

* * * HOLUNDERBLÜTENPARFAIT * * *

Dieses Dessert kannst Du wunderbar vorbereiten.
Nein. Du musst es sogar am Vortag schon vorbereiten.
Das spart Dir eine Menge Stress am Weihnachtsabend.

FÜR 8 PERSONEN BRAUCHST DU:

*** 50G HASELNUSSKERNE *** 60G ZUCKER *** VANILLESCHOTE *** 1 BIO-ZITRONE *** 2 EIER ***
*** 2 EIGELB *** PRISE SALZ *** 100ML TANTE FINES HOLUNDERBLÜTEN-SIRUP ***
*** 330ML SAHNE (35% FETT) ***

FÜR DAS KOMPOTT:

*** 125G GRANATAPFELKERNE *** 4 EL ZUCKER *** 500G PFLAUMEN ***
*** 1 BIO ORANGE *** 2-3 EL GRAND MANIER ***

* * * * * ZUBEREITUNG * * * * *

20g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Sofort auf Backpapier geben und abkühlen lassen.
40g der Haselnüsse fein mahlen, den Rest grob hacken. Alles zur Seite stellen.

Vanilleschote längs einritzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit 50ml Wasser und dem restlichen Zucker aufkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann alles abkühlen lassen und anschließend die Schote entfernen.

Die Terrinenform (etwa 1L Inhalt) mit einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.

Zitrone waschen, trocken, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Eier, Eigelbe, eine Prise Salz, Vanille- und Holunderblütensirup über dem heißen Wasserbad mit dem Handrührer dicklich-cremig aufschlagen. Zitronensaft und -schale unterrühren und alles für 3-4 Minuten in Eiswasser kalt schlagen.

Sahne mit 1 Prise Salz halb steif schlagen. 1/3 der Sahne und die gemahlene Haselnüsse mit dem Schneebesen in die Creme rühren. Die restliche Sahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Masse in die Terrinenform füllen, glatt streichen und mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Am Festtag die Pflaumen aufscheiden, vierteln und zusammen mit den Granatapfelkernen in Zucker, Orangenschale und Likör marinieren.

Parfait aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden, mit den Früchten garnieren, den gehackten Haselnüssen bestreuen und direkt servieren.

