

Kochkolumne! Rezept: kitchen and soul **Foto:** Paul Gärtner
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Juli-August 2016

Tartelettes mit Vanillecreme und Weinbergpfirsichen

Zutaten für 4 Tartelettes Ø 8 cm

Tartelettes

300 g Mehl
 100 g Zucker
 200 g Butter
 1 Eigelb

Vanillecreme

250 ml Milch
 25 g Speisestärke
 40 g Zucker
 3 Eigelbe
 1 Vanilleschote

Weinbergpfirsiche

6 Weinbergpfirsiche
 100 ml Weißwein
 1 Vanilleschote
 30 g Zucker
 1 EL Aperitivo Rosato
 4 kleine Melisse-Zweige



1 Tartelettes Zucker, Butter, Mehl und Eigelb zügig zu einem Mürbeteig verkneten. Mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. 4 Tartelette-Formen einfetten und bemehlen. Den Teig 4 mm dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ca. 9,5 cm Durchmesser ausstechen. Den Teig in die Formen legen und am Rand hochdrücken. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, Hülsenfrüchte darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 5 Min. backen.

2 Vanillecreme Vanillemark aus der Schote kratzen. 200 ml Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die restliche Milch mit Speisestärke, Zucker, Vanillemark und den Eigelben glattrühren, in die Milch rühren, einmal aufkochen und unter Rühren 2 Minuten weiter köcheln. Die Vanilleschote entfernen. Vanillecreme im Kühlschrank abkühlen lassen und in die Tartelettes füllen.

3 Weinbergpfirsiche Zucker karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit der Schote in den Fond geben. Pfirsiche entsteinen, in grobe Würfel schneiden und im Fond weich pochieren. Pfirsiche herausnehmen und kühlstellen. Die Vanillestange entfernen, den Rosato hinzufügen und den Fond sirupartig einkochen. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit den Weinbergpfirsichen mischen. Auf der Vanillecreme anrichten und mit einem Minze-Zweig garnieren.