



Lebkuchenparfait mit Orangenfilets und Granatapfelkernen

Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Personen)

5 Eigelbe
5 gehäufte EL Puderzucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Kakaopulver
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer unbehandelten Orange
400 ml Sahne (32 %)
4 gewürfelte Eisenlebkuchen
3 EL Amaretto oder Orangenlikör

2 Orangen
1 Granatapfel
4 Minzekronen

Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Kühlzeit)

Eigelbe mit Puderzucker cremig aufschlagen. Lebkuchengewürz, Kakao, Vanillemark und Orangenabrieb unterrühren, geschlagene Sahne untermengen, verrühren und zum Schluss die mit Amaretto oder Orangenlikör beträufelten Lebkuchenwürfel mit dem Kochlöffel untermengen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, kurz stauchen, abdecken, in den Tiefkühlschrank stellen – am besten über Nacht. Form circa 15 Minuten vorher aus dem Tiefkühlfach beziehungsweise Frostfach nehmen, stürzen, Papier abziehen, in Scheiben schneiden, mit Orangenfilets und Granatapfelkernen ausgarnieren, mit Minzekronen dekorieren.