

# Kardamom-Gewürzkafee-Parfait (mit Kaffeeschaum)

*Für 8-10 Personen*

## Zutaten

### Parfait:

4	Eigelb
90 g	Zucker
80 ml	starker Kaffee
1 geh. EL	Instant-Kaffee-Pulver
1 gestr. TL	Kardamom
4 cl	Rum (z.B. 60% Strohrum)
1½ Blatt	Gelatine
230 ml	Schlagsahne

### Kaffee-Schaum (am Vortag herstellen):

100 g	Sahne
2 EL	Kaffeebohnen
4	Kardamom-Kapseln
½ TL	Rum
2	Zimtstangen
2 TL	Zucker
	Kaffeegewürz oder Kaffeepulver

*Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren*

## Zubereitung Kaffee-Schaum

1. Am Vortag alle Zutaten (bis auf den Rum) mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen (man kann auch die Kaffeebohnen in einer Pfanne ohne Fett etwa 2 Minuten anrösten bis sie duften).
2. Kurz vor dem Servieren, für den Kaffee-Schaum die Sahne mit den Kaffeebohnen abseihen, Zucker hinzufügen und die Sahne schaumig schlagen, mit Rum abschmecken.

## Zubereitung Parfait

1. Den Kaffee und das Kaffeepulver mit der Hälfte des Zuckers (45 g) und dem Kardamom einmal aufkochen und anschließend 30 Minuten ziehen lassen (für Gewürz-Kaffee-Parfait siehe Kommentar unten).
2. Eigelb mit dem restlichen Zucker (45 g) schaumig rühren. Den heißen Gewürzkafee durch ein feines Sieb in die Eigelbcreme gießen und weiterschlagen bis die Masse wieder schaumig wird. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Rum auflösen. Gelatine zur Eigelbmasse geben, kurz umrühren und im Kühlschrank unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen bis Masse beginnt fest zu werden (dauert ca. 30 Minuten).
3. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Creme ziehen und in die Espressotassen oder Gläser (z.B. Ramazotti-Gläser) füllen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, gefrieren lassen. Ein Gelee-Trichter erleichtert das Einfüllen.
4. Vor dem Servieren etwas antauen lassen und den Kaffee-Schaum auf dem Parfait verteilen. Mit etwas Kaffeepulver oder arabischem Kaffeegewürz bestäuben.

*Gewürz-Kaffee-Parfait:*

*Kaffee mit 45 g Zucker, 1 Sternanis, ½ Zimtstange, 1 Prise Kardamom aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen - weiter wie oben*