

Grand-Marnier-Parfait mit Gewürzorange

Zutaten für 4 Personen

Schokoladenspitzen

2 Blatt Backpapier
200 g dunkle Kuvertüre
20 g Öl

Grand-Marnier-Parfait

2 Blatt Gelatine
150 g Schlagrahm
4 Eigelb (80 g)
40 g Zucker
1 Orangenzeste
40 g Grand Marnier

Gewürzorange

2 Orangen
150 ml Wasser
50 g Honig
110 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
5 Kardamomkapseln
1 Gewürznelke
1 Sternanis
1 TL Rinden-Granulat (aus der Apotheke)

Für die Schokoladenspitzen aus quadratischem Backpapier (30 x 30 cm) zwei gleichmäßige Dreiecke schneiden und zu Tüten drehen. Die 3 Ecken zusammenheften, um gleichmäßige Tüten herzustellen. Dann die Spitze von den Tüten abschneiden, um ein Loch von 5 mm zu bekommen. 2 weitere Tüten herstellen. Die Kuvertüre mit Öl verdünnen (Verhältnis 1:10) und temperieren. Die Tüten mit der Kuvertüre füllen und wieder ausleeren und zum Abtropfen in ein Glas stellen. Für kurze Zeit kalt stellen, damit die Schokolade fest wird.

Für das Grand-Marnier-Parfait Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm aufschlagen und kalt stellen. Eigelb, Zucker und geriebene Orangenzeste über Wasserdampf aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben und die Masse kalt schlagen. Grand Marnier hinzufügen und den Rahm unterheben. Dann mit einem Spritzbeutel die Schokoladenspitze mit der Parfaitmasse füllen und einfrieren.

Für die Gewürzorange die beiden Orangen schälen. Das Wasser mit Honig und Zucker aufkochen, die Gewürze hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln. Dann mit Rinden-Granulat einfärben und durch ein feines Sieb auf die Orangen gießen. Die Orangen kühl stellen und mindestens 1 Tag marinieren. Dabei ab und zu die Orangen umdrehen, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen.

Anrichten

Die Gewürzorange in Scheiben schneiden und im Kreis auf einen Teller legen. Die Parfaittüten unten gerade anschneiden, das Backpapier entfernen und in der Mitte anrichten. Als Dekoration eignen sich Orangenzesten, Estragon und Schoko-Ornamente, dazu passen außerdem Grand-Marnier-Sabayon und die Sauce von den Gewürz-Orangen.

Weintipp: Dazu passt eine fruchtige
Auslese aus Deutschland oder
Österreich

Aus unserem Sortiment:
Riesling Tradition, Robert Weil
Beerenauslese, Böhheim