

**Mise en place Service**

---

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Zwei Vorlegebestecke (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

---

**Löffleinheiten**

- Vier pochierte Pfirsichhälften
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Pfirsichsaft
- Ein bis zwei Esslöffel Pfirsichlikör (White Peach)
- Vier Esslöffel Whisky
- Zwei Kugeln Vanilleeis

**Masseinheiten**

- Vier pochierte Pfirsichhälften
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Pfirsichsaft
- 1–2 cl Pfirsichlikör/White Peach
- 4 cl Whisky
- Zwei Kugeln Vanilleeis

**Vorgehen**

---

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter beigegeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Pfirsichsaft ablöschen und mit Pfirsichlikör aromatisieren.
- Pfirsichhälften dazugeben, mit der Sauce nappieren, wenden und erwärmen.
- Mit Whisky flambieren.
- Die Pfirsichhälften auf einem Dessertteller anrichten und mit Sauce nappieren. Mit Vanilleeis servieren.