



# 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/>