KIKKOMAN

Honig-Sojaparfait mit Gewürzorangen und Glühweinsabayone

Gesamtzeit **50 Min.** **50 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4'186 kJ / 1'000 kcal

Fett: **38 g** Eiweiss: **5.6 g**
Kohlenhydrate: **90 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für den Honig-Sojasirup

6 EL	Honig
8 EL	Kikkoman Wok Sauce
0.5	Limone (Saft)
120 g	Butter

Für das Honig-Sojaparfait

3 EL	Wasser
100 g	Zucker
65 g	Eiweiss
	Nach Geschmack Honig-Sojasirup
110 g	Rahm, angeschlagen

Für die Gewürzorangen

200 ml	Orangensaft
80 g	Zucker
20 g	Honig
2	Nelken
1	Sternanis
0.25	Vanilleschote, halbiert und ausgekratzt
0.5	Zimtstange
3	Orangen

Für die Glühweinsabayone

1	Sternanis
1	Kapsel Kardamom
0.25	Stange Zimt
2	Nelken
60 ml	Rotwein (oder Glühwein)
40 g	Zucker
2	Eigelb

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für den Honig-Sojasirup Honig, Wok Sauce und Limonensaft zu einem Sirup einkochen. Nun mit einem Schneebesen die Butter einrühren, sodass sich alle Zutaten verbinden und sich nichts absetzt. Den Sirup kaltstellen. Achtung: Den Sirup erst weiterverarbeiten, wenn er ausgekühlt ist, deshalb sollte man ihn am besten einen Tag im Voraus kochen.

Schritt 2

Für das Honig-Sojaparfait 50 ml Wasser und 75 Gramm Zucker aufkochen. Währenddessen den restlichen Zucker mit Eiweiss in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät steif schlagen. Nun die Zuckermasse unter ständigem Rühren langsam dazu laufen lassen. Beim Schlagen gewinnen die Zutaten an Volumen. Anschliessend sehr langsam den Honig-Sojasirup hinzufügen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in Formen füllen, in den Gefrierschrank stellen und bis zum Servieren einfrieren lassen.

Schritt 3

Zur Zubereitung der Gewürzorangen alle Zutaten bis auf die Orangen miteinander vermischen und kurz aufkochen, dann abgedeckt ziehen lassen. Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt ist. Anschliessend die Orangen im Ganzen in dem lauwarmen Fond über Nacht einlegen. Zum Anrichten die ganzen

Orangen in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 4

Für die Glühweinsabayone die Gewürze in einem Mörser zerstossen und mit dem Rotwein und dem Zucker erwärmen (nicht kochen!), anschliessend abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren einen Teelöffel des Glühweins abnehmen und den Rest mit dem Eigelb vermischen. Anschliessend durch ein Sieb geben und über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen. Solange bearbeiten bis die Masse andickt und Stand bekommt. Warm servieren.