



Walnuss-Parfait mit exotischen Früchten



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	290 kcal/1216 kJ	
Eiweiß:	4,2 g	Fett: 20,9 g
Kohlenhydrate:	21 g	

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eine Hälfte fein, die andere grob hacken. 80 ml Wasser mit Zucker und den Gewürzen 5 Minuten köcheln. Belegkirschen fein schneiden.
2. Eigelb schaumig schlagen, den Gewürz-Zucker-Sud durch ein Sieb dazugeben und die Masse dick cremig schlagen. Sahne steif schlagen, auf Eigelbcreme geben. Fein gehackte Walnüsse und die Belegkirschen zugeben und alles mit einem Schneebesen unterheben. Eine Rehrückenform mit Klarsichtfolie auslegen und Sahne einfüllen. 5 bis 6 Stunden einfrieren.
3. Karambole abspülen und in Scheiben schneiden. Kiwi schälen und klein schneiden. Kumquats abspülen, in Scheiben schneiden. Honig, Zitronensaft und Grenadinesirup erhitzen. Kumquats darin 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Physalishülle an den Nahtstellen vorsichtig aufschneiden und auseinander biegen.
4. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit Früchten, grob gehackten Walnüssen und Sirup anrichten. Mit Minze garnieren.

Zutaten für 8 Portionen :

- 80 g kalifornische Walnüsse
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 50 g bunte Belegkirschen
- 4 Eigelbe (M)
- 300 ml Schlagsahne
- 1 Karambole
- 1 Kiwi
- 50 g Kumquats
- 1 EL Honig
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Grenadinesirup
- 50 g Physalis
- Minze zum Garnieren