

Hier und heute



Kirsch-Buttermilch-Parfait (am Stiel)

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs vereint Sauerkirschen, Buttermilch und Schokolade zu einem raffinierten Eis-Dessert.

Kirsch-Buttermilch-Parfait (am Stiel)

von Matthias Ludwigs für 4 Stück

Zutaten für die Kirsch-Einlage (Kern)

- 100 g Sauerkirschen (TK oder Glas, gut abgetropft)
- 20 g Zucker
- 5 g Speisestärke
- optional: 10 ml Kirschwasser

Kirscheinlage vorbereiten

Kirschen mit Zucker kurz aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter die Kirschen rühren, nochmals aufkochen und die Masse abkühlen lassen. Auf Backpapier oder in Silikonformen 4 kleine Portionen für mindestens 2 Stunden einfrieren. Am besten bereits am Vortag herstellen.

Zutaten für das Parfait

- 125 g Buttermilch
- ½ Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 125 g Sahne, cremig geschlagen
- 30 g Zartbitterschokolade, fein gehackt oder geraspelt

Zubereitung

Die Gelatine mit einem Teil der Buttermilch erwärmen, um sie aufzulösen. Mit der restlichen Buttermilch gut verrühren. Eiweiß mit Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen und zuerst den Eischnee, dann die Sahne unter die Buttermilchmasse ziehen. Dabei auch die Schokoladensplitter zugeben.

Geeignete Silikonformen (im besten Fall für Eis am Stiel) zu zwei Dritteln mit der Masse füllen. Die gefrorenen Kirscheinlagen mittig einlegen und (bei Verwendung entsprechender Formen) den Stiel schon einschieben. Mit der restlichen Parfaitmasse bedecken und für mindestens 4 Stunden einfrieren, am besten über Nacht (damit man keine Wartezeiten hat und die Masse auf jeden Fall ausreichend gefroren ist).

Tipp: Anstelle der Kirscheinlage kann man auch frisch geschnittene Kirschstücke in die Parfaitmasse geben.

Zutaten zum Überziehen

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kokosöl (damit der Überzug nicht zu dick wird)
- optional Schokospäne oder Krokant zum Wälzen bzw. Bestreuen

Hier und heute



Fertigstellung

Kuvertüre mit Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Gefrorene Parfaits aus der Form lösen und sofort überziehen, am besten durch Hineintauchen in ein Glas oder ähnliches, hohes und schmales Gefäß, damit die Parfaits vollständig eingetaucht werden können. Direkt mit Schokospänen oder Krokant bestreuen. Auf Backpapier legen, bei Bedarf nochmals kurz tiefkühlen oder direkt servieren.

Tipps: Das Parfait ist im Tiefkühler bei -18 °C bis zu zwei Wochen haltbar. Das Parfait vor dem Servieren 3–5 Minuten antauen lassen. Das Parfait kann auch gut in einer Kastenform hergestellt werden. Hierfür die Kirscheinlage nicht einzeln, sondern als einen „Strang“ herstellen. Das Parfait dann im Ganzen wahlweise mit Schokolade überziehen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.