

Rhabarber-Parfait bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Rhabarber, 3 Eigelb, 75 gr Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, 250 ml Schlagsahne, 300 gr Erdbeeren, 2 Esslöffel Puderzucker, 2 Zitronenmelissestengel, 3 Esslöffel Wasser.

Die Vorbereitungen:

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden, zugedeckt mit 3 Esslöffel Wasser 5-6 Minuten köcheln, etwas abkühlen lassen und mit dem Pürierstab zerkleinern.

Eigelb und Zucker auf dem Wasserbad zu einer cremigen Masse verrühren, vom Wasserbad nehmen und noch 4-5 Minuten weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist.

Rhabarberpüree und Zitronensaft unterheben, die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. In eine Form (ca 750 ml bei 4 Portionen) füllen und im Tiefkühlschrank fest werden lassen.

Die Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und den größten Teil (bis auf ein paar zum Dekorieren) mit dem Puderzucker pürieren, die Melisseblätter von den Stengel pflücken und waschen.

Das Parfait eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und etwas antauen lassen. Auf eine Platte stürzen, mit den ganzen Erdbeeren und Melisseblättern dekorieren und mit dem Erdbeerpüree servieren.

Guten Appetit!