

# Kaltes Champagnersüppchen mit frischen Erdbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Sommerlich leicht und elegant und dabei so gut vorzubereiten.

## Zutaten

- (6-8 Pers)
- Für das Vanilleparfait:
- 200g Zucker
- 6 Eigelbe
- 300g Schlagsahne
- 2 Vanillestangen
- 1 Prise Salz
- Für das Champagnersüppchen:
- 1 Flasche gekühlten Champagner oder Sekt
- 300g vollreife, deutsche Freilanderdbeeren
- Etwas Zitronenmelisse

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Vanilleparfait:

### Schritt3

Die Eier, den Zucker und das Vanillemark das ausgekratzten Mark der Vanillestangen auf einem Wasserbad intensiv und luftig aufschlagen.

#### **Schritt4**

Die Eier gut „ausgaren“ , damit sie ihre Bindefähigkeit entwickeln können, abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben; in Portions-Timbale füllen. (Es gehen auch passende Kaffeetassen)

#### **Schritt6**

oder in Pastetenformen geben, die vorher mit Klarsichtfolie auskleidet sind. (Es gehen auch Kuchenformen)

#### **Schritt7**

Wenigstens 5-6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren, stürzen. (Am besten setzt man das Vanille Parfait einen Tag vorher)

#### **Schritt8**

In der Zwischenzeit:

#### **Schritt9**

Die Erdbeeren putzen und waschen, ev. halbieren.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Ich richte dieses Dessert in „eisgekühlten“, tiefen Tellern an, in dem ich die Portions-Timbale oder Tassen ganz kurz in heißes Wasser halte und dann stürze.

#### **Schritt12**

Die Kuchen oder Pastetenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie besonders leicht stürzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

#### **Schritt13**

Das Eisparfait grundsätzlich nicht zu kalt servieren, etwas auftauen lassen, damit der zarte Schmelz optimal zur Geltung kommt.

#### **Schritt14**

Auf die Teller "mittig "geben und die Erdbeeren verteilen.

#### **Schritt15**

Mit dem recht kalten Champagner aufgießen und umgehend servieren. Gern gebe ich einige Blättchen Waldmeister oder Zitronenmelisse darüber.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** eisparfait, elegant, gut vorzubereiten, kaltschalen, köstlich, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaltes-champagnersueppchen-mit-frischen-erdbeeren/>