

Caramel-Parfait mit Passionsfruchtsauce

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Parfait

150 g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Vanilleschote
2.5 dl Doppelrahm
3 dl Rahm

Passionsfruchtsauce

10 Passionsfrüchte
1 Orange
50 g Zucker

Für mehr oder weniger Gäste

Für 3 Personen: Zutaten halbieren.
Die Zubereitung einer noch kleineren Menge eignet sich nicht.
Für mehr Gäste: Die Zutaten der Gästezahl entsprechend vervielfachen.

Info

Pro Portion
3 g Eiweiss
35 g Fett
39 g Kohlenhydrate
495 kKalorien
2072 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

1 Für die Glace den Zucker in eine weite Pfanne geben. Den Zitronensaft beifügen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, dann quer in 3 Stücke schneiden. Auf den Zucker legen. Den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu braunem Caramel schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und den Doppelrahm dazugeben. Dann den Caramel bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. In eine Schüssel giessen und die Creme erkalten lassen.

2 Eine Terrinen- oder kleine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie auf einer Seite mit warmem Wasser benetzt.

3 Den Rahm steif schlagen. Den Caramel dazugiessen und gut unterrühren. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Form füllen. Mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

4 Von den Passionsfrüchten 2 Stück beiseitelegen. Die restlichen 8 Früchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch in eine kleine Pfanne schaben.

5 Den Saft der Orange auspressen und mit dem Zucker zu den Passionsfrüchten in der Pfanne geben. Alles auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb in eine kleine Schüssel passieren und auskühlen lassen.

6 Die beiseitegelegten Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch zur Passionsfruchtsauce schaben.

7 Die Form mit dem Parfait nur gerade 15 Sekunden in warmes Wasser stellen. Das Parfait auf eine Platte stürzen, die Klarsichtfolie abziehen und die Glace in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit Passionsfruchtsauce umgiessen.

Nach Belieben mit Carameltäfelchen und/oder Minze garnieren.