



Tonkabohnen Parfait im Feigenstern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, lecker, stimmig, gut vorzubereiten, ein wunderschönes Bild

Zutaten

- Für das Tonkabohnen Parfait:
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300 g Schlagsahne
- 1 geriebene Tonkabohne
- 1 Prise Salz
- Für die Feigen:
- 8 vollreife, aber feste Feigen
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Portwein rot
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- Etwas Zitronen - und Orangenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tonkabohnen Parfait:

Schritt2

Die Eier, der Zucker und die geriebene Tonkabohne auf einem heißen Wasserbad intensiv und cremig aufschlagen.

Schritt3

Die Eier gut „ausgaren“ damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können, abkühlen lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und in einer ausreichend großen Plastikform geben, wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren.

Schritt5

Die Rotwein - Gewürzfeigen:

Schritt6

Den Zucker zunächst in einem passend großen Topf hellbraun schmelzen, brennen und mit dem Rot - und Portwein ablöschen, Auflösen, etwas verkochen lassen

Schritt7

Den Zitrus - Abrieb, Zimt - und Vanillemark mit der Schote dazu geben, 2 - 3 min. reduzieren lassen.

Schritt8

Nunmehr die Feigen einsetzen und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. dünsten, nicht zu weich werden lassen.

Schritt9

Danach auskühlen, heraus nehmen und die Feigen von oben bis zur Hälfte, kreuzförmig einschneiden.

Schritt10

Den Pochierfond noch einmal erhitzen, die Vanilleschote wieder entfernen. Auf die benötigte Menge reduzieren und leicht mit etwa Speisestärke „sämig“ binden, auskühlen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Parfait rechtzeitig aus dem Froster nehmen, etwas antauen lassen, denn nur so entwickelt es seinen zarten Schmelz.

Schritt13

2 eingeschnittenen Feigen p. P. etwas aufdrücken und eine schöne Eiskugel in die Mitte setzen.

Schritt14

Mit dem Pochierfond umgießen und einem Melisseblättchen garnieren, ein wunderschönes Bild ist entstanden

Rezeptart: Eisparfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tonkabohnen-parfait-im-feigenstern/>