SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Sesamkrokantparfait mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout



Foto: Debic

Zutaten für 10 Personen: 200 Gramm Zucker, Saft einer halben Zitrone, 50 Gramm weißer Sesam, 300 Milliliter Debic Parfait, 15 Gramm frisch geriebener Ingwer, 4 Zentiliter Cointreau, 150 Milliliter Wasser, eine Vanilleschote, 3 Stangen Rhabarber, 100 Gramm tiefgekühlte Erdbeeren, 150 Gramm frische Erdbeeren, Zitronenmelisse
Zubereitung:
Zunächst 50 Gramm Zucker mit dem Zitronensaft karamellisieren, weißen Sesam dazugeben und alles zwei Minuten rühren. Das Karamell dünn ausrollen. Die Hälfte der erkalteten Masse hacken und den Rest für die Garnitur in Stücke brechen.
Debic Parfait mit dem Ingwer und Cointreau mischen und zirka sieben Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den gehackten Krokant unterziehen und in eine Form geben.
Aus 150 Gramm Zucker und 150 Milliliter Wasser Läuterzucker kochen, dann das Mark von einer Vanilleschote dazugeben. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden, mit den tiefgekühlten Erdbeeren und dem Läuterzucker 15 bis 20 Minuten im Backofen bei zirka 180 Grad Celsius garen. Das Ragout auf Eiswasser abkühlen, die Tiefkühl-Erdbeeren aussortieren und durch frische Erdbeeren ersetzen.
Das Parfait stürzen und mit dem Ragout auf dem Teller anrichten. Mit Krokant und etwas Zitronenmelisse garniert servieren.