

Rocher-Parfait mit Heidelbeer-Confit



Zutaten:

für das Parfait:

400g Sahne
12 Kugeln Rocher
100g feingehackte Haselnüsse
2 Esslöffel Zucker
40g Butter

für das Confit:

1 kleines Glas Heidelbeeren
1 Esslöffel Ingwermarmelade
1 Esslöffel Amaretto
1/2 Stange Zimt
1/2 Sternanis
50g Zucker

Zubereitung:

1. Den Zucker mit der Butter in einem Edelstahltopf schmelzen lassen und die feingehackten Haselnüsse darin rösten. Die Masse auf ein Backpapier streichen, abkühlen lassen und anschließend fein zu Krokant zerkleinern.

2. 200g Sahne in einem Topf erwärmen und die Rocher darin auflösen. Die Haselnüsse aus den Rocher können jetzt abgeschöpft werden. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit dem Pürierstab aufmixen bis die Masse zähflüssig ist. Noch etwas abkühlen lassen. Die restliche Sahne sehr fest schlagen und zusammen mit dem Haselnusskrokant unter die Rochermasse heben. Alles in eine Form gießen und in den Gefrierschrank stellen bis es fest geworden ist.

3. Für das Confit die Heidelbeeren abgießen und dabei den Saft auffangen. Den Saft und alle restlichen Zutaten dazugeben und so lange einkochen lassen bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen, die Gewürze entfernen und die Heidelbeeren dazugeben.

Das Parfait vor dem Servieren leicht antauen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem lauwarmen Confit anrichten.

Tipp:

Statt der Heidelbeeren können auch z.B. Himbeeren verwendet werden. Ein Orangen-Confit passt ebenfalls gut.