

Aprikosen-Eierlikör Parfait mit Rosmarin auf Mango Carpaccio

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 26m
- **Fertig in** 46m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '46', 'cook_time' : '26m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Parfaits, die „Spitze der Eiscremezubereitung“, hier bei Gekonntgekocht reizvoll mit Rosmarin aromatisiert, ein interessante Geschmacks Erlebnis. Gut vorzubereiten, edel auf einem Mango - Carpaccio angerichtet, softig, fruchtig, einfach toll.

Zutaten

- Für das Parfait:
- 6 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ l geschlagene Sahne
- 1 Stängel Rosmarin, gezupft und gehackt
- Mark 1 Vanillestange
- 150 ml Aprikosensaft
- 50 ml Eierlikör
- 1 Stück ungespritzte Limonen
- 1 vollreife, frische Mango

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Aprikosen-Eierlikör Mousse:

Schritt3

Den Aprikosensaft mit dem Rosmarin kurz aufkochen, Rosmarin dazu geben, 10 min. ausziehen lassen und passieren.

Schritt4

Das Vanillemark, den Abrieb einer ½ Limone und den Saft einer Ganzen dazu geben, um die Aromen optimal zu erhalten.

Schritt5

Die Eigelbe und den Zucker heiß, unter ständigem Rühren auf einem Wasserbad aufschlagen bis eine voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt6

Beides mischen, den Eierlikör dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt8

Nunmehr in Alles Portionsförmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenform abfüllen.

Schritt9

(vorher mit Klarsichtfolie ausgekleiden)

Schritt10

5-6 Stunden frieren, besser am Tag vorher setzen.

Schritt11

Das Mango Carpaccio:

Schritt12

Die Mango schälen, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Mango gleichmäßig, sternförmig auf einem dekorativen Dessertteller rund herum auslegen.

Schritt15

Mit etwas Limonensaft marinieren, soll heißen mit einem Küchenpinsel bestreichen.

Schritt16

Gern gebe ich noch etwas frisch gemahlenem Chili darüber.

Schritt17

Die Patetenformen lassen sich durch die Folie sehr gut stürzen, in Scheiben schneiden.

Schritt18

Die Portions-Timbale ev. kurz in heißes Wasser halten und dann stürzen; auf dem Mango Carpaccio anrichten und mit einem Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Schritt19

Grundsätzlich Parfaits nicht zu kalt servieren, nach dem Anrichten noch etwas stehen lassen, damit eine zart schmelzende Konsistenz des Parfaits erhalten bleibt.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** aprikosen, eierlikör, einfach, fruchtig, geschmackliche kombination, gut vorzubereiten, mango, parfaits

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-eierlikoer-parfait-mit-rosmarin-auf-mango-carpaccio/>