



SALBEI-HONIG-PARFAIT

Zutaten:

1 Blatt Gelatine, 1 Ei, 2 Eigelb, 75 g Honig, 20 g Zucker, 1 Prise Salz,
8 g Salbeiblätter, 200 ml Schlagobers

Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schlagobers steif schlagen
- das Ei, die Eigelbe, Honig, Zucker und Salz unter ständigem Rühren im Wasserbad auf 65° C erwärmen und anschließend mit einer Küchenmaschine schaumig schlagen
- Salbeiblätter sehr fein hacken
- Gelatine mit 2 EL der geschlagenen Sahne in einem Topf schmelzen und in die schaumige Eiermasse geben, diese anschließend mit Schlagobers und Salbei mischen
- in Formen füllen und gefrieren
- zum Servieren aus der Form stürzen und ein paar Minuten antauen lassen

Tipp: Dazu schmeckt eine Erdbeersauce sehr gut.

Das Rezept eignet sich auch für Pfefferminze - hierzu den Honig weglassen und die Zuckermenge auf 85 g erhöhen

