



Erdbeerschaum auf Pernod - Vanillesoße und frischer Minze

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Eine interessante geschmackliche Kombination - Pernod und frische Minze

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 150 g Puderzucker
- 1/2 Zitrone
- 6 Blatt Gelatine
- 3 dl Sahne
- Für die Pernod - Vanillesoße :
- 1/4 L Milch
- 1/4 l Sahne
- 1 Vanille Stange
- 4 Eigelbe
- 2 cl Pernod
- Frische Minze .

Zubereitungsart

Schritt1

Der Erdbeerschaum:

Schritt2

Die vollreifen Erdbeeren putzen und pürieren, durch ein Sieb streichen. Den Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt3

Die eingeweichte Gelatine in der Mikrowelle kurz erhitzen und mit dem Schneebesen unterrühren,

kalt stelle, "anziehen", lassen, die geschlagenen Sahne in zwei Schritten unterheben, erkalten lassen.

Schritt4

Die Vanillesoße:

Schritt5

Die Eigelb und den Zucker schaumig rühren. Das ausgekratztes Vanillemark mit der Milch auf kochen und zu den Eiern geben. Wieder erhitzen ohne Kochen zu lassen.

Schritt6

(Der Fachmann nennt diesen Vorgang zur „Rose“ bringen, d.h., man gart die Eier optimal aus um eine sämige Konsistenz zu erhalten)Pernod nach Geschmack. dazu geben,

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Einen schönen, großen Dessertteller mit der "Vanille Pernod Soße " ausspiegeln und mit feinen Streifen von frischer Minze garnieren

Schritt9

2 schöne Nocken mit einem heißen Esslöffel ausstechen, "mittig" drauf setzen und mit frischen Erdbeeren oder Erdbeerkompott servieren.

Schritt10

(Frische Erdbeeren mit etwas Cointreau und Erdbeerpürée anmachen und garnieren)

Schritt11

Das Erdbeerpürée stelle ich aus den weniger schönen Früchten her

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, köstlich, lecker, minze, pernod, saisonal, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeerschaum-auf-pernod-vanillesosse-und-frischer-minze/>