

mit Wildpfefferminze

frischer Erdbeersalat

und Morchelsabayon

{ Domeni Stocker

Vorbereitung

Die Morcheln weiche ich in 400 ml Wasser rund 15 Minuten ein. Das Einweichwasser gebe ich danach durch ein feines Sieb und koche es auf 80 ml ein.

Zubereitung

Erdbeersalat

Ich entferne die Blätter der Früchte und schneide die Beeren je nach Gösse in Viertel oder Hälften. Danach gehen sie zusammen mit einer Prise Zucker und etwas Zitronensaft, je nach Belieben, für 1 Stunde in den Kühlschrank. Vor dem Servieren mische ich die Pfefferminzstreifen unter die Erdbeeren und fülle sie in Gläschen ab. Für dieses Dessert eignen sich beispielsweise schöne, bauchige Weingläser.

Sabayon

Das Sabayon bereite ich erst kurz vor dem Servieren zu, es verliert sonst seine luftige Konsistenz. Ich gebe die Eigelbe in eine grosse Metallschüssel (ca. 3 Liter Füllvolumen – gross genug zum Aufschlagen). Zum Eigelb kommen die eingekochten 80 ml des Morchel-Einweichwassers sowie Weisswein und Zucker dazu. Ich schlage die Eimasse mit einem Schneebesen über einer Pfanne mit leicht siedendem Wasser schaumig, bis sich das Volumen verdreifacht hat. Es ist wichtig, dass genügend Luft in die Schaumstruktur eingearbeitet wird. Das fertige Sabayon gebe ich nun auf die Erdbeeren und serviere sie sofort.

für 4 Personen

- 500 g Erdbeeren, gewaschen
- 1 Prise Zucker
- 20 Blätter Wildpfefferminze, in feine Streifen geschnitten
Zitronensaft zum Abschmecken
- 30 g getrocknete Morcheln
- 400 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 30 ml Weisswein
- 2 Eigelb