



Thurgauer Honigparfait mit Mini Kiwi-Kompott und caramelisierten Baumnüssen



Rezept von Andrew Hogdson, Rest. Krone, Lommis
(ergibt 6 – 8 Portionen)



Foto: VTB/ES

Parfait

2 dl Rahm

150 g Honig

4 Eigelb

4 Eiweiss, steif geschlagen

Alles miteinander verrühren

250 g Schlagrahm

Alles begeben und vermischen, Masse als Parfait zubereiten, eine Form mit Klarsichtfolie auskleiden, Masse einfüllen. 6 – 8 Stunden gefrieren lassen.

Caramelisierte Baumnüsse

50 g Baumnüsse

80 g Zucker

In der Pfanne caramelisieren

Mini Kiwi-Kompott

500 g Mini Kiwi, ev. halbiert

1 El Zucker

1 Vanillestängel

Zu Kompott aufkochen, erkalten lassen

Parfait auf Tellern anrichten, Kompott dazu anrichten, mit den Baumnüssen garnieren.



Krone Lommis

Hauptstrasse 47 | 9506 Lommis

☎ 052 366 30 20