



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Honig-Vanilleparfait mit Rosmarin-Schokoladensoße

Rezept für ca. 5 Personen:

Parfaitzutaten

- 0,3 l Schlagsahne
- 75 g Honig
- 4 St Eier
- 1 St Vanilleschote
- 1 kl. Prise Salz

Schokoladensoßenzutaten

- 60 g dunkle Kuvertüre
- 0,2 l Sahne
- 25 g Zucker
- 1 Tl. Fein gewiegter Rosmarin
- 1 kl. Prise Salz

Zubereitung

Für das Parfait gibt man zwei Eigelb und zwei ganze Eier (ohne Schale), den Honig, ca. 1/3 Mark der Vanilleschote und das Prischen Salz in eine Edelstahlschüssel, um alle Zutaten über dem Wasserbad zur Rose aufzuschlagen. Erklärung: Die „Rose“ ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Eimasse taucht und beim darauf blasen ein rosenähnliches Muster entsteht (ca. 70°C)

Achtung Gerinnungsgefahr, bei Überhitzung = Rührei.

Nun die Eimasse zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen und immer wieder rühren. Die Sahne gut steif schlagen, wenn die Masse annähernd die Temperatur der Sahne erreicht hat, diese vorsichtig unter die Eier heben. Die Mischung in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene Form füllen und einfrieren (bei -18° ca. 6 Std. besser am Tag vor dem Verzehr zubereiten).

Für die Rosmarin-Schokoladensoße schneidet man die Kuvertüre klein und gibt sie mit der Sahne in einen Topf. Mit Zucker, Salz und dem sehr fein gewiegten Rosmarin unter ständigem Rühren aufkochen. Dann abkühlen lassen.

Für das Dessert schneidet man das Parfait auf und richtet es auf einen Teller an.

Nun gibt man die lauwarme Rosmarin-Schokoladensoße darüber und garniert mit etwas Schlagsahne, einem Rosmarinzweig, wenn vorhanden, und Gebäck.

Guten Appetit wünscht
Hajo Haug



**SCHÖNE
AUSSICHT
LUTZENBERG**