



# Rhabarber - Erdbeerparfait

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Rharbarber und Erdbeeren im Frühsommer, das passt.

## Zutaten

- 250 g frischer, heimischer "Blut Rhabarber"
- 250 g vollreife Erdbeeren
- 4 El trockener Weißwein
- 4 Eigelbe
- 75 g Zucker für das Parfait
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 El Zitronen-Saft
- Abrieb 1 /2 Zitrone
- 3/8 l Sahne
- 2 EL Puderzucker
- Etwas Zitronenmelisse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Rhabarber waschen, putzen, fädeln und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren von der Blüte befreien.

### Schritt3

Den Rhabarber mit etwas Weißwein (3-4 Esslöffel) ansetzen und ca. 5 - 10 min. bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

#### **Schritt4**

In den letzten 2 min.der Garzeit die geputzten und geviertelten Erdbeeren dazu geben.

#### **Schritt5**

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

#### **Schritt6**

Der Ansatz:

#### **Schritt7**

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

#### **Schritt8**

Ewas abkühlen lassen und mit dem Erdbeer - Rhabarbermark mischen, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

#### **Schritt9**

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und in Portionsförmchen oder Rinnen füllen.

#### **Schritt10**

(Es gehen auch Kaffeetassen oder Pastetenformen,

#### **Schritt11**

(Vorher mit Klarsichtfolie ausgekleiden)

#### **Schritt12**

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

#### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt14**

Die Portionsförmchen oder Pastetenformen stürzen.

#### **Schritt15**

Das Parfait in Scheiben schneiden auf dem Erdbeermark anrichten.

#### **Schritt16**

(Etwas in der warmen Küche stehen lassen, vor dem Servieren leicht antauen lassen)

## **Schritt17**

Mit Sahne und frischen Früchten und gerösteten, gehackten Pistazien ausgarniert servieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** erdbeeren, frühsummerlich, Rhabarber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-erdbeerparfait/>