

# Erdbeer-Mousse mit Eierlikör-Thymian-Sabayon und Karamellgitter

## Zutaten

für 4 Personen:

Für die Karamellgitter:

30 g feiner Zucker

Für die Eierlikör-Erdbeermousse:

3 Blatt Gelatine

250 g Mascarpone

150 g Erdbeeren

50 - 60 g Puderzucker

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Sahne

Für die Eierlikör-Thymian-Sabayon:

5 Zweige Kugel-Thymian oder normalen Thymian

160 ml Sahne

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Eigelbe

40 g Honig

Zusätzlich:

15 g Mandeln, gehobelt

240 g Erdbeeren für die Dekoration

4 Garnieringe

## Zubereitung

Für die Karamellgitter feinen Zucker in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Temperatur karamellisieren. Das Karamell sollte eine goldgelbe Farbe haben und zähflüssig sein. Eine Gabel in den Karamell tauchen. Auf eine Silikonmatte Linien von oben nach unten und von rechts nach links ziehen. Die Linien sollten nicht zu dünn sein. Vier Gitter erstellen und fest werden lassen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Für die Eierlikör-Erdbeer-Mousse die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Gelatine für ca. 5 Minuten in Wasser einweichen. Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, pürierte Erdbeeren und Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Masse mit dem Handmixer cremig rühren. Gelatine in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren auflösen. Drei Esslöffel der Eierlikör-Erdbeercreme zur Gelatine geben und gut vermischen. Dann zu der restlichen Erdbeercreme geben und unterrühren. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben. Auf Tellern in die leicht geölten Garnieringe geben und ca. 1-2 Std. kalt stellen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Thymian-Sabayon Blätter des Thymian abzupfen und fein hacken. Sahne in einen Topf geben. Thymian hinzufügen. Aufkochen und offen 5 Minuten kochen lassen. Den Verpoorten Original Eierlikör



[Link zum Rezept: Erdbeer-Mousse mit Eierlikör-Thymian-Sabayon und Karamellgitter](#)

# Erdbeer-Mousse mit Eierlikör-Thymian-Sabayon und Karamellgitter

hinzugeben und umrühren. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig schlagen Den Ei-Honig-Schaum in die heiße Eierlikör-Sahne rühren und eindicken lassen. Die Mischung durch ein Sieb gießen. Evtl. nochmals etwas eindicken lassen.

## Anrichten:

Erdbeeren waschen und putzen. Langs in dünne Scheiben schneiden, Diese kreisförmig um die Eierlikör-Erdbeer-Mousse legen. An jedes Ende einer Erdbeerscheibe geröstete Mandelblättchen legen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Thymian-Sabayon auf die Erdbeeren geben. Punkte zwischen den Früchten kreieren. Ebenso einen Kreis oben auf der Eierlikör-Erdbeer-Mousse formen. An jede Ecke des Desserttellers einen Blütenzweig des Kugel-Thymians legen. Zum Schluss das Karamellgitter in die Mousse stecken.

## Leser-Tipp

Erdbeeren verfeinert mit Thymian - hier mit der besonderen Sorte "Kugelthymian" - sind ein Gedicht. Erdbeer-Mousse und Karamellgitter lassen sich gut am Vortag zubereiten, so dass zum "Erdbeer-Dessert-Fest" nur noch einige kleine Handgriffe getan werden brauchen.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Mousse mit Eierlikör-Thymian-Sabayon und Karamellgitter](#)