

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - Oktober 2013

(von Daniela Schmitt, Köchin)

„Walnussparfait“

für 4 Personen

Zutaten:

40 g Walnüsse
40 g Zucker

50 ml Wasser
50 g Zucker
3 Eigelb

60 ml halbtrockener Weißwein
120 ml Sahne

Zubereitung vom Walnusskrokant:

Die Walnüsse mittelfein hacken. Zucker in der Pfanne hellbraun karamellisieren und die gehackten Walnüsse unterrühren.

Diese Walnussmasse auf ein Backpapier geben, mit einem weiteren Blatt abdecken und einem Nudelholz dünn ausrollen.

Abkühlen lassen und den Krokant fein hacken.

Zubereitung des Parfaits:

Wasser und Zucker aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Zuckersirup abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Wein verrühren und den Zuckersirup dazu geben. Dieses im heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse schön schaumig ist.

Anschließend die Masse im kalten Wasserbad kalt rühren. Wenn die Masse kalt ist, die geschlagene Sahne unterheben, mit dem gehackten Walnusskrokant mischen, in gefrierfeste Formen füllen und für ca. 5 Stunden einfrieren.

Auf gekühlten Tellern anrichten und mit ganzen Walnusskernen und gehobelter Schokolade anrichten und servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.
Rainer Otto
Küchenchef
Kurhotel an der Obermaintherme