



# PARFAIT, ZIRBELKIEFERESSENZ *mit Himbeerkompott und Vinschger Urpaarl-Chips*

## **Zubereitung Parfait**

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen.
2. Eigelbe, Ei und Zucker unter leichtem Rühren auf einem Wasserbad lauwarm schlagen (ca. 35 Grad).
3. Vom Wasserbad nehmen und mit einem Handrührgerät so lange schlagen, bis die Masse kalt ist und das doppelte Volumen erreicht hat.
4. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in 1 EL Wasser oder passendem Likör auflösen. Im flüssigen Zustand der obigen Masse unter flottem Rühren begeben.
5. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse ziehen und mit der Zirbelkiefer- Essenz geschmacklich verfeinern.
6. Das Parfait in passende Formen abfüllen und tiefkühlen.

## **Zubereitung Himbeerkompott**

200 ml Wasser mit 40 g Zucker aufkochen, ½ EL Maisstärke in wenig kaltem Wasser auflösen und damit die kochende Wasser-Zuckerlösung leicht abbinden. Vom Feuer nehmen und 120 g tiefgekühlte Himbeeren einlegen.

## **Zubereitung süße Chips**

Das Urpaarl mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Staubzucker leicht bestreuen und im warmen, trockenen Raum trocknen lassen.

## **Anrichten**

Das Himbeerkompott extra anrichten, das Parfait aus dem Förmchen stürzen und einsetzen. Mit süßen Chips vom Urpaarl, einer Zirbelkiefer- sprosse oder frischer Minze und Schokoladespäne servieren.

### **GASSENWIRT-TIPP**

Das ätherische Öl/Essenz von der Zirbel kann auch durch andere hochwertige ätherische Öle ersetzt werden.

