

Gasthof Kreuz Trautz

Holunderblütenparfait mit Preiselbeersahne

Zutaten für 6-8 Personen:

4 Eier
2 Eidotter
100 gr. Zucker
50 gr. Vanillezucker
0,2 lit. Holunderblütensirup
1 Prise Salz
0,5 lit. Sahne

0,2 lit. Sahne
100 gr. Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Eier, Eidotter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Holunderblütensirup in einen Schneekessel geben, auf einen Topf mit kochendem Wasser aufsetzen und warm aufschlagen bis die Masse richtig cremig und gut warm ist. (ca. 6-8 Min.) Anschließend den Schneekessel in eine Schüssel mit Eiswürfel und Wasser setzen und diese Masse wieder kalt rühren.

In die kalte Masse die steif geschlagene Sahne einrühren. (Die Sahne muss richtig steif geschlagen sei und sollte **nicht** aus einen Sahneboy kommen)

Diese Masse in Formen abfüllen. (Portionsweise in Timbalförmchen, oder in mit Folie ausgeschlagene Rehrückenform, Pastetenform usw.), und mindestens 8 Stunden tiefkühlen.

Preiselbeersahne:

Steif geschlagene Sahne mit Preiselbeermarmelade verrühren, gegebenenfalls etwas Zucker dazugeben.

Beim anrichten:

Rehrückenform (oder andere Form) mit heißem Wasser kurz übergießen, und das Parfait auf ein Schneidebrett stürzen, Folie abziehen und in Scheiben oder in gefällige Stücke schneiden, auf Teller anrichten und mit Preiselbeersahne, Minzblättern und Decorhippen garnieren.

Ps.: Holunderblütensirup kann auch durch diverse Fruchtmarks (Himbeer, Erdbeer, Heidelbeer, Johannisbeer usw.) ersetzt werden. Sollten dieses keinen Zucker enthalten muss der Zuckeranteil in der Grundmasse auf bis 400 gr. erhöht werden.