

Waldmeister-Parfait auf Rhabarber-Erdbeer-Kompott



Zutaten für 4 Personen:

für das Parfait:

1 Bündel angetrockneten
Waldmeister
400 ml Sahne
100 g weiße Schokolade
2 Päckchen Vanille-Zucker
20 ml Calvados

für das Kompott:

250 g Erdbeeren
4 Stangen Rhabarber
100 ml Erdbeerwein
50 ml Portwein
100 g Zucker

für den Krokant:

100 g gestiftete Mandeln
30 g Puderzucker
30 g Butter

Zubereitung:

1. Für das Parfait den Waldmeister über Nacht in die Sahne mit Calvados hängen. Die Stielenden sollen sich nicht in der Flüssigkeit befinden. Am nächsten Tag die Waldmeistersahne durchsieben und mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Die weiße Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Sahne heben. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen, abdecken und in den Gefrierschrank stellen.
2. Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit dem Zucker, dem Erdbeer- und dem Portwein kochen bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen.
3. Den Puderzucker in einem Edelstahltopf schmelzen lassen, die Mandelstifte darin rösten und die Butter dazugeben. Wenn die Mandeln gebräunt sind, die Masse auf Backpapier ausstreichen und fest werden lassen. Anschließend von dem Backpapier lösen, in einen Beutel füllen und mit einem Plattierer zu Krokant zerkleinern.

Zum Servieren das Parfait auf einem Spiegel Rhabarberkompott anrichten und mit frischen Erdbeeren und Mandelkrokant garnieren.