

Pistazien-Parfait

Cremiges Pistazien-Parfait mit gerösteten Pistazien, luftig und leicht süß, als eleganter Abschluss eines Herbstmenüs.

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE
30 Min.	4	Desserts

Enthält

Eier

Milch

Schalenfrüchte

Das Eigelb wird im Sabayon-Verfahren über dem Wasserbad erwärmt, aber nicht vollständig durchgegart.

Zutaten

- ☐ 4 Eigelb
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 2 EL Wasser
- ☐ 200 ml Sahne
- ☐ 60 g Pistazien, gemahlen
- ☐ 20 g Pistazien, gehackt, zum Garnieren
- ☐ 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1 Eigelb, Zucker und Wasser in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder Handrührgerät dick-cremig aufschlagen, bis die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat (Sabayon).
- 2 Vom Wasserbad nehmen und kalt weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.
- 3 Sahne steif schlagen. Gemahlene Pistazien und eine Prise Salz unter die Eimasse heben, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.
- 4 In Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. Vor dem Servieren kurz antauen lassen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp

Was ist ein Sabayon? Eine warme, schaumig-cremige Masse aus Eigelb, Zucker und Flüssigkeit, die über einem heißen Wasserbad aufgeschlagen wird – hier die Basis für das Parfait. Als Laie sollte man auf Folgendes achten: Das Wasser darf nur leicht köcheln, nicht sprudelnd kochen, und die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt das Eigelb. Ohne Pause weiterschlagen, sonst stockt die Masse wie Rührei. Fertig ist der Sabayon, wenn er deutlich heller, dicker und voluminöser geworden ist und beim Hochziehen des Schneebesens für einen Moment eine sichtbare Spur hinterlässt. Die Förmchen vor dem Befüllen mit Frischhaltefolie auslegen, dann lässt sich das Parfait später leichter stürzen.

Allergen-Hinweise nach bestem Wissen und für die im Rezept genannten Standardzutaten. Zutaten von Herstellern können abweichen, bitte Verpackungsangaben prüfen. Bei Allergie oder Unverträglichkeit im Zweifel nachfragen.

Rezeptidee angelehnt an das herbstliche Saisonmenü aus Marcus' eigener Cateringmappe (Referenz-Notiz im Vault, 'Pistazien Parfait'), als eigenständiges Rezept für die Rezeptkarten ausgearbeitet.