

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Löwenzahnhonig-Parfait mit Crumble und Heidelbeersaft

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Parfait

- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 80 g Löwenzahnhonig
- 250 g geschlagenes Obers
- 20 g Weinbrand
- 20 g frische Löwenzahnblüten
- Silikonförmchen (z.B. Matte)

Für den Heidelbeersaft

- 200 ml Heidelbeersaft
- 20 ml Zitronensaft
- 40 g Löwenzahnhonig
- 20 g Maisstärke
- 20 g frische Heidelbeeren
- frische Minze (optional)
- Zimt (gemahlen)
- Gewürznelken (gemahlen)
- Mark einer Vanilleschote

Für den Walnuss-Zartbitter-Crumble

- 60 g grob gehackte Walnüsse
- 40 g gehackte Zartbitterschokolade (70-85 %)
- 40 g kalte Butter
- 30 g brauner Zucker
- 30 g Weizenmehl (glatt)
- Salz

Für die Garnitur

- frische Beeren nach Belieben
- Löwenzahnhonig

Zubereitung

1. Für das Löwenzahnhonig-Parfait die Eier, die Eidotter und den Löwenzahnhonig in eine Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Die Masse soll warm und luftig sein, darf jedoch nicht stocken – bitte ständig rühren! Anschließend in der Küchenmaschine kalt schlagen, bis die Masse hell und stabil ist. Dann das geschlagene Obers, den Weinbrand und die frischen Löwenzahnblüten vorsichtig unterheben. Die Masse in eine kleine Silikonförmchen füllen und mindestens 24 Stunden tiefkühlen.

Tipp: Das Parfait vor dem Anrichten leicht antauen lassen, sodass es sich leichter aus den Formen geht.

2. Den Heidelbeersaft mit dem Zitronensaft, dem Löwenzahnhonig und den Gewürzen (Zimt, Gewürznelken, Vanillemark) in einen Topf geben, einmal aufkochen und dann etwas reduzieren lassen. Optional etwas frische Minze zugeben. Anschließend den Saft mit in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden und mit frischen Heidelbeeren (alternativ: TK-Heidelbeeren) verfeinern.

3. Für den Crumble die Walnüsse und die Zartbitterschokolade mit dem Weizenmehl, dem braunen Zucker, einer Prise Salz und der kalten Butter mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten, diesen auf ein Backblech bröseln und bei 175° C Umluft so lange backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Den Crumble danach herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Zum Schluss den Crumble mittig auf einem flachen Teller anrichten, das Parfait daraufsetzen, die frischen Beeren und den Löwenzahnhonig darüber geben und das Dessert mit dem Heidelbeersaft und den darin erwärmten Heidelbeeren verfeinern.