

Walnuss-Parfait auf Pflaumen-Amaretto-Spiegel



Zutaten:

Für das Walnuss-Parfait

150 g Walnüsse
1 EL Honig
1 EL Rohrzucker
300 g Schlagsahne
5 Eigelb
120 g Puderzucker
3 EL Walnusslikör
2 EL Nussmus
1 Msp. Vanille
1 Prise Salz

Für den Pflaumen-Amaretto-Spiegel

500 g Pflaumen
2 EL Pflaumensaft
50 g Puderzucker
2 EL Amaretto

Für die Garnierung

200 g Schlagsahne
1 Tüte Vanillezucker
6 Amarettini
1 Stiel Zitonenmelisse

Zubereitung des Walnuss-Parfaits:

Die Walnüsse bei mäßiger Hitze rösten und anschließend in Zucker und Honig karamellisieren. Danach sechs ganze Walnüsse zur Seite legen und die restlichen Nüsse grob hacken. 300 g Schlagsahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Das Eigelb mit dem Puderzucker auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen.
Anschließend in kaltem Wasser schnell kalt schlagen.

Den Walnusslikör, das Nussmus, die Vanille und das Salz in die Eimasse geben und mit der geschlagenen Sahne vorsichtig verrühren.

Die Parfaitmasse in Förmchen füllen und ca. 12 Stunden gefrieren. Die zurückgehaltenen Walnüsse nach ca. 1 Stunde auf das Parfait geben.

Zubereitung des Pflaumen-Amaretto-Spiegels:

Die Pflaumen pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend mit Puderzucker und Amaretto verrühren. Je nach Konsistenz mit dem aufgefangenen Pflaumensaft verdünnen.

Zubereitung der Garnitur:

Die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Auf den Tellern Pflaumenspiegel anfertigen, das Parfait in die Tellermitte geben, mit Sahnetupfen verzieren und mit Amarettini und Zitronenmelisseblättchen garnieren.