

# Tannenhonig-Parfait

mit Balsamico-Erdbeeren

Georges Angehrn

ehem. Dolder Grand Hotel, Zürich

dg: sg

Welch eine Chance, auf dem Bürkliplatzmarkt Erdbeeren „Wädenswil 6“ entdeckt und gleich das Dessert zubereitet. Ein wunderbarer Erdbeerduft.

8 Personen

5 Eigelb

20 g Zucker

80 g Tannenhonig

24 g (2 EL) Ahornsirup

4 dl Vollrahm, geschlagen

Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen und abkühlen.

Tannenhonig, Ahornsirup und den geschlagenen Rahm unterziehen, in acht Portionenschalen füllen und 4 bis 5 Stunden gefrieren.

Herausnehmen, in Heisswasser tunken und auf 8 Teller stürzen.

## Balsamico-Erdbeeren

40 kleine, duftende Erdbeeren: Wädenswil 6, Gariguetto, Mara des Bois

40 g (4 TL) Honig

40 g (4 TL) Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 20-jährig

Die Erdbeeren halbieren. TRADIZIONALE mit Honig sorgfältig mischen, zu den Erdbeerenhälften geben und etwas marinieren lassen. Zusammen mit dem Parfait anrichten.