

Safranglace mit Erdbeer-Coulis

Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Gefrieren: über Nacht

Für 4-6 Personen

4-6 Gläser von je ca. 2 dl Inhalt

Parfait:

3 Eigelb

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

einige Tropfen Zitronensaft

1 Briefchen Safran, nach Belieben

2 EL heisses Wasser

3 dl Rahm, steif geschlagen

50 g Erdbeeren, gerüstet, klein gewürfelt

Coulis:

300 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke
geschnitten

75 g Zucker

1 EL Zitronensaft

Erdbeeren und Safranfäden zum Garnieren



Zubereitung

1. Parfait: Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Safran und Wasser rühren, bis die Masse sehr hell und luftig ist. Rahm und Erdbeeren sorgfältig daruntermischen, in die vorbereiteten Gläser füllen, zugedeckt über Nacht gefrieren.
2. Coulis: Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren.
3. Kurz vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen, kurz antauen lassen. Erdbeer-Coulis daraufgiessen, garnieren.