

# Zwetschgenparfait mit seinem Kompott



## Rezept für 4

### Zutaten Kompott

12 Zwetschgen,  
gewaschen, halbiert,  
entsteint  
20 g Zucker

### Zutaten Parfaitglace

2 Eier  
1 Eigelb  
25 g Zucker  
Zwetschgenpüree (vom  
Kompott)  
1 dl Rahm, geschlagen  
etwas Zimt

## Zubereitung Kompott

Die Zwetschgenhälften in eine Porzellanschale (½ GN) legen. Zucker darüber streuen. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Porzellanform in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 12 Minuten garen. Porzellanform aus dem Garraum nehmen und die Hälfte der Zwetschgen mit etwas Saft beiseitestellen. Die restlichen Zwetschgen in einem Mixerglas oder mit dem Stabmixer pürieren und beiseitestellen.

## Zubereitung Parfait

Die Eier, das Eigelb und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Schüssel in ein Wasserbad setzen und mit einem Schwingbesen so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen, bis sie hell und schaumig ist. Das gesiebte Zwetschgenpüree mit einem Gummischaber vorsichtig darunterziehen. Den Zimt beifügen. Zuletzt den Schlagrahm darunter heben und die Masse in Serviettenringe oder Espressotassen abfüllen und für ca. 8 Stunden in den Tiefkühler stellen.



## Anrichten

# Anrichten

Das Parfait aus der Form stürzen und auf die Teller geben. Die Zwetschgen kurz regenerieren und rings um das Parfait platzieren. Die warme Sauce mit einem Löffel darübernappieren.

# Garstufen

Vorheizen - Auflage 2

12 Minuten | Dämpfen 100 °C