

# Weißes Schokoladen-Parfait auf Koriander-Kirschen

## Für 4 Personen

50 g Zartbitterschokolade	150 g Schokolade, weiß	3 Eier (Kl. M)
50 ml Milch	75 g Puderzucker	250 ml Schlagsahne
Salz	3 cl Crème-de-Cacao	600 g Kirschen
150 ml Kirschsafft	1 Limette, unbehandelt	50 g Zucker
1 TL Speisestärke	3 cl Kirschbrand	1 Tl Korianderkörner
Öl		

Die Zartbitterschokolade für 30 Minuten ins Tiefkühlgerät legen, damit sie sich später besser hobeln lässt. Die weiße Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zunächst kalt stellen. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Eidotter mit Puderzucker und der lauwarmen Milch in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die geschmolzene Schokolade, sowie die Crème de Cacao nach und nach dazugeben und einrühren. Die Schüssel ins Eiswasser stellen und die Masse kalt schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die kalte Eimasse heben. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Parfaitmasse heben. Eine Form (etwa 500 ml Inhalt) mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und mindestens sechs bis acht Stunden gefrieren. Die Kirschen halbieren und entkernen. Die Limettenschale dünn abschälen und den Saft auspressen. Die Schalen in feine Streifen schneiden. Anschließend den Kirschsafft, den Limettensaft, die Limettenschale sowie den Zucker in eine Pfanne bei milder Hitze fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke in zwei Esslöffeln Wasser anrühren und den Sud damit binden. Das Ganze nochmals aufkochen und mit Kirschbrand und den gestoßenen Korianderkörnern verfeinern und die Kirschen unterschwenken. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait mit der Folie aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und diagonal halbieren. Davon Dreiecke auf den Korianderkirschen anrichten. Die angefrorene Schokolade mit einer Reibe in feine Späne direkt auf das angerichtete Parfait hobeln und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 02. Oktober 2010