

# Erdbeeregratin von frischen Früchten, mit Grand Marnier Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Ein herrlich leichtes und schnelles Saisondessert

## Zutaten

- 500 g vollreife Erdbeeren
- 40 g Zucker
- 5 ganze Eier
- Zucker nach Geschmack,
- 1/4 l Sahne
- 2 cl Grand -Mariner Likör
- Etwas Zitronenmelisse
- Etwas Orangen Abrieb
- Für den Grand Marnier Sabayon:
  - 3 Eigelbe
  - 2 cl Grand Marnier
  - 1/4 l trockener Weißwein
  - 30 g Zucker
  - Saft und Abrieb einer Orange
  - Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Eiernuss:

### Schritt2

Die ganzen Eier aufschlagen und mit der gleichen Menge Sahne verquirlen; mit Zucker, Orangen - Abrieb und 2cl Grand Marnier Likör versetzen.

### **Schritt3**

Die Erdbeeren:

### **Schritt4**

Die Erdbeeren putzen, waschen, halbieren. Zuckern und mit etwas Grand Mariner Likör marinieren. Auf tiefen Tellern verteilen und mit der Ei - Sahnemasse deckend übergießen.

### **Schritt5**

Die Grillstäbe des Backofens auf höchste Stufe vorheizen, alles in die obersten Schiene geben, etwa 10 min. appetitlich

### **Schritt6**

braun „gratinieren“ (überbacken)

### **Schritt7**

Der Sabayon:

### **Schritt8**

Die Eigelbe mit dem Zucker heiß und cremig aufschlagen.

### **Schritt9**

Saft und Abrieb der Zitrusfrüchte ,sowie den Weißwein dazu geben und mit dem den Grand Marnier abschmecken

### **Schritt10**

.Etwas weiterschlagen bis ein schöner, voluminöse Sabayon entstanden ist.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Teller mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenmelisse garnieren,

### **Schritt13**

sofort servieren.

### **Schritt14**

Sabayon extra reichen.

**Rezeptart:** Sabayonen, Souflèe-Aufläufe **Tags:** frisch, gratin, leicht, schnell, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeeregratin-von-frischen-fruechten-mit-grand-marnier-sabayon/>