

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERDBEER BAISER CREME (oder s'Grossmami Rezept)

Zutaten:

750 g	Erdbeeren (davon 6 EL auf die Seite legen für Coulis)
1 Stück	Zitrone- oder Limette, Saft
1 Stück	Orange, Saft
4 dl	Sahne / Vollrahm, steif geschlagen
80 g	Puderzucker
4 Stück	Meringues gross, zerbröselt
1 Handvoll	Meringues klein, zur Dekoration

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Die pürierten Erdbeeren mit dem Puderzucker, Orangen- und Limettensaft vermischen. Die geschlagene Sahne/Vollrahm begeben. Die grob zerbröselten Meringuestücke sanft unterheben und in schöne Dessertschalen oder Porzellan geben. Mit den kleinen Meringueschalen und noch etwas Erdbeer-Coulis verzieren.

MARINIERTE ERDBEEREN MIT ZITRONEN/LIMONENÖL UND SAUERRAHM-EIS

Zutaten:

1 Schale	Erdbeeren
etwas	Puderzucker
etwas	Aceto Balsamico, Portwein oder Orangensaft

Zutaten für Sauerrahmeis (oder gekauftes Vanilleglacé oder Sauerrahmeis verwenden):

5 dl	Sauerrahm
80-90 g	Puderzucker
1/2 Stück	Vanilleschote, ausgekratzt
1/2 Stück	Zitrone(n), unbehandelt, Saft und Schale davon (nur bei Bedarf)
2dl	Vollrahm
1 TL	Speisestärke (Optional)

etwas	Zitronen- oder Limonenöl (Globus, Jelmoli oder sonstige Fachgeschäfte)
etwas	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Als erstes das Sauerrahmeis vorbereiten. Sauerrahm mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und -schale verrühren. Vollrahm in einem Kochtopf mit der Stärke gut vermischen. Unter Rühren aufkochen lassen, in ein anderes Gefäß umfüllen und abkühlen lassen. Sahne mit dem Sauerrahm verrühren und in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschließend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

Die Erdbeeren waschen und vierteln. Mit etwas Puderzucker und Aceto Balsamico vermischen.

Das Eis entsprechend aus dem Tiefkühler nehmen und portionieren. Mit den marinierten Erdbeeren, dem Schwarzen Pfeffer und dem Zitronenöl beträufeln. En guete☺. Das perfekte Dessert für Eilige!