

Parfait von Orangen-Thymian und Amarettini mit Himbeeren

Für vier Portionen

100 g Amarettini	50 g flüssige Butter	10 Stiele Orangenthymian
125 g Puderzucker	0,5 Bio Orange	200 g Sahne (35%)
2 Eier	4 Eigelbe	500 g Himbeeren
2 EL Puderzucker	0,5 Zitrone	4 Stiele Minze
2 Eiweiß	50 g Zucker	

Außerdem:

4 Vorspeisenringe, 10 cm Gefrierbeutel

Amarettini in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. In eine Schüssel geben und mit der flüssigen Butter verrühren. Vorspeisenringe auf eine rutschfeste, flache Platte setzen. Die Amarettini-Brösel in die vier Ringe verteilen, gut andrücken, so dass ein Boden entsteht. Kalt stellen.

Für das Parfait den Orangenthymian abbrausen, grob hacken und mit dem Puderzucker, Saft der halben Orange und 100 ml Wasser 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und abseihen.

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Eier und die Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und auf eine Schüssel mit Eiswasser setzten. 2-3 Minuten darauf kalt schlagen. Die Sahne unterheben und die Masse in die vorbereiteten Ringe füllen. Masse glatt streichen und etwa 3-4 Stunden gefrieren lassen. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.

Eiweiß und Zucker verrühren und in einem Topf auf 50 Grad erwärmen, anschließend in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Das Parfait aus der Ringen lösen und auf Dessertteller setzen. Die Baisermasse auf das Parfait spritzen und mit einem Bunzenbrenner abflämmen. Die Himbeeren auf dem Parfait verteilen und mit der Himbeersauce beträufeln. Mit Minzblättchen garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2015