



Ingwer-Rhabarberparfait auf Erdbeercarpaccio und Altbier Sabayon

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Toll in der Erdbeer-Rhabarber Saison, ausgefallen mit Altbier Sabayon

Zutaten

- Für das Parfait und das Carpaccio:
- 250-300g frischer, geputzter Rhabarber
- 200g vollreife Erdbeeren, geputzt
- Etwas Weißwein
- 4 Eigelbe
- 75 g Zucker für das Parfait
- 1 Vanilleschote
- Etwas Orangen Saft
- Etwas Orangenabrieb
- Etwas geriebener Ingwer
- 4 El trockener Weißwein
- 3/8 l Sahne
- 250 g Erdbeeren
- Für den Altbier Sabayon:
- 1/4 l Altbier
- 3 Eigelbe
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 25g Zucker
- 1-2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Parfait:

Schritt3

Den Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Weißwein (3-4 Esslöffel) ansetzen und

Schritt4

ca. 8 - 10 min. bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

Schritt5

Alles durch ein Sieb oder die "Flotte Lotte" drücken, auskühlen lassen.

Schritt6

Der Sabayon:

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker und einer ausgekratzten Vanilleschote auf einem Wasserbad cremig aufschlagen / ausgaren.

Schritt8

Etwas geriebenen Ingwer nach eigenem Geschmack dazu reiben. Abkühlen lassen und mit dem Erdbeer - Rhabarbermark mischen.

Schritt9

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und in Portionsförmchen (Es gehen auch Kaffeetassen) oder Pastetenformen, (Vorher mit Klarsichtfolie ausgekleiden) füllen.

Schritt10

Für wenigsten 4 - 5 Stunden in das Tiefkühlfach stellen, am besten setzt man das Parfait am Tag vorher.

Schritt11

Der Altbier Sabayon:

Schritt12

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad ausgiebig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt13

Nach und nach das Altbier dazu geben, 1- 2 min weiterschlagen.

Schritt14

Etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne luftig unterheben, nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Grundsätzlich bitte beachten, dass ein Parfaits nicht zu kalt, sondern mit dem richtigen, softige „Schmelz“ serviert wird.

Schritt17

Darum frühzeitig aus dem Tiefkühler nehmen, etwas anzutauen.

Schritt18

Einen großen, dekorativen Dessertteller „großflächig“ mit den in dünnen Scheiben geschnittenen Erdbeeren auslegen und mit einigen Tropfen Orangensaft und Orangenabrieb marinieren.

Schritt19

Gern gebe ich zusätzlich etwas Orangenlikör wie Grand Marnier darüber.

Schritt20

Die Portionsförmchen stürzen, kurz in heißes Wasser halten und auf dem Carpaccio placieren.

Schritt21

Etwas von dem Altbier Sabayon verteilen oder à part reichen.

Rezeptart: Eisparfaits, Sabayonen **Tags:** altbier, carpaccio, eisparfait, ingwer, sabayon, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-rhabarberparfait-auf-erdbeercarpaccio-und-altbier-sabayon/>