

Baumnussparfait mit Himbeermarinade



Zubereitung Baumnussparfait

60 g Zucker karamellisieren. Die Nüsse begeben, vermengen und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Alles fein hacken. Eigelb, Ei, 40 g Zucker und Honig in eine Schüssel geben und über einem heissen Wasserbad schlagen, bis die Masse luftig ist. In der KitchenAid (Schwingbesen) ca. 5 Minuten schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Den Rahm sorgfältig unter die Masse heben. Gehackte karamellierte Nüsse der Masse hinzufügen. Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform geben und tiefkühlen. Vor dem Servieren stürzen und in gewünschte Portionen schneiden.

Zubereitung Himbeermarinade

Alle Zutaten mischen und Himbeeren darin marinieren.

Rezept für 4

Zutaten

Baumnussparfait

3 Eigelb
1 Ei
40 g Zucker
20 g Honig
¼ Liter Rahm, geschlagen
60 g Zucker
90 g Baumnüsse

Zutaten

Himbeermarinade

0,1 dl Himbeergeist
0,1 dl Kirsch
20 g Puderzucker
20 g Himbeercoulis
200 g Himbeeren

Zutaten Haselnuss-Meringue

50 g Eiweiss
20 g Zucker
50 g Zucker
50 g Haselnüsse, gemahlen



Zubereitung Haselnuss-Meringue

Das Eiweiss mit den 20 g Zucker zu Schnee schlagen. Den restlichen Zucker und die Haselnüsse unter die Eiweissmasse heben. Mit einer runden Schablone auf Backpapier auftragen. Mit Heissluft 180 °C während 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Anrichten

Tipp

Passt auch hervorragend zu Glace.