

Blutpflaumenparfait mit Nusskrokant auf Blutpflaumensauce



Zutaten:

- 5 EL Zucker
- 2 sehr frische Eigelb
- 300g Sahne
- 150g entsteinte und pürierte Blutpflaumen
- 1 EL Puderzucker
- 10g geschmolzene Butter
- 1 EL Milch
- 40g Haselnüsse und Paranüsse

Zubereitung:

01. Zunächst für den Nusskrokant 40g Haselnüsse und Paranüsse grob hacken. Danach ein Backpapier für die karamellisierten Nüsse bereitlegen.
02. In einer Pfanne 2 EL Zucker , 1 EL Puderzucker und 10g Butter schmelzen lassen.
03. Nach kurzer Zeit die 40g gehackten Paranüsse und Haselnüsse hinzugeben und unterrühren. Nun die Nüsse karamellisieren lassen bis sie komplett vom Karamell überzogen sind. Zum Schluss die karamellisierten Nüsse vorsichtig aus der Pfanne entnehmen und auf das Backpapier zum Abkühlen geben.
04. Als nächsten Schritt die Sahne steif schlagen und nochmals kühl stellen.
05. Des Weiteren muss das Eigelb schaumig geschlagen werden. Hierfür müssen zwei Wasserbäder bereitgestellt werden. Für das eine Wasserbad muss ein Topf mit knapp 1/3 heißem Wasser gefüllt werden, für das andere ein Topf mit eiskaltem Wasser und möglichst ein paar Eiswürfeln.
Bevor das Eigelb über das heiße Wasserbad gehalten wird, wird

in einer großen Edelstahlschüssel das Eigelb mit 1 EL Milch und 3 EL Zucker verrührt. Die Eigelbmischung nun über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen weiß-cremig schlagen. Danach die Schüssel sofort in den Eiswasser-Topf setzen und die Masse weiterschlagen bis sie dick-cremig und kühl geworden ist.

06. Nun die Schlagsahne, das Blutpflaumenpüree und die karamellisierten Nüsse (bis auf einen kleinen Rest für die Verzierung) vorsichtig unter die Eigelbmischung ziehen.
07. Zum Abschluss die komplette Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden tiefgefrieren.
08. Für die Sauce nochmals 200g Blutpflaumen pürieren.
09. Nach vier Stunden die Parfaits aus den Förmchen entnehmen. Wenn sie sich auf Anrieb nicht sofort entfernen lassen eventuell kurz in heißes Wasser tauchen. Parfaits nun auf einen Teller stürzen und zusammen mit den restlichen karamellisierten Nüssen und dem Blutpflaumenpüree servieren. Alternativ kann man statt des Blutpflaumenpürees auch eine Schokoladensauce dazu servieren.



Tipp: Erntezeit der Blutpflaumen ist im September.

Rezept-/Teilidee: vgl. "Seelenfutter-Rezepte die glücklich machen von Susanne Bodensteiner und Sabine Schlimm (S.174:Walnussparfait mit Schoko-Chili-Sauce)