

Pêche Melba

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

4 **weiche Pfirsiche**
Wasser, siedend

Früchte kurz ins Wasser tauchen, kalt abspülen, schälen, halbieren, entsteinen. In Coupe-Gläser verteilen

250 g **frische Himbeeren**
oder tiefgekühlte, aufgetaut

pürieren, durch ein Sieb streichen

50 g **Puderzucker**

1 Esslöffel **Himbeergeist**, nach Belieben

darunterrühren, über die Pfirsiche giessen

500 g **Vanilleglace**, angetaut

Kugeln formen, auf die Pfirsiche setzen

2 Esslöffel **Mandelsplitter**, geröstet

verzieren

Varianten

- Harte Pfirsiche evtl. in Zuckersirup weich köcheln.
- Statt frischer Pfirsiche Dosenfrüchte verwenden.
- Statt Himbeerpüree Himbeergelee, leicht erwärmt, verwenden.
- Mit 1 ½ dl Rahm, steif geschlagen, verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Pfirsichhälften und Püree mehrere Stunden im Voraus separat zugedeckt kühl stellen. Glace kurz vor dem Servieren mit dem Püree und den Mandeln auf den Pfirsichhälften anrichten.



Die australische Sängerin Nellie Melba wurde wegen ihrer unvergesslichen Stimme berühmt. Verewigt wurde ihr Name 1892 dank des französischen Meisterkochs Auguste Escoffier – durch eine Dessert-Kreation. Sie fand 1977 Eingang ins Betty Bossi Buch «Kochen für Gäste» und war sofort ein grosser Erfolg. Kaum ein Schweizer, der dieses Dessert nicht kennt und liebt.