



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Busecca a la Milanaise

Zitronenwachteln mit Gremolata

Nougatparfait mit pochierten Pfirsichen und Jelly

Zutaten:

Zubereitung:

Nougatparfait mit pochierten Pfirsichen und Jelly

3 Stk.	Eier
3 EL	Zucker
300 g	Mascarpone
60 g	Bitterschokolade
90 g	Torrone

3 Stk.	Pfirsiche	
350 g	Zucker	fein
1/2 Stk.	Zimtstange	
1 Stk.	Sternanis	

2 Stk.	Gelatineblätter
45 g	Wasser
55 ml	Amarettoliqueur Disaronno

4 Stk.	Minzenblätter
--------	---------------

Eier trennen, die Eigelb mit dem Zucker verrühren.

Den Mascarpone und die zu Schnee geschlagenen Eiweisse untermengen.

Schokolade (einen Teil für die Schokoraspel zurückbehalten) und Torrone (weisses Nougat) zerkleinern und dazugeben.

Alle Zutaten gut verrühren. Die Masse in kleine Becher füllen und tiefkühlen.

Ungeschälte Pfirsiche halbieren. Steine entfernen. Die Pfirsichhälften in je vier Schnitze teilen.

Den Zucker, die Zimtstange und den Sternanis in eine Pfanne mit 500 ml Wasser geben.

Die Pfirsichstücke dazugeben und langsam aufheizen bis das Ganze nach ca. 10 Minuten ganz leicht köchelt.

Sobald es zu köcheln beginnt, mit einem scharfen Messer testen, ob die Pfirsichschnitze gar sind.

Wenn die Schnitze gar sind, Die Pfanne vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Gelatineblätter in Wasser einweichen und ausdrücken.

45 ml Wasser in einer Pfanne aufwärmen und die vorbereiteten Gelatineblätter darin schmelzen.

Den Amaretto einrühren. Anschliessend alles in ein flaches Gefäss giessen und 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.

Zum Anrichten das Nougatparfait auf einen Teller stürzen und nach Belieben mit Schokoladenraspel bestreuen. Mit den Minzeblättern garnieren.

Die pochierten Pfirsichschnitze dekorativ neben dem Parfait platzieren.

Den Jelly in dekorative Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Teller platzieren.