

Karamellierte Pfirsiche vom Grill mit Verpoorten-Eis und Vanilleschlagsahne

Zutaten

Für 4 Portionen:

Pfirsiche:

4 frische Pfirsiche
1/2 Vanilleschote
4 EL Zucker
80 g Butter
Saft einer Zitrone

Eis:

250 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eigelbe
80 g Zucker

Vanillesahne und Pistazien:

250 g Sahne
1/2 Vanilleschote
25 g Pistazien
1 EL Honig

Dekoration:

100 g frische Brombeeren
ein enthäuteter und in Spalten geschnittener Pfirsich

Zubereitung

1. Eis: Sahne mit Milch in einem Topf aufkochen und dann wieder abkühlen lassen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen, lauwarme Milch langsam in die Milch rühren. Mischung wieder in den Topf füllen, bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich die Masse zu einer Rose abbinden lässt. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Unter die abgekühlte Masse den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren, in die Eismaschine füllen. Wenn das Eis fertig ist, sollte es zum Nachfrieren für einige Stunden in die Gefriertruhe.

2. Alle Pfirsiche (auch den für die Spalten) mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Danach halbieren und entsteinen. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Pfirsichhälften von 4 Pfirsichen hineingeben und karamellisieren. Zitronensaft in die Pfanne geben und auf kleiner Flamme und mit der halben Vanilleschote ca. 8 bis 10 Minuten dünsten lassen. Brombeeren und Pfirsichspalten in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten dünsten. Die Vanilleschote entfernen, die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Honig mit Pistazien in einem kleinen Topf erhitzen und gut miteinander verrühren. Abkühlen lassen.



[Link zum Rezept: Karamellierte Pfirsiche vom Grill mit Verpoorten-Eis und Vanilleschlagsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Karamellierte Pfirsiche vom Grill mit Verpoorten-Eis und Vanilleschlagsahne

4. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem heißen Grill einige Minuten grillen, so schmecken sie nachher besonders lecker.

5. Anschließend je eine Pfirsichhälfte mit einer Kugel Verpoorten-Eis füllen und mit einem großzügigem Klecks Vanilleschlagsahne und Honigpistazien garniert servieren. Die Pfirsichspalten und Brombeeren zusammen mit etwas von dem Sud dazu reichen.

[Link zum Rezept: Karamellierte Pfirsiche vom Grill mit Verpoorten-Eis und Vanilleschlagsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de