

Schwerter Senf-Honig-Parfait

Zutaten:

- 6 Eier
- 250g Zucker
- 3 EL Honigsenf
- 200g Honig
- 1 Liter Schlagsahne
- Mangopüree
- 1 frische Mango



Eier und Zucker zusammen aufschlagen bis die Masse hell und sämig ist. Den Honigsenf und den Honig dazugeben und nochmals mixen.

Einen Liter Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unterrühren. Die Masse in Formen füllen und für vier Stunden in den Frost geben. Die Mango klein schneiden und mit dem Mangopüree vermengen.

Püree auf einen Teller geben und das Parfait in kleine Scheiben geschnitten dazu geben.

Guten Appetit wünschen

Gottfried Becker

(Chefkoch Rohrmeisterei)

und die *Schwerter Senfmühle*