

Nektarinen in "rotem Cointreau"

© Joachim Brendel

Für 4 Personen

750 ml Rotwein, trocken
2 Nektarinen, fest
4 EL Zucker
12 BL Gelatine (20 g)
6 Nelken
1 St Zimt
200 ml Cointreau
1 Zitrone, unbehandelt

Feste Nektarinen entkernen, schälen und in dünne Spalten schneiden.

Rotwein mit Zucker, Zimtstange und Nelken 5 Minuten aufkochen, danach Nelken und Zimt wieder entfernen.

Nektarinenspalten hinzugeben und 30 Minuten auf Stufe 1 Elektro behutsam ziehen lassen.

Zwischenzeitlich Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Nektarinenspalten entnehmen und beiseite stellen. Rotwein erneut aufkochen. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und mit Schneebesen im Rotwein auflösen.

Cointreau einrühren, dazu die Schale einer unbehandelten Zitrone in hauchdünne Streifen abreiben und zufügen.

Die Nektarinenspalten auf Dessertschälchen verteilen, den Rotwein zugeben und erkalten lassen. Mit Minzeblättchen und Schlagsahne garniert servieren.

