

# Baumnussparfait mit Himbeermarinade

Rezept für 4 Personen



## Zutaten Baumnussparfait

3 Eigelb  
1 Ei  
40 g Zucker  
20 g Honig  
¼ 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 begeben, 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 karamellierte 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.