

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ESTRAGON-EIS (ODER PARFAIT) MIT FRISCHEN HIMBEEREN

Zutaten:

2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
75g	Zucker
1 DL	Vollrahm
2 DL	Geschlagener Rahm
2 Zweige	Estragon
1 Schale	Himbeeren

ZUBEREITUNG:

Den flüssigen Rahm mit dem klein geschnittenen Estragon aufkochen und etwas ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Die Eier und das Eigelb mit dem Estragon-Rahm vermischen und zu einer cremigen Masse aufschlagen. Den geschlagenen Rahm unterziehen. Entweder dies in einer Eismaschine gefrieren oder in 4 Portionsförmchen füllen und 3-4 Stunden tiefkühlen. Zum Servieren die Parfaitförmchen in heisses Wasser tauchen, das Parfait auf einen Teller stürzen und mit frischen Himbeeren (nach Belieben mit etwas klein geschnittenem Estragon) servieren.