

## Erdbeer-Parfait

### Zutaten für vier Personen:

#### Püree:

300 g reife Erdbeeren, gewaschen und entstielt  
Rund 30 g Zucker  
1 TL Zitronensaft

#### Parfait:

100 g Zucker  
0,5 dl Wasser  
1 Vanilleschote  
4 Eigelb, verquirlt  
1 Prise Salz  
2,5 dl Vollrahm

### Zubereitung:

Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker (30 g) und dem Zitronensaft pürieren und dann durch ein feines Sieb streichen. Das Frucht-Püree aufkochen und auf kleinem Feuer auf die Hälfte einkochen und dann abkühlen lassen.

Das Wasser zusammen mit dem Zucker (100 g) und dem herausgekratzten Mark einer Vanilleschote zu einem Vanille-Sirup aufkochen. Etwa drei Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Leicht abkühlen lassen.

Die verquirlten Eigelbe mit einer Prise Salz mischen und dann den nicht mehr ganz heissen Vanille-Sirup unter kräftigem Rühren dazu geben.

Die Ei-Vanille-Sirup-Mischung über dem heissen Wasserbad mit einem Schneebesen zu einer sämigen Crème aufschlagen und dabei ganz kräftig rühren. Achtung: Die Crème darf nicht zu heiss werden, sonst stockt das Eigelb.

Danach die Crème über dem kalten Wasserbad (Wasser mit Eiswürfeln) kalt schlagen. Ist die Crème ganz kalt, gibt man das vollständig ausgekühlte Beeren-Püree dazu. Gut mischen und dann den steif geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Das Parfait in eine mit einem Backpapier ausgelegte Cake-Form geben, mit einer Klarsichtfolie abdecken und in den Tiefkühler stellen. Zirka 12 Stunden durchgefrieren lassen.

Das Parfait fünf bis zehn Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und mit einem Messer in Tranchen schneiden. Das Messer dabei immer wieder in heisses Wasser tauchen.

Die Parfait-Tranchen nach Belieben auf einem Teller mit einem Spiegel aus Beeren-Purée oder mit frischen Erdbeeren anrichten.

\*\*\*



Schweizer Radio  
und Fernsehen

\*\*\*