

Salbeiparfait mit Himbeeren



Zutaten

2 Eier
2 Eigelbe
1-2 EL Honig
80-100 g Zucker
Saft einer halben Zitrone

200 g Sahne

6 Salbeiblätter
einige Salbeiblüten

250 g Himbeeren
Zucker

Salbeiblüten
Zitronenmelisseblätter

Zubereitung

trennen, die Eiweiße zu Schnee schlagen und kühl stellen. Die gesamten Eigelbe mit dem Honig und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad bis zur Bindung rühren. Anschließend die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse in einer Schüssel mit Eiswürfeln oder kaltem Wasser kaltschlagen.

steif schlagen, mit dem Eischnee mischen und unter die Eimasse heben

waschen, trockentupfen, sehr fein hacken und ebenfalls unter die Masse ziehen. Das Ganze in eine Kastenform füllen und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

die Himbeeren waschen, pürieren, mit Zucker abschmecken, auf Teller geben, die Kastenform aus dem Gefrierschrank nehmen, kurz unter kaltes Wasser halten und das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.

mit Salbeiblüten, ersatzweise mit Borretschblüten verzieren.