



# 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/>