

## Havana - Parfait mit Zimt auf Punschkerschen

Kategorien: Eis, Parfait, Land, Kuba

Zutaten für: 10 Portionen

6		Ei(er)
150	Gramm	Zucker
2	Teel.	Zimt, gemahlen
6	Essl.	Rum (Havana Club 3 Jahre)
500	Gramm	Crème double
2	Gläser	Schattenmorellen
1 1/2	kg	Orange(n)
2	Stangen	Zimt
2		Anis (Sternanis)
2		Gewürznelken
4	Essl.	Zucker, braun
4	Essl.	Zitronensaft

### Anleitung:

Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Zimt und Rum dazugeben und Crème double unterrühren. Eiweiß steif schlagen (evt. einen Esslöffel kaltes Wasser dazugeben, wird dann steifer) und vorsichtig unter die Masse heben. Eine Kastenform (1,5 Liter) mit Wasser ausspülen, mit Frischhaltefolie auslegen und die Parfait-Masse einfüllen. Über Nacht im Kühlschrank gefrieren lassen.

Punschkerschen:Kirschen abtropfen lassen. 2 EL des Zuckers mit einem kleinen Schuss Wasser schmelzen und karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft und dem Kirschsafte ablöschen. 2 Zimtstangen und die Gewürznelken dazugeben und aufkochen lassen. Auf handwarme Temperatur abkühlen lassen und die Kirschen zugeben (ich gebe die Kirschen nicht in die heiße Flüssigkeit, ich habe den Eindruck die werden dann nicht so schön, ich mag das Obst gerne fest). Im Kühlschrank lagern (am besten auch über Nacht, das Aroma zieht dann besser durch)Orangensterne:Orangen filetieren, bis man 60 schöne Filets hat. Saft auffangen, die übrigen Orangen auspressen. Die übrigen 2 EL braunen Zucker karamellisieren lassen, mit Zitronensaft ablöschen und mit dem Orangensaft auffüllen. Sternanis dazugeben. Flüssigkeit fast ganz abkühlen lassen, Filets dazu und über Nacht ziehen lassen.Zum Anrichten:Orangen wieder abtropfen lassen. Aus dem Sud kann man - mit Sekt aufgegossen - einen erfrischen Aperitif zubereiten. Kirschen auf dem Herd erwärmen. Wer mag, kann die Kirschen auch heiß werden lassen und mit etwas Speisestärke andicken - kurz aufkochen lassen - und das ganze dann dickflüssig zu dem Parfait servieren. Wir verwenden nur die Kirschen und die anwesenden Kinder vertilgen den Saft.Jeweils 6 Orangenfilets auf der Tellermitte in Sternform anrichten. Die Kirschen mit Hilfe eines kleinen Siebes aus dem Saft befreien und halbkreisförmig um den Stern herum anrichten. Die Parfaitform kurz in heißes Wasser tauchen, in 20 Scheiben teilen und je 2 Scheiben auf die Teller verteilen.Die übrigen Kirschen in einer Schüssel auf den Tisch stellen, es bleibt sicher nichts übrig. Wegen des Rums für Kinder nicht geeignet, die begnügen sich zumeist aber auch mit den Kirschen und ganz ordinärem Vanilleeis.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.