

Blauen Trauben - Parfait mit Orangen - Traubensalat

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Aromatische blaue Trauben
75	Gramm	Zucker; je nach Süße der Trauben
100	ml	Orangensaft, frisch gepresst
100	Gramm	Zucker
4		Eigelb
1/2	Ltr.	Sahne

FRUCHTSALAT

200	Gramm	Blaue Trauben
200	Gramm	Grüne Trauben
2		Orangen filetiert
2	Essl.	Orangenlikör
4	Essl.	Geröstete Mandelblättchen

Anleitung:

Für das Parfait die Trauben mit dem Zucker und dem Orangensaft in einen Topf geben. So lange unter Rühren erhitzen, bis die Trauben platzen. Die Trauben soweit wie möglich zerdrücken. Alles durch ein Sieb streichen, den Saft auffangen und erkalten lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker und 50 ml Traubensaft im heißen Wasserbad dicklichcremig aufschlagen, dann im kalten Wasser kaltschlagen. Den restlichen Traubensaft unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Alles in eine verschließbare Kunststoffdose füllen und über Nacht gefrieren lassen.

Für den Obstsalat die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit dem Orangenlikör vermischen und die Traubenhälften und die Orangenfilets darin kurz marinieren.

Zum Servieren Kugeln vom Traubenparfait auf Teller geben, daneben etwas Trauben-Orangensalat anrichten. Den Salat mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.