

Honigparfait im Haselnusskrokantmantel und rosa Grapefruit mit Minze

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Eine tolle Kombination Honigparfait und fruchtige Grapefruit in knusprigen Haselnusskrokantmantel

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 6 Eigelbe
 - 80 g Bienenhonig
 - 100 ml Milch
 - 300 ml geschlagene Sahne
 - 1 Prise Salz
 - 200 g Haselnusskrokant aus dem Supermarkt
- Für den Grapefruitsalat:
 - 6 Minze - Blättchen in feinen Streifen
 - 3 rosa Grapefruits
 - 4 Cl Limoncello / ital. Zitronenlikör
 - 1 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Honigparfait:

Schritt3

Zunächst die Eigelbe mit 1 Prise Salz und dem Honig auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen; die Eigelbe gut "ausgaren"; dabei 8 - 10 min. Zeit nehmen.

Schritt4

Etwas auskühlen lassen und die Pastetenform mit Klarsichtfolie auslegen.

Schritt5

(Geht natürlich auch in Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen)

Schritt6

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben und in Pastetenformen oder als Portionsförmchen abfüllen.

Schritt7

Wenigstens 5 - 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen, gut durchfrieren.

Schritt8

Der rosa Grapefruitsalat mit Minze:

Schritt9

Die Grapefruits großzügig schälen und zwischen den weißen Häutchen die Filets mit einem scharfen Messer heraus schneiden. Den abtropfenden Saft dabei auffangen, die Reste auspressen.

Schritt10

Saft, Zucker und Limoncello einmal kurz aufkochen und die Minzeblättchen "ausziehen", abkühlen lassen.

Schritt11

Danach mit den Filets mengen, marinieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das gut durchgefrorene Parfait aus der Folie nehmen oder Stürzen und in dem ausgestreuten Haselnusskrokant wälzen.

Schritt14

Gleichmäßig verteilen, etwas andrücken und erst jetzt in Scheiben schneiden.

Schritt15

Anrichten und den Grapefruitsalat drum herum verteilen.

Schritt16

5 - 10 min. stehen lassen, etwas "antauen" lassen, den ein Parfait entwickelt erst dann seinen

unvergleichlich leckeren Schmelz.

Schritt17

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/honigparfait-im-haselnusskrokantmantel-und-rosa-grapefruit-mit-minze/>