

Beschwipster Sommer-Salat mit Wein-Schaum

Für vier Portionen

2 Pfirsiche	1 Cantaloupe Melone	100 g Heidelbeeren
250 g Erdbeeren	100 g rote Johannisbeeren	1 EL Vanillezucker
3 cl Orangenlikör	Saft von 1 Limette	2 EL Mandelblättchen
1 Bund Minze	2 Eigelbe	1 EL Vanillezucker
3 cl Eiswein		

Das Obst waschen und putzen bzw. entkernen. Pfirsiche und Melone in Würfel schneiden. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Zusammen mit den Beeren in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Orangenlikör und dem Limettensaft beträufeln. Behutsam mischen und zehn Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Minze abrausen, Blättchen von den Stielen zupfen.

Eigelbe mit dem Zucker und dem Süßwein in einer Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse cremig, dickschaumig aufschlagen.

Anschließend vom Wasserbad nehmen und auf einem Eiswasser ein bis zwei Minuten kalt schlagen.

Den beschwipsten Sommersalat in Schalen anrichten. Mit den Minzeblättchen und den Mandeln bestreuen und den Weinschaum darauf verteilen.

Horst Lichter am 09. Mai 2015