

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## SÜSSE SÜNDE



FÜR 12 STÜCK

## PFIRSICH MIT ROTWEIN

Rotwein.....	2 000 g
Zucker.....	215 g
Orangenblütenwasser.....	45 g
Orange.....	2 Stück
Zitrone.....	2 Stück
Weißer Pfirsiche.....	6 Stück

Rotwein, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf **geben**. Die geviertelten Orangen und Zitronen hinzufügen. Die Pfirsiche **halbieren**, entsteinen und in den Weinsirup geben. Bei schwacher Hitze köcheln, bis die Pfirsiche weich sind.

Mit Frischhaltefolie **abdecken** und bis zum nächsten Tag kalt stellen.

## QUARKMOUSSE

Quark 40 %.....	260 g
Orangenblütenwasser.....	20 g
Eiweiß.....	40 g
Zucker.....	25 g
Ultrahocherhitze Sahne 35 %.....	160 g

Den Quark und das Orangenblütenwasser **vermischen**. Das Eiweiß **steif schlagen**, den Zucker einrieseln lassen. Das Eiweiß mit dem Quark **vermengen** und zum Schluss die geschlagene Sahne dazugeben.

Mousse in ein feinmaschiges Sieb **geben** und mit Frischhaltefolie abdecken.

Über Nacht auf einem Blech mit hohem Rand in den Kühlschrank **stellen**.

## KNUSPRIGE BRICKBLÄTTER MIT PFEFFER

Brickteigblätter.....	12 Stück
Tourierbutter 84 %.....	200 g
Puderzucker.....	50 g
Schwarze Pfefferkörner.....	Nach Belieben

Jedes Brickteigblatt mit einem Pinsel mit geschmolzener Butter **bestreichen**.

Mit Puderzucker und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer **bestreuen**.

## ROTWEIN-ORANGENBLÜTEN-JUS

Pfirsich in Rotwein.....	240 g
Orangenblütenwasser.....	10 g

Den Saft der Pfirsiche in Rotwein **auffangen** und einkochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Das Orangenblütenwasser hinzugeben und beiseitestellen.

Die Pfirsiche am Vortag in Rotwein pochieren und die Quarkmousse herstellen.

Die frischen Pfirsiche **abbrühen**, um die Haut zu entfernen. Die Haut der Pfirsiche auf einer Silikonbackmatte 12 Stunden lang im Trockenschrank trocknen lassen.

Am Tag selbst die Brickteigblätter mit Pfeffer **zubereiten**, Teigblätter dafür in einen Backring mit 10 cm Durchmesser geben und ein Nest formen (siehe Foto).

Bei 170 °C 12 Minuten **backen**, abkühlen lassen.

Die Rotweinreduktion herstellen.

Die am Vortag geschälten frischen Pfirsiche in kleine Stückchen **schneiden**.

Die in Wein pochieren Pfirsiche **abtropfen lassen** und mit einem Pinsel mit der Reduktion nappieren.

Das Brickteignest auf einem Teller platzieren, mit Pfirsichstückchen befüllen und einen halben pochierten Pfirsich darauflegen.

Einen Löffel Quarkmousse neben dem Nest anrichten, mit etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle und einer getrockneten Pfirsichschale garnieren.

Zum Schluss die Rotweinsauce über den Pfirsich gießen.



EIN ORIGINAL-REZEPT DER ÉCOLE VALRHONA