

Nektarinen auf leichter Vanillecreme an Brombeerjus

Nektarinen auf leichter Vanillecreme an Brombeerjus

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min

Menu: [15.07.2015](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Zutaten:

Creme:

2 Eigelb, 50 Zucker

1 Teelöffel Maizena, ¼ l Milch

1 Teelöffel Vanillepaste oder 1 Vanilleschote

200g Blanc battu oder ein anderer Frischkäse

Nektarinen:

250g Brombeeren, ½ Zitrone

150ml Rotwein, 50g Zucker

4 Nektarinen, 100g Brombeeren als Garnitur

Zubereitung:

1 In einer Schüssel Eigelbe, Zucker und Maizena verrühren.

2 Die Milch mit der Vanillepaste oder der aufgeschnittenen Vanilleschote und den herausgeschabten Samen aufkochen. Kochendheiss unter die Eiscreme schlagen und alles in den Topf zurückgiessen. Die Creme unter Rühren nochmals kurz vor den Siedepunkt bringen, sofort vom Herd ziehen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann. Auskühlen lassen.

3 Den Blanc battu unter die erkaltete Vanillecreme rühren.

4 Die erste Portion Brombeeren in einen mittleren Topf geben. Die Zitronenschale dazu reiben. Den Saft der halben Zitrone auspressen und mit dem Rotwein sowie dem Zucker beifügen. Die Mischung aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten leise kochen lassen. Die Beeren mit dem Saft durch ein feinmaschiges Sieb in ein Gefäss abgiessen, dabei die Früchte gut ausdrücken. Den Saft in den Topf zurückgeben.

5 Die Nektarinen halbieren und den Stein auslösen. Die Nektarinenhälften in den Beerenjus geben. Auf kleinem Feuer 6-8 Minuten knapp weich garen, dann im Jus auskühlen lassen.

6 Zum Servieren die Vanillecreme in Dessertschalen anrichten. Die Nektarinenhälften fächerartig aufschneiden, dabei die sich ablösende Haut entfernen. Die Nektarinen auf der Creme anrichten. Mit der zweiten Portion Brombeeren garnieren und alle mit Brombeerjus beträufeln.