

# Rhabarber Ingwer Parfait auf Erdbeercarpaccio

- **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' : " } });
```

Im Pistazienmantel, auf einem Erdbeer-Carpaccio. Jahreszeitlich, frühlingshaft und ausgesprochen lecker!

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 1/2 l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 500 g vollreifer Rhabarber, geputzt und geschält
- Etwas geriebenen, frischen Ingwer (ca. 25-30 g)
- 200 g Pistazien, gehackt
- Etwas Zitronenschale und Saft
- Für das Carpaccio:
- 1 Schälchen große, vollreife Freilanderdbeeren
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas geriebene Zitronenschale
- Ev. etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den geputzten, geschälten Rhabarber in 5 - 6 cm lange Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form setzen.

### **Schritt3**

Mit dem geriebenen Ingwer, etwas Zitronenschale und dem Saft einer ½ Zitrone beträufeln und mit 2 El Zucker bestreuen.

### **Schritt4**

Für ca. 8 - 10 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt5**

Danach mit dem Zauberstab fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt6**

Die Pistazien in einer Stielpfanne anrösten, danach hacken.

### **Schritt7**

Das Parfait:

### **Schritt8**

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Eigelbe gut „ausgaren“ bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt9**

Abkühlen lassen und zunächst den pürierten Rhabarber dazu geben.

### **Schritt10**

Dann folgt in zwei Schritten die geschlagene Sahne..

### **Schritt11**

Alles in Pasteten oder auch Kuchenformen, (Die vorher mit Klarsichtfolie ausgekleidet wurden) abfüllen. Für 5 - 6 Stunden in den Tiefkühlschrank geben. (Besser noch am Vortag setzen)

### **Schritt12**

Danach heraus nehmen und stürzen.

### **Schritt13**

(Das geht mit Hilfe der Klarsichtfolie recht einfach)

### **Schritt14**

Das Parfait in den leicht angerösteten, gehackten Pistazien wälzen, etwas andrücken.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Einen gekühlten, dekorativen Desserteller mit den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren staffelförmig, dicht an dicht und gleichmäßig auslegen. Mit Zucker, Zitronenabrieb und dem Grand Marnier marinieren.

### **Schritt17**

Das Rhabarber Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und „mittig“ anrichten.

### **Schritt18**

Parfaits entwickeln ihren unvergleichlichen Geschmack und Konsistenz nur, wenn sie nicht zu kalt serviert werden.

### **Schritt19**

Darum vorher etwas antauen lassen.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** erdbeeren, frühlingshaft, jahreszeitlich, Rhabarber

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-ingwer-parfait-auf-erdbeercarpacchio/>