

Sous Vide Pfirsich mit Mais und Nougat

Autor: Heiko Antoniewicz



Zutaten

Pfirsich (Sous Vide):

6 wilde Pfirsiche
200 ml Zuckersirup
Mark von 1 Vanilleschote
etwas Bergamotte-Schale

Mais:

60 g gekochte Maiskörner
2 ausgekratzte Vanilleschoten

Nougat:

160 g heller Nougat
280 ml Sahne
2 Eiweiß

Anrichten:

Minzeblätter
Himbeermark

Zubereitung

Pfirsich (Sous Vide):

Alle Zutaten in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren und bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen. Kühlen und 4 Stunden marinieren lassen. Zwei Pfirsiche in Segmente schneiden. Bei Bedarf anrichten oder in Glasgefäßen mit Gummiring vakuumieren.

Mais:

Mais und Vanille im Dehydrator trocknen lassen. Beide Komponenten separat fein pürieren und bei Bedarf anrichten.

Nougat:

Die Sahne erwärmen und den Nougat darin auflösen. Das leicht angeschlagene Eiweiß unterrühren und in einen 0,5-Liter-iSi-Siphon geben. 2 Stunden kalt stellen und bei Bedarf eine Patrone eindrehen.

Anrichten:

Pfirsiche erwärmen und mit dem Sirup glasieren. Einen Teil der Pfirsiche mit einem Bunsenbrenner bräunen. Nougat arrangieren. Mais und Vanille aufstreuen und mit Minzeblättern garnieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise vom Matthaes-Verlag aus dem Buch "Heiko Antoniewicz, Sous Vide" sowie aus dem Kalender EssensART 2012 (Fotograf Ralf Müller) zur Verfügung gestellt.