

Vanille - Erdbeeren mit Orangen - Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klingt verlockend nach großer Kochkunst, dabei einfach und schnell zu zubereiten

Zutaten

- 500 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- Mark 1 Vanilleschote
- Ev. etwas Zucker zum nachsüßen
- Etwas frische Minze, gezupft, für die Garnitur
- Für den Sabayon:
- Saft 1 Orange
- Abrieb 1/2 Orange und etwas Zitronenabrieb
- 2 El Zitronensaft
- 1 El Orangenlikör
- 20 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die gezupften, gewaschenen Erdbeeren je nach Größe vierteln oder in etwas dickere Scheiben schneiden.

Schritt2

Mit dem Vanillemark mischen, ev. etwas nachsüßen, kalt stellen.

Schritt3

In Kelchen oder Schälchen anrichten, marinieren kalt stellen.

Schritt4

5 - 10 min. vor dem Anrichten, alle Sabayon - Zutaten auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen 3 - 4 min. dicklich schaumig aufschlagen. Über die Erdbeeren geben, mit frischen

Minze Blättchen garnieren; sieht hübsch und bunt aus; sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-erdbeeren-mit-orangen-sabayon/>