

Safran Parfait auf einem frischen Feigen Carpaccio

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein „himmlisches Geschmackserlebnis“ in dieser Kombination

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 4 Eigelbe
 - 2 Heftchen Safranfäden
 - 150 g Honig
 - 400 g geschlagene Sahne
 - 1 Prise Salz
- Für das Feigen Carpaccio:
 - 6 - 8 vollreife Feigen in dünnen Scheiben
 - 4 cl Cassis
 - 50 g Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Honig und dem Safran zunächst auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut „ausgegart“ sind.

Schritt2

Danach runterkühlen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten luftig darunter heben. In Timbale oder auch Kaffee Tassen bzw. Pasteten oder Kuchenformen (mit Küchenfolie ausgelegt), abfüllen.

Schritt3

4 - 5 Stunden tief frieren, besser am Vortag setzen.

Schritt4

Die Pistazien grob hacken und in wenig Öl und Puderzucker kurz anschwanken, karamellisieren, auskühlen lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Feigen in dünne Scheiben schneiden und auf einem großen, dekorativen Dessertteller dicht an dicht anrichten.

Schritt7

Alles mit Cassis marinieren, mit einem Küchenpinsel verstreichen. Gern gebe ich darüber etwas frisch gemahlenen Pfeffer.

Schritt8

Das Safranparfait kurz in heißes Wasser halten, stürzen und in die Mitte setzen.

Schritt9

Mit den karamellisierten Pistazien und einem Melisseblättchen aus-garnieren und keinesfalls zu hart gefroren servieren.

Schritt10

Ein Eisparfait entwickelt erst nach dem „Antauen“ seine optimale Konsistenz und Geschmack.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** ausgefallen, cassis, einfach, feigen, gut vorzubereiten, lecker, leicht, safran

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-parfait-auf-einem-frischen-feigen-carpaccio/>