

Weißbier-Parfait auf Hopfen-Krokant

Für 4 Personen

3 Eier, frisch (Kl. M)	75 g Puderzucker	1 EL Vanillezucker
200 ml Weißbier	3 Blatt Gelatine	250 ml Schlagsahne
1 Prise Salz	150 g Karamellbonbons, hart	1 TL Hopfen, getrocknet
1 TL Öl		

nach Belieben:

200 g Beeren, gemischt	100 ml Mangopüree	100 ml Himbeerpüree
Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze oder Grill vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Die Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen das Eigelb mit Puderzucker, Vanillezucker und Weißbier in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen, auf Eiswasser stellen und kaltschlagen. Jetzt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Nun zuerst die Sahne und danach den Eischnee vorsichtig und vollständig unter die Eiermasse heben. Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sieben Stunden gefrieren lassen. Die Karamellbonbons in einer Küchenmaschine fein zermahlen und durch ein feines Sieb auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Nach Belieben mit einer Schablone verschiedene Formen für das Karamell vorgeben. Den getrockneten Hopfen von den Stielen abstreifen, zerkleinern und über die zermahlten Karamellbonbons streuen. Im Backofen alles unter Aufsicht schmelzen lassen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Form mit dem Parfait kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen und in Rechtecke schneiden. Die Parfait-Rechtecke zwischen zwei Karamellblätter legen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren und mit Fruchtpüree beträufeln.

Johann Lafer am 18. September 2010