

Hier und heute



Gratinierte Erdbeeren mit Basilikum-Zabaione und Mandelkrokant

Ein warmer Fruchtraum mit Crunch: Patissier Matthias Ludwigs kombiniert Erdbeeren, Basilikum-Zabaione und Mandelkrokant zum raffinierten Dessert.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 4 Personen

Zutaten für gratinierte Erdbeeren

- 500 g Erdbeeren
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 50 ml Weißwein (z. B. Riesling)
- 5 Blätter Basilikum, fein geschnitten
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Erdbeeren waschen, entstielen und (je nach Größe) vierteln oder halbieren. In ofenfeste Förmchen geben.

Für die Zabaione: Eigelbe, Zucker und Weißwein in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, von der Hitze nehmen und Basilikum untermischen.

Die warme Zabaione über die Erdbeeren geben.

Unter dem Backofengrill (250 °C, obere Schiene) 2–3 Minuten gratinieren, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Mit Puderzucker bestäuben, nach Belieben Mandelkrokant darüber streuen und sofort servieren.

Zutaten Mandelkrokant

- 100 g Zucker
- 100 g Mandelblätter
- 5 g Butter (kleines Stückchen)

Zubereitung

Mandelblätter leicht anrösten.

Zucker in einem kleinen Topf goldgelb schmelzen.

Noch warme Mandelblätter gut untermischen.

Butter zugeben, alles vermischen und direkt auf ein Stück Backpapier geben.

Zweites Backpapier auflegen und mit einem Rollholz oder dem Boden eines Topfes so flach wie möglich ausrollen, bzw. drücken.

Krokant komplett auskühlen lassen und dann in Stücke brechen oder klein hacken.

Tipps

Vor dem Servieren etwas gereiften Balsamico darüber geben und/oder ein wenig Pfeffer darüber mahlen.

Dazu passt auch gut eine Kugel Eis.