

Pfirsich Kaltschale mit Minze - Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal - sommerlich, eisgekühlt einfach köstlich

Zutaten

- Für die Pfirsich Kaltschale:
- 400 g vollreife Pfirsiche
- Mark 1 Vanilleschote
- Saft 1 Zitrone und etwas Schale
- 80 g Zucker
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 150 ml flüssige Sahne
- 4 cl Pfirsich Likör
- 4 El geschlagene Sahne und 1 El gehackte Minze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Pfirsiche zunächst für 1 min. im kochendes Wasser geben und sofort wieder in Kaltem abschrecken. Halbieren, entsteinen und ca. 60 g für die Einlage in kleine Würfel schneiden, den Rest in grobe Stücke.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren, mit Wasser und dem

Weißwein ablöschen.

Schritt5

Kurz loskochen, das Vanillemark und die Schote, Zitronenschale sowie die groben Pfirsichwürfel dazu geben.

Schritt6

Ca. 5 min. bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, Vanille Schote und Zitronenschale wieder entfernen.

Schritt7

Mit dem Stabmixer fein pürieren und die flüssige Sahne, den Pfirsich Likör und eine Spur Salz dazu geben, sehr gut durch kühlen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Vor dem Servieren die geschlagene Sahne etwas süßen und die gehackte Minze unterheben. die Kaltschale in recht gut gekühlten tiefen Teller oder Tassen (Kurz in die Tiefkühlung stellen) anrichten und mit 1 El Minze - Sahne zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Suppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfirsich-kaltschale-mit-minze-sahne/>