

## Zitronenmelisse - Parfait mit Pfirsichsauce

Kategorien: Süssspeise, Kalt, Eis, Parfait

Zutaten für: 6 Portionen

50	ml	Wasser
75	Gramm	Zucker
1		Zitrone; abgeriebene Schale Und Saft
4		Eigelb
150	ml	Crème fraîche; Sauervollrahm
250	ml	Rahm
5	Zweige	Zitronenmelisse

### *PFIRSICHSAUCE*

---

500	Gramm	Gelbe Pfirsiche
1		Zitrone; Saft
100	ml	Weisswein
75	Gramm	Zucker

### *ZUM GARNIEREN*

---

Zitronenmelissenblätter

### Anleitung:

Wasser, Zucker, Schale und Zitronensaft zusammen aufkochen und eine Minute lebhaft kochen lassen.

Die Eigelb in eine Schüssel geben. Unter Rühren den kochendheissen Zitronensud dazugießen. Alles solange kräftig schlagen, bis eine helle, dickliche Crème entstanden ist.

Die Crème fraîche unterrühren. Den Rahm steif schlagen. Unter die Crème ziehen. Die Zitronenmelissenblätter von den Zweigen zupfen und in feinste Streifen schneiden. Ebenfalls unter die Crème ziehen.

Eine beschichtete Cake- oder eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie kurz unter kaltem Wasser benetzt. Die Crème einfüllen. Mindestens 3 Stunden, besser aber länger gefrieren lassen.

Für die Sauce die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, dann die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, den Stein entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Weisswein und dem Zucker in eine Pfanne geben und zugedeckt weich kochen. Im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Nach Belieben nachsüßen und auskühlen lassen.

Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und die Glace in Scheiben schneiden. Auf Teller anrichten, mit Pfirsichsauce umgießen und mit Zitronenmelissenblättern garnieren.

Tip: Wird das Parfait längere Zeit im Voraus zubereitet, unbedingt nach dem Stürzen im Kühlschrank während ca. 30 Minuten leicht antauen lassen, damit sich die Aromen des Parfaits wieder voll entwickeln können.