

Nachtisch fürs Weihnachtsessen: Lebkuchenparfait

Die herrlichen Gewürze im Lebkuchen gehören einfach zu Weihnachten! Deshalb hat unser SWR4 Konditor Joachim Habiger ein weihnachtliches Dessert kreiert, in dem sich all diese Düfte wiederfinden – ein Lebkuchenparfait. Als Nachtisch also ein Halbgefrorenes, für das Sie keine Eismaschine brauchen und das mit einer wunderbaren Nougatcreme überzogen wird.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für das Lebkuchenparfait

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 6 g Lebkuchengewürz
- 500 g geschlagene Sahne (nicht allzu steif)

Für den Überguss:

- 200 g Sahne
- 80 g Zucker
- 200 g Nougat (hell)
- 30 g Honig
- 1 Päckchen Tortenguss

Menge: Etwa 8-10 Portionen (je nach Form)

Die Zubereitung des Lebkuchenparfaits

Die Eier, den Zucker und das Lebkuchengewürz im heißen Wasserbad so lange aufschlagen, bis es leicht eindickt. Die Masse sollte nicht zu fest sein, sonst flocken die Eier aus.

Tipp: Dies nennt man „zur Rose abziehen“. Die Creme sollte auf 84 Grad erwärmt werden. Je mehr Zucker die Masse enthält, desto höher die Temperatur. Falls Sie kein Küchenthermometer zur Hand haben, achten Sie auf die Konsistenz (es muss leicht eingedickt sein).

Danach kalt schlagen, entweder im kalten Wasserbad oder in der Küchenmaschine. Nun einen kleinen Teil der nicht zu steif geschlagenen Sahne unterrühren, danach den Rest der Sahne unterheben.

Tipp: Die Sahne sollte mindestens 30 bis 32 Prozent Fettanteil haben. Diese lässt sich viel besser aufschlagen, vor allem wenn sie kalt ist.

Die cremige Masse in Förmchen abfüllen. Das Parfait anschließend mindestens sechs Stunden, am besten aber über Nacht, gefrieren und anschließend vor dem Übergießen aus der Form nehmen.

Tipp: Für ein weihnachtliches Dessert eignen sich Tannenbäumchen, Sterne oder Ähnliches. Förmchen aus Silikon eignen sich besonders gut, da sich das Parfait daraus gut herauslösen lässt.

Der Überguss

Die flüssige Sahne, den Honig und den Zucker zunächst aufkochen und mit dem Nougat eine Emulsion herstellen. Den Tortenguss nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten und unter die Sahne-Nougat-Masse mischen. Das Parfait mit dem handwarmen Überguss überziehen.

Tipp: Der Überguss darf nicht zu heiß sein, sonst schmilzt das Parfait zu schnell.