



Christstollen-Mandel-Parfait mit Weihnachtsapfel

Bald nun ist Weihnachtszeit. Die Dessert-Kreation Eckart Witzgmanns vollendet perfekt ein Menü zu den Weihnachtsfeiertagen.

ZUTATEN:

GRENADINESIRUP*

- 3 Granatäpfel
- 1 EL Zucker pro 100 ml
- 1 cm echte Bourbon-Vanille

PARFAIT:

- 4 Scheiben Stollen (am besten Original Dresdener Stollen)
- 6 EL Amaretto
- 125 ml Milch
- 125 g Marzipan-Rohmasse
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 125 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 EL gehackte Pistazien

WEIHNACHTSAPFEL:

- 1 säuerlicher Apfel
- 200 ml Apfelsaft
- 3 EL Grenadinesirup
- 1 Zimtstange

1 GRENADINESIRUP: * Das Originalrezept beinhaltet diesen Schritt nicht. Die Industrieware lieferte aber unbefriedigende Resultate der Äpfel im Aussehen und Geschmack - deshalb den Grenadinesirup selbst herstellen: Dazu die Granatäpfel quer halbieren und auf einer Zitruspresse auspressen. Saft abmessen und pro 100 ml 1 EL Zucker zugeben und einmal aufkochen lassen. Vanille dazu geben und offen ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Alles auf die Hälfte reduzieren. (Der Sirup ist dann tief dunkelrot - fast schwarz und Vorsicht, intensiv färbend). Heiß in kleine Flaschen füllen, abkühlen lassen und kühl lagern. – Für den Weihnachtsapfel drei Esslöffel abnehmen.

2 PARFAIT: Aus dem Christstollen mit einem Serviering (Durchmesser 6 cm) vier Taler ausstechen. Den Rest würfeln und mit vier Esslöffel Amaretto tränken. Milch zum Kochen bringen und das Marzipan darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und dem restlichen Amaretto über einem heißen Wasserbad in einer Schlagschüssel aufschlagen, bis es beginnt einzudicken. Vom Wasserbad nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und in dem warmen Eigelb auflösen. Marzipanmilch und Eigelb zu einer homogenen Masse verrühren und kalt stellen. Sahne halb steif schlagen. Sobald die Marzipan-Ei-Masse anfängt zu gelieren, Sahne und Christstollenwürfel unterheben. In Porzellanförmchen (Innendurchmesser 6 cm) füllen und für mindestens drei Stunden tiefkühlen.

3 Butter in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen, die Christstollen-Taler darin vorsichtig auf beiden Seiten leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf jeden Teller einen Taler legen. Zwei Parfaits aus den Förmchen lösen (dazu das Porzellan kurz von unten in heißes Wasser tauchen, mit einem Messer an der Innenwand des Förmchens entlang fahren und das Parfait auf einen Teller gleiten lassen). – Parfait mit gehackten Pistazien bestreuen und auf einen Christstollen-Taler setzen. Je einen zweiten Taler als Deckel auflegen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com