

Gewürz-Parfait

Zutaten: (für 6-8 Personen)

200 ml Rotwein
125 ml Portwein
225 g Zucker
2 Zimtstangen
15 Gewürznelken
15 Korianderkörner
8 Kardamomkapseln
2 Sternanis
4 Eigelb (Klasse L)
abgeriebene Schale 1 Orange (unbehandelt)
400 g Schlagsahne

Zubereitung:

Rotwein, Portwein, Zucker und die Gewürze aufkochen und auf ca. 125 ml einkochen lassen. Sirup durch ein Sieb gießen.
Eigelb cremig schlagen, dabei nach und nach den heißen Gewürzsirup hineinlaufen lassen. Alles auf höchster Stufe 7 Minuten cremig schlagen, dann langsam kaltschlagen.
Orangenschale unterheben.
Schlagsahne steif schlagen und unter die Masse heben.
In Portionsförmchen (oder Terrinenform) geben und über Nacht gefrieren lassen. Aus den Förmchen stürzen und mit gebratenen Apfelscheiben oder Orangenfilets servieren.
Zur Dekoration (aber auch zum Essen): Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen, einzelne Rosenblütenblätter zur Hälfte eintauchen in Zucker zum Anbinden wenden und zum Trocknen auf Backpapier auslegen.