

Erdbeer - Parfait mit Gepfefferten Erdbeeren

Kategorien: Eis, Parfait, Erdbeer, Dessert

Zutaten für: 1 Rezept

PARFAIT

| | | |
|-----|-------|-----------------|
| 250 | Gramm | Erdbeeren |
| 3 | Essl. | Zucker |
| 1 | Essl. | Honig ,ca. 20 g |
| 80 | Gramm | Meringues |
| 250 | ml | Vollrahm |

ERDBEERSALAT

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 500 | Gramm | Erdbeeren |
| 1/2 | | Zitrone, Saft davon |
| 2 | Essl. | Zucker |
| | | Pfeffer aus der Mühle |

Anleitung:

Für das Parfait die Erdbeeren waschen, 4 Stück beiseite legen, die restlichen rüsten, schneiden, zusammen mit dem Zucker und dem Honig in einem hohen Massbecher pürieren. Den Vollrahm zu festem Schlagrahm schlagen, anschliessend das Erdbeerpüree mit dem Schwingbesen daruntermischen. Die Meringues in einen Plastikbeutel geben und von Hand zerdrücken. Die Meringues-Stückchen unter den Rahm mischen. Die beiseite gelegten Erdbeeren rüsten, in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls unter den Rahm mischen. Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform giessen, glattstreichen und während ca. 5-6 Stunden gefrieren lassen. Für den Erdbeersalat die Beeren waschen, rüsten, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zitronensaft und Zucker beigeben und alles mischen. Pfeffer (4-5 Umdrehungen mit der Mühle) beifügen, vermischen und 1-2 Stunden gut durchziehen lassen. Erdbeersalat auf Teller anrichten und das in Scheiben geschnittene Parfait darauf anrichten. Für 2 Personen: Mengen halbieren, das Parfait in einer kleineren Form gefrieren lassen Armin Amrein ist Chefkoch im exklusiven Restaurant Le Club auf dem Bürgenstock Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten (+ einige Stunden tiefkühlen)

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten Pro Person ca. 1715 kJ/410 kcal