



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Christstollen-Parfait mit Orangenragout**

**Parfait:** 3 Eigelb, 75 g Zucker, ein TL Lebkuchengewürz, 1 EL heißes Wasser, 50 g Rumrosinen, je 25 g Orangeat und Zitronat, fein gewürfelt, 50 g Mandelblättchen, leicht geröstet, eine halbe Vanilleschote, ausgeschabtes Mark, 1-2 Tropfen Bittermandelaroma, 375 g halbfest geschlagene Sahne, 15 ml Rum.

Eigelbe über heißem Wasserbad mit Zucker, Lebkuchengewürz und heißem Wasser dickschaumig aufschlagen. Außer Sahne und Rum die übrigen Zutaten einrühren, Mischung abkühlen lassen, erst dann Sahne unterheben. Parfait mit Rum aromatisieren, in eine dreieckige Form füllen, im Gefriergerät fest werden lassen. Vor dem Anrichten stürzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

**Ragout:** 2 1/2 Orangen, 250 ml Orangensaft, ca. 2 EL Zucker, eine halbe Vanilleschote, ausgeschabtes Mark und leere Schote, ein halber TL Vanillepuddingpulver, ein halber EL Zitronensaft, ein halber TL Likör (Amaretto, Cointreau), 3EL Sauerrahm, 1 1/2 TL Puderzucker, 6EL Zitronensaft.

Orangen schälen, Filets aus den Trennhäuten lösen, diese dann in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und auf 250 ml ergänzen. Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen, Vanillemark samt leerer Schote zufügen, den Saft auf 150 ml reduzieren, mit dem kalt angerührten Puddingpulver binden, kurz aufkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und mit Zitronensaft und Likör abschmecken. Orangenfilets hineingeben, Ragout vom Herd nehmen, erkalten lassen. Sauerrahm mit Puderzucker und Zitronensaft schaumig rühren.

Orangenragout auf die Teller verteilen und je 2 Scheiben Parfait darauf anrichten, mit Sauerrahmschaum umgießen und ggf. mit etwas Schokolade und Minzeblättchen garnieren.

### **Weinempfehlung**

Riesling Ölberg Auslese 2015, Schätzel

Rezept nach Hans Haas