

Mohnparfait mit Orangen - Ingwersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **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' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Parfaits, die Spitze der Eiscrèmezubereitung, dabei einfach, schnell, köstlich

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 3/4 l Sahne
 - 6 Eigelb
 - 40 g Mohn
 - 125 g Zucker
 - 2 cl Marashino
- Für die Orangen - Ingwersoße:
 - 1/2 l frischer Orangensaft
 - Saft einer 1/2 Limone oder Zitrone
 - Abrieb einer 1/2 Orange
 - Etwas Limonen - oder Zitronenabrieb
 - 1 Tl frisch geriebenen Ingwer
 - 30 g Zucker
 - 1- 2 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Den Mohn zunächst n einer Stielpfanne mit etwas Öl einige Minuten an rösten, erkalten lassen.

Schritt2

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen. Den gerösteten Mohn und etwas Maraschino dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt3

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt4

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenformen (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder Portions - Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen abfüllen, 5 - 6 Stunden frieren, besser am Vortag erledigen

Schritt5

Die Orangen - Ingwersoße.

Schritt6

Den Zucker hellbraun karamelisieren lassen und mit den Säften ablöschen, Orangenabrieb und Honig dazu geben. Etwas köcheln, reduzieren lassen, den geriebenen Ingwer zufügen ev. leicht mit Speisestärke "sämig" binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Dazu serviere ich eine bittersüße Orangen-Ingwersoße mit

Schritt9

in Honig und Butter angeschwenkten, lauwarmen Orangenfilets.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** ingwer, mohn, orange, parfait

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohnparfait-mit-orangen-ingwersosse/>