

Rezept

Minzeparfait

Ein Rezept von Minzeparfait, am 24.02.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 dickes Bund Pfefferminze | 1 EL Zitronensaft |
| 1 EL Pfefferminz- oder Zitronenlikör | 3 EL Zucker |
| 300 g Sahne | 4 sehr frische Eigelb (von Eiern Größe M) |
| 1 EL weiche Butter | 6 EL Pfefferminzsirup |
| 2 reife weiße Pfirsiche | 1 TL Zitronensaft |
| 2 EL Zucker | 2 EL Zitronenlikör |
| 1-2 EL Pfefferminzsirup (nach Belieben) | 1 Handvoll Himbeeren |
| 4 Portionsförmchen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Minze waschen und trocken schütteln. Einige besonders schöne Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. Etwa 10-15 weitere Blättchen abzupfen, sehr fein hacken und ebenfalls beiseitestellen. Die restlichen Blättchen abzupfen, in einen Kaffeebecher drücken und mit einem Löffel oder Stößel grob zerquetschen.
2. Etwa 150 ml Wasser mit Zitronensaft, Likör und Zucker aufkochen und unter Rühren auf die Hälfte einkochen lassen. Den Zuckersirup sprudelnd kochend über die Kräuterblättchen gießen. Die Kräuter etwa 15 Min. ziehen und dabei auch abkühlen lassen. Dann pürieren und durch ein Sieb passieren.
3. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Ein heißes Wasserbad vorbereiten. Einen zweiten Topf mit Eiswasser füllen. Eigelbe und Butter in einer Edelstahlschüssel verrühren. Eiermischung über dem heißen Wasserbad weißschaumig schlagen. Schüssel ins Eiswasser setzen und kalt weiterschlagen, bis die Masse dickcremig ist. Dabei nach und nach den Minzsirup unterschlagen. Schlagsahne und gehackte Minze mit einem Holzlöffel unterziehen. Die Parfaitmasse in die Förmchen füllen und etwa 3 Std. tiefkühlen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Für die Sauce Pfirsiche überbrühen, häuten, das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Mit Zitronensaft, Zucker, Likör und eventuell 1-2 EL Minzsirup pürieren. Himbeeren verlesen und vorsichtig waschen.
5. Zum Servieren die Förmchen in heißes Wasser tauchen. Das Parfait auf Dessertteller stürzen, mit Pfirsichsauce umgießen und mit Minzeblättchen und Himbeeren garniert servieren.