

Pfirsichkompot mit Pistazieneis

Pfirsichkompot mit Pistazieneis

Menu: [15.8.2018](#)

Creatio [Peter Hösly](#)

Pfirsichkomott Zutaten für 10 Personen

- 1 kg Pfirsiche weiss, gelb und rot reif
- Vanillestange
- Rosmarin
- Verveine
- Zucker

Zubereitung

- Pfirsiche nach Farbe getrennt in Vakummbeutel geben
- In jeden Beutel etwas Zucker und pro Beutel unterschiedliche Gewürze beigeben
- 100% vacuumieren und im Wasserbad bei 75 ° ca. 25 – bis 35 Minuten garen
- Der Garpunkt richtet sich nach der Reife der Früchte
- Sofort im Eiswasser abkühlen und anschliessend die Früchte schälen
- Den Fond im Beutel aufbewahren und etwas einkochen

Pistazieneis Zutaten für 10 Personen

- 230 g Sahne
- 200 g Milch
- 80 g Zucker
- 100 g Vollei
- 55 g Pistaziennmasse

Zubereitung

- Befüllen des Pacossierbechers:
 - (1) Alle Zutaten miteinander vermengen
 - (2) auf 82 ° C erhitzen
 - (3) zur Rose abziehen
 - (4) In einen Pacossierbecher füllen und bei -22 ° C für mindestens 24 h tiefgefrieren.
- Pacossieren

Anrichten:

Die Pfisichspalten auf dem Teller anrichten und mit dem eingekochten Fond übergiessen. In die Mitte eine Nocke Pistazieneis. Garnieren mit frischem Rosmarin und Verveine.

