Rezept

Mohn-Marzipan-Parfait mit Blutorangen

Ein Rezept von Mohn-Marzipan-Parfait mit Blutorangen, am 27.04.2024

Zutaten

- **3-4** Blutorangen (für 250 ml Saft)
- **75 g** Marzipan
- **2-3 EL** gemahlener Mohn
- **200 g** Schlagsahne
- **125 g** Zucker, geteilt
- **75 ml** Milch
- **4** Eigelb (M-L)
- Springform (20 cm Durchmesser)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Orangen auspressen, Saft durch ein feines Sieb gießen (250 ml sollten es sein) und mit 100 g Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und den Sirup etwa 10 Minuten nur mehr leicht köcheln lassen, bis er etwa um ein Drittel reduziert ist. Abkühlen lassen und im Kühlschrank gut abgedeckt kalt stellen.

2. Die Springform an den Rändern überhängend mit Klarsichtfolie auslegen. Das geht leichter, wenn man die Form innen mit ein paar Wassertropfen befeuchtet. Bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

3. Marzipan klein schneiden und mit der Milch in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Sobald sich das Marzipan zum größten Teil aufgelöst hat, Mohn unterrühren und vom Herd nehmen.

4. Eigelb und 25 g Zucker mit einem Schneebesen in einer großen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad etwa 3 Min. aufschlagen bis die Masse dick und cremig ist. Die Schüssel in kaltes Wasser setzen, die Creme kalt schlagen und die leicht abgekühlte Marzipancreme sorgfältig untermengen.

5. Die Sahne steif schlagen und zuerst ein Drittel behutsam unter die Creme heben, dann den Rest. Die Parfait-Masse in die vorbereitete Springform gießen und abgedeckt für mindestens 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Herausnehmen, den abgekühlten Blutorangensirup gleichmäßig darüber gießen und weitere 2 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

6. Erst unmittelbar vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen, mit einem befeuchteten Messer in Tortenstücke schneiden und sofort auf Tellern anrichten.