

🍷 Getränk



Liquid Peach Melba Cocktail

🕒 30 min Zubereitungszeit

🔥 335 kcal pro Portion

••• Leicht

👨‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

3 Pfirsiche

120 g Himbeeren

2 El Zucker

40 g Himbeermarmelade

375 ml Rose Sekt

Zubereitung

- 1 Für den Cocktail Liquid Peach Melba die Pfirsiche an der Hautoberseite kreuzförmig einschneiden. Anschließend die Pfirsiche in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abkühlen lassen.
- 2 Die Haut abziehen und den Pfirsichkern entfernen. Einen halben Pfirsich in Spalten schneiden. Die Pfirsichspalten abwechselnd mit Himbeeren auf zwei Spieße stecken. Das restliche Pfirsichfleisch mit einem Messer ganz fein zu einem Püree hacken.
- 3 Den Zucker auf einen breiten Teller geben und dünn verteilen. Den Rand von zwei Cocktailgläsern mit Wasser leicht anfeuchten und die Gläser umgekehrt mit den Rändern in den Zucker tauchen, so daß man einen feinen Zuckerglasrand erhält.
- 4 In die Cocktailgäser das gehackte Pfirsichpüree geben. Die Himbeermarmelade durch ein Sieb streichen. Das feine Himbeerpüree mit dem Sekt verrühren und in die Gläser füllen.
- 5 Zwei Eiswürfel je Glas dazugeben und den Himbeer-Pfirsichspieß aufsetzen. Mit bunten Blüten und restlichen Himbeeren den Cocktail garnieren und kalt servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	367kJ /88kcal	1.403kJ /335kcal
Fett	0g	0g
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g
Kohlenhydrate	13g	48g
davon Zucker	12g	46g
Eiweiß	0g	2g
Salz	0g	0g