

Mit Herz am Herd | Rostige Ritter mit Orangen-Mandel-Parfait

Rezept für 4 Personen

Rostige Ritter

- 4 trockene Brötchen (vom Vortag)
- 2 Eier
- 200ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 100g Semmelbrösel
- 2EL Butter

Zubereitung:

Die Brötchen halbieren und in der Milch einweichen. Danach durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbrösel wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchen mit dem Zucker darin goldgelb und knusprig braten. Zum Abschluss noch mit Zimt bestreuen für den Geschmack und die rostige Farbe.

Orangen-Mandel-Parfait

- 50 g ganze Mandeln
- 50 g Zucker
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 80 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 2 EL Orangenlikör
- 1 Orange

Zubereitung:

Die Sahne aufschlagen und kaltstellen. Die Mandeln mit 50 g Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Die Eier trennen, 2 Eiweiße für das Rezept kaltstellen. Die Sahne steif schlagen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Die leere Vanilleschote in die Milch für die rostigen Ritter legen. 4 Eigelbe, Zucker und Vanillemark im heißen Wasserbad in einer Schüssel 5 Minuten schaumig aufschlagen. Danach die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und bis zum Erkalten der Masse weiterschlagen.

Orangenlikör und Orangenabrieb dazu geben. Schlagsahne vorsichtig unterheben. Anschließend gebrannte Mandeln hinzugeben. Jetzt das Eiweiß aufschlagen und ebenfalls unterheben.

Das Parfait nun in eine gewünschte Form füllen und für 4 Stunden ins Tiefkühlfach legen.

Zum Servieren die Filets aus den Orangen schneiden und das gefrorene Parfait damit garnieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 04.03.2017