

Bergeller Alpenbitterparfait mit Beerencoulis

Rezept für 6 Personen

Parfait

50 g Zucker
1 Orange, nur Saft
0.5 dl Wasser
3 Eigelb
3EL Alpenbitter, auch Appenzeller oder Braulio
1.5dl Vollrahm

Beerencoulis

120g Gemischte Beeren, auch tiefgekühlt
60g Puderzucker
1 Zitrone, nur den Saft
frische Pfefferminze

Für das Parfait den Zucker, den Orangensaft und das Wasser zur Hälfte zu einem Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen.

Das Eigelb zum Sirup geben und in einem fast kochendem Wasserbad mit einem Schwingbesen zu einem luftigen Sabayon aufmontieren und danach wieder kaltrühren. Den Alpenbitter und den steif geschlagenen Vollrahm vorsichtig darunterziehen.

Die Masse in Förmchen verteilen und 6-8 Stunden tiefkühlen.

Für das Beerencoulis alle Zutaten aufkochen, etwas auskühlen lassen und mit dem Mixer pürieren. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen und auf die Teller stürzen.

Das Beerencoulis um das Parfait verteilen und mit frischer Pfefferminze garnieren.

BUN APPETIT !