



# Parfait von Baileys, Irish Whiskey und Pistazien auf Orangen Sabayon

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Baileys Whiskey Parfait mit Orangen, eine interessante Kombination.

## Zutaten

- Für das Parfait:
  - 200 g Zucker
  - 5 Eigelbe
  - 300 g Schlagsahne
  - Mark 1 Vanillestange
  - 50 g geröstete Pistazien
  - 1 Prise Salz
  - 1/4 l Baileys
  - 2 cl Irish Whiskey
- Für den Pistazien - Orangen Sabayon:
  - 3 - 4 Eigelbe
  - Saft von 2 Orangen
  - Abrieb von einer 1/2 Orange und einer 1/2 Zitrone
  - 1 El Zucker
  - 2 El geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Parfait:

### Schritt2

Die Eigelbe ,den Zucker und das Vanillemark der auf einem Wasserbad intensiv aufschlagen.

### **Schritt3**

(Damit die Eier gut „ausgaren“ und ihre Bindefähigkeit entwickeln können)

### **Schritt4**

Den Baileys und den Whiskey dazu geben, ein wenig weiter schlagen, abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Pistazien in einer Stielpfanne hellbraun anrösten und mit einem

### **Schritt6**

1l Zucker karamellisieren;

### **Schritt7**

Grob hacken, zur Eigelbmasse geben und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt8**

In Pastetenformen, (Es gehen auch Kuchenformen) die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind, oder in Timbale- Förmchen (Geht auch Kaffetassen) füllen.

### **Schritt9**

Wenigstens 5 - 6 Stunden. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren.

### **Schritt10**

(Besser am Vortag erledigen)

### **Schritt11**

Stürzen, indem man die Förmchen kurz in heißes Wasser hält..

### **Schritt12**

Das Sabayon:

### **Schritt13**

Etwas Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Den Orangen - und Zitronenabrieb dazu geben, etwas reduzieren lassen.

### **Schritt14**

In der Zwischenzeit die Eier cremig aufschlagen und den reduzierten Orangensaft dazu geben. Auskühlen lassen und mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Die Orangenfilets kurz in etwas Butter und Zucker anschwitzen und auf einem schönen Dessertteller, fächerförmig verteilen.

## **Schritt17**

Das Parfait als Portionsförmchen, oder als fingerdicke Scheibe dazu setzen und den Sabayon darüber verteilen.

## **Schritt18**

Mit einem Melisseblättchen garnieren.

## **Schritt19**

(Bitte nicht zu kalt servieren, damit das Parfait seinen unvergleichlichen Schmelz entwickeln kann)

**Rezeptart:** Eisparfaits, Sabayonen **Tags:** bunt, lecker, whiskey

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-baileys-irish-whiskey-und-pistazien-auf-orangen-sabayon/>