



Feines Haselnuss-Parfait mit Glühweinbeeren (für 4 Personen)

Zutaten

100 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
200 ml Sahne
300 g Waldbeeren tiefgekühlt
400 ml Glühwein
1 kleine Zimtstange,
2 Eier
2 EL Zucker
5 cl Haselnuss Sirup
Eventuell etwas Speisestärke



Zubereitung

Die tiefgekühlten Waldbeeren auf einem Sieb auftauen lassen und den Fond auffangen. Die Eier trennen, dann die 2 Eigelbe mit 100 g Zucker und dem Haselnuss Sirup in einem Schlagkessel über einem heißem Wasserbad (am besten einen Topf mit siedendem Wasser) mit einem Schneebesen dicklich cremig aufschlagen. ACHTUNG: Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt. Die nun cremige Masse in Eiswasser kalt schlagen. Dann die Sahne steif schlagen und mit den gemahlene Haselnüssen vorsichtig unter die cremige Masse heben.

Nun eine Kastenform mit etwas Öl ausstreichen, mit Klarsichtfolie auslegen und die Parfait-Masse einfüllen. Die Form dann mit kleinen Stößen auf den Tisch klopfen, damit die Luftbläschen entweichen. Die Parfait-Masse mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen.

Für die Glühweinbeeren 2 EL Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren, mit dem Glühwein ablöschen und bis zur Hälfte einköcheln lassen. Nun die Zimtstange und den Beerenfond zufügen und einmal aufkochen lassen. Sollte es noch zu flüssig sein, kann man das Ganze mit etwas Speisestärke abbinden. Dann die Waldbeeren hinzugeben und vorsichtig umrühren. Zum Anrichten das Parfait in dünne Scheiben schneiden, die Glühweinbeeren seitlich dazu geben und mit gemahlene Haselnüssen bestreuen. Fertig ist ein leckeres Dessert für einen gemütlichen Abend.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

