

Schaum-Nocken mit Pfirsich-Püree

Für zwei Personen

4 Pfirsiche	1 unbehandelte Limette	6 EL Zucker
1 TL Curry	2 Eier	500 ml Milch
1 Vanilleschote	20 ml Orangenlikör	

Einen Topf mit heißem Wasser zum Kochen bringen. Die Pfirsiche an der Rundung kreuzweise einritzen, blanchieren, abschrecken und häuten. Anschließend halbieren und vom Kern befreien. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Pfirsiche zusammen mit dem Limettensaft, Limettenabrieb, zwei Esslöffel Zucker und dem Curry fein pürieren und kalt stellen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Orangenlikör hinzufügen und nochmals aufschlagen. Einen Topf mit der Milch und dem Mark der Vanille stark erhitzen. Mithilfe eines Esslöffels aus dem Eischnee die Nocken abstechen und in der siedenden Milch 30 Sekunden von jeder Seite garen. Die Nocken herausnehmen, vorsichtig auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Das Pfirsichpüree in Schälchen füllen, mit den Schaumnocken garnieren und servieren.

Franziska Schmitt am 30. August 2013