



Erdbeergratin mit Himbeer-Coulis

Zutaten für 4 Personen

125 ml Grand Marnier, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 30 g Zucker, 10 g Mehl, 10 g Speisestärke, 200 g Zuckerwürfel, 3 Blatt Gelatine, 150 ml Sahne, 300 g Erdbeeren, 250 g Himbeeren, 50 g feiner Zucker

Zubereitung

Die Gelatine in Wasser einweichen.

Die Eigelbe, 30 g Zucker, Mehl und Speisestärke vermischen. Den Grand Marnier zum Kochen bringen und unter die Mischung heben. Nochmals unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

In einer Pfanne die Zuckerwürfel mit 70 ml Wasser zum Kochen bringen bis das Thermometer 118 °C anzeigt.

Die Eiweiß steif schlagen und langsam über das kochende Zuckerwasser geben. Die Gelatine ausdrücken, dazu geben und so lange schlagen, bis die Masse komplett abgekühlt ist.

Mit einem Holzlöffel vorsichtig die Grand Marnier Creme, die Eiweiße, die geschlagene Sahne und die Erdbeeren vermengen. In kleine Tortenringe füllen und im Kühlschrank runterkühlen.

Auf einer Platte anrichten, mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Für die Coulis die Himbeeren mit dem feinen Zucker pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Eventuell ein wenig Wasser zu der Sauce geben, um die richtige Konsistenz zu erreichen.

Zu dem Erdbeergratin geben und sofort servieren.