



Genießen

Rezept von Sophie Mussotte aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 06.08.2026

Pochierter Pfirsich mit Himbeersorbet und Vanillecreme

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Vanillecreme:

1 Vanilleschote
100 g Schlagsahne
50 g Mascarpone
20 g Puderzucker
etwas Salz

Für das Himbeersorbet:

250 g Himbeeren
100 g Wasser
65 g Zucker
20 g Glukosesirup (oder 20 g heller Honig)
2 EL Zitronensaft
etwas Salz

Für die pochierten Pfirsiche:

2 reife, feste Pfirsiche
100 g Zucker
40 ml Weißwein
100 g Wasser
1 Bio-Zitrone

Für die Garnierung:

frische Himbeeren
ganze, geröstete Mandeln
Strudelteigblätter (gebacken; mit Puderzucker bestreut und in Stücke gebrochen)

Außerdem:

Pürierstab
Schaumkelle

Zubereitung:

1. **Für die Vanillecreme** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Sophies Tipp: Die ausgekrazte Schote nicht wegwerfen, sie wird später noch für die pochierten Pfirsiche verwendet.

2. Das Vanillemark, die Sahne, den Mascarpone, den Puderzucker und 1 Prise Salz in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Die Creme abgedeckt kaltstellen.

3. **Für das Himbeersorbet** die frischen Himbeeren verlesen.

4. Das Wasser, den Zucker, den Glukosesirup oder Honig, den Zitronensaft und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und kurz bei milder Hitze kochen lassen (der Zucker soll vollständig aufgelöst sein).

Sophies Tipp: Schneller geht's mit TK-Himbeeren, weil Sie diese nicht zu verlesen brauchen.

5. Die Himbeeren zugeben, erneut zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten kochen lassen.

Sophies Tipp: Wenn keine Kinder mitessen, können sie den Zitronensaft durch Himbeergeist oder Wodka ersetzen.

6. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen.

7. Die Sorbetmasse 35–40 Minuten (oder nach Bedienungsanleitung) in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Sophies Tipp: wer keine Eismaschine hat, kann das passierte Himbeerpüree in einer flachen Schale 4-5 Stunden einfrieren. Das Püree dabei alle 30 Minuten mit einer Gabel durchmischen, um entstandene große Eiskristalle zu zerkleinern.

8. Inzwischen **für die pochierten Pfirsiche** in einem mittelgroßen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Haut der Pfirsiche auf der runden Seite über Kreuz einritzen, kurz ins kochende Wasser geben, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in (Eis-)Wasser abschrecken und häuten. Die Pfirsiche vierteln und entsteinen.

9. Den Zucker in einen kleinen Topf häufen und ohne zu rühren erhitzen, bis der Zucker am Rand zu schmelzen beginnt. Ab diesem Moment vom Rand her rühren, bis der Zucker gelöst ist und zu hellbraunem Karamell geschmolzen ist.

10. Den Karamell mit dem Wein ablöschen (Vorsicht, es spritzt!) und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

11. Die Zitrone heiß abbrausen, trocknen und halbieren. Von einer Zitronenhälfte 1 Scheibe abschneiden, 2 EL Zitronensaft auspressen.

12. Das Wasser, die Vanilleschote, die Zitronenscheibe und den Zitronensaft zugeben und erneut aufkochen.

13. Die Pfirsiche zugeben und im Sud 2 Stunden abkühlen lassen.

14. Die Pfirsiche aus dem Sud nehmen und würfeln.

15. Die Pfirsichwürfel mit der Vanillecreme und dem Himbeersorbet anrichten und mit frischen Himbeeren, gerösteten Mandeln und Strudelteigsplittern anrichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-pochierter-pfirsich-mit-himbeersorbet-und-vanillecreme-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.