

Passionsfrucht-Parfait mit Fruchtsauce und Meringes

Für 12 Personen

12 kleine runde Glasförmchen

9 Eigelbe

150g Zucker

2 Vanillestängel

6 Passionsfrüchte

4.5 dl Rahm

Eine grosse Metallschüssel mit eiskaltem Wasser füllen und in den Kühlschrank stellen.

Eine Pfanne, auf die man eine andere Metallschüssel stellen kann, mit ein paar cm Wasser füllen und aufkochen.

Eier trennen und die Eigelbe verrühren. Vanillestängel aufschneiden und das Mark herauskratzen.

In der zweiten, kleinere Metallschüssel die Eigelbe, den Zucker und das Vanillemark geben und mit einem Schwingbesen verrühren. Die Schüssel über das leicht kochende Wasserbad geben und zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Sofort vom Feuer nehmen, die mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und die erste darin stellen, die Crème weiterschlagen, bis diese ausgekühlt ist.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Mark mitsamt den Kernen auslösen. Unter die Creme rühren. Den Rahm sehr steif schlagen und portionenweise unter die Crème rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Sofort in Terrinenformen verteilen, mit Klarsichtfolie abdecken und in den Tiefkühler stellen.

Fruchtsauce:

2 Orangen

1 Zitrone

120 g Zucker

9 Passionsfrüchte

3 Kiwis

Den Saft der Orangen und den Zitronen auspressen. Mit dem Zucker in eine kleine Pfanne geben. 5 Passionsfrüchte halbieren, Kerne und Fruchtfleisch herauslösen und in die Pfanne geben. Auf mittlerem Feuer um ein Drittel einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen.

Die restlichen Passionsfrüchte halbieren, Kerne und Fruchtfleisch zur Sauce geben.

Anrichten: die Formen sehr kurz in heisses Wasser stellen, den Rand mit einem scharfen Küchenmesser lösen und die Parfaits auf Dessertteller stürzen. 5 bis 10 Minuten stehen lassen, damit die Parfaits leicht antauen. Unterdessen die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden.

Parfaits mit der Fruchtsauce und den Kiwischeiben garnieren.

Meringes

2 Eiweiss
60 g Zucker
50 g Puderzucker
knapp 1 EL Maisstärke

Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100 °C vorgeheizten Ofens ca. 1¼ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Das Eiweiss muss zum Steifschlagen ganz kalt sein. Ofentüre beim Backen evtl. leicht öffnen.