



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Parfait von frischem Rhabarber mit Chili

Zutaten:

400 g Rhabarber

4 Eigelb

200 g Zucker

Saft 1/2 Orange

3 Teelöffel Apfelsaft

Mark einer Vanilleschote

1/2 Liter geschlagene Sahne

1/8 Chilischote fein gehackt



Zubereitung:

- Rhabarber waschen.
- Fäden ziehen und in gleichgroße Stücke schneiden.
- Mit 100g Zucker, Vanillemark, Orangensaft und Apfelsaft zugedeckt ca. 5 Minuten garen, abkühlen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Eigelb, den restlichen Zucker und Chili bei milder Hitze cremig aufschlagen.
- Masse kalt rühren, Rhabarber und Sahne vorsichtig unterheben in Portionsförmchen füllen und im Gefriergerät fest werden lassen.
- Dazu passt Vanillesauce oder Moccasauce.