

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Baumnuss-Karamell-Parfait dazu eine warme Himbeercoulis, dekoriert mit einem Schokoladengeflecht

Dessert von Christa Strub

für 4 Personen

Baumnuss-Vanille Parfait

- 3 EL Zucker
- 30 g Baumnüsse, gehackt

- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 Vanillestengel, ausgekratztes Mark
- 2 ½ dl Rahm, steif geschlagen

Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereitstellen. Den Zucker in eine trockene Pfanne geben und karamellisieren. Baumnüsse zugeben und kurz darin wenden. Auf das Backreinpapier geben und verteilen. Auskühlen lassen und dann auseinanderbrechen.

Die Eier teilen und dabei das Eiweiss in eine Schüssel und das Eigelb in eine zweite Schüssel geben. Dem Eiweiss das Salz begeben und mit dem Mixer steif schlagen. Den Zucker zugeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzig ist.

Das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark mit dem Mixer schlagen, bis der Zucker aufgelöst, die Masse crèmeartig und hell ist.

Eischnee und Schlagrahm zur Eigelbmasse geben und mischen. Die karamellisierten Nüsse zugeben und darunter mischen.

Die Masse in die Glacemaschine geben und nach Angaben gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt, gibt die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie vorbereitete Cakeform, verschliesst sie und stellt sie für ca. 4 Stunden in den Tiefkühler.

Himbeercoulis

- 500 g Himbeeren
- 3 EL Aceto Balsamico
- ca. 2 EL Puderzucker

12 Himbeeren für die Garnitur auf die Seite stellen. Diese mit etwas Puderzucker bestäuben.

Die restlichen Himbeeren in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Puderzucker aufkochen. Heiss durch ein Sieb streichen und mit Balsamico abschmecken.

Schokoladengeflecht

- 150 g Couvertüre

Eine Chromstahl-, Holz- oder Glasrolle und einen Metallspachtel mit in den Tiefkühler legen.

Couvertüre in eine Chromstahlschale geben und im Wasserbad bei 38 Grad schmelzen lassen.

Aus Blechreinpapier Quadrate schneiden und zu Tütchen rollen. Die warme Couvertüre einfüllen. Mit der Schere eine feine Papierspitze abschneiden.

Die Couvertüre gitterförmig auf die gekühlten Rollen spritzen. Abkühlen lassen und wenn die Couvertüre hart ist mit dem Spachtel sorgfältig lösen. Sofort auf dem Dessertteller anrichten.

Servieren

Das Parfait mind. 1 Stunde vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Dann aus der Form stürzen und in Tranchen schneiden. Die Tranchen halbieren und je 2 Hälften auf Dessertteller anrichten. In einem kleinen Glas je 3 Himbeeren anrichten und mit dem Himbeercoulis übergiessen. Das Glas zum Parfait anrichten und mit Schokoladengeflecht ausgarnieren.