

# Sauerrahm-Eis auf Erdbeer-Spiegel mit marinierten Beeren

**Für zwei Personen**

**Für das Sauerrahmeis:**

500 g Sauerrahm	50 g Crème-fraîche	50 ml Schlagsahne
50 g Zucker	1 Prise Salz	1 Vanilleschote
1 Zitrone		

**Für den Erdbeerspiegel:**

200 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
-----------------	------------------

**Für die marinierten Beeren:**

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren
100 g Brombeeren	50 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
50 ml milder Obstbrand		

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze

Für das Sauerrahmeis die Schale der Zitrone abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Sauerrahm mit der Schlagsahne und der Crème fraîche in einem Topf glatt rühren, das Vanillemark, den Zitronensaft und -abrieb sowie den Zucker hinzufügen. Die glatte Masse in die Eismaschine füllen und für 25 Minuten gefrieren lassen.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren.

Für die marinierten Beeren die Zitrone auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Die Beeren mit dem Zucker, dem Saft der Zitrone sowie dem Abrieb und dem Obstbrand marinieren.

Das Sauerrahmeis auf Erdbeerspiegel mit marinierten Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Kathrin Woltermann am 10. September 2015