

Eierlikörparfait auf einem Erdbeer - Pfeffer - Carpaccio

- **Portionen:** 6-7
- **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' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Köstlich, saisonal, softig, einfach, schnell

Zutaten

- Für das Parfait:
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300 g Schlagsahne
- 1 - 2 Vanillestangen
- 1/4 l Eierlikör
- 1 Prise Salz
- Kleine Schokoladestückchen für die Garnitur
- Für das Erdbeer - Pfeffer - Carpaccio:
- 500 g große, vollreife Erdbeeren
- Etwas Grand Marnier
- Etwas Orangenabrieb
- Etwas gemahlener weißer Pfeffer
- 500 g große, vollreife Freiland Erdbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem Wasserbad intensiv aufschlagen, bis sich

das Volumen nahezu verdoppelt hat, abkühlen lassen

Schritt4

(Die Eier gut „ausgaren“, um ihre optimale Bindefähigkeit zu entwickeln)

Schritt5

Den Eierlikör dazu geben und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Pastetenformen füllen.

Schritt6

(Geht auch Kuchenformen) die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind oder in Portions - Timbale (Geht auch in passenden Tassen).

Schritt7

Wenigstens 5 - 6 Stunden im Tiefkühlfach / Tiefkühltruhe frieren,

Schritt8

(Am besten setzt man das Parfait einen Tag vorher)

Schritt9

Das Erdbeer Carpaccio:

Schritt10

Die Erdbeeren putzen, ggf. waschen und in Scheiben schneiden.

Schritt11

Auf einem schönen, dekorativen Teller „flächendeckend“ dicht an dicht auslegen.

Schritt12

Etwas Orangenabrieb, gemahlener Pfeffer nach Geschmack und Grand Marnier darüber geben.

Schritt13

Anrichtevorschlag.

Schritt14

Die Portions - Timbale oder Tassen ganz kurz in heißes Wasser halten und stürzen.

Schritt15

Die Kuchen oder Pastetenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie gut stürzen, in 1- 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt16

Auf den Erdbeer - Carpaccio platzieren und mit den Schokoladeblättchen garnieren.

Schritt17

Nicht zu kalt servieren, etwas antauen lassen, denn ein Parfait sollte eine zart schmelzende Konsistenz aufweisen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** edel, eierlikör, fruchtig, lecker, parfait, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoerparfait-auf-einem-erdbeer-pfeffer-carpaccio/>