

Trilogie von **Bonauer Erdbeeren**



Zubereitung

Marinierte Erdbeeren

Die Erdbeeren mit dem Puderzucker, wenig Grand Marnier und den Pfefferminz-Juliennes sorgfältig mischen. Ca. 30 Minuten marinieren. Mit dem Saft in kleinen Schälchen anrichten.

Erdbeer-Mousse

Das Erdbeer-Püree, das Joghurt nature, den Limonensaft und den Puderzucker gut vermischen. 3 bis 4 EL der Masse in einem kleinen Pfünnchen erwärmen, nicht kochen! Die ausgepresste Gelatine dazugeben und sorgfältig auflösen. Wieder mit dem restlichen Püree mischen. Den steif geschlagenen Rahm untermelieren. In einen Dressiersack einfüllen und in kleine Schalen spritzen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Erdbeer-Süppchen

Den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen und erkalten lassen. Den Maraschino begeben. Die Erdbeeren, die Milch und den Zuckersirup zu einer dickflüssigen Suppe pürieren. Wenn die Suppe zu dick wird, vorsichtig etwas Zuckersirup, wenn sie zu dünn ist, etwas mehr Erdbeeren begeben. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren gut umrühren, in kleine Gläschen abfüllen und mit der Zitronenmelisse garnieren.

Zutaten

Marinierte Erdbeeren

200 g	frische Erdbeeren, geviertelt
	Puderzucker, zum Stäuben
wenig	Grand Marnier, zum Marinieren
4 Blatt	Pfefferminze, in Juliennes geschnitten

Erdbeer-Mousse

100 g	Erdbeeren, püriert und durch ein feines Sieb passiert
10 g	Joghurt, nature
wenig	Limonensaft
40 g	Puderzucker
125 g	Rahm, steif geschlagen
1 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt

Erdbeer-Süppchen

100 g	Erdbeeren, geviertelt
20 g	Zuckersirup
	(Wasser und Zucker zu gleichen Teilen zu einem Sirup gekocht)
1 dl	Milch
2 cl	Maraschino
2 Blätter	Zitronenmelisse, gehackt

