

Rhabarber - Sauerrahmparfait mit Vanille Erdbeeren

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

Rhabarber und Sauerrahmsind die perfekte Ergänzung, raffiniert verfeinert mit den feinen Vanille Erdbeeren.

Zutaten

- 350 g frischen Rhabarber
- 250 g frische Erdbeeren
- 50 ml trockener Weißwein
- 130 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelbe
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Mark von 2 Vanillestangen
- 125 ml Sauerrahm
- 125 ml Schlagsahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rhabarber:

Schritt2

Zunächst den Rhabarber waschen und ev. Fäden ziehen; in 2 cm große Stücke schneiden. Mit dem Weißwein bei geschlossenem Deckel, 7 - 8 min. weich kochen, recht kurz halten, ev. auf einem Küchensieb abgießen. Anschließend mit dem „Zauberstab“ pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Den Zitronenabrieb dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt4

Rhabarber - Sauerrahmparfait:

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eier gut ausgegart sind.

Schritt6

Nunmehr das Rhabarber- Pürrée und den Sauerrahm nach einander dazu geben, auskühlen lassen.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Rinnen, Portionsförmchen oder auch Kaffeetassen abfüllen und wenigstens 4 - 5 Stunden in die Tiefkühlung stellen.

Schritt8

(Kann man wunderbar am Vortag erledigen)

Schritt9

Die Vanille Erdbeeren:

Schritt10

Die Erdbeeren waschen und von der Blüte befreien.

Schritt11

Etwa ¼ der Menge, die "weniger Schönen", mit etwas Zucker (Je nach Reifegrad) pürieren und das Vanillemark dazu geben, nachschmecken.

Schritt12

Den Rest für halbieren oder vierteln und mit dem Erdbeer Pürre anmachen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf einem schönen, dekorativen Dessertteller zunächst das Kompott aufteilen und das portionierte oder gestürzte Parfait dazu setzen.

Schritt15

4 - 5 min. stehen lassen, etwas abtauen und mit einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** bodenständig, edel, einfach und schnell, raffiniert, Rhabarber, saisonal, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-sauerrahmparfait-mit-vanille-erdbeeren/>