



Erdbeer - Waldmeister - Weingelée, mit Gervaisrahm und Curacao

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Das ganze Frühjahr in einem Dessert und fast kalorienfrei.

Zutaten

- 1/2 l Wasser
- 1/2 l trockener Weißwein
- Saft 1 Zitronen
- Abrieb von einer 1/2 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- Abrieb von einer 1/2 Orange
- 80 g Zucker
- 1/2 l Schlagahne,
- 10 Blatt Gelatine (sturzfähig)
- 350 g frische Erdbeeren
- 250 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 1 Vanillestange
- Etwas frischen Waldmeister
- 2 - 3 cl Curacao

Zubereitungsart

Schritt1

Der Weingelée:

Schritt2

Den frischen Waldmeister zupfen und hacken. Wasser, Wein, Zucker, abgeriebene Zitronen + Orangen Schale, sowie den ausgepressten

Schritt3

O-Saft etwas erhitzen, nicht kochen lassen.

Schritt4

(so erhalte ich die natürliche Säure der Zitrusfrüchte)

Schritt5

Die eingeweichte und wieder erhitze Gelatine (Mikrowelle) und den gehackten Waldmeister dazu geben.

Schritt6

In schönen Gläsern oder Förmchen abfüllen und erkalten lassen.

Schritt7

(in Gläsern genügen 8 - 9 Blatt Gelatine)

Schritt8

Kurz vor dem „Stocken“ die ganzen Erdbeeren gleichmäßig verteilen, so dass ein buntes Bild entsteht. (ich mache das mit einem Holzspieß)

Schritt9

Herstellung Gervais Rahm:

Schritt10

Gervaise - Frischkäse mit Zucker nach Geschmack, mit dem ausgekratztem Vanillemark versetzen.

Schritt11

Curacao und halbsteif geschlagener Sahne unterheben, glatt zu einer sämigen Konsistenz verarbeiten.

Schritt12

Anrichtevorschlag :

Schritt13

Teller mit dem Gervaisrahm „ausspiegeln “. Die gestürzten Förmchen in die Mitte setzen; mit einigen besonders schönen Erdbeeren oder Erdbeersalat servieren.

Schritt14

Natürlich kann man alles auch in formschönen Gläsern servieren.

Tags: bunt, erdbeeren, fruchtig, leicht, saisonal, Waldmeister

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-waldmeister-weingeleee-mit-gervaisrahm-und-curacao/>