

## Christstollenparfait mit Orangen-Granatapfelragout

Zubereitungsdauer: ca. 50 Minuten und Ruhezeit über Nacht

### Zutaten Parfait

7 Eigelb  
75 g Zucker  
1 Vanilleschote  
500 ml Sahne  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
20 g Mandelblättchen geröstet  
20 Pistazienkerne  
20 g Rumrosinen  
etwas Stollengewürz  
etwas Kakao

### Zutaten Orangen-Granatapfelragout

4 Orangen  
1 Granatapfel  
60 g Zucker  
200 ml Orangensaft  
2 cl Grand Marnier  
1 Zimtstange  
etwas Stärke

Eigelb und Zucker mit dem Mark der Vanilleschote im heißen Wasserbad aufschlagen und anschließend kalt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Dann Orangeat, Zitronat, Pistazien sowie die Rumrosinen unterrühren und mit dem Stollengewürz abschmecken. Die Parfaitmasse in eine Stollenform gießen und über Nacht gefrieren lassen.

Für das Ragout den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Zimtstange dazu geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit der Stärke leicht abbinden und den Grand Marnier hinzufügen. Aus dem Granatapfel die Kerne herauslösen und die Orangen filetieren. Die Kerne und die Filets in die Orangensauce geben.

Das Parfait aus der Form nehmen und ganz leicht mit etwas Kakao überziehen. Zusammen mit dem Ragout auf Tellern anrichten.