

Vanille-Eis-Parfait mit Haselnuss-Krokant-Blättern

Für vier Portionen

Für das Parfait:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Eier (Klasse M)	50 g Puderzucker
25 g Zucker	250 ml Sahne	Prise Salz
Frischhaltefolie		

Für die Haselnussblätter:

25 g Butter	25 g Nuss-Nougat	50 g Puderzucker
50 g Mehl	1 Eiweiß	

Für den Apfel:

2 grüne Äpfel	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanilleschote
50 ml Apfel-Cidre	Zum Anrichten:	2 Zweige Minze
50 ml Cassissauce		

Für das Parfait die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. (82 bis 85 Grad) Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen. Die Masse mit dem Schneebeesen schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne halbsteif schlagen und mit einem Schneebeesen oder Teigschaber unter die kalte Eimasse heben. Das Eiweiß mit Hilfe einer Küchenmaschine aufschlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter die erkaltete Eiermasse heben. Eine Terrinen Form (500 Milliliter Inhalt) mit etwas Wasser einstreichen, damit sich die Folie gut in der Form verteilt. Die Form so mit Frischhaltefolie auslegen, dass die Folie ein ganzes Stück über den Rand überlappt. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens zwei bis drei Stunden gefrieren. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Für die Haselnussblätter die Butter mit Nougat schmelzen. Puderzucker mit Mehl zur flüssigen Butter-Mischung in eine Schüssel sieben. Alles zusammen mit dem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig gleichmäßig mit Hilfe einer Gabel möglichst dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im heißen Ofen in etwa sechs Minuten knusprig backen. Die Blätter aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und in Stücke brechen. Die Äpfel waschen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in feine Streifen schneiden. Den Honig in der Pfanne erhitzen und das Mark hinein geben. Die Apfelstreifen kurz und heiß durch ziehen und mit Cidre ablöschen. Der Apfel sollte noch Biss haben. Zum Servieren, das Parfait in Stücke schneiden und auf den Teller legen. Mit Cassissauce garnieren. Marinierten Apfel darauf legen, und mit Haselnussblättern und Minze garnieren.

Johann Lafer am 12. April 2014