Balsamico-Parfait mit marinierten Trauben

Auf der Suche nach einem Rezept für ein raffiniertes Dessert? Das Balsamico-Parfait mit marinierten Trauben ist die Krönung jedes Menüs und Balsam für den Gaumen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min

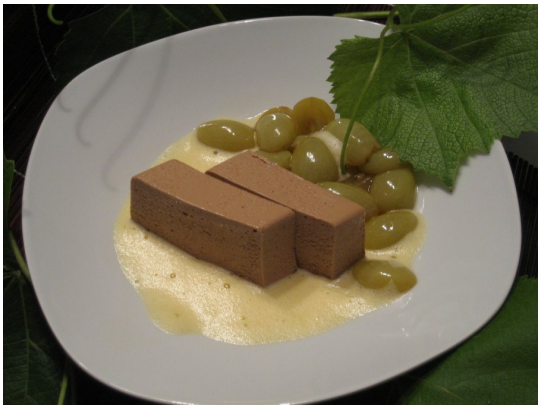

Foto: Lisa

Zutaten

Für das Parfait

4 g	Gelatine
2 Stk.	Eier
6 EL	Balsamico-Creme
2 EL	Balsamicoessig
80 g	Zucker
400 ml	Schlagobers

Für die marinierten Trauben

50 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
150 ml	Weißwein
450 g	Weintrauben (weiße)

Für die Sabayone

3 Stk.	Eigelb
1 Spritzer	Zitronensaft
20 g	Zucker

500 ml	Weißwein
20 ml	Grappa

Zubereitung

1. Für Balsamico-Parfait mit marinierten Trauben zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Eier und Zucker in einer Schüssel im Wasserbad verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.

2. Vom Herd nehmen und die Masse weiter rühren, bis sie erkaltet und erhärtet. Gelatine mit den beiden Sorten Balsamico verrühren. Schlagobers halbsteif schlagen und mit der Balsamico-Gelatine vermengen.

3. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Parfait-Masse hineinfüllen. Glatt streichen und in das Gefrierfach stellen.

4. In der Zwischenzeit die Trauben marinieren. Dazu eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen.

5. Trauben waschen und halbieren. In die Marinade geben und hin und her schwenken. Köcheln lassen, bis der Fond auf etwa die Hälfte einreduziert ist.

6. Für die Sabayone Eigelb mit Zitronensaft und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Weißwein und Grappa unterrühren. Die Sabayone auf Tellern verteilen. Parfait und Trauben darauf anrichten und servieren.

Tipp

Das Balsamico-Parfait mit marinierten Trauben schmeckt auch mit gepfefferten Erdbeeren anstatt mit Trauben.