

Mohn – Preiselbeer Parfait

Ein Rezept von Christoph Hönig, Hönigwirt.



Mohn - Preiselbeer Parfait © Rita Newman

Infos

 Mittel

Zubereitung

- Eier, Dotter und Zucker über Dampf schaumig schlagen.
- Anschließend kalt schlagen und dann unter geschlagenen Obers und Rum heben.
- Die Masse auf zwei Schüsseln aufteilen (zu 2/3 und 1/3).
- Zu den 2/3 Mohn und Orangenzesten und zu 1/3 Preiselbeeren und Zimt unterrühren.
- Eine schmale Terrinenform mit Trennspray ausfetten und mit Klarsichtfolie auslegen. Einen Teil des Mohnparfaits in die Terrinenform gießen.

Zutaten

- 2 Eier
- 1 Dotter
- 60 g Kristallzucker
- 0,3 l Obers
- 50 g Mohn, gerieben
- 50 g Preiselbeeren, passiert
- Zesten von einer Orange
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 4 cl Rum

Zutaten für 4 Portionen

- Das Preiselbeerparfait mit einem Spritzsack in der Mitte kernförmig einspritzen und mit dem restlichen Mohnparfait bedecken.
- Über Nacht frieren.