

Lavendel Parfait mit heißen Balsamico Kirschen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Extravagant, ausgefallen, aus der Sterneküche der „jungen Wilden“

Zutaten

- Für das Parfait:
 - 3 g getrockneter Lavendel
 - 1/2 l geschlagene Sahne
 - 3 El Milch
 - 125 g Zucker
 - 4 Eigelbe
 - 1 Prise Salz
- Für die Balsamico Kirschen:
 - 250 g frische, entsteinte, oder T.K. - Kirschen
 - 100 g Zucker, ev. etwas mehr
 - 0,25 l Portwein
 - 0,25 l Sherry
 - 1/2 Zimtstange
 - 1 Sternanis
 - 1 El Balsamico
 - Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Parfait:

Schritt2

3 El Milch mit dem Lavendel kurz aufkochen und etwas "ausziehen" lassen, danach passieren.

Schritt3

Die Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Lavendelauszug heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt4

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unter heben.

Schritt5

In Ziegelformen, ersatzweise Kuchenformen, (vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder in Portionsförmchen oder ersatzweise Kaffeetassen füllen, glatt streichen.

Schritt6

Wenigstens 5 - 6 Stunden einfrieren, besser eine Tag vorher erledigen.

Schritt7

Die Balsamico Kirschen:

Schritt8

Den Zucker bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren und mit Portwein, Sherry, und Balsamico ablöschen. Sternanis und Zimtstange dazu geben, ca. 5 - 7 min. reduzieren lassen. Sternanis und Zimtstange wieder entfernen.

Schritt9

In den Sirup nun ähnlichen Ansatz die Kirschen geben, kurz einmal aufkochen lassen.

Schritt10

Die Kirschen nicht zu weich "bissfest" halten, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Alle Parfaits grundsätzlich nicht zu kalt servieren, damit sich eine zart schmelzende Konsistenz entfalten kann.

Schritt13

Als Portionsförmchen, kurz in heißes Wasser halten, stürzen und auf einem gekühlten Dessertteller "mittig" anrichten.

Schritt14

(In Formen ist das Stürzen durch die Klarsichtfolie recht einfach)

Schritt15

Die Balsamico Kirschen mit etwas Abstand drum herum verteilen.

Rezeptart: Eisparfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lavendel-parfait-mit-heissen-balsamico-kirschen/>