

Parfait von Blutorange mit Ingwer und Cointreau

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Parfaits, die Krone der Eisherstellung

Zutaten

- (5-6 Personen)
- ½ l Sahne, steif geschlagen
- 6 Eigelbe
- 125g Zucker
- Saft von 3 großen Orangen,
- Abrieb 1 Orange
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 1/8l trockener Weißwein
- 4 cl Cointreau
- 1 Prise Salz
- Etwas Ingwerpulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem kochenden Wasserbad intensiv aufschlagen, damit die Eigelbe ihre Bindenfähigkeit entwickeln können.

Schritt3

Immer wieder etwas zurückziehen, nicht zu heiß werden lassen, es darf sich nichts verfestigen

Schritt4

Den Orangen - und Zitronenabrieb, sowie das Ingwerpulver nach eigenem Geschmack, dazu geben und mit dem Weißwein und den Zitrus Säften auffüllen. Etwas weiter schlagen, bis eine schöne, sämige Konsistenz entstanden ist.

Schritt5

Abkühlen lassen und zuletzt den Cointreau und die recht steif geschlagene Sahne, in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt6

Die Portionsförmchen, Pasteten oder Kuchenform, aber auch Kaffeetassen mit kaltem Wasser ausspülen, Rinnen oder Kuchenformen mit Klarsichtfolie auslegen, das Parfait einfüllen.

Schritt7

Für wenigstens 4 - 6 Stunden ins Eisfach stellen; oder besser noch einen Tag vorher erledigen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Portionsförmchen oder die Pastetenform kurz 1/2 Minute in heißes Wasser stellen und die Formen, mittels der Folie stürzen.

Schritt10

Auf eigenem Kompott von Blutorange filets mit Cointreau und etwas Honig angemacht , servieren.

Schritt11

Grundsätzlich ist immer darauf zu achten, dass ein Parfait nur dann seinen leckeren "Schmelz" entwickelt, wenn es nicht zu kalt gefroren serviert wird. Darum ruhig 5 - 7 min. vor dem Servieren stehen lassen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** cointreau, einfach, fruchtig, ingwer, lecker, parfait, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-blutorangen-mit-ingwer-und-cointreau/>