

Gekühlte Eierlikör-Erdbeersuppe mit Zitronengras-Kokos-Sorbet

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

Für das Zitronengras-Kokos-Sorbet:

6 Stängel frisches Zitronengras
180 g Zucker
600 ml Wasser
12 EL Kokosmilch, ungesüßt

Für die VERPOORTEN Original Eierlikör-Erdbeersuppe:

700 g Erdbeeren
200 ml VERPOORTEN Original Eierlikör
100 g Zucker
200 - 300 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Pkg Tortenguss, klar (12 g)

Zusätzlich:

Ca. 10-12 Erdbeeren
Zesten von einer unbehandelten Zitrone
VERPOORTEN Original Eierlikör

Zubereitung

Zunächst Zitronengras waschen, trockenschütteln und die äußeren, harten Blätter entfernen. Dann das Zitronengras platt und faserig klopfen. Mit einer Schere in kleine Stücke schneiden. 600 ml Wasser, Zucker und die Zitronengrasstückchen in einen Topf geben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Sirup vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen. Den Sirup dann durch ein feines Sieb gießen. Das Zitronengras gut ausdrücken. Die Kokosmilch hinzufügen und alles sorgfältig verrühren. Zitronengras-Kokos-Sirup in eine Metallschüssel gießen und für ca. 3-4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Das Sorbet alle 30 Minuten durchrühren.

Für die VERPOORTEN Original Eierlikör-Erdbeersuppe die Erdbeeren waschen und putzen. Mit dem Mineralwasser in einem Mixer fein pürieren. In einen Topf geben, Zucker hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Tortenguss in etwas Wasser vollständig auflösen. Zu der Erdbeersuppe geben, gut verrühren und kurz aufkochen. (Der Tortenguss sorgt dafür, dass die Suppe etwas geliert.) Den Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN Original Eierlikör unterrühren. Eierlikör-Erdbeersuppe erkalten lassen.

Die zusätzlichen Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren in Scheiben schneiden und halbieren. Damit den Rand des tiefen Desserttellers dekorieren. Zitronenschalenzesten auf die Erdbeerhälften legen. Tropfen VERPOORTEN Original Eierlikör zwischen die Erdbeeren geben. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und halbieren. Diese Hälften im Dessertteller (am Rand) verteilen. Die VERPOORTEN Original Eierlikör-Erdbeersuppe in die Teller füllen.



[Link zum Rezept: Gekühlte Eierlikör-Erdbeersuppe mit Zitronengras-Kokos-Sorbet](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Gekühlte Eierlikör-Erdbeersuppe mit Zitronengras-Kokos-Sorbet

Das Zitronengras-Kokos-Sorbet etwas antauen lassen. Nocken abstechen und je eine Nocke in die Mitte der Erdbeersuppe legen. Mit einer Erdbeerscheibe dekorieren.

Guten Appetit !

Leser-Tipp

Eine erfrischende Kombination von Erdbeeren aus der Heimat und der Exotik von Zitronengras und Kokos. Die VERPOORTEN Original Eierlikör-Erdbeersuppe harmoniert wunderbar mit der zarten Kühle des Zitronengras-Kokos-Sorbets. Übrigens gilt bei Zitronengras: Je kleiner, desto zarter. Große, ältere Pflanzen werden leicht strohig.

[Link zum Rezept: Gekühlte Eierlikör-Erdbeersuppe mit Zitronengras-Kokos-Sorbet](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de