



ERDBEER-PARFAIT MIT RHABARBER-KOMPOTT



Für 4 Personen

ZUTATEN

200 g Erdbeeren
80 g Staubzucker
1 TL Zitronensaft
3 Eigelbe
250 ml Schlagobers
1 EL Crème fraîche
300 g Rhabarber
200 ml frischgepresster
Orangensaft
2 EL Zucker

Essbare Blüten oder
Zitronenmelisse zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Erdbeeren unter klarem Wasser spülen und fein würfeln. Zusammen mit Zitronensaft und zwei Esslöffeln Staubzucker pürieren.

Eigelbe und den restlichen Staubzucker im Wasserbad leicht erwärmen. Mit einem Schneebesen die Masse schaumig schlagen, bis sie hell und fest wird. Crème fraîche einrühren und vom Herd nehmen.

Das Erdbeerpüree unter die Eimasse heben.

Schlagobers steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Parfaitmasse in kleine Förmchen oder Papierförmchen füllen. Nach 10 bis 12 Stunden im Gefrierschrank sind die Parfaits fertig. Vor dem Servieren jedoch unbedingt etwas antauen lassen.



ERDBEER-PARFAIT MIT RHABARBER-KOMPOTT

ZUBEREITUNG

Rhabarber säubern und fein hacken. Zucker bei starker Hitze in einem Topf erhitzen, bis er karamellisiert. Hitze sofort reduzieren. Mit Orangensaft aufgießen und Rhabarber dazugeben. 3 bis 4 Minuten ziehen lassen.

In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
Rhabarber als Kompott zu den Erdbeerparfaits servieren und mit essbaren Blüten oder Zitronenmelisse garnieren.