



Buttermilch-Parfait mit heißen Himbeeren

Zutaten (für vier Portionen):

Himbeermasse

30 g Zucker
1 Orange
400 g Himbeeren, frisch oder TK
100 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Himbeeren, frisch

Parfait

2 Eigelbe
80 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt
Salz
2 Blätter Gelatine (Agar-Agar als pflanzliche Alternative)
250 ml Buttermilch
1 Zitrone
2 Vanilleschoten
300 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Sowie

Schlagsahne (optional)
Gehobelte Mandeln, geröstet (optional)
Himbeeren, frisch (optional)
Minze

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Zucker zum Schmelzen und Karamellisieren bringen. Orangenabrieb und -saft sowie Himbeeren dazugeben. Sobald die Himbeeren an Struktur verloren haben, pürieren und durch ein feines Sieb geben. Dreiviertel der Masse für das Parfait beiseitestellen.

Für das Parfait Eigelbe mit Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und diese so auf einem heißen Wasserbad platzieren, dass die Schüssel nicht mit dem Wasser in Berührung kommt. Cremig aufschlagen und eine Prise Salz hinzugeben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Einen kleinen Teil der Buttermilch erwärmen und Gelatine darin lösen. Zitronenabrieb, -saft und Vanillemark unterrühren und restliche Buttermilch hinzugeben. Anschließend Buttermilch- und Eigelbmasse in eine Schüssel geben, steif geschlagene Sahne unterheben und zu einer cremigen Masse verrühren. Zum Himbeerpüree nun ebenfalls steif geschlagene Sahne hinzugeben und unterrühren.



Jetzt den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und einen Teil der Parfaitmasse hineingeben. Die Himbeermasse darüber geben und mit einer Gabel eine Marmorierung durchziehen. Restliche Parfaitmasse darüber geben. Abdecken und für einige Stunden, am besten über Nacht, ins Tiefkühlfach stellen.

Zum Dekorieren auf den Rand Schlagsahne streichen und Mandeln andrücken. Als Garnitur Sahnehäubchen obenauf geben und je eine Himbeere daraufsetzen. Das restliche Himbeerpüree erneut erwärmen und frische Himbeeren dazugeben. Mit Minzblatt in kleine Schälchen geben und mit Parfait sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

565 kcal – 41 g Fett – 10 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.