

Cremiges Orangenparfait

Halbgefroren, aber voll lecker! Das cremige Orangenparfait nach dem Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger passt als Nachtisch gut in den Winter, wenn die Orangen besonders süß und saftig sind. Ein himmlisches Dessert für Ihr Weihnachtsmenü!

Portionen: 6
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für das Orangenparfait

4 Eigelb
 125 g Zucker
 200 g Orangensaft
 4 cl Orangenlikör
 300 g geschlagene Sahne
 Kakaopulver

So bereiten Sie das cremige Orangenparfait zu

Eigelb und Zucker über einem Wasserbad mit dem Rührgerät aufschlagen und auf 84 Grad erwärmen. Diese Vorgehensweise nennt sich in der Fachsprache "zur Rose abbinden".

Tipp: Was heißt "zur Rose abbinden"?

Die Küchentechnik "zur Rose abbinden" ist typisch für Cremes und Parfaits, die mit Eigelb eingedickt werden. Da Eier bei höheren Temperaturen gerinnen, müssen sie bei geringer Hitze aufgeschlagen werden. Am besten über dem Wasserbad.

Ganz klassisch spricht man von "zur Rose abbinden", wenn man einen Kochlöffel in die Masse taucht und anpustet. Man kann die Konsistenz jedoch auch mit der Fingerspitze prüfen.

Danach kalt schlagen.

Im Anschluss den Orangensaft und den Orangenlikör zugeben. Dann die nicht zu fest aufgeschlagene Sahne unterheben.

Tipp: So verteilt sich die Sahne besser

Die Sahne sollten Sie nicht auf einmal unterheben, sondern schrittweise "angleichen". Dann verteilt sie sich besser unter der Eimasse.

Die Creme in kleine Förmchen füllen und über Nacht gefrieren. Vor dem Servieren das Orangenparfait noch mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp: So sehen die Orangenparfaits besonders gut aus

Wenn Sie vor dem Bestreuen mit Kakao die Förmchen mit etwas Backpapier über den Rand einkleiden, sieht Ihr weihnachtlicher Nachtisch auf dem Tisch besser aus.

Dieses Dessert passt sehr gut zu unserem Weihnachtsmenü. Als Vorspeise empfehlen wir Forellenfilet geräuchert auf Bohnen. Und als besonders festlicher Hauptgang bietet sich zu Weihnachten die Entenbrust mit Orangensauce und Wirsing an.