



**DAS
DONNERS**

Rezept des Monats DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt

Rumtopf - Parfait

Zutaten für 10 Personen

Rumtopf

1 Fl. Rum 54% (0,75l)	750g Zucker
500g Erdbeeren	250g Himbeeren
250g Blaubeeren	250g Johannisbeeren
250g Brombeeren	

Parfait

3 Eigelb	2 Eier
75g Zucker	500g Sahne
250g pürrierter Rumtopf	Schale mit Eiswürfeln

Zubereitung

Zubereitung des Rumtopfs:

Über das Jahr wird der Topf gefüllt. Die Früchte werden gründlich gewaschen und sehr gut abgetrocknet und geputzt.

Man gibt sie dann in eine geeignetes Gefäß (es gibt dafür spezielle Tongefäße), das nicht durchsichtig und gut verschließbar ist. Man gibt den Zucker darüber und füllt so viel Rum auf, das die Früchte bedeckt sind.

Alle 14 Tage (oder 1x im Monat) gibt man eine Fruchtart dazu, mit der halben Menge Zucker und gießt mit hochprozentigem Rum auf.

Die letzten Früchte fügt man im Oktober zu und lässt dann den Topf bis Dezember ruhen.

Zubereitung des Parfaits:

Die Sahne steifschlagen und in den Kühlschrank stellen. Dann ein Wasserbad mit 65°C vorbereiten. Das Eigelb, die Eier und den Zucker in einer Schale auf dem Wasserbad zu einer schaumigfesten Eimasse aufschlagen (zur Rose ziehen). Danach eine zweite Schale mit Eiswürfeln vorbereiten. Den Rumtopf unter die Eimasse auf dem Eisbad kaltschlagen. Zum Schluss die Sahne unterheben bis eine glatte, luftige Masse entsteht.

Nun eine handelsübliche Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden und mit der Masse befüllen. Das Ganze dann für 4 - 6 Stunden in den Gefrierschrank durchkühlen lassen. Danach kann das Parfait je nach Wunschgröße portioniert werden.

Wir empfehlen für die Dekoration ein paar Rumfrüchte und servieren das Ganze mit einem Orangensalat.

Guten Appetit!



+49 4721 509605



www.donnere-restaurant.de