

# Erdbeeren mit Yuzucrème

dg: sg

Das Dessert lebt vom knackigen Süsse-Säurespiel und dem wunderbaren Yuzu-Erdbeerduft. Die saure Yuzu kitzelt die feinen Ananasnoten der unschuldigen Garrigue-Erdbeeren gekonnt heraus. Eine grossartige Ergänzung.

500 g Erdbeeren  
40 g (4 EL) Zucker  
30 g (4 EL) Yuzusaft

Erdbeeren waschen, trocknen, mundgerecht zuschneiden.  
Mit Zucker und Yuzusaft zwei Stunden marinieren.  
Unterdessen die Crème bereiten.

## Yuzucrème

100 g Butter  
12 cl Yuzusaft  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
1 Vollei

Butter schmelzen, Yuzusaft und Zucker zugeben und drei Minuten erhitzen, dass sich der Zucker auflösen kann.

Separat das Eigelb mit dem Vollei schaumig schlagen.

Den heissen Sirup nach und nach mit dem Schneebesen einschwingen.

Auf kleinem Feuer vorzu rührend erhitzen, bis die Crème bindet, dann sofort im vorbereiteten Eisbad abkühlen.

Je einen Spiegel auf die Teller giessen die abgetropften, marinierten Erdbeeren darauf verteilen (stellen) und servieren.