

# Marmor - Parfait

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Rhabarber; (**)
500	Gramm	Erdbeeren
2		Sehr frische Eier
100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Vanillezucker
250	ml	Rahm
1		Minzezweig

*REF*

---

-- Saison-Kueche 05/1994  
-- Vermittelt von R.Gagnaux

## Anleitung:

(\*) Fuer eine Cake- oder Terrinenform von 1 l Inhalt

Form mit Klarsichtfolie auskleiden. Vom Rhabarber die zaehen Faeden abziehen, die Stengel in kleine Wuerfel schneiden. Zugedeckt bei sehr kleiner Hitze weich garen. Mit dem Schwingbesen glattruehren und erkalten lassen.

Die Haelfte der Erdbeeren im Mixer puerieren und nach Belieben durch ein Sieb streichen.

Die Eier trennen. Eigelb mit 3/4 vom Zucker und dem Vanillezucker schaumig ruehren. Eiweiss zu Schnee schlagen, restlichen Zucker zurieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glaenzt. Den Rahm steif schlagen. Alles sorgfaeltig vermischen und die Masse halbieren. Unter die eine Haelfte das Rhabarberpueree, unter die andere Haelfte das Erdbeerenpueree ziehen.

Die Parfaitmassen lagenweise in die Form geben und mit einer Gabel kreisfoermig mischen (marmorieren). Mit Folie bedecken und sechs Stunden im Tiefkuehler fest werden lassen.

Vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren vierteln. Die Haelfte davon puerieren, dann mit den Stueckchen mischen. Sauce auf Teller verteilen. Das Parfait in Scheiben schneiden, auf der Sauce anrichten und mit Minze garnieren.

Parfait schneiden

Stuerzen Sie das Parfait durchgefroren auf ein Schneidebrett und schneiden Sie es in ca. 1.5 cm dicke Scheiben. Das koennen Sie mit dem elektrischen Messer oder mit einem warm gespuelten grossen Messer ohne Wellenschliff. Nach dem Anrichten darf das Parfait noch ca. zehn Minuten chambrieren.

(\*\*) Wir halten ihm die Stange: Das Wort "Rhabarber" stammt vom lateinischen Ausdruck 'radix barbarum', was fremde, auslaendische Wurzel bedeutet. Einst Heilpflanze in Tibet und China, wurde dieses Gemuese erstmals um 1750 herum in England angepflanzt und wird seither als Kompott, Konfituere oder Kuchenbelag geschaezt. In der Schweiz liegen die Hauptanbaugebiete am Genfer- und am Murtensee. Vor dem Kochen zieht man die feste Haut der Rhabarberstengel ab. Die Rhabarberblaetter sollten wegen ihres hohen Oxalsaeuregehalts nicht

## Marmor - Parfait

(Fortsetzung)

gegessen werden.