

Marzipan-Parfait

mit Gewürz-Birnenkompott



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Parfait:

150 g Marzipanrohmasse
200 ml Schlagsahne
100 ml Milch
20 ml Amaretto
3 Eier
1 Prise Salz

Für die Birnen:

2 Birnen
30 g Zucker
300 ml Weißwein
2 Nelken
1 Zimtstange
1 Anisstern

ZUBEREITUNG:

1. Das Marzipan zusammen mit Milch und Amaretto in einen Topf geben und bei geringer Hitze vorsichtig auflösen – zum Abkühlen beiseitestellen.
2. Die Sahne aufschlagen. Die Eier trennen und anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen.
3. Die Eigelbe in die abgekühlte Marzipan-Milch-Mischung einrühren und nacheinander Schlagsahne und Eischnee unterheben. Die Parfaitmasse in Förmchen füllen und für 6–8 Stunden im Gefrierfach aushärten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
5. Anschließend Weißwein, Zucker und die Gewürze in einen Topf geben und aufkochen – die Birnen dazugeben und die Hitze reduzieren. Die Früchte bei kleiner Hitze für 5–8 Minuten in dem Gewürzsud schmoren, bis sie bissfest gegart sind.
6. Nach Ablauf der Gefrierzeit die kleinen Parfaits aus den Formen stürzen und zusammen mit dem Birnenkompott servieren.