



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölnner Straße 6 • 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com • www.vieux-sinzig.com

Walnuss Parfait mit schwarzen Nüssen und Ingwer-Zwetschgen

Für 10 Personen:

- | | | |
|--------|---------------------------|---|
| 4 | Parfait:
Eigelbe | – Für den Krokant die Walnüsse grob hacken und leicht rösten. Den Zucker karamelisieren. Die Walnüsse unterrühren. Auf ein geöltes Backblech legen und abkühlen lassen. Grob zerkleinern. |
| 100 g | Zucker | |
| 4 ml | Walnusswein | |
| 50 g | Walnusskrokant:
Zucker | – Für das Parfait die Eigelbe und den Zucker mit den Walnusskernen auf dem Herd schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Kaltgeschlagene Sahne mit dem Walnusskrokant unterheben. Das Parfait abfüllen und über Nacht einfrieren. |
| 200 g | Walnusskerne | |
| 400 g | Sahne | |
| 40 g | flüssige Kuvertüre | – Zum Anrichten des Herbst Desserts den reduzierten Walnuss Sirup in Streifen über den Teller ziehen. Das Walnuss Parfait darauf legen. Mit einer Spritztüte die flüssige Kuvertüre gitterförmig darauf spritzen. Einige Ingwer-Zwetschgen und eine ganze schwarze Walnuss dazu legen. Einige Scheiben der schwarzen Walnüsse dazu legen. |
| 1 Glas | schwarze Walnüsse | |
| 4 EL | Walnuss Sirup | |