

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,
Alexandra Bader & Mark Weber

Rotwein-Zwetschgen mit Honig-Rosmarin-Baumnuss-Parfait und Meringue

WERKZEUGE

- Einmachglas
- Bain-Marie
- Parfaitform mit Klarsichtfolie ausgelegt, die Ränder überlappend
- Stabmixer

ZUTATEN

Rotwein-Zwetschgen

- 400 g Zwetschgen, mit Kern, angestochen
- 50 g Zucker
- 20 g Butter
- 2 dl Rotwein
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- ½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt

Honig-Rosmarin-Baumnuss-Parfait

- 150 g Kastanienhonig
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Eigelb
- 2 Eier
- 20 g Zucker
- 3 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 100 g Baumnüsse, karamellisiert, zerkleinert
- Garnitur
- 100 g Baumnüsse, karamellisiert
- 8 Meringues

ZUBEREITUNG

Honig-Rosmarin-Baumnuss-Parfait

Den Kastanienhonig mit dem Rosmarinzweig aufkochen und auskühlen lassen. Vor dem Verarbeiten den Rosmarinzweig entfernen. Auf einer Bain-Marie die Eigelb, die Eier und den Zucker zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Auf Eiswasser kalt schlagen. Den Vollrahm unterheben. Den Honig mithilfe eines Schneebesens sanft unterrühren. Zum Schluss die gehackten Baumnüsse unterziehen. Die Masse in die Parfaitform füllen. Die Oberfläche mit der Klarsichtfolie abdecken. Ca. einen Tag im Tiefkühler kalt stellen.

Rotwein-Zwetschgen

Den Zucker und die Butter karamellisieren. Mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Zimtstange, die Gewürznelke und die Vanilleschote in die Flüssigkeit geben. Kurz aufkochen. Die Zwetschgen hinzugeben. Noch warm in ein Einmachglas füllen, verschliessen und 3 Tage ruhen lassen.

ANRICHTEN

Das Honig-Rosmarin-Baumnuss-Parfait aus der Form stürzen. In 8 gleichmässige Stücke schneiden. Je zwei Tranchen auf einem Teller anrichten. Die Rotwein-Zwetschgen abtropfen lassen. Mit Rotwein-Zwetschgen und Meringe servieren. Mit einigen karamellisierten Baumnüssen garnieren.

