

FW 700144

INSALATA DI FRAGOLA (ERDBEERSALAT)

Zutaten:

- 750 g Erdbeeren
- 6 EL Zucker
- 1 BT Vanillezucker
- Saft von einer Zitrone

Sauce:

- 3 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 BT Vanillezucker
- 1 1/2 dl Milch

Zubereitung:

Zuerst bereitet man die Sauce vor. Die Eigelbe mit dem Zucker 10 Minuten schaumig schlagen, die kalte Milch nach und nach beifügen, dann bei Mittelhitze unter ständigem rühren zur "Rose" kochen, d.h. knapp unter den Siedepunkt. Zum Erkalten in eine Schüssel geben und unter zeitweisem rühren erkalten lassen.

Die Erdbeeren waschen und entstielen. Einige Erdbeeren auf die Seite legen für die Garnitur. Den Rest schneiden wir in Scheiben und in vier flache Schalen legen. Mit Zucker und Zitronensaft sowie dem Vanillezucker vermischen und unter öfterem rühren an der Kühle marinieren.

Zum Servieren mit etwas Sauce übergießen. Mit Pfefferminzblätter und den restlichen Erdbeeren ausgarnieren.