Flambierte Pfirsiche mit Vanille-Eis

Zutaten:

(für 4-6 Portionen)
1 große Dose Pfirsichhälften (besser aber 500 g frische (Platt- oder Weinberg-)Pfirsiche und 100 ml Pfirsichsaft)
50 g Zucker
100 ml Apricotbrandy
etwas Butter
1 Prise Salz
1 l Vanille-Eis

Zubereitung:

Die Pfirsichhälften abtropfen lassen, halbieren und in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter bei starker Hitze kurz anbraten. Den Zucker und das Salz zugeben. Den Brandy zugeben und flambieren. Etwa 100ml Saft aus der Dose zugeben.
Das Anrichten:
Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein großes Weinglas oder Cognacglas geben. Mit den Pfirsichen auffüllen und den Sud gleichmäßig verteilen. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Der feine Geschmack lässt sich durch eine Trockenbeerenauslese unterstützen.