

# Hier und heute



## Limettenparfait mit Himbeerragout

Patissier Matthias Ludwigs macht eine kühlende Leckerei für heiße Sommer. Bei seinem Limettenparfait untermalt ein fruchtiges Himbeerragout das erfrischend-prickelnde Aroma der Zitrusfrucht. Ein schnelles Dessert, das Eindruck macht.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 4-6 Portionen, je nach Form

#### Zutaten für das Parfait

- 60 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 70 ml Limettensaft
- 150 g Sahne, cremig geschlagen
- etwas Limettenabrieb

#### Zubereitung

Milch mit Zucker in einem Topf erhitzen. Das Eigelb untermischen und die Masse auf circa 85°C erhitzen, bis sie sich zur Rose abziehen lässt.

Die Masse dabei nicht schaumig rühren, sondern am besten vorsichtig mit einem Gummispatel verrühren. Dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

#### Tipps

- Wer mag, kann die Eigelbmasse vor dem Erhitzen noch passieren (durch ein Sieb geben), damit sie feiner wird.
- Zur Rose abziehen ist eine Küchentechnik, die das Binden bzw. Andicken einer Creme meist auf Eigelbbasis beinhaltet. Hierfür den Kochlöffel in die Creme tauchen, mit dem Rücken nach oben halten und drauf pusten. Sollte sich eine wellenförmige Linie ergeben, die an eine Rose erinnert ist die Creme fertig.

Eiweiß mit Zucker im Wasserbad auf circa 60°C erwärmen und zu einem festen Schnee aufschlagen. Wenn die Masse vollständig erkaltet ist, den Limettensaft unterrühren. Unter die Eigelbmasse zuerst die Limetten-Baisermasse ziehen, dann die Sahne und den Limettenabrieb unterheben. Masse in eine mit Folie ausgekleidete Form füllen (z.B. Terrinen- oder Kastenkuchenform) und mindestens vier Stunden in den Tiefkühler geben.

#### Zutaten für das Himbeerragout

- 250 g Himbeeren (alternativ tiefgekühlte Himbeeren)
- 100 ml Apfelsaft
- ca. 5 g Stärke
- 10-40 g Zucker (nach Geschmack)

#### Es gibt zwei Varianten

Apfelsaft mit Zucker aufkochen, mit der Stärke abbinden und die Himbeeren unterrühren.

# Hier und heute



**Oder:** Gefrorene Himbeeren auftauen, den entstandenen Saft mit Stärke abbinden, bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit (Wasser oder Apfelsaft) zufügen und die aufgetauten Beeren unterrühren.

Der Vorteil der ersten Methode ist, dass die Himbeeren eine schönere Form behalten, bei der zweiten Methode ist der Geschmack intensiver.

## Zutaten für die Nussstreusel

- 30 g Butter
- 20 g Zucker
- 1 Prise Backpulver
- 40 g Mehl
- 30 g Haselnüsse, gemahlen

## Zubereitung

Zutaten leicht verkneten und zwischen den Handflächen zu Streuseln in der gewünschten Größe reiben. Im vorgeheizten Backofen auf Backpapier circa 15 Minuten bei 170°C Umluft goldgelb backen.

## Anrichten

Das Parfait in die gewünschte Größe schneiden, fünf Minuten antauen lassen und mit einer guten Portion Streuseln auf den Tellern anrichten. Dazu eine Portion warmes Himbeerragout servieren.