

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Erdnussparfait mit Soja Karamell und Schokolade

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für das Parfait

- 1 Ei
- 3 Eidotter
- 75 g Kristallzucker
- 150 g Erdnussbutter
- 250 g Sahne

Für das Soja Karamell

- 100 g Kristallzucker
- 100 g Sahne
- 100 g kalte Butterwürfel
- 1-2 EL kräftige Sojasauce

Für die Erdnussschokolade

- 100 g Schokolade (50% - 60% Kakaoanteil)
- 2 EL Erdnüsse (geröstet und gehackt)

Zubereitung

- 1.** Für die Erdnussschokolade die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen und dann dünn auf einem Bogen Backpapier aufstreichen. Sofort die gehackten Erdnüsse darauf verteilen und kaltstellen. Wenn die Schokolade erkaltet ist, diese in grobe Stücke brechen.
- 2.** Für das Parfait das Ei, die Eidotter und den Kristallzucker in einer Schüssel über Wasserdampf mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen und die Erdnussbutter in die warme Masse unterrühren. Anschließend die Masse leicht überkühlen lassen.
- 3.** Sobald die Masse abgekühlt ist die steifgeschlagene Sahne unterheben, das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gießen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.
- 4.** Für das Soja Karamell den Kristallzucker mit einem Schuss Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Dann mit der Sahne ablöschen und das Karamell um ein Drittel einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die kalten Butterwürfel nach und nach einrühren und mit etwas kräftiger Sojasauce abschmecken.
- 5.** Zum Schluss das Parfait aus dem Tiefkühlfach nehmen und in der gewünschten Form ausstechen oder in Würfel schneiden. Dann ein Stück davon mittig auf einem flachen Teller anrichten und das Soja Karamell auf und um das Parfait verteilen. Das Dessert mit der Erdnussschokolade ausgarnieren.