

Ile Flottant mit Erdbeer Salat, mariniert mit Walnuss Likör

Ile Flottant:

4 Eigelb
4 Eiweiß
8 Esslöffel Zucker
Butter
Salz
1 Vanilleschote
250 ml Sahne
250 ml Milch
150 Gramm Erdbeeren
Walnusslikör, wenn möglich
Frische Pfefferminze

- 1) Zunächst die Eierschnee-Nocken herstellen. Dazu Eigelb und Eiweiß trennen. Darauf achten, dass kein Eigelb in das Eiweiß gerät, denn dann wird der Eierschnee nicht mehr fest.
- 2) Getrenntes Eiweiß mit 4 EL Zucker und 1 Prise Salz mit der Küchenmaschine zu einer sehr festen Masse aufschlagen.
- 3) 250 ml Milch und 250 ml Sahne in einem breiten Topf erhitzen.
- 4) Mit Hilfe von zwei großen Löffeln Nocken vom Eischnee abstechen und auf die siedende Sahne-Milch-Mischung setzen. Auf jeder Seite circa 1-2 Minuten pochieren. Vorsicht beim Wenden, das ist nicht ganz einfach und funktioniert am besten mit einem Schaumlöffel.
- 5) Für die Vanillesoße Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen.
- 6) Eigelb mit dem restlichen Zucker in der Küchenmaschine oder dem Rührgerät circa 3-4 Minuten schlagen, bis eine cremige hellgelbe Masse entsteht.
- 7) Vanille-Schote in die Milch-Sahne-Mischung geben und kurz aufkochen lassen. Vanille-Schote entfernen.
- 8) Milch in die die Eimasse einrühren.
- 9) Die gesamte Masse zurück in den Topf geben und bei circa 80°C unter ständigem Rühren eindicken lassen. Achtung, die Creme darf nicht kochen.
- 10) Erdbeeren waschen, vierteln und mit Zucker, Zitronensaft, gezupfter Minze und unserem Walnusslikör marinieren.
- 11) Anrichten: Eischnee-Nocken in die Mitte eines tiefen Tellers setzen und mit der Vanillesoße umgießen. Die marinierten Erdbeeren rund um die Nocken anrichten.

Guten Appetit!