

Weihnachten Rezepte

Gebranntes Spekulatiusparfait mit weihnachtlich...

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Backen, Dörrobst, Feste, Nachtisch, Parfait, Weihnachten

2	Eigelbe	1/2	Orange (unbehandelt),
50 g	Zucker		- abgeriebene Schale
1	Orange, Saft	2	Orangenlikör
1/2 Essl.	Spekulatiusgewürzpulver	200 g	geschlagene Sahne
1	Vanilleschote, Mark	80 g	brauner Zucker

Eingelegtes Dörrobst:

200 g	Dörrobst, gemischt	1	Zitrone, Saft
40 ml	Rum	4 Essl.	Grenadine Sirup
50 g	Zucker	1	Zimtstange
1 Essl.	Honig	1	Vanillestange, ausgekratzt
200 ml	frischer Orangensaft	4	Sternanis
1/2	Orange, Schale	10	Gewürznelken

Garnitur:

Minze

Schokoladendekore

Die Eigelbe mit dem Zucker und Orangensaft über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. In einer Küchenmaschine wieder kalt rühren. Das Spekulatiusgewürzpulver und das Vanillemark einrühren. Die abgeriebene Orangenschale zufügen und alles gut verrühren. Mit Orangenlikör abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben. In Ringe füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren. Vor dem Servieren mit braunem Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eingelegtes Dörrobst: Für das Kompott die Dörrfrüchte je nach Größe halbieren oder vierteln und am Vortag in Rum einlegen, zugedeckt ziehen lassen. Zucker und Honig in einen Topf geben, mit Orangensaft auffüllen, Orangenschale, Zitronensaft und Grenadine Sirup zugeben. Die Gewürze begeben und alles einkochen lassen. Eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl binden. Das marinierte Dörrobst begeben, von der Flamme nehmen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Das Dörrobst mit dem Parfait anrichten, mit frischen Minzeblättchen und weihnachtlichem Schokodekor garnieren.