

Kalte Schnauze - Heiße Liebe

Für 4 Personen

Vanilleparfait:

2 Vanilleschoten	2 Eier	120 g Zucker
60 g Portwein, weiß	20 g Butter	450 g Sahne, geschlagen

Kalte-Schnauze:

200 g Kuvertüre, zartbitter	100 g Kuvertüre, weiß	170 g Butterkekse
200 g Himbeeren, frisch	100 g Florex	200 ml Himbeermark
200 g Himbeersoße	1 Bund Minze	50 ml Amaretto
50 ml Himbeergeist		

Vanilleparfait:

Vanillemark, Eier, Zucker, Portwein und Butter über einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend abkühlen lassen und erst dann die geschlagene Sahne unterheben. In Ringe füllen und im Froster frieren. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kalte Schnauze:

Die Kuvertüre schmelzen und die grob gebrochenen Kekse unterheben. Im Kühlschrank kaltstellen. Nach dem Erkalten in gleichmäßige Würfel schneiden. Florex auf Backpapier streuen und im vorgeheizten Ofen zu goldgelben Hippen backen. Himbeersoße mit Himbeermark und einem Teil der frischen Himbeeren kochen und mit Himbeergeist und Amaretto verfeinern. Zum Anrichten als erstes die kalte Schnauze auf einen Teller geben, das Parfait darauf setzen und mit der Hippe belegen. Darauf noch drei bis vier marinierte frische Himbeeren stellen und erst unmittelbar vor dem Servieren die heiße Himbeersoße darüber gießen. Mit Minze dekorieren.

Mario Kotaska am 12. Dezember 2008