

Pfirsich-Parfait mit Haselnuss-Krokant

Für vier Portionen

160 g Zucker	100 g Haselnüsse	3 Eier (Klasse M)
60 g Puderzucker	200 g Pfirsichpüree	2 EL Haselnussöl
400 ml Sahne	150 ml Weißwein	1 Zimtstange
1/2 Sternanis, gemahlen	1 Zitrone, unbehandelt	1,5 EL Speisestärke
4 Pfirsiche	2 Zweige Minze	

100 Gramm Zucker in eine heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Haselnüsse zum Zucker geben und kurz damit glasieren. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Puderzucker und zwei Esslöffeln heißem Wasser über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist. Nun das Pfirsichpüree unterheben. Das Haselnusskrokant mit Backpapier bedecken und mit einem Fleischklopfer oder einem Topfboden zerstoßen. Anschließend mit dem Haselnussöl unter die geschlagene Eimasse rühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine Terrinenform einfüllen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens sechs Stunden in das Gefrierfach stellen. Für das Pfirsichkompott den übrigen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Anschließend die Zimtstange, den Sternanis, den Zitronensaft sowie einen Teelöffel Zitronenschale unterrühren und die Soße circa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke zugeben und die Soße damit binden. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In den Sud geben, den Topf vom Herd nehmen und die Soße noch etwas ziehen lassen. Abschließend die Minze abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Pfirsichparfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Pfirsichkompott auf Tellern anrichten. Mit frischer Minze garnieren und servieren.

Johann Lafer am 01. September 2012