

# Weinberg Pfirsiche glaciert, auf Champagner Sabayon

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " });
```

Köstlich und schick, in der Pfirsich Saison und dabei schnell gemacht

## Zutaten

- 5 -6 Weinbergpfirsiche / 2 / 2 p. P.
- 30 g Zucker
- 4 Eigelb
- 30 g Butter
- Vanillemark von 2 Vanillestangen
- 1/8 l Orangensaft
- 1/2 l Champagner oder Sekt
- 2 Cl Grand Marnier
- 40 g geröstete, gehackte Pistazien

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die frischen Pfirsiche in kochendem Wasser kurz brühen und in Eiswasser abschrecken, abziehen und halbieren.

### Schritt3

Etwas Zucker hellbraun brennen und mit Orangensaft ablöschen, Sirup ähnlich reduzieren lassen, Butter und den Grand Marnier dazu geben. Die Pfirsichhälften im Sirup 2 - 3 min. glacieren, wälzen..

#### **Schritt4**

#### **Schritt5**

Herstellung des Champagner Sabayon:

#### **Schritt6**

Die Eigelbe, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark auf einem heißen Wasserbad intensiv aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

#### **Schritt7**

Den Champagner oder Sekt dazu geben, 2 min. weiter aufschlagen, bis eine luftig, sämige Konsistenz entstanden ist.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die Pfirsiche damit reichlich übergießen, appieren, lauwarm servieren mit gehackten Pistazien bestreuen, ev. noch eine Kugel Eis dazu geben.

**Rezeptart:** Sabayonen, Sonstiges **Tags:** edel, fruchtig, köstlich, saisonal

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