

## NIDELTÄFELI-PARFAIT MIT QUITTENKOMPOTT



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 40 Minuten*

*Kochen: ca. 50 Minuten*

*Tiefkühlen: ca. 4 Stunden*

*Für 6 Personen*

1 Cakeform von ca. 22 cm Länge  
Klarsichtfolie für die Form

Butter für die Form

#### **Parfait:**

80 g Meringue-Schalen  
250 g Mascarpone, cremig gerührt  
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark  
2 dl Halbrahm, 20 Minuten tiefgekühlt, steif geschlagen  
100 g weiche Nideltäfel, grob gehackt

#### **Kompott:**

3 Quitten, ca. 450 g  
4 EL Zucker  
2 dl Apfelsaft  
2 TL Maisstärke  
1 1/2 EL Zitronensaft  
1 EL Zucker, nach Belieben



### ZUBEREITUNG

**1 Parfait:** Meringue-Schalen in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz zerkrümeln. Mascarpone und Vanillemark dazurühren. Rahm darunterziehen, Nideltäfel daruntermischen. In die bebutterte und mit Folie ausgelegte Form füllen. Zugedeckt 3-4 Stunden tiefkühlen.

**2 Kompott:** Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben. Im Dämpfkörbchen oder im Dampfkochtopf knapp weich kochen. (Dämpfkörbchen: 50-60 Minuten, Dampfkochtopf: 10-15 Minuten.) Zucker in einer Chromstahlpfanne caramolisieren. Mit der Hälfte Apfelsaft ablöschen. Sofort zudecken und köcheln, bis sich das Caramel gelöst hat.

Maisstärke mit restlichem Apfelsaft und Zitronensaft verrühren, unter Rühren dazugeben, aufkochen, beiseite stellen. Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln. Zur Sauce geben, nach Belieben Zucker dazugeben.

**3** Parfait 10-15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Aus der Form nehmen, tranchieren.

**4** Je etwas Sauce auf Desserttellern anrichten, Parfait darauf geben. Restliches Kompott dazu servieren.

Dazu passen Bricelets.

Das Parfait lässt sich 1-2 Wochen im Voraus vorbereiten. Das Kompott ½-1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt und kühl aufbewahren.

Quitten durch Äpfel oder Birnen ersetzen. Diese roh gewürfelt in der Sauce 4-6 Minuten knapp weich kochen.