

After-Eight-Parfait mit Ananaskompott

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 ml
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Limettensaft / Lime Juice	1 TL (Teelöffel)
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 TL (Teelöffel)
Granatapfel / Granatäpfel	1 Stk.
Feinkristallzucker	170 g
Zitronen	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Brauner Zucker	20 g
Weißwein	200 ml
Ananas	1 kg
Vanilleschoten	2 Stk.
After eight / Aftereight	100 g

Zubereitung:

Parfait: 2 Vanilleschoten, 170g Zucker, 6 Eigelb (Kl.M), 2 Zitronen, 100g After-Eight-Blättchen, 400ml Schlagsahne, 2 Eiweiß (Kl.M), Salz, 20g brauner Zucker,

Ananaskompott: 60g Zucker, 200ml Weißwein, 50ml Limettensaft, 1 TI Speisestärke, 1 Ananas (1 kg), 1 Granatapfel,

Zubereitung

1. Vanilleschoten längs einritzen, das Mark herauskratzen.

1/8 Liter Wasser mit 120g Zucker und den Vanilleschoten aufkochen.

Vanilleschoten entfernen, Eigelb mit dem Zuckersirup in einem runden Schlagkessel verrühren.

Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen 10 Minuten kräftig aufschlagen, dann in kaltem Wasser kalt

schlagen (dauert ca. 30 Minuten).

Zitronenschale fein abreiben.

After Eight in kleine Stücke schneiden und 30 Minuten einfrieren.

Den Boden einer eckigen Form (20x15cm) mit Backpapier auslegen.

2. Sahne steif schlagen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen weißen Zucker einrieseln lassen.

Zitronenschale, Vanillemark und After Eight unter die Eigelbmasse rühren.

Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unterheben.

Die Masse in die Form füllen und über Nacht zugedeckt einfrieren.

3. Für das Kompott den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren.

Mit Weißwein und Limettensaft ablöschen.

Einkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden, Ananas großzügig schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden.

Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und im Sud aufkochen, dann zugedeckt vollständig abkühlen

lassen.

Granatapfel aufbrechen, Kerne ohne Trennhäute herauslösen, den Saft auffangen.

Granatapfelkerne und Saft erst kurz vorm Servieren unter das Kompott heben.

4. Parfait aus der Form lösen und in 8 Stücke schneiden.

Mit dem braunen Zucker bestreuen und sofort mit einer Lötlampe gratinieren.

Mit dem Ananaskompott servieren.

(Falls kein Brenner vorhanden: Das Parfait schmeckt auch ohne gratinierte Oberfläche sehr gut).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-669-After-Eight-Parfait-mit-Ananaskompott.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at