

Parfait von Macadamia Nüssen mit Ananas - Paprika - Minze Kompott

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Reizt zum Ausprobieren, ausgefallen, modern, eine tolle Kombination

Zutaten

- Für das Parfait:
- 4 Eigelbe
- 120 g Macadamia Nüsse, grob gehackt
- 3 El Zucker
- 200 g geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Für das Kompott:
- Fruchtfleisch 1/2 frische Ananas ohne Strunk
- 1 rote Paprikaschote, geputzt in 1 cm großen Würfeln
- 1/2 l Ananassaft
- 100 g Zucker
- 2 El frische Minze in feinen Streifen
- Etwas frisch geriebenen Ingwer
- Etwas Speisestärke oder Soßenbinder

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillemark und einer Prise Salz auf einem heißen Wasserbad intensiv und schaumig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Etwas abkühlen lassen, die Makadania Nüsse und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

In Portionsförmchen / Timbale, ersatzweise Kaffeetassen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform geben.

Schritt5

Glatt streichen und mit der überstehenden Folie verschließen.

Schritt6

Für wenigstens 5 - 6 Stunden in den Gefrierschrank geben, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Das Ananas - Paprika - Minze Kompott:

Schritt8

Die Paprikawürfel mit einen Stich Butter kurz an schwenken und mit dem Zucker etwas karamellisieren.

Schritt9

Die Ananas und den Ingwer dazu geben und kurz 1 min. angehen lassen. Den Ananassaft aufgießen, 2 min. leise köcheln lassen. Leicht mit Speisestärke "sämig" binden, gut auskühlen lassen, erst danach die gehackte Minze unter rühren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Portionsförmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen, Kastenformen mit Hilfe der Klarsichtfolie zu Stürzen ist gar kein Problem. In fingerdicke Scheiben schneiden und auf gekühlten Desserttellern anrichten.

Schritt12

Das gut durch gekühlte Ananas - Paprika - Minze Kompott drum herum geben.

Rezeptart: Eisparfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-macadamia-nuessen-mit-ananas-paprika-minze-kompott/>