



REZEPTE: SILVIA ERNE-BRYNER; STYLING: ANITA OESCHGER; FOTOS: CHARLES GEILER; REALISATION: RUTH JOHNSON; GESCHIRR: INTERIO

Flambiertes Mandelparfait

Für 6 Personen

6 Timbale-Förmchen von

je 1,5 dl Inhalt

Backpapier für das Blech

Parfait:

3,5 dl Milch
75 g geschälte, gemahlene Mandeln
4 Eigelb
100 g Zucker
einige Tropfen Mandelaroma
2 dl Vollrahm

Garnitur:

40 g Zucker
2 EL Wasser
50 g ganze Mandeln, ungeschält
3 Orangen, filetiert
6 cl Grand Marnier, erwärmt, zum Flambieren
Pfefferminze

1 Für das Parfait Milch und Mandeln aufkochen, halb zugedeckt 30 Minuten köcheln. Durch ein Sieb giessen, dabei Mandeln gut ausdrücken.

2 Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicken Crème schlagen. Heisse Mandelmilch unter Rühren dazugiessen, Mandelaroma zugeben, vollständig auskühlen lassen.

3 Rahm steif schlagen, darunterziehen, in die Förmchen verteilen. Zugedeckt mindestens 4 Stunden gefrieren.

4 Für die Garnitur Zucker und Wasser aufkochen, köcheln, bis ein hellbraunes Caramel entsteht. Mandeln beifügen, kurz mitrösten. Sofort auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen, auskühlen lassen. Mandeln grob hacken.

5 Parfaits kurz in warmes Wasser tauchen, auf grosse Dessertteller stürzen. Orangenfilets dazu anrichten. Parfait mit Grand Marnier begiessen, sofort anzünden (Achtung: nicht unter laufendem Dampfzug!). Mandelkrokant darüber streuen, Pfefferminze dazulegen. Sofort servieren.

Tipp

- Vorbereiten: Das Parfait kann bis zu 1 Woche im Voraus zubereitet werden. Das Mandelkrokant 1–2 Tage im Voraus zubereiten, gut verschlossen in einer Dose aufbewahren. Orangenfilets ½ Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.