Basilikum-Parfait

Darf es etwas Außergewöhnliches sein? Das delikate Basilikum-Parfait hat einen einzigartigen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

0.5 Bündel	Basilikum
0.5 Stk.	Zitronen (Saft und Abrieb)
2 EL	Zucker
2 Stk.	Eigelb
2 EL	Honig
80 g	Mascarpone
120 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Das **Basilikum-Parfait** kommt aus dem Französischen und bezeichnet ein halbgefrorenes Dessert in einer ungewöhnlich mutigen Geschmacksrichtung. Zuerst Basilikum gründlich waschen und trocken schütteln. Die Blätter vom Stiel zupfen und gemeinsam mit Zitronensaft und Zucker in den Mixer geben, fein pürieren.

2. Ein Wasserbad aufsetzen und eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Eier trennen, Eiklar wird nicht benötigt. Eigelb und Honig für circa 10 Minuten über heißem Wasserdampf aufschlagen und danach in Eiswasser kalt durchquirlen. Mascarpone, Basilikummischung und den Zitronenabrieb zur Eiermasse geben. Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Parfait in kleine Schälchen geben und zwei Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Vor dem Servieren mit Basilikumblättern dekorieren.

Tipp

Das Basilikum-Parfait rechtzeitig vorbereiten und als kühle Erfrischung im Sommer servieren.