

## Lebkuchen Parfait mit Marinierten Orangenfilets

### ZUTATEN:

- 2 Eidotter (Eigelb)
- 30 g Kristallzucker
- 50 g Lebkuchen, fein gerieben
- Prise Lebkuchengewürz
- 1 EL Rum
- 5 Eiweiß
- 40 g Kristallzucker
- 150 g Schlagobers

Eidotter und Kristallzucker über Dampf warm schlagen, dann kalt schlagen. Geriebenen Lebkuchen mit dem Lebkuchengewürz und dem Rum unter die Eidottermasse rühren. Eiweiße mit Kristallzucker ebenfalls warm aufschlagen, kalt fertig schlagen und unter die Eidottermasse ziehen.

Geschlagenes Obers untermengen, in Portionsformen füllen und für 5 – 6 Stunden frieren. Formen kurz in sehr heißes Wasser halten und Parfaits auf gekühlte Teller stürzen

### Marinierte Orangenfilets (Johanna Mair)

- 1 Mokkalöffel Maizena
- 100 ml Grand Marnier
- 1 Mokkalöffel Ingwer fein geschnitten
- 1 MS Vanillemark aus 1/8 ausgeschabter Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 2 Orangen
- 125 ml Orangensaft am besten frisch gepresst

Orangen schälen und filetieren. Zucker karamellisieren, mit Orangensaft und Grand Marnier ablöschen. Ingwer und Vanillemark dazugeben, 15 Minuten schwach köcheln.

Maizena mit etwas Orangensaft anrühren, in die Sauce gießen und kurz köcheln, bis sie bindet. Orangenfilets einlegen und mindestens 1 Stunden ziehen lassen.

