

Pfirsich-Lavendel-glacé



Alle Bilder ©: Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Zusatztipps

von Koch Andri Wey

Du kannst die Pfirsiche durch beliebige, reife Früchte ersetzen, die du zuhause hast. Wer Lavendel nicht mag, kann ihn einfach weglassen. Stelle die kleine Schüssel, indem du das Glacé servieren möchtest, 30 Minuten vorher in das Gefrierfach – so hast du mehr Zeit das Glacé zu dekorieren.

Was passt zu unserem leckeren Pfirsich-Lavendelglacé?

- Alle Dessertvariationen am Buffet



3-4
Personen



2
Stunden

- 1 dl Wasser
- 1 EL Lavendelblüten getrocknet
- 6 EL Zucker
- 4 reife Pfirsiche
- 2 EL Honig oder Agavendicksaft
- 4 EL Sauerrahm
- 100 g Naturjoghurt

Vorbereitung

- Schaffe etwas Platz im Gefrierfach, damit eine kleine Schüssel Platz hat.
- Das Wasser mit Lavendelblüten und dem Zucker aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Giess es danach in ein Sieb und lass es abkühlen.
- Die Pfirsiche in Stücke schneiden und in einem Topf auf kleiner Stufe köcheln, bis sie weich werden und zerfallen.
- Die Pfirsiche anschliessend gut mixen und durch ein feines Sieb streichen.



Zubereitung

Den Honig mit dem Lavendel-Zuckerwasser in einer Schüssel verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Das Pfirsichpüree dazugeben und mit Sauerrahm und Naturjoghurt vermischen.

Die Masse in der kleinen Schüssel ins Gefrierfach stellen und nach 20 Minuten kontrollieren, ob die Masse zu gefrieren beginnt. Sobald sich die ersten Eiskristalle bilden, mit einem Schwingbesen kräftig rühren und wieder zurück ins Gefrierfach stellen.

Wiederhole diesen Schritt in Abständen von 30 Minuten drei- bis viermal.

«Gnüsse und en Guete!»