

# Walnuss-Eis-Praliné auf Erdbeersalat

## Für 4 Portionen

|                      |                          |                          |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 100 g Krokant        | 100 g gehackte Pistazien | 4 Kugeln Walnusseis      |
| 50 g Zucker          | 1 Vanilleschote          | $\frac{1}{2}$ Zitrone    |
| $\frac{1}{2}$ Orange | 1 Schale Erdbeeren       | 1 Schuss Waldbeerenlikör |

Krokant und gehackte Pistazien vermischen, eine Kugel Walnusseis darin wälzen und in den Gefrierschrank stellen.

### **Erdbeersalat:**

Pfannenboden mit Zucker bedecken und karamellisieren lassen, die Hälfte der Erdbeeren ganz dazu geben, vorsichtig umrühren bis der Saft austritt. Eine Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark und die Schote zugeben. Den Saft der Zitrone und Orange zugeben. Alles köcheln und erkalten lassen. Die Schote entfernen, dannach alles pürieren. Den Rest der Erdbeeren vierteln, mit Waldbeerenlikör beträufeln und mit dem Erdbeerpüree vermengen.

### **Anrichten:**

Je eine Eiskugel auf einem Bett aus Erdbeersalat servieren.

Frank Rosin am 08. August 2014