



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Minzparfait im Schokoladenmantel mit Calvadosfrüchten

Für 4 Personen:

Parfait:  
8 Eigelbe (200 g)  
200 ml Minzsirup  
800 ml Schlagsahne  
200 ml Minzlikör

Schokorollbiskuit:  
140 g Eiweiß  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
110 g Eigelb  
70 g Weizenmehl Typ 550  
20 g Kakaopulver

Minzsauce:  
50 g Zucker  
1 EL Wasser

50 ml Wasser  
25 g Minzblätter  
1 EL Zitronensaft

4 EL Kuvertüre, geschmolzen

100 g Calvadosfrüchte, eingelegt  
extra Rezept

- Für das Parfait den stark reduzierten Minzsirup mit den Eigelben schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Kaltgeschlagene Sahne mit Likör unterheben.
- Für den Schokoladen-Rollbiskuit das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers am Ende dazu schlagen. Dann die zweite Hälfte des Zuckers unterheben. Das Eigelb und das mit Kakao gemischte Mehl unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwa ½ cm dick verstreichen und etwa 6 Minuten bei 180°C backen. Dann den Biskuit in 18 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Die Portionierringe in der halben Höhe damit innen auskleiden. Mit Parfait füllen und über Nacht einfrieren.
- Vorsichtig aus den Ringen herausnehmen und mit Schokoladenstreifen auf der Oberfläche dekorieren.
- Für die Minzsauce den Zucker mit dem Wasser anfeuchten und leicht karamellisieren. Dann mit 50 ml Wasser ablöschen und kochen. Mit den Minzblätter in einer Küchenmaschine cremig pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.
- Das Minzparfait mit der Minzsauce und den Calvadosfrüchten anrichten.