

Rezept

Walnussparfait mit Schoko-Chili-Sauce

Ein Rezept von Walnussparfait mit Schoko-Chili-Sauce, am 28.11.2023

Zutaten

40 g Walnusskerne	5 EL brauner Zucker oder Rohrohrzucker
1/2 Bourbon-Vanilleschote	150 g Sahne
2 sehr frische Eigelb (Größe M)	1 EL Milch
50 g Sahne	1 Prise Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer (nach Belieben)
25 g dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)	1-3 TL brauner Zucker oder Rohrohrzucker (nach Belieben)
Backpapier	2 kältefesten Förmchen (à 150 ml Inhalt; z. B. in Herz- oder Sternform)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Parfait die Walnusskerne grob hacken. Ein Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. In einem Pfännchen gut 2 EL Zucker schmelzen. Die Walnusskerne dazugeben und unter Rühren karamellisieren, bis sie von Karamell überzogen sind. Den Krokant auf das Backpapier geben und abkühlen lassen. Größere zusammenhängende Teile mit einem Löffel oder Messer zerkleinern.
2. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Sahne sehr steif schlagen.
3. Für ein Wasserbad einen Topf zu knapp einem Drittel mit heißem Wasser füllen, das Wasser aufkochen. Einen zweiten Topf mit eiskaltem Wasser und möglichst ein paar Eiswürfeln füllen. In einer großen Edelstahlschüssel die Eigelbe mit der Milch, dem restlichen Zucker und dem Vanillemark verrühren.
4. Die Eigelbmischung über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder den Quirlen des elektrischen Handrührers weißcremig schlagen. Dann die Schüssel sofort in den Eiswasser-Topf setzen und die Masse kalt weiterschlagen, bis sie dick-cremig und kühl ist.
5. Die Schlagsahne und den Krokant bis auf einen kleinen Rest mit einem Holzlöffel vorsichtig unter die Parfaitmasse ziehen. Diese in die Förmchen füllen und mindestens 4 Std. tiefgefrieren. Das Parfait zwischendurch zwei Mal umrühren.
6. 5-10 Min. vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühlfach nehmen. Für die Sauce die Sahne nach Belieben mit Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer würzen und erhitzen. Die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Die Sauce nach Belieben süßen und etwas abkühlen lassen.

7. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Parfaits auf Dessertteller stürzen. Die Sauce umrühren und neben oder über das Parfait gießen. Mit dem restlichen Krokant garnieren und sofort servieren.