



Zutaten für 2 Personen

Macarons

Für die Schalen

45 g Mandelpuder

75 g Puderzucker

38 g Eiweiß (1 Eiweiß Größe L)

10 g Zucker

etwas Lebensmittelfarbe

(am besten in Puderform)

Für die Füllung

140 g Lindt Schokolade

“Salted Caramel”

etwas Sahne

3 Scheiben Iberico-Schinken

Earl Grey Parfait

2 Teebeutel Earl Grey Tee

150 ml Wasser

50 ml Milch

2 Blatt Gelatine

3 Eigelb

100 Zucker

2 Eiweiß

200 ml Sahne

Dekoration

1 Cracker mit Rosmarin und

Thymian-Geschmack

30 g Lindt Schokolade

“Salted Caramel”

etwas Sahne

Granatapfelkerne

Physalis

Minze



Earl Grey Parfait mit Salted Caramel Bacon-Macaron

Zubereitung

Für die Macarons die Mandeln mit dem Puderzucker ganz fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das Eiweiß schaumig rühren und den Zucker unterschlagen. Anschließend die Lebensmittelfarbe untermischen. Am besten verwendet ihr Pulverfarben, weil diese die Konsistenz der Masse erhalten. Zum Schluss das Mandel-Puderzucker-Gemisch nach und nach unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Macaronmasse in einen Spritzbeutel füllen und Kreise auf das Backpapier spritzen. Die Macarons an einem nicht zugigen Platz 30 Minuten trocknen. Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und die Macarons 14 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Schalen vorsichtig vom Backpapier lösen, damit sie nicht brechen.

Für die Füllung die Lindt “Salted Caramel” Schokolade über einem Wasserbad mit etwas Sahne schmelzen bis eine homogene und glatte Masse erreicht ist. Die Crème beiseite stellen und abkühlen lassen. Wenn diese abgekühlt ist, den Iberico-Schinken in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Bacon in kleine Würfelchen schneiden und unter die Schokoladenmischung rühren. Die Schokoladen-Bacon-Crème in einen Spritzbeutel füllen und die Macarons damit befüllen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank legen.

Für das Parfait zunächst den Earl Grey Tee herstellen. Teebeutel aufschneiden, die Teeblätter mit kochendem Wasser übergießen und 7 Minuten ziehen lassen. Durch einen Kaffeefilter o.ä. abgießen. Gelatine einweichen. Einen Topf mit Wasser aufstellen und die Eigelbe mit der Milch und 50 g Zucker über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Den Tee hinzugeben und unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzen. Gelatine ausdrücken und zur Mischung geben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und nach und nach unter die Teecrème geben. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Die Crème in Förmchen füllen und für 4 Stunden im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Zum Anrichten die Salted Caramel-Schokolade mit einem Schuss Sahne über dem Wasserbad schmelzen und mit Hilfe eines Pinsels eine “Schleifspur” auf den Teller streichen. Thymian-/Rosmarin-Cracker zerbröseln und auf die Schokoladenspur streuen. Einen kleinen Schoko-Klecks auf die Macarons geben und mit kleinen Crackerstückchen garnieren. Das Parfait aus den Förmchen lösen und auf den Teller geben. Mit Granatapfelkernen, Physalis und Minzeblättchen dekorieren.