



Parfait von frischen Himbeeren auf einem Mango Carpaccio

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Unvergleichlich in der Himbeer Saison

Zutaten

- 1/2 l geschlagene Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 500 g vollreife Himbeeren
- 2 vollreife Mango
- 2 cl Cointreau
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 4 cl Himbeergeist

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Mangos schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden

Schritt4

Die Himbeeren sortieren, einige besonders Schöne für die Garnitur zurücklassen.

Schritt5

Den großen Rest mit dem Küchenmixer oder dem „Zauberstab“ pürieren, anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Schritt6

Der Parfaitansatz.

Schritt7

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt8

Etwas abkühlen lassen und mit dem Himbeere Püree mischen. Den Zitronenabrieb und dem Himbeergeist dazu geben. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt9

In einer Pastetenformen, ersatzweise auch Kuchenformen oder auch in Portionsförmchen oder Tassen; füllen. (Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) Wenigstens 5 - 6 Stunden frieren, besser am Tag vorher setzen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Mangos auf einem gekühlten Dessertteller „staffelförmig“, dicht an dicht auslegen. Einige Tropfen Zitrone und Cointreau darüber geben und einige schöne Himbeeren verteilen.

Schritt12

Die Pasteten oder Kuchenformen lassen sich durch die Küchenfolie leicht stürzen. In 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt13

Die Timbale oder Kaffee Tassen kurz in heißes Wasser halten und stürzen, „mittig“ auf dem Mango Carpaccio platzieren.

Schritt14

Ev. noch mit einem Melisse Blättchen garnieren.

Schritt15

Grundsätzlich entwickeln Parfaits ihren tollen Geschmack und die unvergleichliche Konsistenz nur, wenn es nicht zu hart gefroren, sondern eher leicht angetaut serviert wird.

Schritt16

Darum zeitig aus der Kühlung nehmen, stürzen und etwas antauen lassen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** frisch, fruchtig, himbeeren, köstlich, mango, saisonal, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-frischen-himbeeren-auf-einem-mango-carpaccio/>