

## Erdbeer-Salat mit Minze und Schoko-Spänen

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	50 g Bitterkuvertüre	100 g Mandelsplitter
100 g brauner Zucker	50 g Butter	1 TL weißer Balsamico
1 Bund Minze	100 ml trockener Weißwein	schwarzer Pfeffer

Die Minzblätter abzupfen und fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln, mit der Minze, dem Balsamico und einer Prise Pfeffer vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Die Erdbeeren dazu geben und durch schwenken. Die Kuvertüre raspeln. Den Erdbeersalat mit Minze und Schokospänen in Dessertgläsern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Alexander Lenhard am 22. Juli 2010