

## ERDBEEREN ROMANOFF, VANILLE, SCHLAGRAHM

FÜR 4 PERSONEN

«Dieses Dessert wurde 1820 vom französischen Koch Marie-Antoine Carême für den russischen Zarenhof kreiert.»

### ZUTATEN

- 600 g Erdbeeren, küchenfertig, geachtelt
- 2,5 dl frisch gepresster Orangensaft
- 1 El Zucker, fein
- 0,3 dl Grand Marnier
- ½ Bio Orange, Schale fein gerieben
- 1 Tl Maizena
- 3 El Zitronensaft
- 1 El Puderzucker
- 2,5 dl Vanilleschlagrahm, siehe Grundrezept Seite 44
- 100 g Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44

### GARNITUR

Kandierte Blütenblätter

### ZUBEREITUNG

Den Orangensaft auf die Hälfte einreduzieren, den Zucker, den Grand Marnier und die Orangenschale hinzugeben. Das Maizena mit dem Zitronensaft verrühren, in die Flüssigkeit geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren in die Sauce geben und 1 Stunde marinieren.

### ANRICHTEN

Die Erdbeeren portionenweise mit dem Vanilleschlagrahm in Coupschalen servieren, grosszügig mit Erdbeercoulis übergossen und je einem kandierten Blütenblatt garnieren.

## Rezept von La Tavola

