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, abkalten 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.