

Rezept

Passionsfruchtparfait

Ein Rezept von Passionsfruchtparfait, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Vanilleschote | 3 Eigelb (Größe L) |
| 50 g Zucker | 2 Passionsfrüchte |
| 4 EL Baiserkrümel (etwa haselnussgroß, eventuell noch etwas mehr zum Drüberstreuen) | 200 g Sahne |
| 50-75 g Zucker | 400 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon) |
| 1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm) | 1 Bio-Orange |
| 1 Sternanis | 1/2 Zimtstange |
| 4 Timbalförmchen (je etwa 100 ml Fassungsvermögen) | 1-2 TL Speisestärke (falls nötig) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messer herauskratzen und mit Eigelben und Zucker in eine große Metallschüssel geben. Mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen - auch von Hand dauert dies selten länger als 4 Minuten, die Masse wird zuerst schaumig, dann cremig. Die Schüssel in eiskaltes Wasser setzen und so lange weiterschlagen, bis die Eiercreme kalt ist. Passionsfrüchte halbieren, Mark und Kerne herauslöffeln, mit Baiserkrümeln unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen. Davon erst ein Drittel, schließlich den Rest vorsichtig unter die Creme heben, sie soll schön luftig bleiben. In die Timbalförmchen füllen und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.
2. Inzwischen für die Reduktion Wein und Zucker in einem Topf aufkochen. Orange heiß waschen, mit dem Sparschäler 2-3 Streifen Schale abschälen, zum Wein geben. Orange auspressen, Saft durch ein Sieb dazugießen. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit Zimt und Anis auch dazugeben. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze in 20-30 Minuten mindestens um die Hälfte einkochen. Ist die Reduktion noch zu flüssig, 2-3 EL kaltes Wasser mit der Stärke glatt rühren, bevor man das dann wieder in die köchelnde (!) Reduktion rührt. (Die Reduktion dickt beim Abkühlen noch mal etwas ein, deshalb ist ein wenig Fingerspitzengefühl gefragt.) Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Perfekt ist die Konsistenz, wenn die Reduktion wie dünnflüssiger Honig vom Löffel fließt.
3. Förmchen vor dem Servieren einige Sekunden in heißes Wasser tauchen, dann mit einem Messer am Rand entlangfahren und das Parfait lösen, bevor man es auf Teller stürzt. Noch ein paar Minuten antauen lassen - nur so entfaltet es seine volle Cremigkeit - und mit der Reduktion beträufeln. Wer mag, streut dann noch ein paar Baiserkrümel darüber. Das Parfait hält sich übrigens problemlos einige Tage im Gefrierfach, ist also gut auf Vorrat zuzubereiten.