



Almrosenhonig-Parfait

Rezept von Hansjörg Haag (Tiroler Edle)

Zutaten

180g Eigelb
40g Eiweiß
100g Honig
500g Sahne



Arbeitsablauf

Eigelb, Eiweiß, Honig warm- kalt schlagen, geschlagene Sahne unterheben und in Formen füllen.

Zutaten

Erdbeer-Rhabarber Gelee:

800g Weißwein
50g Weizenstärke
300g klein geschnittene Erdbeeren
100g Zucker
100g Honig
1 kleine Knolle Ingwer

Arbeitsablauf

Zucker und Honig karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Danach den Rhabarber weich kochen, alles abseihen und mit Weizenstärke binden. Rhabarber und klein geschnittene Erdbeeren unterheben. Frisch geriebenen Ingwer in die Masse reiben.