

Kleine Mandel-Strudel mit Erdbeer-Limonen-Kompott

Für 4 Personen

Mandelstrudel:

1 Orange, unbehandelt	1 EL Mandeln, gehackt	1 EL Butter
80 ml Milch	2 EL Polenta, Instant	2 EL Zucker
40 g Nougat	4 Strudelblätter, TK	1 EL Butter, flüssig

Erdbeer-Limonenkompott:

3 Limonen, unbehandelt	1 Schale Erdbeeren	Zucker
------------------------	--------------------	--------

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	--------------	------------------

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2 Limonen, unbehandelt	1 EL Zucker, braun	100 g Erdbeeren, TK
0,1 l Apfelsaft	0,1 l Mineralwasser	6 cl Cachaca-Rum

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstrudel:

Die Schale der Orange abreiben. Die Mandeln in einem Topf mit der Butter braun rösten. Mit Milch ablöschen, aufkochen, den Polenta-Griß einrieseln lassen, quellen lassen und mit Zucker, Orangenabrieb und Nougat abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Die Strudelblätter auf sechs mal sechs Zentimeter zuschneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Mandelpolenta in die Mitte geben und zu einem kleinen Säckchen zusammenziehen. Im vorgeheizten Backofen auf einem gebutterten Blech sieben Minuten backen.

Erdbeer-Limonenkompott:

Den Saft der Limonen auspressen, die Schale abreiben. Die Erdbeeren waschen, putzen, in feine Würfel schneiden und einen Teil der Beeren mit etwas Zucker zu einer Fruchtsoße pürieren. Durch ein Sieb gießen, mit den restlichen Erdbeerwürfeln vermischen und mit Limonenschale und -saft abschmecken.

Vanilleschaum:

Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Schote entfernen, mit Puderzucker abschmecken und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen.

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Limonen vierteln und mit braunem Zucker in einem großen Steinmörser zerreiben. Den Saft durch ein Sieb gießen und mit gefrorenen Erdbeeren, Apfelsaft, Mineralwasser und Rum zu einem sämig kalten Shooter pürieren. In kleine Gläser gießen und mit Strohalm servieren. Die Strudel mit Erdbeerkompott und Vanillemilchschaum dekorativ anrichten.

Alexander Herrmann am 05. Juni 2009