

Bellini

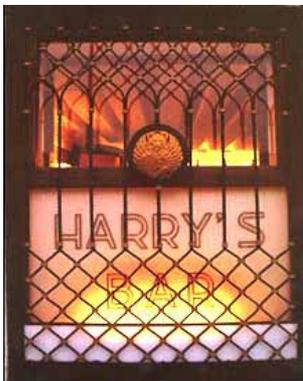
Joachim Brendel

Zutaten (pro Drink)

30 ml Pfirsich, weiß, püriert
100 ml Prosecco, gut gekühlt
ggf. etwas Zuckersirup

alternativ zusätzlich:

2 Spritzer Zitronensaft
2 Spritzer Peachbrandy



Zubereitung

Den „Original Bellini“ gibt es natürlich nur in „Harry's Bar“ in Venedig, wo ich ihn, gemeinsam mit meiner lieben Marianne, persönlich genießen durfte.

Lange vor uns haben schon viele große Gourmets in diesem erstklassigen Restaurant verweilt, dabei keine geringeren als William Somerset Maugham, Noel Coward, Serge Lifar, Aga Khan, Ernest Hemingway, Arturo Toscanini, Elsa Maxwell, Charlie Chaplin, Orson Welles, Marcello Mastroianni oder Humphrey Bogart, um nur einige zu nennen.

In „Harry's Bar“ besteht Bellini nur aus dem Mark von kleinen, weißen Pfirsichen und kaltem Prosecco im Verhältnis 1/4 zu 3/4.

Dabei werden die Pfirsiche aufgeschnitten, entsteint und der Saft von Hand ausgedrückt. Der Saft und das Fruchtmark werden anschließend durch einen Chinois, ein feines Spitzsieb, passiert, so dass das rosafarbene Elixier erhalten bleibt, um schließlich mit dem Prosecco vermischt zu werden. Nie werden gelbe Pfirsiche benutzt.



Es geht aber auch so:

Das Fruchtmark wird erst durch einen Fleischwolf gepresst, dann durch ein feines Sieb gestrichen. Wenn das Mark nicht süß genug ist, kann es mit etwas Zuckersirup versetzt werden. Das Püree in den Kühlschrank stellen und sehr stark erkalten lassen.

Später mischt man es im Verhältnis 1 Teil Püree und 3 Teile Prosecco. Der Drink wird in gut gekühlten Gläsern serviert.

Alternativ können Zitronensaft und Peachbrandy zugefügt werden. Nimmt man statt des Pfirsichpürees Traubensaft, heißt das Ganze Tiziano, nimmt man statt dessen frisch gepressten Orangensaft mit etwas Mandarinsaft, so nennt es sich Mimosa.

Na denn mal Prost.