

Mit Erdbeeren und Doppelrahm gefüllte Bretzeli und Sorbet



Pour 4 Personen

Préparation : 45 min

Cuisson : 8 min

Zutaten

Bretzeli:

100 g Streuzucker

100 g Brauner Zucker

75 g Mehl

100 g Orangensaft

100 g geschmolzene Butter,
lauwarm

Erdbeer-Coulis:

50 g Zucker

200 g Erdbeeren

Erdbeer-Mousse:

200 g Doppelrahm (45 %)

50 g Erdbeer-Coulis

4 cl Erdbeerlikör

Erdbeer-Sorbet:

500 g Erdbeeren

80 - 100 g Zucker

Saft von einer halben Zitrone

Garnitur:

4 schöne Erdbeeren, halbiert

4 Minzeblättchen

Nature-Joghurt

4 Kugeln Erdbeer-Sorbet

Zubereitung

Rezept vom Chef Alain Baechler, Restaurant des Trois Tours in Bourguillon/Fribourg.
Bretzeli

- Zucker mit Mehl vermischen
- Orangensaft mit Butter vermischen
- Unter Zucker-/Mehlmasse mischen
- 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
- Mit einem Spachtel Vierecke von 6x14 cm ausstechen und im Ofen bei 170° C backen, 7-8 Minuten.
- Herausnehmen und noch warm zu Bretzeli rollen
- Es braucht 12 Stück

Erdbeer-Coulis und -Mousse

- Mixen und auf die Hälfte einkochen, abkühlen lassen
- Doppelrahm steif schlagen
- Coulis und Erdbeerlikör nach und nach zugeben. In einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen.

Erdbeer-Sorbet:

- Alles mixen
- In eine Eismaschine geben, rühren
- Im Tiefkühler aufbewahren

Garnieren

Servieren:

Die gerollten Bretzeli mit der Erdbeer-Mousse füllen und auf den Tellern verteilen. Nach Lust und Laune ausgarnieren.