

Rezept

Ziegenkäseparfait mit Cassisfrüchten

Ein Rezept von Ziegenkäseparfait mit Cassisfrüchten, am 22.01.2025

Zutaten

2	Feigen	2	kleine, feste Birnen
1 kleiner Zweig	Rosmarin	50 g	Süß- oder Sauerkirschen (aus dem Glas)
1/2 l	schwarzer Johannisbeersaft	1-2 EL	Vanillezucker (oder mehr nach Geschmack)
2 EL	Vanillezucker	4	Eigelb (L)
60-75 g	milder Ziegenfrischkäse	2 EL	Honig
75 g	Cantuccini (italienische Mandelkekse)	200 g	Sahne
		4-6	Förmchen oder kleine Tassen (je 100-120 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Früchte die Feigen dünn schälen. Birnen vierteln, entkernen und schälen. Rosmarin abbrausen und trocken schütteln. Alles mit Kirschen, Vanillezucker und Johannisbeersaft in einem Topf aufkochen und bei geringer Hitze 10 Min. sanft köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dann ca. 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Für das Parfait Eigelbe, Vanillezucker und Honig in eine Metallschüssel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad in 3-5 Min. cremig aufschlagen. Dann die Schüssel in kaltes Wasser setzen und die Creme kalt schlagen. Ziegenfrischkäse unterrühren (60 g für eine sehr milde Geschmacksnote, 75 g für einen ausgeprägteren Geschmack).
3. Die Sahne steif schlagen und erst ein Drittel unter die Käsemasse rühren, dann den Rest behutsam unterheben, die Masse soll so luftig wie möglich bleiben. In die Förmchen oder Tassen füllen und ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ins Tiefkühlfach stellen.
4. Am nächsten Tag Cantuccini in einem Blitzhacker recht fein hacken und in eine Schüssel geben. Nacheinander die Förmchen oder Tassen kurz in heißes Wasser tauchen, mit einem Messer am Rand entlangfahren und die Parfaits herauslösen. Jedes Parfait möglichst zügig in den Keksbröseln wälzen, auf einen Teller geben und bis zum Servieren wieder ins Tiefkühlfach stellen.
5. Sud und Früchte durch ein Sieb gießen. Den Sud auffangen, zurück in den Topf geben und bei mittlerer bis starker Hitze um zwei Drittel einkochen. Die Parfaits auf den Tellern 5-10 Min. antauen lassen, dann mit den Cassisfrüchten anrichten und ein wenig von dem eingekochten Sud über die Früchte geben.