

Mittelmeer-Gemüse Amaretto-Schaum gratinierte Erdbeeren

Für zwei Personen

400 g Erdbeeren	100 g Speisequark, 20%	1 Ei
1 unbehandelte Limette	1 Vanilleschote	6 italienische Mandelkekse
1 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	1 EL Akazienhonig
2 cl Mandellikör	Puderzucker	Salz

Den Grill des Backofens auf 100 Grad vorheizen. Die Erdbeeren Waschen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, putzen und halbieren. Die Schale der Limette abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Den Puderzucker zusammen mit der Limettenschale und dem Limettensaft in einer Schüssel vermengen Die Erdbeeren hineingeben, marinieren und zehn Minuten darin ziehen lassen. Die Mandelkekse in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln und in zwei flachen Porzellanschalen verteilen. Die marinierten Erdbeeren auf die beiden Schalen verteilen und den entstandenen Erdbeersaft darüber träufeln. Das Ei trennen. Das Eigelb mit einem Esslöffel heißem Wasser, dem Honig und dem Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer zweiten Schüssel steif schlagen. Den Speisequark, die Speisestärke, sowie den Amaretto unter die Eigelbcreme rühren und den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Erdbeeren verteilen und auf dem zweiten Einschub von oben etwas fünf bis sieben Minuten im Backofen gratinieren. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 13. April 2012