

Informationen zur Sendung vom 23.06.2025

Pochierte Pfirsiche mit Himbeeren und Lavendel

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

8 Plattpfirsiche
2 bis 3 Lavendelzweige oder frischer Rosmarin
200 g gefrorene Himbeeren
200 g Zucker
500 ml Wasser
Bio-Zitrone
1 bis 2 TL Kartoffelstärke

Topping
150 g Crème fraîche
100 g Naturjoghurt
½ Vanilleschote
1 EL Zucker
Etwas Zitronenschalenabrieb

Zubereitung

Das Wasser in einen Kochtopf geben und mit dem Saft einer Zitrone aromatisieren. Die Zuckerlösung einmal aufkochen, umrühren und dann auf kleiner Herdtemperatur köcheln lassen. Der Zucker sollte sich vollständig gelöst haben und der Sud leicht andicken. Die Pfirsiche waschen und die Stielansätze entfernen. Die gefrorenen Himbeeren, etwas Zitronenschale, Lavendel und die Pfirsiche zugeben. Das Obst einige Minuten aufkochen, im Sud abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce die Crème fraîche mit dem Joghurt zusammen vermischen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Zucker und etwas Zitronenschale unter die Creme rühren. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsiche aus dem Sud heben. Wer mag, kann die Früchte auch pellen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Kartoffelstärke abbinden.

Man kann die Pfirsiche wieder in die Sauce geben und noch warm mit Vanilleeis servieren. Soll das Gericht als Kaltschale gegessen werden, wird die abgebundene Sauce vorher gekühlt.

Anrichten

Auf jeden Teller einen dicken Klecks Vanillecreme geben und ein oder zwei Pfirsiche auflegen. Die Fruchtsauce angießen und mit etwas Lavendel garnieren.

Informationen zur Sendung vom 23.06.2025

Pochierte Pfirsiche mit Himbeeren und Lavendel

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Platt- oder Flachpfirsiche

Diese Pfirsichsorte stammt ursprünglich aus China. Heutzutage wird sie in vielen anderen Ländern angebaut. Die Früchte, die bei uns in den Handel kommen, stammen meist aus Spanien. Plattpfirsiche zeichnen sich durch ihr weißes Fruchtfleisch und einen intensiven Geschmack aus. Wer Pfirsiche einlegen möchte, damit das Obst auch nach dem Kochen seine Form behält, sollte nicht zu reife Exemplare auswählen.

Kleine Variationen

Eine Zuckerlösung lässt sich ebenso mit Weißwein oder mit Tee ansetzen. Die Zuckerlösung bewirkt, dass Pfirsiche und auch Aprikosen ihr volles Aroma entfalten können. Gart man diese Früchte nur im eigenen Sud, zerfallen sie schnell zu Brei und Kompott. Wer mit Lavendel oder Rosmarin fremdelt, könnte zu einer Zimtstange oder etwas Kardamom greifen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!