

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Erdbeeren mit Jogurt und Hollerblüte

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdbeeren

- 500 g Erdbeeren
- Kristallzucker nach Geschmack

Für den Jogurt-Holler-Espuma

- 250 g griechisches Jogurt
- 120 g Holunderblüten-Sirup
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Siphon-Flasche & 1 Sahnekapsel

Für die Gebackene weiße Schokolade

- 100 g weiße Schokolade

Zum Anrichten

- essbare Blüten
- Melissen-Kresse
- Pimpinelle

Zubereitung

1. Für das Dessert zuerst die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. Zwei Drittel der Erdbeeren in schöne Stücke schneiden (vierteln), die restlichen Erdbeeren mit etwas Kristallzucker in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Erdbeermark mixen.
2. Für den Jogurt-Holler-Espuma das griechische Joghurt, den Holunderblüten-Sirup sowie den Zitronensaft und -abrieb in eine Siphon-Flasche füllen und diese mit einer Sahnekapsel versehen.
3. Für die gebackene weiße Schokolade die Schokolade grob hacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 160° C Umluft für 5 bis 7 Minuten im Rohr backen, anschließend herausnehmen, erkalten lassen und grob hacken.
4. Zum Schluss das Erdbeermark in ein Weinglas füllen, etwas Jogurt-Holler-Espuma mit der Siphon-Flasche aufdressieren und mit den Erdbeerstücken und der gebackenen Schokolade belegen. Das Dessert mit Melissen-Kresse, Pimpinelle und essbaren Blüten garnieren.