

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/>