

Wochenmarkt: Rot-Grün, ein Genuss



Grünteeparfait (für 2 bis 3 Personen)

*2 Eier, 40 g Zucker, 200 ml Sahne,
1½ TL Grünteepulver, ein paar Himbeeren*

Dieses Grünteeparfait ist so gut, dass ich mich kaum auf etwas anderes konzentrieren kann, während es in meinem Tiefkühlfach zu seiner unverwechselbaren Konsistenz findet: Außen ist es gefroren, innen noch cremig. Aber man soll sich ja nicht selbst loben. Das abschließende Urteil überlasse ich den strengen Lesern dieser Rezeptseite. Für die Zubereitung des Parfaits braucht man keine Eismaschine. Gelatine oder Ähnliches wird nicht benötigt, und es wird auch nichts im Wasserbad gerührt. Man braucht nur zu Pulver gemahlenen Grüntee, genannt Matcha, erhältlich in Teeläden und im Internet. Dann

werden ein paar Zutaten zusammengerührt: eine simple Kochtechnik, die jeder beherrscht.

Die Eier werden getrennt. Zunächst Eigelbe und die Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen schaumig rühren. Das Grünteepulver untermengen. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Eiweiß mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Zur Eigelb-Sahne-Mischung geben. Die Masse in einer Kastenform oder auf mehrere kleine Schüsseln verteilen. Das Parfait ungefähr 6 Stunden tiefkühlen. Himbeeren passen gut dazu, vor allem auch farblich.

*Von Elisabeth Raether
Fotos Silvio Knezevic*