



TAG» Dessert, essbare Blüten, Japan, japanese sweets, japanische süßigkeiten, sakura, wagashi

Sakura Parfait



Kirschblüten Parfait

Parfait ist ein Dessert aus Frankreich, oft wird es auch „Halbgefrorenes“ genannt. Es ist eine Art von gefroreteter Mousse, mit wunderbar cremiger Konsistenz und fantastischem Geschmack (jemand meinte mal, es sei Luxus, was wir manchmal essen, ich finde, dieses Parfait gehört wirklich in diese Kategorie). 🍷

Ein Parfait muss, im Gegensatz zu Eiscreme, nicht während des Gefriervorgangs umgerührt werden, trotzdem ist die Textur sehr cremig. Der hohe Anteil von Leizithin im Eigelb und das Fett in der Sahne verhindern die Bildung von Eiskristallen. Somit ist es einfach und schnell zubereitet, aber sehr „edel“ im Geschmack und Aussehen. Ich war wirklich erstaunt, wie einfach es war, ich wollte schon immer wissen, wie man ein Parfait herstellt, nachdem ich es in paar guten Restaurants gegessen habe.

Dieses Grundrezept ist aus einem meiner japanischen Kochbücher (dort ist es eine Vanille Variante), aber das Dessert kommt ursprünglich aus Frankreich. In Japan wird oft eine amerikanische Version serviert, eine Art Schichtdessert, aus Sahne, Sirup, Creme, Früchten usw. und als Krönung manchmal ein ganzer Karamell Purin, das ist dann ein wenig, nun ja, übertrieben...

Ich habe 3 selbstgemachte Komponenten verwendet: süß eingelegte Kirschblüten, Kirschblüten-Sirup (der bei der [Herstellung von süßen Kirschblüten](#) automatisch entsteht) und Kirschblüten Likör. Den Likör habe ich letztes Jahr angesetzt, dieses Jahr möchte ich es unbedingt wieder machen, nur blüht bei mir die „richtige“ Sakura-Sorte immer noch nicht. Andere Kirscharten sind schon am verblühen, die gefüllten haben sich aber noch nicht geöffnet.

Das Sirup und auch mein Likör wurden mit Zitronensäure hergestellt, somit hat das Parfait eine angenehme süß-säuerliche und fruchtige Note.



Wenn man Lust auf diese Rezept bekommt aber keinen Kirschblüten Sirup hat: bei der [Deutschen Blütensekt Manufaktur](#) gibt es viele Sorten von BlütenSirup(bio), auch die japanische Kirschblüte. Das ist ein fanatischer Online-Shop, den ich schon seit längerer keude, leider habe ich bis jetzt noch nicht daran gedacht, ihn hier mal vorzustellen. Im Sortiment gibt es viele verschiedene Siruporten(der Rosensirup ist auch sehr köstlich!), außerdem Blüten-Sekt und Blüten-Salz und Zucker(die Bilder sind von der Blütensekt Manufaktur, vielen Dank für die Genehmigung).

Was den Likör anbetrifft, eventuell den (gekauften) Sirup mit ein wenig zusätzlichem Zucker und klarem Alkohol mischen und dann hinzufügen.

Ich habe auch die eingelegten Kirschblüten verwendet. Ganz ehrlich, da ich sie nicht geschnitten habe, waren sie ein wenig zu groß, es ist besser sie klein zu schneiden. Wenn man keine süßen Blüten hat, einfach mit zusätzlichem Sirup ersetzen.

Das Kirschblüten Parfait ist ein tolles Dessert an heißen Tagen, es kann in vielen anderen Geschmacksvarianten hergestellt werden. Als krönender Abschluss eines Menüs ist es auf jeden Fall ein geschmackliches und optisches Erlebnis.



Das Rezept

- 250 ml Sahne
- 50g Zucker
- 40 ml Kirschblüten Likör
- 40 ml [Kirschblüten Sirup](#)
- 3 Eigelbe
- 2-3 EL süß eingelegte Kirschblüten, abgetropft

Zuerst die Kirschblüten abtropfen lassen, Sirup auffangen und mitverwenden. Die Blüten klein schneiden.

Die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad hell und schaumig schlagen(mittlere Hitze, nicht zu heiß).

Das Kirschblütenlikör und das Sirup esslöffelweise zugeben, hier auch die Kirschblüten untermischen, ein wenig abkühlen lassen.

Die Sahne nicht ganz steif schlagen, sie soll vom Schaumbesen noch fließen. Die Sahne unterheben und in kleine Förmchen oder in eine Kastenform gießen. Dass Parfait sieht sehr schön aus, wenn man es in Scheiben schneidet.

Am besten über Nacht in die Geriertruhe stellen, es muss NICHT umgerührt werden, es werden sich keine Eiskristalle bilden.

Am nächsten Tag stürzen, auf einem Teller anrichten, mit je 1 Teelöffel Sirup und Likör beträufeln und mit einer Kirschblüte garnieren.