

Stauseehotel Glems

Dessert – Erdbeersorbet mit Erdbeersalat und Erdbeer-Joghurt-Terrine

Zutaten für 4 Personen

Für das Erdbeersorbet:

500 g Erdbeeren
100 g Zucker
150 ml Wasser
1 unbehandelte Zitrone

Für den Erdbeersalat:

12 Erdbeeren
Etwas Zucker

Für die Erdbeer-Joghurt-Terrine:

175 g Vollmilchjoghurt
100 g Zucker
100 g Erdbeerpüree
4 Blatt Gelatine
250 g geschlagene Sahne
Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

Für das Erdbeersorbet die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit dem Mixer fein pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Die Zitrone auspressen und den Saft unter das Erdbeerpüree mischen. In einem Topf Wasser und Zucker aufkochen und etwa 2 Minuten lang kochen. Die heiße Flüssigkeit zur Erdbeermasse, gut verrühren und auskühlen lassen. Das Erdbeersorbet anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Erdbeersalat die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. $\frac{2}{3}$ der Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker abschmecken. Die übrigen Erdbeeren fein pürieren und mit dem Erdbeersalat vermischen.

Für die Erdbeer-Joghurt-Terrine den Joghurt mit Zucker und Erdbeerpüree verrühren. Den Zitronensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Mischung zügig unter die Joghurt-Erdbeer-Masse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Terrine in Portionsförmchen oder eine Terrineform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.