

Mohn - Parfait mit Himbeersauce

Kategorien: Dessert, Eis, Mohn, Parfait

Zutaten für: 8-10 Portionen

FÜR DAS MOHNPARFAIT

120	Gramm	Mohn
1		Vanilleschote
1/2	Ltr.	Milch
4		Eidotter
120	Gramm	Zucker
1	Essl.	Bienenhonig
400	ml	Obers

FÜR DIE HIMBEERSAUCE

1/2	kg	Frische Himbeeren
20	ml	Himbeergeist
1	Essl.	Honig

ZUM GARNIEREN

Frische Himbeeren

Anleitung:

Mohn sehr fein mahlen, mit der Vanilleschote in # der Milch ca. 8-10 Minuten weichkochen. Vanilleschote herausnehmen, Mark auskratzen und wieder zur Mohn-Milchmasse geben. Eidotter und Zucker cremig verrühren. Die restliche Milch mit dem Honig aufkochen, nach und nach auf Wasserbad unter die Eidottermasse rühren und aufschlagen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt (bis zur "Rose" aufschlagen). Auf Lippentemperatur abkühlen lassen, Mohnbrei darunterrühren und geschlagenes Obers unterheben. In Portionsformen füllen und im Tiefkühler mindesten 3 - 4 Stunden durchfrieren lassen. Kurz vor dem Anrichten die Formen für 1 bis 2 Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Für die Himbeersauce Himbeeren mit dem Honig und dem Himbeergeist mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Mohnparfait mit der Himbeersauce auf Tellern anrichten, und mit frischen Himbeeren garnieren.

Getränk: Weißburgunder Riede Oberalbing 2002, Weingärnterei Aichinger, trockener Weißwein