



Kirschkompott und Lavendel - Honig - Parfait

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine interessante Geschmackskombination, sicherlich nicht für jeden Anlass

Zutaten

- Für das Lavendel - Honig - Parfait:
 - 250 ml Milch
 - 250 ml flüssige Sahne
 - 3 g getrocknetes Lavendel
 - 4 Eigelb
 - 150 g Lavendelhonig
- Für das Kirschkompott:
 - 300 g frische Süßkirschen, entkernt
 - 30 - 40 g brauner Zucker
 - ½ Tl Zimtpulver
 - 2 cl Kirschbrannt

Zubereitungsart

Schritt1

Lavendel - Honig - Parfait:

Schritt2

Die Milch mit der Sahne kurz aufkochen, etwas ausziehen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Lavendelhonig auf einem heißen Wasserbad aufschlagen und die heiße Sahne - Lavendelmischung dazu geben, verrühren.

Schritt4

Wieder aufs Feuer setzen, zur „Rose“ bringen“, abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder auch Rinnen geben (vorher mit Küchenfolie ausschlagen) und 4 - 5 Stunden frieren.

Schritt6

Das Kirschkompott:

Schritt7

Den braunen Zucker zunächst leicht karamellisieren, mit etwas Wasser ablöschen, „Sirup ähnlich“ reduzieren.

Schritt8

Die vorbereiteten Kirschen dazu geben, 2 - 3 min. „bissfest“ glacieren.

Schritt9

Den Kirschbrandt und das Zimtpulver zufügen, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt10

(Lässt sich lauwarm wie durchgekühlt servieren)

Schritt11

Anrichtevorschlag.

Schritt12

Das Parfait zeitig aus dem Tiefkühler nehmen, keinesfalls zu hart servieren, denn ein Parfait entwickelt erst dann seinen unvergleichlichen Schmelz.

Schritt13

Auf einem schönen, dekorativen Desserteller zunächst das Kirschkompott verteilen und 1 - 2 glatten Nocken obenauf setzen.

Schritt14

(Mit einem heißen Esslöffel portionieren)

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** kirschkompott, nicht für jeden anlass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirschkompott-und-lavendel-honig-parfait/>