

Rezept

# Schokoladen-Macadamia-Parfait mit marinierten Feigen

Ein Rezept von Schokoladen-Macadamia-Parfait mit marinierten Feigen, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DAS PARFAIT:

<b>100 g</b> ungesalzene Macadamianusskerne	<b>120 g</b> Vollrohrzucker
<b>200 g</b> Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)	<b>4</b> Eigelbe
<b>125 ml</b> Milch	<b>2 EL</b> Whisky (ersatzweise Orangensaft)
<b>300 g</b> Sahne	Öl für die Form

### FÜR DIE FEIGEN:

<b>400 g</b> Feigen	<b>1</b> Vanilleschote
<b>2 EL</b> Orangensaft	<b>3 EL</b> flüssiger Honig
<b>1 TL</b> pflanzliches Bindemittel (z. B. Johannisbrotkernmehl)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Für das Schokoladen-Macadamia-Parfait die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen. 40 g Zucker in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Die Nüsse unterrühren, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe, übrigen Zucker und die Milch in einer Edelstahlschüssel verrühren und ebenfalls über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen heiß und dick-cremig bis kurz vor dem Kochen aufschlagen. Das kann 10-15 Min. dauern. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die geschmolzene Schokolade und den Whiskey unterrühren. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.
3. Den Macadamiakrokant fein hacken. Die Sahne steif schlagen. Erst den Nusskrokant, dann die Sahne vorsichtig unter die Parfaitmasse heben. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) mit wenig Öl ausstreichen und mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Die Parfaitmasse in die Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und 12 Std., am besten über Nacht, einfrieren.
4. Für die marinierten Feigen die Feigen waschen und vorsichtig trocken tupfen. Den Stielansatz jeweils entfernen, die Früchte vierteln. Die Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. 100 ml Wasser mit Vanilleschote und -mark, Orangensaft, Honig und Bindemittel unter Rühren einmal aufkochen und ca. 1 Min. kochen. Die Feigen in den heißen Vanillesud geben. Dann abkühlen lassen und zugedeckt 12 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

5. Das Parfait ca. 10 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und auf eine Platte stürzen, den Gefrierbeutel entfernen. Parfait in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Feigen und etwas Vanillesud anrichten.