

Holunderblüten-Parfait mit Erdbeer-Coulis

Zutaten (ergibt ca. 5 dl)

1	Ei
1 dl	Holunderblüten-Sirup
100 g	Mascarpone
1 EL	Zitronensaft

Coulis

250 g	Erdbeeren
1 TL	Holunderblütensirup
½ Bund	Pfefferminze



Das Ei in einem engen Becher mit dem Mixer während fünf bis zehn Minuten zu einer dicken Creme aufschlagen. Sirup, Mascarpone und Zitronensaft mit dem Schwingbesen verrühren. Diese Masse unter die Eiscreme ziehen. Kleine Portionen in Eiswürfelbehälter oder in eine einzelne Form füllen. Im Tiefkühler fest werden lassen.

Für das Coulis die Erdbeeren rüsten und vierteln. Mit dem Holunderblütensirup pürieren. Einige schöne Minzeblättchen für die Garnitur beiseite stellen. Rest in feinste Streifchen schneiden und zum Coulis geben.

Zum Servieren das Erdbeercoulis auf Teller verteilen. Die Glacé aus den Formen lösen und darauf anrichten. Mit Minze garnieren und sofort servieren.

Aroma-Variationen

Anstelle von Holunderblütensirup können auch andere Sirup-Aromen verwendet werden:

z.B. Orangensirup – Kiwicoulis, Zitronensirup – Himbeercoulis, Grenadinesirup – Brombeercoulis, Himbeersirup – Mangocoulis.

Passt gut zum Frühling / Sommer und schmeckt einfach wunderbar!

Elsbeth Meier

