

Pistazienparfait auf einem Ragout von Herzkirschen

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Nussig, köstlich mit dem schmackigen Kirschragout

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 200 g Zucker
 - 6 Eigelbe
 - 300 g Schlagsahne
 - 2 Vanillestangen
 - 2 frische Vanilleschoten
 - 50 - 60 g geschälte Pistazien
 - 1 Prise Salz
- Für das Kirschragout:
 - 600 g vollreife Knubberkirschen
 - 1 Zimtstange
 - Die Schale einer ½ Zitrone
 - 40 g Zucker
 - 2 cl Kirschwasser
 - Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

Die Eier, den Zucker und das Vanillemark der ausgekratzten Vanillestangen auf einem Wasserbad intensiv und luftig aufschlagen, damit die Eier gut „ausgaren“ und ihre Bindefähigkeit entwickeln können, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Die Pistazien in einer Stielpfanne mit 1 Tropfen Öl leicht anrösten, grob hacken und zum Ansatz geben.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Pastetenformen geben, (Es gehen auch Kuchenformen) die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind,.

Schritt6

Oder in Timbale (Es gehen auch passende Tassen) füllen. Wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren, am besten setzt man das Parfait einen Tag vorher.

Schritt7

Das Kirschragout:

Schritt8

Die Kirschen zunächst waschen und entkernen.

Schritt9

Den Zucker zu einem hellen Caramel brennen und mit etwas Wasser ablöschen; etwas reduzieren lassen.

Schritt10

Die vorbereiteten Kirschen dazu geben und bei geschlossenem Deckel 1 - 2 min. köcheln lassen.

Schritt11

Die Früchte bissfest halten und anschließend mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden. Erst jetzt das Kirschwasser hinzufügen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Parfait Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, stürzen und „mittig“ auf einen dekorativen Dessertteller setzen.

Schritt14

Die Pastetenformen lassen sich durch die Klarsicht Folie recht einfach stürzen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt15

Das ausgekühlte Kirschragout drum herum verteilen, mit einem Sahnetupfer, einem Melisseblättchen und etwas Borkenschokolade garnieren.

Schritt16

Grundsätzlich hier der Hinweis, das Eisparfait mit einem softige, sahnigen „Schmelz“ serviert wird und nicht zu kalt gefroren sein darf. Erst dann entwickelt es seine tolle Konsistenz. Darum zeitig aus dem Eisfach nehmen

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** fruchtig, köstlich, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazienparfait-auf-einem-ragout-von-herzkirschen/>