

Joghurt-Zitronenthymian-Parfait mit marinierten Beeren und Cassis-Schaum

 happy-mahlzeit.com/2020/01/02/joghurt-zitronenthymian-parfait-mit-marinierten-beeren-und-cassis-

Zutaten für 4 Personen

Für das Parfait:

- 150g Natur-Joghurt
- 350g Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 3 Zweige Zitronenthymian
- 4 Eier
- 150g Zucker
- 2 Zitronen, Saft und abgeriebene Schale

Für die Beeren:

- 200g Beeren der Saison, z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren
- 4cl Crème de Cassis, Schwarzer Johannisbeer-Likör

Für den Cassis-Schaum:

- 350ml Schwarzer Johannisbeer-Saft
- 2cl Crème de Cassis
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Für das Parfait die Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Den Zitronenthymian waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Zitronensaft in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren bei max. 80°C aufschlagen.

Die Gelatine gut ausdrücken, tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen.

Joghurt, Zitronenschale, Thymian und die eingeweichte Gelatine unter die Schaummasse rühren und kühl stellen.

Die Eiweiße zu Eischnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Masse fest wird, Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben, in eine Parfait-oder Rehrückenform füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach 4 Stunden gefrieren lassen.

Die Beeren verlesen, waschen und trockentupfen. In eine Schüssel geben, mit dem Likör übergießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für den Cassis-Schaum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. Johannisbeer-Saft und Crème de Cassis mit der aufgelösten Gelatine in einen Schlagsahnezubereiter geben, schließen, eine Gaskapsel eindrehen, schütteln und kühl stellen.

Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit den Beeren auf Tellern anrichten. Den Cassis-Schaum danebenspritzen.

Rezept: Maria Gührer

Quelle: Lecker aufs Land vom 7.9.2011