

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

Fotocredit: Simeon Baker



Zirbenparfait

KöchInnen: Anna Rettenwender und Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Zirbenparfait

- 3 Eier
- 1 EL Kristallzucker
- eine Schüssel mit Eiswürfel
- 70 g weiße Schokolade
- ¼ l Obers
- 4 cl Zirbenschknaps (alkoholfreie Variante: Zirbensirup)
- 2 längliche Formen (oder mehrere Gläser)
- Frischhaltefolie zum Auslegen

Für die Karamelläpfel

- 50 g Kristallzucker
- 2 Äpfel
- 2 cl Zirbenschknaps (alkoholfreie Variante: Zirbensirup)

Für den Zimtrahm

- ¼ l Obers
- 1 TL Staubzucker
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 4 Physalis
- eine Handvoll frische Ribiseln
- verschiedene essbare Blüten

Zubereitung

1. Für die Parfait-Masse die Eier und den Zucker in einer Schüssel mit einem Mixer zuerst über Wasserdampf und anschließend kalt (die Schüssel auf Eiswürfel stellen) schaumig rühren. Inzwischen die weiße Schokolade über Dampf schmelzen lassen.

2. Für die Karamelläpfel die Äpfel schälen, entkernen und kleinwürfelig schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Äpfel hinzugeben und kurz mitdünsten. Abschließend mit dem Zirbensch snaps (oder Zirbensirup) ablöschen.

Tipp: Je nach Geschmack kann statt dem Zirbensch snaps auch Nusslikör verwendet werden.

3. Nun das Obers in der Küchenmaschine cremig schlagen und anschließend einen großen Esslöffel davon mit einem Schneebesen unter die schaumige Eier-Zucker-Mischung heben. Danach das restliche Obers, die flüssige weiße Schokolade und den Zirbensch snaps (oder Zirbensirup) unterheben.

4. Die länglichen Formen (oder Gläser) mit Frischhaltefolie auslegen und die Parfait-Masse einfüllen. Anschließend für mindestens 5-6 Stunden tiefkühlen.

5. Für dem Zimtrahm den Staubzucker, etwas Zimt und das Obers miteinander vermengen und in eine Siphon-Flasche füllen, welche mit 1 Patrone bestückt ist.

6. Zum Schluss das durchgefrorene Parfait aus der Form stürzen und pro Teller 3 Scheiben portionieren. Die Karamelläpfel auf einem flachen Teller anrichten, die Zirbenparfait-Scheiben daraufstellen und etwas Zimtrahm mit der Siphonflasche aufdressieren. Mit Physalis, Ribiseln und verschiedenen Blüten garnieren und servieren.