

Vanille-Parfait mit beschwipsten Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

6 Eigelb
120 g Zucker
325 g Sahne
1 Vanilleschote
12 Erdbeeren
2 cl Grand Marnier
etwas Wasser
Frischhaltefolie
1 Kastenform für Kuchen
evtl. Puderzucker und/oder Kakao zum Garnieren
evtl. 1 Schokoladenkuvertüre



Zubereitung:

Den Zucker mit einem Schuss Wasser und der ausgeschabten Vanilleschote zum Kochen auf den Herd stellen. Auf 110 °C erhitzen (bis ein Sirup entsteht).

Währenddessen die Eigelbe mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schlagen. Danach den, noch heißen Sirup langsam unterrühren. Anschließend mit dem Rührgerät erneut auf höchster Stufe so lange schlagen, bis die Masse kalt ist.

Die Sahne steif schlagen und diese dann in die abgekühlte Eigelbmasse nach und nach hin und unterheben.

Die Kastenform leicht mit Wasser befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen, glattstreichen und die Form einige Male leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, somit gehen Luftblasen aus der Masse. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und im Tiefkühler über Nacht durchfrieren lassen.

Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und im Grand Marnier marinieren.

Das Parfait vor dem Servieren antauen lassen (ca. 10 Minuten) auf ein Küchenbrett stürzen, die Folie entfernen und in Scheiben schneiden. Diese dann zusammen mit den marinierten Erdbeeren schön auf einem Teller anrichten.

TIPP:

anstatt den marinierten Erdbeeren, gehen auch, zur Hälfte in flüssige Schokoladenkuvertüre getauchte Erdbeeren.

Vanillezucker: Die ausgeschabte Vanilleschote kann man in ein Schraubdeckelglas mit Zucker legen. Die Schote gibt so ihre Aromen an den Zucker weiter. Nach circa einer Woche ist der Vanillezucker fertig. Falls der Zucker durch die ölige Schote zu feucht wird und anfängt zu klumpen, kann man ein gefaltetes Stück Kaffeefilterpapier mit trockenem Reis füllen und in das Zuckerglas legen.

Wissenswertes...

Als Parfait wird Halbgefrorenes bezeichnet, das im Gegensatz zu Speiseeis nicht unter Rühren (z. B. in einer Eismaschine) hergestellt wird, sondern bei dem die Masse stehend gefriert.

Grand Marnier ist eine französische Marke für verschiedene Liköre der Familie Triple Sec/Curaçao. Curaçao-Liköre werden aus karibischen Bitterorangen hergestellt.

Die bekannteste Sorte ist der auf Cognac basierende Cordon Rouge, deren Flaschen mit einem roten Band verziert sind. Sie wurde 1880 von Alexandre Marnier-Lapostolle entwickelt und weist einen Alkoholgehalt von 40 Volumenprozent auf. Grand Marnier kann pur getrunken werden, wird aber auch häufig in Mix-Getränken oder zum Kochen verwendet.

Die Erdbeere an sich zählt (wie die Hagebutte) zu den sogenannten Scheinfrüchten und ist eine Sammelnussfrucht auf deren Außenseite sich viele kleine, grüne Nussfrüchte befinden.

Somit ist eine Erdbeere streng genommen gar kein Obst. Erdbeeren sind gesund, da sie kaum Fett und nur wenige Kohlenhydrate enthalten und reich an Vitamin C sind.