

Eisparfait „Bruder Bernhardt“

Rezept von Mathias Marschollek, Küchenchef der Klosterschänke im Kloster Eberbach

Zutaten:

- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 80 g Zucker
- 350 ml Sahne
- 1/8 l Bruder Bernhardt (Klösterlicher Kräuterlikör)
- Minze
- Brombeeren, frische Himbeeren, Erdbeeren

Zubereitung:

Ei, Eigelb und Zucker in eine Edelstahl-Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die heiße Masse in einem Eisbad wieder kalt schlagen. Die Schlagsahne und den Bruder Bernhardt vorsichtig unterheben.

Die Parfaitmasse in Formen füllen und ca. 12 Stunden einfrieren. Zum Anrichten das Eisparfait auf einen Teller stürzen oder aufschneiden. Die gewaschenen Beeren um das Parfait legen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.