

# Erdbeeren mit gesalzenem Karamell

## Für zwei Personen

6 große Erdbeeren, mit Grün	6 Melisse Blätter	50 g weißer Zucker
3 EL Wasser	20 g Butter	30 ml Schlagsahne
1 Prise grobes Meersalz	10 ml Orangenlikör	60 g Mandelsplitter
Meersalz, Pfeffer		

Die Erdbeeren waschen und gut abtrocknen. Den Zucker mit dem Wasser in einen schweren Topf erhitzen, bis sie eine leichte Karamellfarbe annehmen. In der Zwischenzeit die Butter und die Sahne leicht erwärmen, diese zu dem Karamell geben. Mit Salz und dem Orangenlikör abschmecken.

Erdbeeren vorsichtig in der Karamellsauce tauchen und in den Mandel Splitter rollen. Anschließend die Erdbeeren kaltstellen.

Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren mit gesalzenem Karamell auf einem Teller anrichten, mit der Melisse garnieren und servieren.

Chris McCollough am 17. Juli 2015