



Rosmarin - Ananas mit Macadamia - Nuss - Parfait

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aromatisch, mit „karibischem Flair“, harmoniert hervorragend miteinander

Zutaten

- Für die Rosmarin - Ananas:
 - 1 frische Ananas in 8 Scheiben
 - 1 El gehackter Rosmarin
 - 4 El Rum
 - 25 g Butter
 - Zucker nach Reifegrad
- Für das Parfait:
 - 4 Eigelbe
 - 120 g Macadamia Nüsse, grob gehackt
 - 3 El Zucker
 - 200 g geschlagene Sahne
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 1 Prise Salz

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,.

Schritt7

(Besser am Vortag setzen)

Schritt8

Die Rosmarin - Ananas:

Schritt9

Die Frucht großzügig schälen, "stoppeln" halbieren und in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform geben und mit dem gehackten Rosmarin gleichmäßig bestreuen.

Schritt10

Den Rum darüber träufeln, ev. etwas Zucker darüber geben.

Schritt11

Mit Butterflöckchen belegen, für 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch mit dem "buttrigen" Fond übergießen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Portionsförmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen.

Schritt14

Die Kastenformen mit Hilfe der Klarsichtfolie zu Stürzen ist gar kein Problem, auf schönen Dessertteller anrichten.

Schritt15

Etwas stehen, antauen lassen und mit der lauwarmen Rosmarin - Ananas ergänzen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** Mit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-ananas-mit-macadamia-nuss-parfait/>