

# Weinbergpfirsichmousse

---

## Zutaten (für 4 Personen):

3 Blatt Gelatine; 500 g Weinbergpfirsiche (weiße Pfirsiche); 2 – 3 Essl. Zitronensaft; 2 Essl. Pfirsichlikör (oder Mangosirup); 4 Essl. Puderzucker; 80 g weiche Butter; 250 g Sahne;

Für Pfirsichcoulis:

½ Zweig Rosmarin (oder Thymian); 500 g Pfirsiche; 1 – 2 Essl. Akazienhonig (Blütenhonig); 3 Essl. Pfirsichlikör (Mangosirup)

## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche in kochendem Wasser blanchieren (Im Kochbuch steht 2 Minuten lang, erscheint mir arg lang); anschließend abschrecken und enthäuten, halbieren und jeweils den Stein entfernen. Danach das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zitronen auspressen. Das Pfirsichfruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollen für 4 Personen 300 g Fruchtmark übrig bleiben.

Den Pfirsichlikör erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im warmen Likör auflösen – nicht kochen, denn sonst schmeckt die Gelatine leimig. Den Puderzucker mit der Butter auf einem Wasserbad cremig rühren.

Die im Likör gelöste Gelatine zur Butter geben. Nach und nach das Pfirsichmark untermischen. Die Sahne schlagen und unter die erkaltete Masse heben.

Falls vorhanden in 4 Portionsförmchen füllen, ansonsten in eine Schale geben und für zwei Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln abzupfen und sehr fein hacken! Die Pfirsiche häuten, halbieren und entkernen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden, ca. 1 cm Kantenlänge. Den Honig in einen Topf geben und bis zum Schäumen erhitzen. Die Fruchtwürfel hinzugeben und mit Likör ablöschen, dann den Rosmarin dazugeben. Das Ganze 1 – 2 Minuten kochen.