Waldmeister Parfait mit Pistazien und Limoncello – Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Mit den Aromen des Frühlings, unübertroffen lecker

Zutaten

- Für das Parfait:
- 3 Eigelbe
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 250 g geschlagene Sahne
- 20 g frischer Waldmeister
- 3 El Waldmeister Sirup aus dem Supermarkt
- 125 g geschälte Pistazien
- Für die Limoncello - Erdbeeren:
- 250 g vollreife Erdbeeren
- Saft einer 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 4 cl italienischer Zitronenlikör, Limoncello
- Etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Waldmeister zunächst zupfen, grob hacken und in die aufgekochte Milch geben. Ca. 60 min. "ausziehen" lassen, danach durch ein Küchensieb passieren. Einige schöne Blättchen für die Garnitur zurück lassen.

Schritt3

Die Pistazien in einer Stielpfanne ohne Fett hellbraun anrösten, danach hacken.

Schritt4

Die Limoncello - Erdbeeren:

Schritt5

Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder vierteln. Zitronensaft und Abrieb dazu geben, ev. etwas nach zuckern und in Limoncello marinieren.

Schritt6

Das Parfait:

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 Prise Salz auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt8

Den Waldmeistersirup und Auszug dazu geben, 1 - 2 min. weiter schlagen, abkühlen lassen.

Schritt9

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt10

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, (erleichtert das Stürzen) das Parfait hinein geben, glatt streichen und mit der Folie verschließen.

Schritt11

(Geht natürlich auch in Einzel Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen)

Schritt12

Für wenigstens 5 - 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das Parfait aus Form und Folie nehmen und in den gehackten Pistazien wälzen, etwas andrücken.

Schritt15

In Scheiben schneiden, portionieren und mit den Erdbeeren und einem Waldmeisterblättchen als Garnitur anrichten.

Schritt16

Angerichtet noch etwas stehen, antauen lassen, denn ein Parfait entwickelt erst dann seinen tollen "Schmelz" wenn es nicht zu hart serviert wird.

Schritt17

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** unübertroffen lecker, waldmeister parfait

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldmeister-parfait-mit-pistazien-und-limoncello-erdbeeren/