

Honig-Mohnparfait mit Beeren Ragout und Eierlikörschaum

Rezept von *Olivia Kaserer vom Waidachhof
in Kössen, Tirol*



Zubereitung Parfait

250 ml Obers steif schlagen und beiseite stellen.
Ei und Dotter über Wasserbad auf ca. 63 Grad warm schlagen, ist schwierig aber geht.
Bei Erreichung der Temperatur Zucker einrühren und im kalten Wasserbad kalt rühren.
Honig, Cognac und Vanillezucker dazugeben. Unter die kalte Masse vorsichtig geschlagenes Obers rühren und Mohn dazugeben.
Am besten über Nacht gefrieren.
Sollte kein Löwenzahnhonig vorhanden sein nimmt man normalen Honig und es einfach ein Honig-Mohn Parfait.

Zubereitung Beeren-Ragout

2 Teelöffel Butter in der Pfanne schmelzen mit 2 Teelöffel Zucker karamellisieren

Mit Grand Manier flambieren und ca. 1 Schnapsglas roten Fruchtsaft dazugeben, den Zucker auflösen lassen die Beeren dazugeben mit etwas Maizena binden und sofort von der Flamme nehmen damit die Beeren nicht verkocht werden.

Zubereitung Eierlikör-Schaum

Für den Eierlikör Schaum ca. 100 ml fertige Vanille Sauce mit 100 ml geschlagenes Obers und 4 cl Eierlikör verrühren.

Anrichten

Das Eisparfait ca 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Den Eierlikörschaum auf der Mitte des Tellers anrichten. Auf den Eierlikörschaum mit Schokoladensauce ein Muster zeichnen. Das kalte Beeren Ragout am Rand des Tellers geben.

Das Eisparfait in die Mitte setzen und mit Orangenscheibe und Minze Blatt garnieren.

Zutaten Parfait

- 250 ml Schlagobers
- 50 Gramm Zucker
- 1 Ei und 1 Dotter
- Ein Teelöffel Löwenzahnhonig (oder anderer Honig)
- Ein Teelöffel Mohn
- Messerspitze Vanillezucker
- Kleinen Schuss Cognac
- Minze Blätter und 4 Orangenscheiben

Zutaten Beerenragout

- 200 Gramm Gemischte Beeren
- 2 Teelöffel Butter – 2 Teelöffel Zucker – Schuss Grand Manier –
- 1 Schnapsglas roten Fruchtsaft – 1 Teelöffel Maizena mit etwas Wasser angerührt.

Zutaten Eierlikör-Schaum

- 250 ml Schlagobers
- 50 Gramm Zucker
- 1 Ei und 1 Dotter
- Ein Teelöffel Löwenzahnhonig (oder anderer Honig)
- Ein Teelöffel Mohn
- Messerspitze Vanillezucker
- Kleinen Schuss Cognac
- Minze Blätter und 4 Orangenscheiben