

Vin Santo Parfait

Gläser in den Tiefkühler stellen

2,5 dl	Halbrahm	eiskalt, steif schlagen, kühl stellen
wenig	Zitronensaft	
1 dl	Vin Santo	
4	Eigelb	
80 g	Zucker	

in eine Chromstahlschüssel geben, im heissen Wasserbad mit dem Schwingbesen (von Hand oder elektrisch) 5 – 8 Minuten sehr schaumig schlagen. Schüssel ins kalte Wasserbad wechseln und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Geschlagenen Halbrahm sorgfältig darunter mischen, in kalte Gläser füllen, tiefkühlen.



Kumquat Orangen Kompott

1 dl	Wasser	
1 Zitronengrasstängel	aufgeschnitten	
1 Verveine Blatt	getrocknet	
50 g	Zucker	
einige	Lavendelblüten	zusammen aufkochen
1 Stück	Ingwer	
ein Hauch	Fleur de Sel	zugeben
100 g	Kumquats	vierteln, mitköcheln bis sie leicht glasig sind
1	Blondorange	
1	Blutorange	filieren, kurz mitköcheln
1 EL	Limonensaft	zum Abschmecken

Zitronengras, Ingwer und Verveine entfernen.

Ausgekühltes Kompott über das Parfait geben oder in kleinen Schälchen als Beilage reichen. Dazu passen Cantuccini ausgezeichnet.

*Eine herrliche Komposition, die sich bestimmt zu einem meiner Lieblingsdesserts entwickeln wird.
Kennengelernt im Kochkurs von Doris Schmid.*

Denise Chappuis

