Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

Vanilleparfait mit gebrannten Mandeln, dazu Heidelbeersauce

Dessert von Sarah Fahrni

Für 4 Personen

Für das Parfait

- 2 frische Eier
- 5 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 dl Rahm
- 1 Prise Salz
- 100 g gebrannte Mandeln (siehe folgendes Rezept)

Für die gebrannten Mandeln

- 0.3 dl Wasser
- 40 g Zucker
- 60 g Mandeln, ganz
- etwas Zimt
- ½ P. Vanillezucker

Für die Heidelbeersauce

- 400 g wilde Heidelbeeren
- 4 EL Puderzucker
- 1 EL Cognac
- ganze Heidelbeeren, für die Garnitur
- etwas Heidelbeersirup, für die Garnitur, nach Belieben

Zubereitung gebrannte Mandeln

Erst die gebrannten Mandeln zubereiten. Ein Blech mit Backtrennpapier auslegen.
Dazu Wasser in einer Pfanne aufkochen, den Zucker dazugeben. Sobald der Zucker geschmolzen ist, Mandeln, Vanillezucker und Zimt dazu geben. Unter ständigem Rühren den Zucker kristallisieren lassen und solange weiterrühren, bis die Mandeln schön glänzen. Auf das vorbereitete Blech geben und auskühlen lassen. Die erkalteten Mandeln mit dem Wallholz (oder einem Messer) grob hacken. Zur Seite stellen.

Zubereitung Vanilleparfait

Für das Vanilleparfait eine Parfaitform (kann auch Cakeform sein) oder Parfaitförmli vorbereiten.
Für die Masse Eigelb vom Eiweiss trennen und in eine Schüssel geben.
Die Vanilleschote längs halbieren und als halbierte Schote direkt mit dem Zucker zum Eigelb geben. So lange rühren, bis die Masse heller wird.
Den Rahm und die Eiweisse je in einer sauberen Schüssel steif schlagen.
Die Hälfte vom Rahm mit dem Schwingbessen vorsichtig unter die Masse heben, dann restlichen Rahm unterheben. Zum Schluss die Eiweisse sorgfältig darunter ziehen.
Die Hälfte von der Masse in die vorbereitete Form oder Förmchen geben. Die gehackten Mandeln darüber verteilen und mit dem Rest der Parfaitmasse bedecken.
Zugedeckt mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler geben.

Zubereitung Heidelbeersauce

Für die Sauce die Heidelbeeren mit dem Zucker und dem Cognac pürieren.

Anrichten

Parfait aus der Form oder Förmchen stürzen, je nach Grösse portionieren. Mit der Heidelbeersauce einen Saucenspiegel auf den Teller geben und Parfait darauf anrichten. Mit den frischen Heidelbeeren und nach Belieben Himbeersirup ausgarnieren.