

Honig-Sojaparfait mit Gewürzorange und Glühweinsabayone

Gesamtzeit **50 Min.** 50 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

4.186 kJ / 1.000 kcal

Fett: **38 g** Eiweiß: **5,6 g**

Kohlenhydrate: **90 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

6 EL	Honig
8 EL	<u>Kikkoman Wok Sauce</u>
0,5	Limonensaft
120 g	Butter
3 EL	Wasser
220 g	Zucker
65 g	Eiweiße
120 g	Sahne
200 ml	Orangensaft
20 g	Honig
4	Nelken
2	Sternanis
0,25	Vanilleschoten
0,75	Zimtstangen
4	Orangen
1	Kapsel Kardamom
60 ml	Rotwein
2	Eigelb

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Honig-Sojasirup Honig, Wok Sauce und Limonensaft zu einem Sirup einkochen. Nun mit einem Schneebesen die Butter einrühren, so dass sich alle Zutaten verbinden und sich nichts absetzt. Den Sirup kalt stellen. Achtung: Den Sirup erst weiterverarbeiten, wenn er ausgekühlt ist, deshalb sollte man ihn am besten einen Tag im Voraus kochen.

Schritt 2

Für das Honig-Sojaparfait 50 ml Wasser und 75 Gramm Zucker aufkochen. Währenddessen den restlichen Zucker mit Eiweiß in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät steif schlagen.

Schritt 3

Nun die Zuckermasse unter ständigem Rühren langsam dazu laufen lassen. Beim Schlagen gewinnen die Zutaten an Volumen. Anschließend sehr langsam den Honig-Sojasirup hinzufügen. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Die Parfaitmasse in Formen füllen, in den Gefrierschrank stellen und bis zum Servieren einfrieren lassen.

Schritt 5

Zur Zubereitung der Gewürzorangen alle Zutaten bis auf die Orangen miteinander vermischen und kurz aufkochen, dann abgedeckt ziehen lassen.

Schritt 6

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Anschließend die Orangen im Ganzen in dem lauwarmen Fond über Nacht einlegen.

Schritt 7

Zum Anrichten die ganzen Orangen in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 8

Für die Glühweinsabayone die Gewürze in einem Mörser zerstoßen und mit dem Rotwein und dem Zucker erwärmen (nicht kochen!), anschließend abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 9

Zum Servieren einen Teelöffel des Glühweins abnehmen und den Rest mit dem Eigelb vermischen. Anschließend durch ein Sieb geben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Solange bearbeiten bis die Masse andickt und Stand bekommt.

Schritt 10

Warm servieren.