

Rhabarber-Parfait mit Erdbeersauce



Zutaten

250g Erdbeeren
250 g Rhabarber
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Prise Ingwer
1 Eßl. Zitronensaft
200 ml Sahne
Schockoraspel, Puderzucker

Zubereitung

Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit 2 Eßl. Wasser ca. 8 min garen, abkühlen lassen und pürieren.

Eigelb, Ingwer und Zucker gut verrühren und die Masse im Wasserbad bei geringer Hitze cremig aufschlagen. Anschließend die Eimasse im Eiswasser kaltrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig mit Rhabarber und Zitronensaft vermischen.

Die Masse in eine Kastenform füllen und 3 Stunden im Gefrierfach frosten. Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Parfait in Scheiben schneiden und mit der Erdbeersauce (pürierte Erdbeeren mit Puderzucker) servieren.