



Holunderblüten-Parfait

Zutaten

Parfait

(für 8–10 Portionen)

4 Eigelb

50 g Zucker

75 g Holunderblüten-Sirup
(Zubereitung siehe unten)

2.5 dl Vollrahm

Holunderblüten-Sirup

(ergibt ca. 3 Liter)

2 l Wasser

1.5 kg Zucker

1 Zitrone in Scheiben

40 g Zitronensäure
(in Drogerie erhältlich)

10–15 Holunderblüten-Dolden



Foto: Hans Jörg Hämmerle

Zubereitung Parfait

Eigelb und Zucker verrühren, Holunderblütensirup dazugeben und in einer Schüssel über kochendem Wasser auf 85°C zum Band schlagen (das heisst, bis der Besen beim Rühren auf der Oberfläche Spuren hinterlässt). Dann auf Eiswasser kaltschlagen bis die Masse Zimmertemperatur erreicht hat. Vollrahm steifschlagen und unter die Masse heben, in Formchen abfüllen und mindestens 4 Std. bei minus 18°C einfrieren.

Zubereitung Sirup

Dolden kurz in kaltem Wasser waschen, ausschütten und Stengel entfernen. Wasser aufkochen, Zucker, Zitronenscheiben und Zitronensäure dazugeben und sofort über die Blüten giessen. 1 – 2 Tage zugedeckt ziehen lassen und 2 x täglich umrühren. Durch ein Tuch passieren und in saubere Flasche abfüllen.

Tipp

Holunderblütensirup mit Wasser oder Mineral verdünnt, ergibt ein erfrischendes Getränk. Der Sirup kann auch zum Aromatisieren von Prosecco, Champagner oder Weisswein verwendet werden. TREFFPUNKT