



# Limonen Creme mit Noilly Prat und Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert mit Noilly Prat, eine aromatische Kombination

## Zutaten

- 4 El frisch gepresster Limonen Saft und 1 Strich Abrieb
- 4 Eigelbe
- 200 ml geschlagene Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 50 ml Noilly Prat
- 300 g frische Erdbeeren
- Minze Blättchen zum garnieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Erdbeeren waschen, von der Blüte befreien. 100 g mit dem Stabmixer pürieren, den Rest in kleine Würfel schneiden.

### Schritt2

Beides mischen, kalt stellen.

### Schritt3

Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker auf einem heißen Wasserbad intensiv 6 - 8 min. aufschlagen, die Eigelbe gut "ausgaren".

#### **Schritt4**

Erst dann den Limonensaft dazu geben, um die natürliche Säure zu erhalten.

#### **Schritt5**

Den Noilly Prat erwärmen und darin die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Unter die Creme rühren, abkühlen, leicht anziehen lassen.

#### **Schritt6**

Die Sahne schlagen und in zwei Schritten locker unter den Creme heben. In 4 - 5 Gläsern oder Kelchen aufteilen, zunächst kalt stellen.

#### **Schritt7**

Vor dem Servieren das Erdbeer Kompott darüber geben und mit einem Melisse Blättchen garniert servieren,

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** raffiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limonen-creme-mit-noilly-prat-und-erdbeeren/>