



Carpaccio von frischen Erdbeeren mit Waldmeisterparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das ultimative Frühjahrsdessert, frische Erdbeeren und den ersten frischen Waldmeister

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 1/2 l geschlagene Sahne
- 125 g Zucker
- 4 cl Curacao
- 1 Bündchen frischer Waldmeister 250g vollreife, deutsche Freilanderdbeeren
- Etwas eingelegter grüner Pfeffer oder frisch gemahlener grüner Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Den frischen Waldmeister putzen, verlesen und klein schneiden. Über Nacht in Curacao geben und "ausziehen lassen.

Schritt3

Die Eier, Zucker und das Vanillemark der ausgekratzten Vanillestangen auf einem Wasserbad intensiv und luftig aufschlagen, damit die Eier gut „ausgaren“ und ihre Bindefähigkeit entwickeln können.

Schritt4

Abkühlen lassen und den passierten Waldmeisterauszug dazu geben.

Schritt5

(Man lässt es am einfachsten durch eine Filtertüte laufen)

Schritt6

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben; in Pastetenformen, (es gehen auch Kuchenformen) die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind, oder in Timbale (es gehen auch passende Tassen) füllen.

Schritt7

Wenigstens 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren, stürzen.

Schritt8

(Am besten setzt man das Parfait einen Tag vorher)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die geputzten Erdbeeren in Scheiben schneiden und „flächendeckend“ auf einem schönen, dekorativen Dessertteller, dicht an dicht anrichten.

Schritt11

Mit Curacao beträufeln und etwas gemahlenen, grünen Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Schritt12

Das gestürzte Waldmeisterparfait, etwas angetaut, darüber anrichten.

Schritt13

(Als Portions-Timbale oder aus der Kastenform in dicken Scheiben geschnitten)

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** erdbeeren, frühlingshaft, grüner pfeffer, ostern, stimmig, waldmeister parfait

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-von-frischen-erdbeeren-mit-waldmeisterparfait/>