



Zartschmelzendes Walnusskrokant-Parfait auf Vanillesauce mit gebackenen Feigen (für 4 Personen)

Für das Parfait:

160 g Walnüsse
200 g Zucker
100 g Zartbitter-Kuvertüre
3 Eier
3 Eigelb
700 ml Sahne

Für die Vanillesauce:

350 ml Milch
350 ml Sahne
1 Vanilleschote
4 Eigelb
75 g Zucker

Für den Ausbackteig:

100 g Mehl
1 EL Öl
1 Eigelb
1 Eiweiß
Weißwein
4 frische Feigen (nicht zu weich)
1,5 l Öl zum Ausbacken
Zimt
Zucker
1 Prise Salz



Zubereitung

Für das Parfait 100 g Zucker in einem Topf karamellisieren. Sobald der Zucker beginnt, klar zu werden, die Walnüsse dazugeben. Dann auf ein gefettetes Blech geben und abkühlen lassen. Nun die Kuvertüre in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Auch die Eier und Eigelbe in einer Schüssel im Wasserbad cremig auf- und anschließend kalt schlagen. Dann die karamellisierten Walnüsse in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer klein schlagen. Nun die geschmolzene Kuvertüre in die aufgeschlagene Eiermasse geben und den Walnusskrokant unterziehen. Geschlagene Sahne dazugeben, untermischen, in eine längliche Form füllen und mindestens 12 Stunden im Tiefkühler gefrieren.

Für die Feigen zunächst aus Mehl, Salz, Öl, Eigelb und Wein einen geschmeidigen Teig rühren. Dann das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Die Feigen schälen und vierteln, in etwas Mehl wenden und in den Teig tauchen. Dann in dem auf circa 180 Grad erhitztem Öl goldgelb ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in Zimt und Zucker wälzen.

Für die Vanillesauce Sahne und Milch zum Kochen bringen. Die Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schote dazu geben. In einem Topf die Eigelbe mit dem Zucker zusammen schaumig schlagen und langsam in die Sahne gießen. Auf dem Herd so lange rühren bis die Masse eine leichte Bindung bekommt. Dann durch ein Sieb passieren und erkalten lassen.

Auf 4 Tellern mit der Vanillesauce einen Spiegel gießen und eine Scheibe vom Parfait in der Mitte anrichten. Die gebackenen Feigen um das Parfait legen und sofort servieren.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

