

Gratinierte Erdbeeren

Zutaten (für 2 Personen)

250 g Erdbeeren
1 Tl Zucker
2 Eßl. Orangenlikör (z.B. Cointreau)
3 Eigelb (Kl S)
30 g Puderzucker
50 ml Sekt
½ Tl fein geriebene Zitronenschale
1 Eßl. Geschlagene Sahne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Mit dem Zucker und dem Orangenlikör 15 min marinieren.

Eigelb mit Puderzucker, Sekt und Zitronenschale verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen 5–8 Min. dicklich aufschlagen. Dann die Creme in kaltem Wasser kalt schlagen.

Sahne unter die Creme heben und über die Erdbeeren verteilen. Auf der untersten Einschubleiste unter dem Backofengrill 2–3 Minuten goldbraun gratinieren. (Den Vorgang ständig beobachten!) Herausnehmen und mit wenig Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit

ca. 30 min.