



Der Pfirsich

nach Cedric Grolet

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart Frutta*](#), [Silikomart Truffles 40*](#), Springform 20 cm ø

HINWEISE: Wer keine frische Zitronenverbene auftreiben kann, könnte alternativ vielleicht Zitronenmelisse oder Zitronenabrieb verwenden oder etwas Zitronengras mitkochen. Von getrockneter Verbene, die man oft als Tee bekommt, würde ich persönlich abraten. Die Pfirsiche sollten reif und aromatisch sein. Ich habe weiße Plattpfirsiche verwendet. Mit gelben Pfirsichen sieht die Füllung noch schöner aus.

Pfirsichkompott mit Verbene

- 145 g [Pfirsichpüree*](#)
- 6 g Limettensaft
- 20 g Zucker
- 2 g [Pektin NH*](#)
- 1 Blatt Gelatine
- 145 g frisches Pfirsichfruchtfleisch, fein gewürfelt (*ich habe dafür zuvor 3 Weinbergpfirsiche gehäutet*)
- 3 g Zitronenverbeneblättchen, gehackt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pfirsichpüree mit dem Limettensaft erwärmen. Zucker und Pektin NH mischen und in das lauwarme Fruchtpüree einrühren. Danach zum Kochen bringen, 2 Minuten köcheln lassen, dann die Pfirsichstückchen hinzufügen und nur noch kurz mitkochen. Zum Schluss die gut ausgedrückte Gelatine und die gehackte Zitronenverbene einrühren. Das Kompott in 6 Mulden der Truffles 40 Form füllen und einfrieren.

Pfirsichganache

- 240 g Sahne
- 2,5 Blätter (4 g) Gelatine
- 72 g weiße Kuvertüre
- 85 g [Pfirsichpüree](#)*
- 1 El Pfirsichlikör (optional)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. 60 g Sahne erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Sahne in die Kuvertüre rühren und mit dem Stabmixer emulgieren, dabei die restliche kalte Sahne, sowie das Pfirsichpüree und ggf. den Likör dazugeben. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Madeleinetig mit Verbene

- 1 Ei Gr. M
- 32 g Zucker
- 16 g Honig
- 50 g Mehl
- ½ gestr. Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g geschmolzene Butter
- 1 gehäuften Teel. gehackte Verbeneblätter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit dem Zucker und dem Honig sehr schaumig schlagen. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und das Salz hinzufügen. Alles gut vermischen. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die gehackten Verbeneblätter unterrühren. Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte, Springform mit 20 cm Ø streichen und 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und sechs Kreise mit ca. 3,5 cm.

Durchmesser ausstechen. *Rezept - Frank Haasnoot*

Man kann den Boden auch gut schon am selben Tag wie die Ganache und das Kompott backen und in Folie verpackt über Nacht liegen lassen. So braucht man am nächsten Tag nur noch die Törtchen zusammensetzen.

Aufbau der Törtchen

Die Pfirsichganache mit dem Mixgerät oder der Küchenmaschine wie Sahne aufschlagen. Sie sollte nicht zu steif geschlagen werden! Danach in einen Spritzbeutel geben und sechs Mulden der Frutta Silikonform etwa zur Hälfte mit der Ganache befüllen. Bitte darauf achten, dass möglichst keine Luftblasen am Formrand entstehen. Die Silikonform ggf. sanft auf die Arbeitsfläche klopfen. Dann die eingefrorenen Pfirsichkompottkugeln in die Pfirsichganache drücken. Mit etwas Ganache bedecken und jeweils mit den kleinen Madeleineböden abschließen. Die Form mit Folie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

Die Pfirsiche werden zunächst mit einer dünnen zartknackigen Schicht Schokolade überzogen und anschließend mit Velvetspray besprüht.

Dünne Schokoladenglasur

- 150 g [Kakaobutter](#)*
- 150 g [weiße Kuvertüre](#)¹
- Schaschlikspieße

Kakaobutter und weiße Kuvertüre schmelzen und mischen. Zum Überziehen der Pfirsiche sollte die Glasur eine Temperatur von **45 Grad** haben. Die Glasur in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die die Pfirsiche bequem hineingetaucht werden können.

Die gefrorenen Pfirsiche aus der Form lösen (*das ist ein kleiner Kraftakt ;-)*). Ich habe mir immer nur zwei zur Zeit vorgenommen. In jeden Pfirsich einen Schaschlikspieß stechen. Dieser muss gut fest sitzen, damit der Pfirsich nicht in die Glasur plumpst. Nun jeden Pfirsich nacheinander einmal in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen, den unteren Rand etwas abstreifen und dann auf einer Platte absetzen. Wenn alle Pfirsiche glasiert sind, die Spieße vorsichtig herausdrehen und die Törtchen am besten vor dem Besprühen mit Velvetspray noch einmal kurz in den Gefrierschrank stellen.

Velvetspray

Die Pfirsichtörtchen werden in drei verschiedenen Farben besprüht: [Gelb](#)* - [Rot](#)* - [Weiß](#)*.

Man kann dafür Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche verwenden (oben verlinkt) oder, wenn eine [Sprühpistole](#)* vorhanden ist, das Velvetspray selber herstellen. Wenn man häufig backt lohnt sich die Anschaffung.

[HIER](#) habe ich alle Tipps rund um's Velvetspray für euch zusammengefasst.

Für die Velvetschicht wird, wie bei der dünnen Schokoladenglasur (siehe oben), **Kakaobutter und weiße Kuvertüre im Verhältnis 1:1** geschmolzen und nach Wunsch mit fettlöslichen Schokoladenfarben eingefärbt (ich verwende die [Colour Mill](#)¹ Farben). Man kann daher die restliche Schokoladenglasur, die wir für die o.g. dünne Pfirsichhaut verwendet haben, gut dafür weiter verwenden. Nicht vergessen, die Glasur immer durch ein feines Sieb in den Behälter der Sprühpistole gießen!

Die Pfirsiche werden zunächst rundherum dünn in Gelb eingesprüht. Anschließend bekommen sie auf einer Seite rote Bäckchen mit rotem Velvetspray. Ganz zum Schluss wird aus möglichst weiter Entfernung ein zarter Hauch Weiß aufgesprayt. Dies lässt die Pfirsiche ganz besonders authentisch aussehen. Deshalb würde ich die weiße Schicht möglichst nicht weglassen.

Die **kleinen Stängel** habe ich aus noch vorhandener [Modellierschokolade](#)* geformt. Man kann den Stängel natürlich auch weglassen oder aber einfach ein winziges Stückchen Schokolade zurecht schnitzen und in der warmen Hand ein wenig formen ;-). Ein echtes Blatt vervollständigt den natürlichen Look. Wenn man eine Stopfnadel über einer Kerze erwärmt, kann man ein Loch in den Apfel schmelzen und das Blatt darin befestigen oder, wenn kein Stängel gewünscht ist, das bereits vorhandene Löchlein des Schaschlikspießes nutzen.

Die Pfirsichtörtchen müssen nun noch 3-4 Stunden bei Raumtemperatur oder vorzugsweise über Nacht im Kühlschrank auftauen.

Rezept leicht adaptiert aus dem Buch [FRUITS](#)¹ von Cedric Grolet.

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>