

Lebkuchen Parfait mit Orangenragout und Sauerrahmschaum

Zutaten für 6 Portionen

3 Eigelb
75 g Zucker
0,5 TL Lebkuchengewürz
50 g in Rum eingeweichte Rosinen
25 g Orangeat
25 g Zitronat
50 g geröstete Mandelblättchen
Mark einer Vanilleschote
375 g halbfest geschlagene Sahne
15 ml Rum

3 Orangen
250 ml Orangensaft
2 EL Zucker
Mark einer halben Vanilleschote
0,5 TL Vanillepuddingpulver
1 TL Zitronensaft
1 TL Cointreau

3 EL Sauerrahm
1 TL Puderzucker
& EL Zitronensaft

Eigelbe, Gewürze, Zucker und 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad dickschaumig rühren. Dann Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln, Vanillemark zugeben, unterrühren und abkühlen lassen. Dann die Sahne unterheben und den Rum zugeben.

Eine passende Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse in die Form füllen und im Gefrierschrank fest werden lassen.

Orangen filetieren, abtropfen lassen. Zucker in einem kleinen Topf karamelisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, Vanillemark zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit kaltem Wasser angerührtes Puddingpulver dazugeben, und die gebundene Flüssigkeit nochmals kurz aufkochen. Mit Zitronensaft und Likör abschmecken. Orangenfilets hinzugeben und erkalten lassen.

Den Sauerrahm mit Puderzucker und Zitronensaft schaumig rühren.