

Rezept

Feigen-Krokant-Parfait

Ein Rezept von Feigen-Krokant-Parfait, am 24.02.2024

Zutaten

Für das Parfait	3-4 Saftorangen
4 getrocknete Feigen (ca. 80 g)	50 g Walnüsse
50 g Mandeln	1/4 TL Zimtpulver
100 g weißer Zucker	4 Eigelb (L)
50 g Rohrzucker (z. B. Demerara)	1 Prise Meersalz
2 EL roter Portwein	200 g Sahne
Für den Sirup	200 ml roter Portwein
50 g Vanillezucker	Außerdem
4-6 Portionsförmchen (100–120 ml) oder 1 Pastetenform (1/2 l)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 - 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Fürs Parfait die Orangen auspressen. $\frac{1}{4}$ l Saft abmessen und erwärmen. Feigen klein würfeln, in den Saft geben und mindestens 1 Std. ziehen lassen. Dann die Feigen in ein Sieb gießen, dabei die Stückchen gut ausdrücken und den Saft auffangen (150 - 200 ml werden für den Sirup benötigt).
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Walnüsse und Mandeln grob hacken, in einer Pfanne mit Zimt bestäuben und rösten, bis sie leicht Farbe annehmen und duften, dann herausnehmen. Weißen Zucker in die Pfanne streuen und bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Dabei nicht rühren, sondern höchstens die Pfanne vorsichtig schwenken. Sobald der Zucker hell karamellisiert ist, die Nüsse unterrühren, bis sie gleichmäßig mit Karamell überzogen sind. Auf dem vorbereiteten Blech verteilen und hart werden lassen. Dann mit einem großen Messer oder im Blitzhacker zu relativ feinem Krokant hacken. (Krokant in einem luftdichten Behälter aufbewahren, sonst wird er klebrig.)
3. Eigelbe, Rohrzucker, Salz und Portwein mit dem Schneebesen in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad (siehe) aufschlagen, bis die Masse cremig wird (3 - 5 Min.). Die Schüssel in kaltes Wasser setzen und die Masse kalt schlagen, sie wird dabei recht fest und zäh. Feigen und ca. 90 g des Krokants unterrühren. Die Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Creme in die Portionsförmchen oder die Pastetenform füllen und mindestens 5 Std. abgedeckt im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
4. Für den Sirup Portwein, aufgefangenen Orangensaft und Vanillezucker aufkochen und bei mittlerer Hitze in 10 - 15 Min. um gut die Hälfte einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Abkühlen lassen, dabei wird der Sirup noch mal ein wenig dicker.

5. Die Förmchen oder die Form kurz in heißes Wasser tauchen, das Parfait mit einem Messer vom Rand lösen und auf kleine Teller stürzen. Mit dem Sirup und dem restlichen Krokant servieren.