

Gerhardts Rezept des Monats

HALBGEFRORENES VON DER ZIEGENMILCH MIT LAVENDELWAFFELN

ZUBEREITUNG HALBGEFRORENES VON DER ZIEGENMILCH

1. Die Eigelbe und die Ziegenmilch in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und die Creme kalt schlagen. Mit dem Abrieb der Orange und dem Tresterbrand aromatisieren.
2. Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und lauwarm in die Eimasse einrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Eine Parfaitform (dreieckig oder Dachrinnenform) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie gut abdecken und mindestens 8 Stunden im Gefrierschrank frosten lassen.
4. Circa 20 Minuten vor dem Servieren die Form aus dem Froster nehmen und das Parfait aus der Form stürzen. Die Folie entfernen und das Halbgefrorene in 8 Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG LAVENDELWAFFELN

1. Die Butter in einer Rührschüssel mit einer Gabel leicht zerdrücken. Den Zucker dazu geben und etwas verrühren.
2. Die Hälfte der Milch, den Lavendelzucker und das Backpulver dazu geben. Die Eier und zuletzt die restliche Milch unterrühren.
3. Alles zusammen mit dem Handmixer etwa 2 Minuten gut verrühren, so dass eine möglichst homogene, ein wenig flüssige Masse entsteht.
4. Den Teig portionsweise in einem Waffeleisen goldbraun backen. Auf einem flachen Teller je 2 Scheiben Halbgefrorenes auf einer Waffel anrichten und mit Minzblättern dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Halbgefrorenes von der Ziegenmilch:

- 2 Eigelbe
- 60 ml Ziegenmilch
- 500 g weiße Kuvertüre
- 125 ml Sahne
- Abrieb und Saft einer halben Orange
- 2 cl Tresterbrand
- 8 Blätter Minze

Lavendelwaffeln:

- 125 g Mehl
- 50 g Zucker
- 70 g Butter
- 2 Eier
- 1 Messerspitze Backpulver
- ½ EL Lavendelzucker
- 125 ml Milch

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Hier steckt ganz viel Sommer drin und deshalb auch der feine Lavendelzucker, jetzt wo der Lavendel voll in der Blüte ist, passt diese Nachspeise wunderbar in die Zeit. Dazu können Sie entweder einen fruchtigen und nicht zu trockenen Rivaner servieren, der sich eher im Hintergrund hält oder aber einen etwas offensiveren Wein dazu auswählen.

Dies wäre ein Muskat-Ottonel, der mit seiner würzigen und doch sehr muskatigen Note mit der Ziegenmilch und dem Lavendel gut harmonieren wird.

