

Rosmarin Parfait mit Kastanienhonig

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Eine typisch mediterrane Kombination, das hat was.

Zutaten

- 6 frische Rosmarinzwige
- 280 g Kastanienhonig
- 500 ml Sahne, steif geschlagen
- 4 Eigelbe
- 2 Eier
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die gewaschenen, Rosmarinzwige zunächst mit 3 El Wasser 5-6 min. eise köcheln reduzieren lassen, passieren .und den Kastanienhonig dazu geben.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit 1 El Zucker auf einem heißen Wasserbad

Schritt5

8 - 10 min. aufschlagen; die Eigelbe gut „ausgaren“ lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt

hat.

Schritt6

Nunmehr den „Rosmarin Honig“ zu den Eiern geben..Etwas weiter schlagen.

Schritt7

Die Masse abkühlen lassen und in zwei Schritten die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

In Förmchen, Timbale oder ersatzweise Kaffeetassen geben,

Schritt9

bzw. in eine große Rinne / Pastetenform abfüllen. (Mit Klarsichtfolie ausgekleiden)

Schritt10

Für 4 - 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen, besser am Vortag setzen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Förmchen oder Tassen kurz in heißes Wasser halten und stürzen.

Schritt13

Die Rinne oder Pastetenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie leichter stürzen.

Schritt14

Anrichten und ca. 5 min. bis zum servieren stehen, antauen lassen. (Denn nur leicht angetautes Parfait entwickelt seine „tolle Konsistenz“ und optimalen Geschmack)

Schritt15

Portionsweise mit etwas Kastanienhonig beträufeln und mit einem frischen Kirschkompott servieren

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** schnell und einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosmarin-parfait-mit-kastanienhonig/>