Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 8

Ferienland Cochem
METROPOLE DES ROTEN MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS

Mousse vom Roten Mosel-Weinbergpfirsich auf Eisweinspiegel

Zutaten:
6 Blatt helle Gelatine
¼ l Milch
½ Vanilleschote
4 frische Eigelbe
3 Stück „ Roter Weinbergspfirsich", reif
75g Zucker
200g süße Sahne,
2 Eiweiß
Limettensaft

¼ l Eiswein vom Mosel Riesling, 1 Blatt Gelantine, essbare Blüten

Zubereitung: 6 Blatt Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote auskratzen, Milch mit der aufgeschlitzten Schote aufkochen. Ausgekratzte Vanille mit den Eigelben und Zucker cremig rühren. Milch ohne Schote vorsichtig einfließen lassen und Masse im heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen – dauert etwas!
Die Pfirsiche überbrühen und häuten, Fleisch vom Stein schneiden und fein pürieren, das Püree unter die bereits leicht stockende Eiermilch heben.
Süße Sahne und Eiweiß getrennt steifschlagen.
Nun Schlagsahne und Eischnee unterheben. Creme in kalt ausgespülte Form füllen und einige Stunden in den Kühlschrank geben.
Restliche Gelantine einweichen, auflösen, Eiswein vorsichtig einrühren, auf keinen Fall kochen und abkühlen lassen .
Als Spiegel auf einen Teller geben, von der Mousse Nocken abstechen und aufsetzen. Mit essbaren Blüten (o.ä.), wie z.B. Kapuzinerblüten, dekorieren.

Rezeptvorschlag: M. Mörchen

Tourist-Information Ferienland Cochem
Endertplatz 1 ◆ 56812 Cochem
Tel.:+49 (0)2671-6004-0 ◆ Fax: +49 (0)2671-6004-44
www.ferienland-cochem.de ◆ www.cochem.de ◆
www.facebook.com/ferienlandcochem
Mail: info@ferienland-cochem.de

Fotos Voderseite: Annica Ljung-Göbel, Pfirsichhof, Neef, Tourist-Information Ferienland Cochem