

Walnussparfait mit Preiselbeer-Zwetschgenkompott

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-294.html



KOCH/KÖCHIN

Sabine Klemme

Zutaten:

Für das Parfait:

125 ml Milch
80 g Zucker
50 g Zucker zum Karamellisieren der Walnüsse
80 g Walnuskerne
3 Eigelb (Größe M)
20 g Sahne
1 EL Puderzucker
Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
Öl zum Einfetten

Für das Kompott:

1 Glas Zwetschgen
1 EL ml Rotwein
1 Glas Zwetschgen
80 - 100 g Preiselbeeren

1 - 2 EL Rotwein
1 - 2 EL Speisestärke
1,5 EL Rohrzucker
1/2 TL Zimt
1/4 TL Lebkuchengewürz
2 Sternanis

Für Quitten-Crumble:

2-3 Quitten
20 ml Apfelsaft
2 TL Zucker
1 TL Butter
Zimt nach Geschmack
Vanillezucker nach Geschmack

Für die Streusel:

100 g Mehl
50 g Zucker
50 g Butter
Prise Salz
Fett zum Einfetten

Zubereitung:

Walnussparfait:

Die Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann herausnehmen. Zucker in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnuskerne zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Die Walnuskerne auf einem mit Backpapier belegten Blech auskühlen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Milch aufkochen. Die ausgekochte Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Die heiße Milch mit dem Schneebesen nach und nach unterschlagen.

Die Eier-Milchmasse im heißen, nicht kochenden Wasserbad mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Schüssel in eine zweite Schüssel mit Eiswasser stellen und die Masse kalt rühren.

Die Sahne halbsteif schlagen und unter die kalte Eier-Milchmasse heben. Die Walnusskerne in grobe Stücke hacken und unter die Masse heben. Eine Kastenform mit Öl einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen und etwa 6-8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Preiselbeer-Zwetschgenkompott:

Für das Preiselbeer-Zwetschgenkompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Mit den Gewürzen etwa 5 Minuten köcheln lassen und die Beeren dazu geben, danach die Zwetschgen zugeben. Falls die Sauce noch dünnflüssig ist, Speisestärke mit etwas Saft anrühren und die Sauce damit binden.

Streusel:

Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter und Salz mischen, verkneten und die Zutaten mit den Händen zu zerbröseln.

Quitten-Crumble:

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen, Quittenwürfel in die Pfanne geben und mit Zucker, Zimt und Vanillezucker bestreuen. Quittenwürfel darin 5 Minuten glasieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Gelegentlich umrühren. Formen fetten und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Quittenwürfel in die Formen füllen und mit den Streuseln bedecken. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.