



Dessert

Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Erdbeeren
125 gr Zucker
4 EL Grand Marnier
2 Eigelb
1,8 dl Rahm

Rhabarberkompott:

500 gr Rhabarber
1 EL Butter
100 gr Zucker
2,5 dl Weisswein
1/2 Zimtstengel
1 Stück Zitrone (abgeriebene Schale)
einige Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Erdbeere, Zucker, GrandMarnier

Erdbeeren gewaschen mit 2 EL Zucker und Grand Marnier mit dem Mixer pürieren.

Eigelb, restlicher Zucker

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Rahm steif schlagen und unter die Eigelbcrème heben. Das Erdbeerpüree darunter mischen. Masse in Cakeform füllen und tiefkühlen. (Tip: Die Cakeform vor dem Füllen mit durchsichtiger Folie auslegen!)

Rhabarber, Butter, Zucker

Für das Kompott den Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Weisswein
Zimtstengel

In einer Kasserolle die Butter schmelzen lassen und den Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Mit dem Weisswein ablöschen und den Zimtstengel beifügen. Leicht köcheln lassen bis das Karamel sich aufgelöst hat.

Rhabarberstücke, Zitronenschale

Rhabarberstücke sowie die geraffelte Zitronenschale hinzugeben und köcheln, bis der Rhabarber weich ist. Zimtstengel entfernen.

Parfait

Parfait stürzen und in Scheiben schneiden, mit dem Kompott auf Teller anrichten. Mit Zitronenmelisse garnieren.