

## Roquefort - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait, Spezial, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Milch
150	Gramm	Roquefort
6		Eigelb
100	Gramm	Kraeuterfrischkaese
		Paprika
		Weisser Pfeffer;Salz
1	Teel.	Kirschwasser
500	ml	Rahm

### Anleitung:

Nun das Rezept : die Milch mit dem grob zerkleinerten Roquefort bei milder Hitze zum Kochen bringen, so dass der Kaese sich auflöst. Die Eigelbe zusammen mit dem Kraeuterkaese mit dem Handruehrer sehr schaumig rühren. Sehr schnell mit dem Schneebesen in die heisse Roquefort- Milch rühren und die Pfanne vom Herd ziehen. Mit den Gewuerzen abschmecken. In eine Schuessel geben, diese in Eiswasser stellen und die Masse kalt rühren. Mit dem Kirsch wuerzen. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. In eine Cakeform fuellen und mindestens 5 Stunden im Tiefkuehler durchfrieren lassen. Zum Servieren das Parfait stuerzen, in Scheiben schneiden und mit Staudensellerie, Gurken- und Avocado-Scheiben, Fenchelstuecken, Kiwischeiben und Walnusskernen anrichten.