

Rezept

Erdapfel-Marillen-Parfait



Quelle: die-kartoffel.de / Die Jungs kochen und backen (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 6 Personen

Kartoffel-Parfait

3 Kartoffeln vorwiegend festkochend (ca. 250 g)
400 ml Sahne
2 EL Puderzucker
4 Eigelb
120 g Zucker
2 EL Wasser
2 TL Vanillepaste
50 g Weichweizengrieß

Marillenkompott

400 g Aprikosen, alternativ aus der Dose, ungezuckert
3 EL Rohrohrzucker
1 EL Zitronensaft

Butterbrösel

3 EL Semmelbrösel
20 g Butter
1 EL Rohrohrzucker

Zubereitung:

Das Marillenkompott:

Die Aprikosen entkernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Marillen in einem Topf mit dem Rohrzucker und Zitronensaft vermengen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach zum Erkalten zur Seite stellen. Bei Aprikosen aus der Dose dauert es nur ca. 7-10 Minuten.

Das Kartoffel-Parfait:

Die Kartoffeln mit Schale für ca. 20 Minuten in kochendem Wasser kochen. Mit einer Gabel in eine Kartoffel stechen. Wenn sie von der Gabel rutscht, sind die Pellkartoffeln gar. Anschließend werden die Kartoffeln geschält, mit einer Kartoffelpresse gepresst und kaltgestellt (alternativ können die kalten geschälten Pellkartoffeln auch gerieben werden).

Die Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Puderzucker steif schlagen und dann im Kühlschrank verwahren. Danach eine Rührschüssel auf ein Wasserbad stellen und Eigelb, Zucker und Wasser hineingegeben. Über dem warmen Wasserbad zu einer dicken und schaumigen Masse schlagen (das

Rezept

kann einige Minuten dauern). Einen Holzlöffel in die Masse tauchen und darauf pusten – dabei sollte ein wellenförmiges Rosenmuster entstehen – dann ist sie richtig geschlagen und temperiert.

Die Schüssel nun in eine größere Schüssel, die mit Eis und etwas Wasser gefüllt ist, stellen. Darin die Eimasse kalt schlagen. Dann das Kartoffelpüree, den Weichweizengrieß, die Vanillepaste und die geschlagene Sahne unterheben.

Im Anschluss eine Kasten- oder Terrinenform (ca. 26 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und ein wenig Überstand zum Einschlagen lassen. Ca. 1/3 der Parfaitmasse in die Form füllen und anschließend in der Mitte einen Streifen des erkalteten Marillenkompotts (ca. 1/4) verteilen. Diesen Streifen mit einer kleinen Gabel ein wenig mit der Parfaitmasse verstrudeln. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Am Ende bleibt etwa 1/4 des Kompotts übrig, das für die Deko gedacht ist.

Dann die überstehende Frischhaltefolie auf die Eismasse klappen. Das Parfait muss nun mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank.

Die Butterbrösel:

Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und rösten, bis die Brösel goldbraun sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die Brösel zum Anrichten zur Seite stellen.

Das Anrichten:

Das Erdapfel-Marillenknoedel-Parfait sollte ca. 30-40 Minuten vor dem Anrichten aus dem Gefrierschrank genommen und in den Kühlschrank gestellt werden. Dann auf eine Platte stürzen und das restliche Marillenkompott und die Butterbrösel darauf verteilen.

Das Parfait funktioniert am besten mit vorwiegend festkochenden Kartoffeln.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/751-erdapfel-marillenknoedel-parfait>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln