

Baumnussparfait mit Himbeermarinade

Rezept für 4 Personen



Zutaten Baumnussparfait

3 Eigelb
1 Ei
40 g Zucker
20 g Honig
1/4 Liter Rahm, geschlagen
60 g Zucker
90 g Baumnüsse

Zutaten Himbeermarinade

0,1 dl Himbeergeist
0,1 dl Kirsch
20 g Puderzucker
20 g Himbeercoulis
200 g Himbeeren

Zutaten Haselnuss-Meringue

50 g Eiweiss
20 g Zucker
50 g Zucker
50 g Haselnüsse, gemahlen

Zubereitung Baumnussparfait

60 g Zucker karamellisieren. Die Nüsse beigeben, vermengen und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Alles fein hacken.

Eigelb, Ei, 40 g Zucker und Honig in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse luftig ist. In der KitchenAid (Schwingbesen) ca. 5 Minuten schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Den Rahm sorgfältig unter die Masse heben.

Gehackte karamellisierte Nüsse der Masse hinzufügen. Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform geben und tiefkühlen. Vor dem Servieren stürzen und in gewünschte Portionen schneiden.

Zubereitung Himbeermarinade

Alle Zutaten mischen und Himbeeren darin marinieren.

Zubereitung Haselnuss-Meringue

Das Eiweiss mit den 20 g Zucker zu Schnee schlagen. Den restlichen Zucker und die Haselnüsse unter die Eiweissmasse heben. Mit einer runden Schablone auf Backpapier auftragen. Mit Heissluft 180 °C während 8 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Passt auch hervorragend zu Glace.