

Sören Anders Christstollen-Parfait mit Gewürzorange

Donnerstag, 19. Dezember 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: über 4 Stunden | Schwierigkeitsgrad: mittel | Süßes & Kuchen

Zutaten:

Für das Parfait:

50 g	Christstollen
1,5 Blatt	Gelatine
1/2	Vanilleschote
2 EL	Orangensaft, frisch gepresst
2	Eigelbe
25 g	Puderzucker
180 g	Sahne

Für die Gewürzorange:

150 ml	Orangensaft
150 ml	Rote Bete-Saft
80 g	Honig
2	Sternanis
2	Kardamomkapseln
1	Zimtstange
2	Orangen

Zubereitung:

1. Für das Parfait den Stollen in feine Würfel (ca. 5 mm) schneiden.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die ausgekratzte Vanilleschote für den Gewürzorangensud beiseitestellen.
4. Den Orangensaft in einem Topf erhitzen, dann den Topf vom Herd ziehen.
5. Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse leicht eindickt; Achtung, sie sollte nicht zu fest sein, sonst flocken die Eigelbe aus.
6. Schlagkessel mit der Ei-Zucker-Masse vom Wasserbad nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, im noch heißen Orangensaft unter Rühren schmelzen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren.
7. Dann den Schlagkessel in Eiswasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist.
8. Die Sahne steif aufschlagen.
9. Die Sahne und Stollenwürfel unter die Ei-Zucker-Masse heben.
10. Eine kleine Stollen- oder Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Parfait-Masse einfüllen und ca. 12 Stunden in den Tiefkühler geben.
11. Für die Gewürzorange Orangensaft, Rote Bete-Saft und Honig in einen kleinen Topf geben. Die beiseite gestellte ausgekratzte Vanilleschote, Sternanis, Kardamomkapseln und Zimtstange zugeben, aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.
12. Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet.
13. Die geschälten ganzen Orangen in den lauwarmen Gewürzsud legen und ziehen lassen. Sobald der Sud ganz abgekühlt ist, die Orangen nochmals etwas im Sud wenden, zugedeckt und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich wenden.
14. Kurz vor dem Servieren das Stollen-Parfait etwas antauen lassen. Die Orangen aus dem Sud nehmen, in etwa 1 cm große Scheiben schneiden, diese nach Belieben halbieren oder vierteln und auf Dessertteller geben. Das Parfait aus der Form stürzen, in Portionsstücke schneiden und mit den Orangen anrichten.

Pro Portion: 385 kcal/ 1610 kJ, 45 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 20 g Fett