



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Champagnersüppchen und Parfait mit Hibiskusblüte

ZUTATEN:

Champagnersüppchen:

250 ml Saft
250 ml Süßwein/Muskateller
500 ml Champagner
5 Blatt Gelatine
Zitronensaft, Zucker

Parfait mit Hibiskusblüte:

50 ml Hibiskussaft
150 g Zucker
4 Eigelb
2 Eier
500 ml Sahne
1 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Champagnersüppchen:

Den Saft, 250 ml Champagner und den Muskateller mischen und leicht erwärmen. Mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Nun die Gelatine aufgelöst zugeben und alles sehr kaltstellen. Vor dem Anrichten die Suppe gut durchrühren (am besten mit einem Schneebeesen) und mit dem Rest Champagner auffüllen.

Parfait mit Hibiskusblüte:

Den Saft, die Eier mit 100g Zucker in einen Topf über dem Wasserbad aufschlagen. Dann 1 Blatt Gelatine dazu geben und dann kaltstellen.

Wenn die Masse auf Körpertemperatur ist: Sahne steif schlagen und 1/3 davon unter die Schaummasse rühren, den Rest ebenfalls vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Kastenform füllen und glattstreichen. Die Form im TK mindestens 2-3 Stunden durchfrieren lassen.