

# Parfait von Crème de Cassis auf einem Salat von rosa Pampelmusen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 250 g frische, schwarze Johannisbeeren
- 4 cl Crème de Cassis
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 250 g Schlagsahne
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Für den Pampelmusensalat:
- 3 vollreife, rosa Pampelmusen
- Etwas Honig oder Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Parfait:

### Schritt2

Die schwarzen Johannisbeeren putzen, waschen, stripfen und mit dem Küchenmixer fein pürieren. Crème de Cassis, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

### Schritt3

Die Eier und den Zucker auf einem Wasserbad intensiv und luftig aufschlage.

### Schritt4

Damit die Eier gut „ausgaren“ und ihre Bindefähigkeit entwickeln können, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Beides mischen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt6**

In Förmchen oder auch Kaffeetassen abfüllen und wenigstens

### **Schritt7**

4 - 5 Stunden in die Tiefkühlung stellen, besser am Vortag setzen.

### **Schritt8**

(Geht auch in Rinnen oder Kuchenformen, die man vorher mit Klarsichtfolie auskleidet)

### **Schritt9**

Von den Pampelmusen großzügig die Schale abschneiden und die einzelnen Segmente filieren, ev. nach zuckern oder mit Honig süßen..

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Das Parfait zeitig aus der Kühlung nehmen, stürzen indem man die Förmchen kurz in heißes Wasser hält.

### **Schritt12**

Die Rinnen oder Kuchenformen lassen sich recht einfach mit der Klarsichtfolie stürzen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt13**

(Immer etwas antauen lassen, denn alle Parfaits schmecken erst richtig gut, wenn sie die richtig temperierte Konsistenz haben)

### **Schritt14**

Den Pampelmusensalat auf gekühlten Tellern verteilen und das Parfait dazu anrichten.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** cassis, frisch, fruchtig, köstlich, saisonal, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-creme-de-cassis-auf-einem-salat-von-rosa-pampelmusen/>