

## VERFÜHRERISCH

### Pochierter Pfirsich

Für 4 Personen

**6-8 Pfirsiche** *reif*  
**1 Vanilleschote**  
**4 EL Honig** z.B. *Blütenhonig*  
**4 EL Zucker**  
**4 Sternanis**  
**4 Nelken**  
**4 Kardamomkapseln** *aus dem Delikatessengeschäft*  
**8 dl Wasser**  
**100 g Brombeeren**  
*für die Garnitur*

**ZITRONENMELISSENCREME:**  
**2 Zweige Zitronenmelisse**  
**100 g Doppelrahm**  
*z.B. Crème Gruyère*  
**1 EL Zucker** *nach Belieben*

**1** Pfirsiche kreuzweise einschneiden. 1-2 Minuten in kochendes Wasser tauchen. Herausheben und eiskalt abschrecken. Haut abziehen. Halbieren, Stein entfernen, Pfirsichhälften beiseite legen.

**2** Vanilleschote halbieren. Mit Honig, Zucker, Gewürzen und Wasser aufkochen. 5 Minuten köcheln. Pfirsichhälften dazugeben. Zugedeckt ca. 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Pfirsiche herausheben. Flüssigkeit bei grosser Hitze auf  $\frac{1}{3}$  einkochen. Pfirsiche zurückgeben, im Sud auskühlen.

**3** Für die Creme Melissenblätter abzupfen. Fein schneiden, mit Doppelrahm und Zucker mischen. Pfirsiche in Schalen anrichten. Mit wenig Sud beträufeln. Creme darüber geben. Mit Beeren und Sudzutaten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

*Pro Person ca. 3 g Eiweiss,  
12 g Fett, 54 g Kohlenhydrate,  
1400 kJ/340 kcal*

