

Jörg Sackmann Dienstag, 22. Oktober 2013

Nachtisch: Orangenlikör-Parfait mit Gewürzquitten, Rezept für 4 Personen

Zutaten

Für das Orangenlikörparfait

200 g	Zucker
3	Eier
50 ml	Milch
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Orange
450 g	Sahne
130 ml	Orangenlikör
etwas	Kakaopulver



Für die Gewürzquitten

1	Sternanis
1	Gewürznelke
1	Pimentkorn
1	Zitrone
150 ml	Süßwein (Sauternes)
40 g	Zucker
2	Quitten
1 EL	Honig (z.B. Sanddorn-Honig)
2 EL	Quittenbrand

Zubereitung

Für das Orangenlikörparfait

Porzellanförmchen oder Metallringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Formen in das Gefrierfach stellen.

120 g Zucker mit 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen.

Eier trennen. Eigelbe und 60 g Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Milch mit 20 g Zucker separat aufkochen, unter die cremige Eigelbmasse rühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Masse durch ein Sieb passieren und kalt schlagen. Zitronen- und Orangenschale vorsichtig unter die Eimasse heben.

Eiweiß zu Schnee aufschlagen, den heißen Zuckersirup in dünnem Faden zugeben und alles cremig aufschlagen.

Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Sahne halbsteif schlagen und 80 ml Orangenlikör unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für die Gewürzquitten

Sternanis, Gewürznelke und Piment mörsern. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Süßwein, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.

In der Zwischenzeit die Quitten schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Quittenscheiben in den Sud legen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Mit Honig und dem Quittenbrand abschmecken.

Quittenscheiben aus dem Sud heben und wie ein Carpaccio auf Tellern ausbreiten. Eisparfait vorsichtig aus dem Förmchen nehmen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel (Parisienne) eine Mulde auf der Oberfläche ausstechen und mit dem übrigen Orangenlikör füllen. Eisparfait auf die Quittenscheiben setzen und servieren.

Pro Portion: 753 kcal / 3150 kJ

111 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 17 g Fett