



Lebkuchen-Parfait mit Kumquats-Karamellsauce

Zutaten für 6 Portionen

75 g Zartbitter-Schokolade, 175 ml Milch, 4 frische Eigelb, 2 TL Lebkuchen-Gewürz, 70 g + 75 g Zucker, 200 g Schlagsahne, 300 g Kumquats (ersatzweise Filets von 2 Orangen), ca. 150 ml Orangensaft, 1 Zimtstange, 2 Sternanis

Zubereitung

Am Vortag für das Parfait die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Milch erhitzen (nicht kochen), vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eigelb, Lebkuchen-Gewürz und 75 g Zucker verrühren. Milch in dünnem Strahl unterrühren. Im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Aus dem Wasserbad heben. Flüssige Schokolade einrühren und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Schokocreme heben. In 6 Tassen füllen und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, zugedeckt einfrieren.

Am nächsten Tag für die Sauce die Kumquats heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. 75 g Zucker hell karamellisieren. Kumquats zufügen und mit Orangensaft ablöschen. Zimt und Anis zugeben. Ca. 5 Minuten köcheln, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Auskühlen lassen.

Tassen mit Lebkuchen-Parfait kurz in heißes Wasser halten und anschließend auf Teller stürzen. Kumquats mit Karamellsauce darüber träufeln.