

# Erdbeeren mit Hagebuttenschaum

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

500 g Erdbeeren  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon  
0.5 Orange  
4 Esslöffel Grand Marnier  
100 g Hagebuttenkonfitüre  
2 dl Rahm  
1 Eiweiss  
2 Esslöffel Zucker  
Pistazien, gehackt, zum Garnieren

## Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch 1 Eiweiss verwenden.  
1 Person: Zutaten vierteln, jedoch für den Hagebuttenschaum nur Rahm verwenden.

## Info

Pro Portion  
4 g Eiweiss  
20 g Fett  
38 g Kohlenhydrate  
371 kKalorien  
1553 kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker mischen und ziehen lassen. Dann mit einer Gabel quetschen, sodass ein grobes Mus entsteht.

2 Die Schale von 1/2 Orange fein abreiben. 2 Esslöffel Saft auspressen. Beides mit dem Grand Marnier und der Hagebuttenkonfitüre glatt rühren. Will man den Grand Marnier ersetzen, nimmt man dieselbe Menge Orangensaft.

3 Den Rahm steif schlagen. Das Eiweiss ebenfalls steif schlagen, dann den Zucker löffelweise einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger, schnittfester Eischnee entstanden ist.

4 Zuerst den Rahm sorgfältig unter die Hagebuttenkonfitüre rühren. Anschliessend den Eischnee unterziehen.

5 Die Erdbeeren in Dessertgläser füllen und den Hagebuttenschaum daraufgeben. Mit etwas gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

## Tipp

Wer einen Rahmbläser besitzt, kann alle Zutaten für den Hagebuttenschaum zusammen glatt rühren und durch ein Sieb in den Rahmbläser giessen. Kalt stellen. Vor dem Servieren den Rahmbläser mit 2 Kapseln befüllen und den Hagebuttenschaum direkt auf die angerichteten Erdbeeren spritzen.