Erdbeersalat mit Vanille-Marzipansoße

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 350g Erdbeeren
» 2 EL Johannisbeergelee
» 40ml Orangenlikör
» 1 Orange(n)
» 1/2 Honigmelone(n)
» 1 Vanilleschote(n)
» 250ml Milch
» 125ml Schlagsahne
» 3 Eigelb
» 3 EL Zucker
» 80g Marzipan-Rohmasse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Für die Marinade das Gelee mit Orangenlikör bzw. Johannisbeersaft sowie Orangensaft verrühren und über die Beeren geben. Etwa 30min ziehen lassen.

2. Melone entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aus der Schale lösen. Wer keinen Kugelausstecher besitzt, schneidet das Fruchtfleisch in Würfel.

3. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote, Mark, Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote entfernen. Eigelbe und Zucker über dem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Die heiße Vanillemilch und das Marzipan in Stückchen dazugeben. So lange weiterschlagen, bis die Masse dicklich wird. Die Soße in Eiswasser kalt rühren.

4. Erdbeeren mit Melonenfruchtfleisch in einer Schüssel vermengen und in Dessertschälchen mit der Vanillesoße anrichten. Evtl. mit Marzipan, Erdbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 430kcal/E9g/F24g/KH38g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005 Rezept-Nr: 1437

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke