente“ halten.

Schritt6

Der Champagner Sabayon:

Schritt7

Die Eigelb, den Zucker, einer Prise Salz und dem Vanillemark auf einem Wasserbad aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt8

Den Champagner oder Sekt dazu geben und noch etwas weiter auf dem Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt9

Etwas abkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben, um einen besonders "satten, luftigen, Sabayon" zu erhalten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Pfirsiche reichlich übergießen, fachlich "nappieren", lauwarm in einem Suppenteller servieren. Ev. mit einigen gehackten Pistazien bestreuen.

Schritt12

Es passt selbstverständlich noch eine schöne Kugel Eiscreme dazu.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** champagner, pfirsich, sabayon

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frische-pfirsiche-glaciert-auf-champagner-sabayon/>