

SONNTAGS BRATEN

Zimtparfait im Marzipan-Band auf Backpflaumen

Vorbereitung: zwei Tage
Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
Rezept für fünf Personen

Zutaten:

Zimtparfait:

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 500 ml Sahne
- 2 Tl Zimtpulver

Pflaumenconfit:

- 200 g Backpflaumen
- 300 ml Rotwein
- 200 ml Orangensaft
- 150 g Zucker
- 1 Sternanisblüte

Marzipandekor:

- 300 g Marzipan
- Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Backpflaumen, Rotwein, Orangensaft, Zucker und Sternanis in einen Topf geben und etwa 15 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Für das Parfait zuerst die Sahne steif schlagen und diese dann kalt stellen. Nun Ei und Zucker im Wasserbad zu einer schaumigen Masse („Rose“) aufschlagen und danach im Eiswasser wieder kalt schlagen. Vorsichtig Zimtpulver und geschlagene Sahne unterheben und die Masse in fünf Cappuccinotassen füllen. Diese für mindestens zehn Stunden einfrieren.

An dem Tag, an dem serviert werden soll, zunächst die Cappuccinotassen mit dem Parfait in heißes Wasser tauchen und die Masse herausstürzen. Diese dann wieder einfrieren.

Marzipan mit Lebensmittelfarbe verkneten, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Zwei Drittel dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Aus dem Rest kleine Schleifen formen.

Beim Servieren etwas von den Backpflaumen auf einen Teller geben und dann das Zimtparfait darauf setzen, das zuvor mit dem Marzipandekor verziert wurde.



Pit Nutsch ist Patis-
sier im El Mundo in
der Überseestadt.
Er teilt sich diese
Kolumne mit weite-
ren Bremer Kö-
chen. FOTO: FR

Kurier am Sonntag vom 07. Dezember 2014

Weser-Kurier