Limonen Creme mit Noilly Prat und Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Raffiniert mit Noilly Prat, eine aromatische Kombination

Zutaten

- 4 El frisch gepresster Limonen Saft und 1 Strich Abrieb
- 4 Eigelbe
- 200 ml geschlagene Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 50 ml Noilly Prat
- 300 g frische Erdbeeren
- Minze Blättchen zum garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeeren waschen, von der Blüte befreien. 100 g mit dem Stabmixer pürieren, den Rest in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Beides mischen, kalt stellen.

Schritt3

Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker auf einem heißen Wasserbad intensiv 6 - 8 min. aufschlagen, die Eigelbe gut "ausgaren".

Schritt4

Erst dann den Limonensaft dazu geben, um die natürliche Säure zu erhalten.

Schritt5

Den Noilly Prat erwärmen und darin die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Unter die Creme rühren, abkühlen, leicht anziehen lassen.

Schritt6

Die Sahne schlagen und in zwei Schritten locker unter den Creme heben. In 4 - 5 Gläsern oder Kelchen aufteilen, zunächst kalt stellen.

Schritt7

Vor dem Servieren das Erdbeer Kompott darüber geben und mit einem Melisse Blättchen garniert servieren,

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** raffiniert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limonen-creme-mit-noilly-prat-und-erdbeeren/