

# Basilikum - Parfait mit Balsamico Erdbeeren

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Trendig, stimmig, einfach lecker, Basilikum - Parfait mit Balsamico Erdbeeren

## Zutaten

- Für das Basilikumparfait:
- 5 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 ml Milch
- 125 ml geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft 1 Zitrone
- 35 g frische Basilikumblätter
- Für die Balsamico - Erdbeeren:
- 40 g Zucker
- 100 ml süßer Sherry
- 5 El Balsamico
- 250 g frische Erdbeeren, gewaschen, geviertelt

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Ansatz für das Basilikumparfait :

### Schritt3

Das Vanillemark, eine Prise Salz und 350 ml Milch kurz aufkochen, etwas ausziehen lassen.

#### **Schritt4**

Den Zucker mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

#### **Schritt5**

Die Eigelbe gut ausgaren, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Die heiße Milch dazu geben, etwas weiter schlagen.

#### **Schritt6**

Die Basilikumblätter mit der restlichen Milch pürieren, den Zitronenabrieb und Saft dazu geben. Mit dem Ansatz mischen die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

#### **Schritt7**

In Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen oder Rinnen (Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) geben, 5 - 6 Stunden in die Tiefkühlung stellen.

#### **Schritt8**

Die Balsamico Reduktion:

#### **Schritt9**

Den Zucker hellbraun karamellisieren und zunächst mit 3 El Wasser ablöschen, verkochen. Nunmehr den Sherry und den Balsamico dazu geben, Sirup ähnlich reduzieren und abkühlen lassen.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Das Basilikumparfait zeitig aus der Kühlung nehmen, stürzen oder in Scheiben schneiden.

#### **Schritt12**

Etwas antauen lassen, nicht zu kalt servieren, denn ein Parfait entwickelt nur dann seinen optimalen Geschmack und softige Konsistenz.

#### **Schritt13**

Die geviertelten, leicht gezuckerten Erdbeeren (Nach Reifegrad) auf gekühlten Desserttellern anrichten und mit der Balsamico Reduktion beträufeln, das Parfait placieren.

#### **Schritt14**

Mit einigen fein geschnittenen Basilikumstreifen garnieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** einfach lecker, stimmig, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-parfait-mit-balsamico-erdbeeren/>