



Rhabarber - Erdbeerparfait

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Rharbarber und Erdbeeren im Frühsommer, das passt.

Zutaten

- 250 g frischer, heimischer "Blut Rhabarber"
- 250 g vollreife Erdbeeren
- 4 El trockener Weißwein
- 4 Eigelbe
- 75 g Zucker für das Parfait
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 El Zitronen-Saft
- Abrieb 1 /2 Zitrone
- 3/8 l Sahne
- 2 EL Puderzucker
- Etwas Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Rhabarber waschen, putzen, fädeln und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren von der Blüte befreien.

Schritt3

Den Rhabarber mit etwas Weißwein (3-4 Esslöffel) ansetzen und ca. 5 - 10 min. bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

Schritt4

In den letzten 2 min.der Garzeit die geputzten und geviertelten Erdbeeren dazu geben.

Schritt5

Nunmehr alles durch ein Sieb oder die "Flotte Lotte" drücken, auskühlen lassen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker und einer ausgekratzten Vanilleschote auf einem Wasserbad cremig aufschlagen / ausgaren.

Schritt8

Ewas abkühlen lassen und mit dem Erdbeer - Rhabarbermark mischen, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt9

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und in Portionsförmchen oder Rinnen füllen.

Schritt10

(Es gehen auch Kaffeetassen oder Pastetenformen,

Schritt11

(Vorher mit Klarsichtfolie ausgekleiden)

Schritt12

Für wenigsten 4 - 5 Stunden in das Tiefkühlfach stellen, am besten setzt man das Parfait am Tag vorher.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Portionsförmchen oder Pastetenformen stürzen.

Schritt15

Das Parfait in Scheiben schneiden auf dem Erdbeermark anrichten.

Schritt16

(Etwas in der warmen Küche stehen lassen, vor dem Servieren leicht antauen lassen)

Schritt17

Mit Sahne und frischen Früchten und gerösteten, gehackten Pistazien ausgarniert servieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erdbeeren, frühsummerlich, Rhabarber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeerparfait/>