

Rhabarber-Parfait mit geeister Erdbeer-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2020/04/18/rhabarber-parfait-mit-geeister-erdbeer-suppe/

Zutaten für 4 – 6 Personen

Für das Parfait:

- 200 g Rhabarber
- 100 g weiße Kuvertüre
- 250 g Sahne
- 75 g Zucker
- 80 ml Prosecco
- 2 EL Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Für die Erdbeer-Suppe:

- 300 g Erdbeeren
- 2 Orangen, unbehandelt
- 300 ml trockener Weißwein
- 300 ml eisgekühlter Prosecco
- 1 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1/4 TL Zimt

Zubereitung:

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen.

Den Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm große Stück schneiden und in einen Topf geben. Mit Puderzucker bestäuben, 40 ml Prosecco zugießen und kurz aufkochen, bis der Rhabarber weich ist. Dann vom Herd nehmen, abkühlen lassen und pürieren.

Das Eigelb mit dem Ei, Zucker und restlichen Prosecco in einer Schüssel dicklich aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre unterziehen. Die Schaummasse im kalten Wasserbad unter weiterem Schlagen abkühlen lassen und das Rhabarberpüree unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schaummasse heben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und ca 4 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. 15 Minuten vor dem Servieren die Förmchen in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. 1 Orange heiß waschen und die Schale dünn abreiben. Den Saft beider Orangen auspressen. Orangensaft mit Weißwein, aufgeschlitzter Vanilleschoten, Zimt und Zucker in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze

10 Minuten köcheln lassen. Die Vanilleschote herausnehmen. Den Sud mit 2/3 der Erdbeeren fein pürieren und 2 Stunden kühl stellen.

Die restlichen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Den Prosecco in die gekühlte Erdbeer-Suppe rühren. Das Parfait aus den Förmchen stürzen und mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten. Zum Schluß die Suppe dazugießen.

Rezept: Christian Henze