

Erdbeer - Carpaccio mit Marzipan Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, modern, unkompliziert, schnell gemacht, einfach köstlich

Zutaten

- 500 g vollreife Erdbeeren, geputzt
- (Geht auch mit anderen, saisonalen Sommerbeeren)
- 3 El Grand Marnier, oder Erdbeer Likör
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 Eigelb
- 2 El Zucker
- 100 g Marzipanmasse
- 2 Eiweiss, steif geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 220 ° C Oberhitze vorheizen

Schritt2

Die geputzten, gewaschenen Erdbeeren in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Gleichmäßig, staffelartig auf einem schönen Dessertteller verteilen, einen Daumen breit vom Tellerrand frei lassen. Ev. etwas zuckern und leicht mit Zitronenabrieb bestreuen, den Orangen Likör darüber träufeln.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad "dicklich" aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt4

Mit einer Küchenreibe das Marzipan hinein reiben, 1 min. weiter schlagen.

Schritt5

Vom Wasserbad nehmen und das geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Schritt6

Auf den Erdbeeren verteilen und auf der obersten Schiene ca. 10 min. nacheinander goldbraun überbacken; sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** carpaccio, dessert, Marzipan

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-carpaccio-mit-marzipan-gratin/>