

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Erdbeeren mit Marzipanschaum

Koch: Marcel Ksoll

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Gericht

- 500 g Erdbeeren
- 500 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- 60 g Kristallzucker
- 2 Eidotter
- 25 g Speisestärke
- 100 g Rohmarzipan
- 1 feuerfeste Form
- 1 Siphonflasche & 1 Patrone

Zubereitung

1. Zuerst den Grill für direktes Grillen (200° C) vorbereiten.
2. Nun den Kristallzucker mit den Eidottern, der Speisestärke und 3 EL der Milch in einer Schüssel glattrühren.
3. Für den Marzipanschaum einen Wok auf den Grill stellen und die restliche Milch eingießen. Das Vanillemark und die ausgekratzte Schote zur Milch geben, einmal

Quelle: ORF extra

aufkochen lassen, danach vom Grill nehmen und die Zucker-Dotter-Stärke-Mischung dazugeben.

4. Den Wok zurück auf den Grill stellen und die Masse etwa 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann vom Grill nehmen und das kleingeschnittene Rohmarzipan unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Marzipan-Masse durch ein feines Sieb streichen, in die Siphonflasche füllen, diese mit einer Patrone versehen und kaltstellen.

5. Im Anschluss den Grill auf 270° C (indirekte Hitze) vorbereiten. Die halbierten Erdbeeren in eine feuerfeste Form geben und mit reichlich Marzipanschaum aus der Siphonflasche bedecken. Nun indirekt, jedoch mit hoher Hitze überbacken, bis der Marzipanschaum leicht bräunt.

Anmerkung: „Indirekt“ bedeutet nicht direkt auf dem Rost – die Form auf eine andere Form stellen, ansonsten würden die Erdbeeren am Boden anbrennen.

6. Zum Schluss die Form vom Grill nehmen und das Dessert genießen.