

Rezept

Schokoparfait mit Beerensalat

Ein Rezept von Schokoparfait mit Beerensalat, am 07.11.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 200 g Sahne | $\frac{1}{8}$ l Milch |
| 1 EL Vanillezucker | 60 g dunkle Kuvertüre |
| 40 g Vollmilch-Kuvertüre | 3 Eigelbe |
| 100 g Zucker | 1 Kastenform (ca. 20 cm Länge) |
| 150 g weiße Johannisbeeren | 100 g Erdbeeren |
| 100 g Kumquats | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 1 EL Zucker oder Honig | 1 Spritzer Limettensaft |
| 2 Basilikumblätter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Form befeuchten, mit Klarsichtfolie auskleiden und diese rundum ca. 10 cm überhängen lassen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Milch mit dem Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen und vom Herd ziehen. Helle und dunkle Kuvertüre in einen Topf bröckeln und im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eigelbe und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Die heiße Milch portionsweise unter die Masse rühren. Die Creme über einem Wasserbad mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis die Creme dicklich wird und zur Rose abzieht. Sie darf nicht zu heiß werden, sonst gerinnt sie.
3. Die Creme in einer Küchenmaschine ca. 20 Min. kalt schlagen. Die lauwarmer Schokolade unterziehen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne unterheben.
4. Die Form auf ein feuchtes Tuch stellen und die Masse einfüllen. Den Boden der Form ein- bis zweimal auf das feuchte Tuch stoßen, damit sich die Masse setzt und Blasen aufsteigen. Mit der überhängenden Folie abdecken und im Gefrierfach ca. 4-5 Std. gefrieren lassen.
5. Johannisbeeren, Erdbeeren und Kumquats waschen. Die Johannisbeeren von den Stielen streifen. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Kumquats in Scheiben schneiden. Die Früchte in eine Schüssel geben, mit Vanillezucker, Zucker oder Honig und Limettensaft vermischen. Basilikumblätter abreiben, in Streifen schneiden und unter den Beerensalat mischen.
6. Zum Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und das Parfait mit einem heißen Messer in Scheiben schneiden. Mit dem Beerensalat servieren.