

HOLUNDERBLÜTEN-SAUERRAHM-PARFAIT



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Tiefkühlen: ca. 4½ Stunden

Für 6 Personen

6 Glasschälchen von je 1,5 dl Inhalt

Parfait:

4 Eigelb

2 dl Holunderblütensirup

1 EL Zitronensaft

200 g Crème fraîche

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Gelee:

1 Zitrone

150 g Zucker

1-2 EL Wasser

20 g Butter

Zitronenmelisse zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Parfait: Eigelb mit dem Mixer hell und schaumig schlagen. Holunderblütensirup und Zitronensaft aufkochen. Heiss unter ständigem Schlagen zu den Eigelb giessen. Über dem heissen Wasserbad 5-7 Minuten weiterschlagen. Im kalten Wasserbad kalt schlagen. Crème fraîche und Rahm sorgfältig darunterziehen, bis 1,5-2 cm unter den Schälchenrand einfüllen. 2 Stunden tiefkühlen, bis das Parfait angefroren ist.

2 Gelee: Schale der halben Zitrone mit einem Zestenmesser oder einem Messer dünn abschälen (nur das Gelbe). Saft der ganzen Zitrone auspressen. Beides mit Zucker und Wasser aufkochen, absieben. Butter unter Rühren dazugeben, auskühlen lassen. Auf dem angefrorenen Parfait verteilen. Weitere 2-3 Stunden tiefkühlen.

3 Parfaits 10-15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, garnieren.

Die übriggebliebenen Eiweiss lassen sich einfrieren. Haltbarkeit: 3 Monate.