

Lavendelparfait

Dessert für 6 Personen

6 Förmchen von je ca. 1 1/2 dl oder 1 Cakeform von ca. 1 Liter

1 1/2 dl **Milch**

1 TL **getrocknete Lavendelblüten***

beides in einer Pfanne aufkochen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, ab sieben

1 **frisches Ei**

2 **frische Eigelb**

100 g **Lavendelhonig**

alles mit der Lavendelmilch gut verrühren, zurück in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne beiseite stellen, 2 Minuten weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen

wenig **Organgenschale** und
1 Teelöffel **Orangensaft**

daruntermischen

1 1/2 dl **Rahm**, steif schlagen

sorgfältig unter die Masse ziehen. In die Förmchen verteilen, mit Klarsichtfolie bedecken, 3 – 4 Stunden tiefkühlen

250g beliebige **Beeren**, z.B.

Himbeeren oder Heidelbeeren

einige **Lavendelblüten**

zum Garnieren

Anrichten

Förmchen kurz ins heisse Wasser halten, sofort auf Teller stürzen, mit Beeren und Lavendelblüten garnieren.

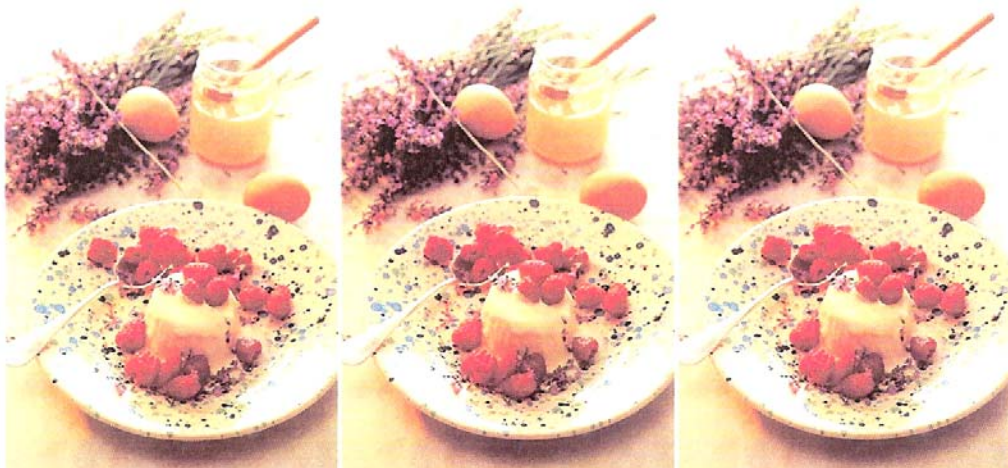
Tip

Für ein stärkeres Aroma 2 Teelöffel Lavendelblüten begeben oder Blüten nicht ab sieben.

Gut zu wissen

**Lavendelblüten*

Die blauvioletten Zweigspitzen des Lavendels werden vor der vollen Blüte geerntet. Sie behalten auch getrocknet ihre schöne Farbe und den frisch-würzigen Duft. Lavendel schmeckt herb-bitter, ähnlich wie Rosmarin. Er passt zu aromatischem Fleisch wie Wild, Lamm oder Geflügel und natürlich zu Herbes de Provence. Getrockneter Lavendel ist in Apotheken, Drogerien oder bei der Gartenbauschule Hünibach erhältlich.



Aus Kräuterküche von Betty Bossy – ausgesucht von Jacqueline Gehrig Maeder

