



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Rote Weinbergpfirsiche mit Verweine, schwarzen Johannisbeeren und Gewürzplätzchen

Für 4 Personen

4 rote Weinbergpfirsiche
100g schwarze Johannisbeeren

300ml Gewürzsud:
Wasser
1 Stängel Verweine
1 Stängel Minze
1 Vanilleschote
2 Gewürznelken
1 Prise Pfeffer
3 Sternanis
100g Zucker

Gewürzplätzchen:
5 Eiweiß
125g Zucker
50g Mehl (gesiebt)
50g Butter, zerlassen
1 Prise Salz
1 Tl Aniskörner
1 Tl Kreuzkümmel
1 Tl Pfeffer, gestoßen

Für den Gewürzsud Wasser mit Gewürzen und Zucker aufkochen. Pfirsiche darin blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken, abziehen.

Pfirsiche in einen Topf geben. Den Gewürzsud durch ein Sieb darüber gießen. Schwarze Johannisbeeren dazu geben. Bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten im geschlossenem Topf garen.

Gewürzsud abgießen und sirupartig einkochen lassen.

Anrichten: Etwas Gewürzsud auf vier Portionsteller verteilen. Jeweils einen Pfirsich darauf anrichten und mit Gewürzplätzchen servieren.

Eiweiß, Zucker, Mehl, Butter und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Über Naht ruhen lassen. Auf drei Backbleche münzgroße Teigtropfen setzen und jeweils mit den verschiedenen Gewürzen bestreuen. Bei 160 Grad 15 Minuten backen. In einer luftdichten Dose aufbewahren.