

## «Soupe de pêches»

### Zutaten: (4 Pers.)

- 4 – 5 reife weisse Platt-Pfirsiche
- 50 g Zucker
- 1 dl fruchtiger Weisswein
- 1½ EL Zitronensaft
- Zesten von einer Bio-Zitrone, (mit dem Sparschäler hauchdünne Streifen abziehen)
- ausgekratztes Mark von ¼ Vanille-Schote
- ein paar Blätter frische Verveine
- ein paar Blätter frische Minze, (kleine Blätter oder grob gehackte Blätter)
- 1½ EL grüne Pistazien, grob gehackt

### Zubereitung:

Wasser aufkochen und die Pfirsiche für 45 Sekunden ins kochende Wasser geben. Die Pfirsiche aus dem Wasser heben und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut der Pfirsiche problemlos abziehen.

Die Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen.

In einer Pfanne den Wein zusammen mit dem Zucker, den Zesten und dem Zitronensaft aufkochen und kurz sprudeln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann die Hitze auf kleinste Hitzestufe zurückfahren, die Verveine-Blätter in den Sud geben und die geschälten Pfirsichhälften mit den Schnittflächen gegen unten in den Sud legen. Die Pfanne mit dem Deckel verschliessen und die Pfirsiche etwa 8 Minuten im Sud pochieren.

Die Pfirsich-Hälften dann aus dem Sud heben und mit der Schnittfläche gegen unten auf einen Teller geben.

Den Sud zu Sirup einkochen. Die Zesten und die Verveine-Blätter entfernen und den sirupartig eingedickten Sud über die Pfirsich-Hälften geben. Auskühlen lassen, mit einer Frischhalte-Folie abdecken und für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsich-Hälften vor dem Servieren mit grobgehackten grünen Pistazien und frischen Pfefferminz-Blättchen bestreuen.