

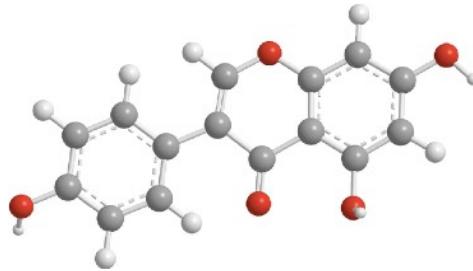
Orangenparfait mit karamellisierter Zuckeremulsion

(4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Eigelb
- 120 g Zucker
- 8 EL Orangenlikör
- 3-4 TL Zitronensaft
- 2 (à 200 g) Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Orange



Zubereitung:

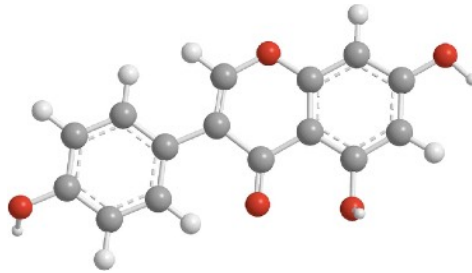
1. Kleine Förmchen (200 ml Inhalt) kalt ausspülen. Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Herunternehmen und im kalten Wasserbad kalt schlagen. Mit Orangenlikör und Zitronensaft abschmecken.
2. Sahne steif schlagen, dabei den Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Unter die Eigelbmasse heben. In die Förmchen füllen. Ins Tiefkühlfach oder -gerät stellen (am besten über Nacht gefrieren lassen).

Karamellierte Zuckeremulsion

(für ca. 250 ml)

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Balsamico-Essig
- 50 ml Pflaumen- oder Himbeeressig
- 100 ml Kürbiskern- oder Sesamöl



Zubereitung:

1. Den Zucker in einem Topf schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Sojasauce zugeben und den Karamell aufkochen. Die beiden Essige zugießen und auf die Hälfte reduzieren.
2. Den Topf von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend das Öl nach und nach einemulgieren.

Tipp:

Die wunderbar geschmacksdichte Emulsion schmeckt gut zu Erdbeeren, aber ebenso zu Gefrorenem beispielsweise zu einem Orangenparfait.