



Rhabarber Ingwer Parfait auf Erdbeercarpaccio

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Im Pistazienmantel, auf einem Erdbeer-Carpaccio. Jahreszeitlich, frühlingshaft und ausgesprochen lecker!

Zutaten

- Für das Parfait:
- 1/2 l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 500 g vollreifer Rhabarber, geputzt und geschält
- Etwas geriebenen, frischen Ingwer (ca. 25-30 g)
- 200 g Pistazien, gehackt
- Etwas Zitronenschale und Saft
- Für das Carpaccio:
- 1 Schälchen große, vollreife Freilanderdbeeren
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas geriebene Zitronenschale
- Ev. etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den geputzten, geschälten Rhabarber in 5 - 6 cm lange Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form setzen.

Schritt3

Mit dem geriebenen Ingwer, etwas Zitronenschale und dem Saft einer ½ Zitrone beträufeln und mit 2 El Zucker bestreuen.

Schritt4

Für ca. 8 - 10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Danach mit dem Zauberstab fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt6

Die Pistazien in einer Stielpfanne anrösten, danach hacken.

Schritt7

Das Parfait:

Schritt8

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Eigelbe gut „ausgaren“ bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt9

Abkühlen lassen und zunächst den pürierten Rhabarber dazu geben.

Schritt10

Dann folgt in zwei Schritten die geschlagene Sahne..

Schritt11

Alles in Pasteten oder auch Kuchenformen, (Die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden) abfüllen. Für 5 - 6 Stunden in den Tiefkühlschrank geben. (Besser noch am Vortag setzen)

Schritt12

Danach heraus nehmen und stürzen.

Schritt13

(Das geht mit Hilfe der Klarsichtfolie recht einfach)

Schritt14

Das Parfait in den leicht angerösteten, gehackten Pistazien wälzen, etwas andrücken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Einen gekühlten, dekorativen Desserteller mit den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren staffelförmig, dicht an dicht und gleichmäßig auslegen. Mit Zucker, Zitronenabrieb und dem Grand Marnier marinieren.

Schritt17

Das Rhabarber Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und „mittig“ anrichten.

Schritt18

Parfaits entwickeln ihren unvergleichlichen Geschmack und Konsistenz nur, wenn sie nicht zu kalt serviert werden.

Schritt19

Darum vorher etwas antauen lassen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erdbeeren, frühlingshaft, jahreszeitlich, Rhabarber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-ingwer-parfait-auf-erdbeercarpacchio/>