

## Rezept

# Ananasparfait mit Mandel-Vanille-Krokant

Ein Rezept von Ananasparfait mit Mandel-Vanille-Krokant, am 25.05.2024

## Zutaten

1 süße Ananas (500 g Fruchtfleisch)	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 1/2 EL Limettensaft
4 Eigelb (von Eiern Größe M)	3 EL feiner brauner Zucker
2 Eiweiß (von Eiern Größe M)	3 EL weißer Rum
200 g Sahne	50 g Mandelblättchen
2 Vanilleschoten	150 g Zucker
Salz	1 1/2 TL gem. Kardamom
4-6 Portionsförmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

## Zubereitung

1. Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, 500 g abwiegen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Gewürzen und Limettensaft aufkochen, 10 Min. leicht köcheln und dabei etwas einkochen lassen. Erkalten lassen und die Gewürze entfernen.
2. Eigelbe mit 2 EL Zucker schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eigelbmasse und Rum unter das Fruchtピューre heben, dann den Eischnee unterziehen. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse in die Förmchen füllen, für 3 Std. in das Tiefkühlfach stellen.
3. Inzwischen für den Krokant die Mandelblättchen bei schwacher bis mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Vanilleschoten längs aufschlitzen, die Samen herauskratzen und mit 1 EL Zucker mischen. Restlichen Zucker mit 1 Prise Salz in der Pfanne hellbraun karamellisieren. Mandeln, Vanillezucker und Kardamom untermischen. Den Karamell auf die mit Backpapier belegte Rückseite eines Backblechs gießen, mit Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz sehr dünn auswalzen. Abkühlen lassen, das Backpapier abziehen, den Krokant in Stücke brechen.
4. Zum Servieren die Förmchen mit dem Parfait kurz in heißes Wasser tauchen, dann stürzen. Die Parfaits mit frischer Ananas und Mandel-Vanille-Krokant anrichten.