

Ingwerparfait auf Rhabarber-Ragout

2 Frische Eier

3 EL Zucker Schaumig rühren

4 EL Kandierter Ingwer Fein hacken

1 EL Frischer Ingwer Fein reiben

Salz

½ TL Zitronensaft

1 EL Zitronenschale

¼ L Rahm Steif geschlagen

Alle Zutaten gut mischen. Eine längliche Form mit ca. 1L Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Masse einfüllen und zugedeckt 4-5 Stunden gefrieren lassen.

500 gr Rhabarber Gewürfelt

1 EL Weisswein

½ TL Zitronenschale Gerieben

4 EL Zucker

1 Vanillestängel Aufschneiden und ausstreichen

Grüne Pfefferkörner Eingelegt

2 EL Wasser Den Rhabarber mit allen Zutaten 5 – 10 Minuten knapp weich kochen und auskühlen lassen. Parfait in Scheiben schneiden und zusammen mit Ragout servieren.