

## Eingelegte Pfirsiche mit Tonkabohnen, Mandeln & Rum



### Das Zusammenspiel der Aromen

Foodpairing ist eine Methode, bei der auf wissenschaftlichem Weg untersucht wird, welche Lebensmittel gut zusammenpassen. Das Prinzip dahinter: Lebensmittel mit übereinstimmenden aromatischen Bestandteilen, lassen sich sehr gut kombinieren.

Soweit die Theorie. In der Praxis ist es dann doch meist eine individuelle Frage, was letztendlich schmeckt. Ich habe eine wissenschaftliche Kombination ausprobiert. Und das Ergebnis war klasse. Deswegen hier meine Empfehlung für eine Kombination von Pfirsich, Mandel, Tonkabohne und Rum. Absolut empfehlenswert.

Hier unsere heutige Rezeptur für „Eingelegte Pfirsiche mit Tonkabohnen, Mandeln & Rum“:

### Zutaten

Für die eingelegten Pfirsiche:

- 4-6 Pfirsiche

- 200 ml Pfirsichsirup
- 300 ml Wasser
- Saft einer Zitrone
- 2 Tonkabohnen
- 50 g Mandeln
- 4 cl Rum (regional, z.B. Schwarzwald Rum)

#### **Für die Pfirsich-Mandelcreme:**

- 4 Pfirsiche
- 3 EL Honig
- Etwas Zimt, Vanillezucker
- 200 g Schmand
- 75 g Mandelmus
- 200 ml Sahne
- 2 Tropfen Mandelöl

#### **Zubereitung**

##### **Pfirsiche:**

Vier Pfirsiche 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Pfirsichhaut abziehen. Dann halbieren, den Stein entfernen und die Pfirsichhälften in ein Weckglas schichten. Zwei Tonkabohnen und 50 g ganze Mandeln zugeben.

300 ml Wasser mit Zitronensaft und Pfirsichsirup aufkochen. Danach den Sud über die Pfirsiche gießen. Wer möchte, gibt noch 4 cl (oder mehr) heimischen Rum oder Weinbrand dazu. Das Weckglas verschließen und abkühlen lassen.

##### **Pfirsich-Mandelcreme:**

Vier Pfirsiche 1 Minute in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und eiskalt abschrecken. Die Pfirsichhaut abziehen. Danach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Honig, Vanillezucker und Mandelmus im Mixer pürieren. Den Schmand unterrühren und mit Zimt und 2 Tropfen Mandelöl aromatisieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kaltstellen.

**Zum Servieren** etwas Pfirsich-Mandelcreme mittig in einen Suppenteller geben. Darauf einen halben Pfirsich setzen, mit Sud begießen.

**Tipp:** Wer möchte, kann das Dessert mit dünnen Pfirsichscheiben und gehackten Pistazien anrichten.