

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020** ▪
Zusatzgericht von Alexander Kumptner



French Toast mit flambierten Pfirsichen

Zutaten für zwei Personen

Für das French Toast:

- 2 Scheiben Toastbrot,
(am besten Brioche)
- 1 Zitrone
- 2 Eier
- 150 Milch
- 150 Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Butter, zum Ausbacken

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone aufbewahren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und etwas Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark (alternativ kann man hier auch Zimt oder Zitronenabrieb verwenden) und Vanillezucker verrühren. Toastscheiben langsam darin wenden, bis der Saft eingesaugt ist und beim Drücken austritt. Toastscheiben in Butter ausbraten. Zucker auf die Toastscheiben geben und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Aus Crème fraîche, Vanillezucker und Zitronensaft eine Creme herstellen und zu den French Toasts servieren.



**PROFI
TIPP**

Die Gewürzmilch ist das Wichtigste, wenn man French Toast machen möchte.

Für die Pfirsiche:

- 2 kleine Pfirsiche
- 1 Flocke Butter
- 4 cl Rum
- 6 cl Pfirsichsaft
- Puderzucker, zum Bestäuben

Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und würfeln. Würfel in Butter ansautieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Rum ablöschen. Pfirsichsaft hinzugeben. Mit einer Butterflocke abbinden. Zitrone (von oben) waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über das Gericht geben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.