

Preiselbeer-Parfait mit Mandel-Pistazien-Krokant

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Parfait:

3 Eigelb
40 g Zucker
1 Glas (400 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder 2 Gläser
(je 220 g) Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden ca. 400 g
175 ml Schlagsahne

Für den Krokant:

30 g Pistazien
50 g Zucker
15 g Mandelblättchen

Für die Dekoration:

Puderzucker zum Bestreuen
Minze zum Garnieren

Zubehör:

4 Förmchen (à 150 ml Inhalt)

Zubereitung:

Für das Parfait Eigelb mit Zucker und 60 ml Wasser in einem Schlagkessel verrühren und im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen fünf Minuten dicklich-cremig aufschlagen, dann in Eiswasser kaltschlagen.

Preiselbeeren in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen, dann in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei öfter mit einem Löffel umrühren. Abgetropftes Preiselbeersirup aufbewahren.

Die Sahne steif schlagen. Erst die Sahne, dann die Preiselbeeren vorsichtig unter die Eiercreme heben. Die Förmchen mit etwas Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Anschließend mindestens fünf Stunden, am besten über Nacht, ins Gefrierfach stellen.

Für den Krokant Pistazien fein hacken. Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Pistazien und Mandeln mit einem Holzlöffel unterrühren. Die Masse sofort zwischen zwei Stücke Backpapier verteilen und mit einem Nudelholz glatt rollen. Krokant abkühlen lassen und grob zerbrechen.

Zum Servieren die Förmchen ca. fünf Minuten antauen, stürzen und das Parfait vorsichtig von der Frischhaltefolie lösen. Mit etwas Preiselbeersirup, Krokant, Puderzucker und Minze garniert sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!