



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)            | – Für das Parfait den stark reduzierten Minzsirup mit den Eigelben schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Kaltgeschlagene Sahne mit Likör unterheben.   |
| 200 ml  | Minzsirup                  |  |
| 800 ml  | Schlagsahne                |  |
| 200 ml  | Kräuterlikör               |  |
|         | Schokorollbiskuit:         |  |
| 140 g   | Eiweiß                     | – 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.   |
| 1 Prise | Salz                       | 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. |
| 90 g    | Zucker                     |  |
| 110 g   | Eigelb                     |  |
| 70 g    | Weizenmehl Typ 550         |  |
| 20 g    | Kakaopulver                |  |
|         | Minzsauce:                 |  |
| 50 g    | Zucker                     | – Vorsichtig aus den Ringen herausnehmen und mit Schokoladenstreifen auf der Oberfläche dekorieren.  |
| 1 EL    | Wasser                     |  |
| 50 ml   | Wasser                     | – 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.   |
| 25 g    | Minzblätter                |  |
| 1 EL    | Zitronensaft               |  |
| 4 EL    | Kuvertüre, geschmolzen     | – Das Minzparfait mit der Minzsauce und den Calvadosfrüchten anrichten.  |
| 100 g   | Calvadosfrüchte, eingelegt |  |