



Hier und heute

Spekulatius-Parfait mit Gewürzoranzen

Matthias Ludwigs verfeinert sein Spekulatius-Parfait mit Gewürzoranzen und weihnachtlichen Aromen und zeigt, wie es perfekt gelingt.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für sechs Portionen

Zutaten für das Parfait

- 2 Eigelbe
- 55 g Zucker
- 70 ml Milch
- 90 ml Buttermilch
- 120 g Joghurt, 10 % Fett
- 70 g Spekulatiuscreme (alternativ 70 g fein zerbröselten Spekulatius mit etwas Pflanzenöl vermengen)
- 2 g Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 1 Blatt Gelatine
- 220 g Sahne
- 20 ml brauner Rum (kann auch weggelassen werden)

Zutaten für marinierte Orangen (am besten drei bis vier Tage zuvor vorbereiten)

- 6 kleine Orangen
- 155 g brauner Zucker
- 250 ml Wasser
- 120 ml Orangensaft
- 35 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 g Piment, ganz
- etwas schwarzer Pfeffer, grob gemörsert
- 20 ml Rum (optional)

Zubereitung

Für die marinierten Orangen Zucker, Wasser, Orangensaft und Rotwein aufkochen. Zimtstange, Piment und Pfeffer zugeben und alles fünf Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, nach Belieben Rum einrühren und den Sirup vollständig abkühlen lassen. Die Orangen schälen (inklusive der weißen Haut) und im Ganzen gelassen, dicht an dicht in ein passendes Gefäß legen. Mit dem kalten Sirup vollständig bedecken, abdecken und am besten drei bis vier Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei täglich einmal wenden. Für das Parfait Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne cremig aufschlagen. Die Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker verrühren und die heiße Milch unter Rühren einlaufen lassen. Dann alles in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen (zur Rose abziehen). Vom Herd nehmen, die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Creme lösen. Spekulatiuscreme, Spekulatiusgewürz, Salz und nach Belieben Rum einrühren. Joghurt und Buttermilch glattrühren, unter die noch warme Masse geben und alles leicht abkühlen lassen (auf circa 28°C). Die Sahne vorsichtig unterheben. Parfaitmasse in einzelne Förmchen oder eine flache Form füllen und mindestens sechs Stunden (besser über Nacht) tiefkühlen.



Hier und heute

Tipp: Wer mag, kann kleine Spekulatiusstücke unter die Parfaitmasse geben.

Fertigstellen

Die Orangen aus dem Sirup nehmen, in fünf bis sieben Millimeter dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf jeden Teller legen. Das Parfait aus den Förmchen nehmen oder mit Löffeln oder einem Eisportionierer als Nocken aus der Form nehmen und auf die Orangenscheiben setzen.

Tipps

- Das tiefgekühlte Parfait circa fünf Minuten „auftauen“ lassen, dann servieren.
- Dazu passt gut selbstgemachter Spekulatius-Haselnusskrokant. Hierfür bei der Zubereitung eines klassischen Haselnusskrokants einen Teil der Haselnüsse durch grob zerstoßenen Spekulatius ersetzen.
- Sirup der Orangen mit weiteren 200 g Zucker und Gewürzen wie Zimt, Nelken, Sternanis, Kardamom, Lebkuchengewürz o. ä. ergänzen, aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und in eine Flasche füllen. Der Sirup eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Glühwein: Je Tasse Rotwein ein bis zwei Esslöffel des Sirups zugeben – fertig!