



Pfirsich - Weingelee im Kelch mit Pistaziensahne

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine einfache, schnelle Version, leicht, erfrischend, sommerlich

Zutaten

- Für den Pfirsich - Weingelee:
 - 8 vollreife, mittlere Pfirsiche
 - 2 El Pfirsichlikör
 - 500 ml trockener Riesling
 - 80 g Staubzucker
 - 8 Blatt Gelatine
 - Saft 1 Zitrone
 - Abrieb einer ½ Zitrone
- Für die Pistaziensahne:
 - 250 ml Sahne
 - 50 g Puderzucker
 - 50 g Pistazien, geröstet, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett mit 1 El Zucker anrösten, leicht karamelisieren, danach grob hacken.

Schritt3

Die Pfirsiche ganz kurz für ½ - 1 min. in kochendes Wasser geben, sofort wieder in kaltem Wasser

abkühlen, abziehen, halbieren und entkernen.

Schritt4

Den Wein mit dem Zucker und der Zitronenschale kurz aufkochen, die Pfirsichhälften für ca. 5 min. darin marinieren.

Schritt5

Wieder heraus nehmen, abtropfen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden. In Gläsern oder Sektschalen verteilen.

Schritt6

Den Fond wieder etwas erhitzen, mit Zitronensaft - Abrieb und Pfirsichlikör abschmecken und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Etwas abkühlen lassen und die Pfirsiche „üppig“ bedecken.

Schritt7

Zum Festwerden ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt8

Die Pistaziensahne:

Schritt9

Die Schlagsahne mit dem Puderzucker „halbsteif“ schlagen und die angerösteten, grob gehackten Pistazien unterheben.

Tags: erfrischend, leicht, schnelle version, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfirsich-weingelee-im-kelch-mit-pistaziensahne/>