

Glacierte Weinbergpfirsiche und Himbeeren in Prosecco-Zabaione

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Jahreszeitlich, leicht und fruchtig mit der tollen Prosecco-Zabaione. Schade, dass die Zeit der frischen Pfirsiche so kurz ist, aber da sollte man dieses Dessert einmal servieren

Zutaten

- (4 Personen)
- 4 Stück weiße Weinbergpfirsiche
- 1 Schälchen frische Himbeeren
- 3-4 Eigelbe
- 35g -40 Zucker
- Etwas Butter
- Etwas Zucker
- 2cl Himbeergeist
- 2cl Grand Marnier
- 1 ungespritzte Zitrone
- 1/4l Prosecco
- 4 Blättchen Zitronenmelisse
- 20g gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pfirsiche kurz in kochendem Wasser ca. 1 Minute brühen, sofort in Eiswasser abkühlen, abziehen und halbieren, den Kern entfernen.

Schritt2

Etwas Zucker zu einem "hellen" Karamell brennen, mit etwas Wasser ablöschen. (3-4 Esslöffel) Verkochen, damit sich der Karamell auflöst.

Schritt3

Reduzieren und mit einen Stich Butter sowie dem Grand Marnier, den Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone dazu geben. Alles "Sirup ähnlich" einkochen.

Schritt4

Die halbierten Pfirsiche dazu geben, 1-2 Minuten köcheln lassen. Die Pfirsiche im Sirup gut wenden, glacieren.

Schritt5

In der Zwischenzeit:

Schritt6

Die Eigelbe ablassen und mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt7

Den Prosecco dazu geben, weiterschlagen bis eine luftig, voluminöse Konsistenz entstanden ist.

Schritt8

Die frischen Himbeeren mit etwas Himbeergeist marinieren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

2/2 Pfirsiche pro Person auf einem dekorativen Teller placieren, die marinierten Himbeeren verteilen.

Schritt11

Alles großzügig mit der Zabaione überziehen und mit gehackten Pistazien und einem Melisseblättchen vollenden.

Schritt12

Tipp:

Schritt13

Ein weiteres tolles Zabaione Rezept haben wir bei schlaraffenwelt.de gefunden: Luftige Mandarinenzabaione.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** pfirsiche, Zabaione

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierte-weinbergpfirsiche-und-himbeeren-in-prosecco>

zabaione/