



**NOSER  
INOX** 

## TONKABOHNEN-PARFAIT MIT WALDBEEREN-COULIS

### Zutaten (für 12 Portionen)

#### Tonkabohnen-Parfait

2 dl Milch  
½ Tonkabohne  
75 g Zucker (1)  
3 Eigelb  
20 g Maizena  
4 dl Rahm  
3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
75 g Zucker (2)

#### Waldbeeren-Coulis

300 g gefrorene Waldbeeren  
2 Orangen, Saft  
2 EL Puderzucker

### Zubereitung

1. Die Milch in eine Pfanne geben. Die Tonkabohnen auf einer feinen Reibe (z. B. Muskatreibe) in die Milch reiben.
2. Zucker (1) und Eigelb miteinander verrühren. Das Maizena dazu sieben und alles glattrühren.
3. Die Milch aufkochen. Dann noch kochend heiss unter stetigem Rühren unter die Zucker-Ei-Masse rühren. Die Masse zurück in die Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Die Creme sofort in eine Schüssel durch ein Sieb giessen und mit Klarsichtfolie decken. Dabei darauf achten, dass die Folie direkt auf der Creme liegt. Auskühlen lassen.
4. Inzwischen zwei Terrinen-Formen oder eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen.
5. Sobald die Creme kalt ist, den Rahm steifschlagen.
6. Die Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dann langsam unter stetigem Rühren den Zucker (2) ins Eiweiss rieseln lassen. Die Masse so lange weiterschlagen, bis ein fester, feinporiger Eischnee entstanden ist.
7. Die Creme mit dem Schneebeesen kurz glattrühren, dann eine erste Portion Rahm kräftig unterrühren. Den restlichen Rahm sowie das Eiweiss vorsichtig, aber zügig unterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
8. Für das Coulis Beeren in einer Pfanne erhitzen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.
9. Orangen auspressen und den Saft zu den Beeren geben.
10. Herd ausschalten, Puderzucker hinzufügen und ein wenig abkühlen lassen.
11. Die Beerenmischung pürieren und durch ein Sieb streichen.
12. Zum Servieren das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Waldbeeren-Coulis umgiessen. Nach Belieben mit frischen Beeren dekorieren.