

# Himbeer-Minze-Salat mit Kardamom-Meringuen

## Für 4 Personen

2 Eier	1 Prise Salz	410 g Zucker, fein
2 Blatt Gelatine, weiß	250 g Himbeeren, sehr reif	1 Zitrone
250 g Joghurt, griechisch	600 g Himbeeren	60 ml Weißwein
1 Limette	1 Vanilleschote	1 Bund Minze
Kardamom		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Meringuen die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. 100 Gramm Zucker langsam einrieseln lassen, dabei weiterschlagen, bis die Masse immer fester wird und schön glänzt. Zuletzt den Kardamom zugeben und kurz unterrühren. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Röschen spritzen. Das Ganze im Backofen eine Stunde trocknen lassen. Anschließend abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Wasser mit 250 Gramm Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich dieser gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen. 250 Gramm reife Himbeeren mit dem Läuterzucker (der Zucker-Wasser-Lösung) und dem Zitronensaft eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Nun den Joghurt unter das Himbeerpüree heben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Vanilleschote in der Mitte teilen. Eine Hälfte der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Die übrigen 600 Gramm Himbeeren verlesen, falls nötig kurz abrausen und abtropfen lassen. Weißwein, 60 Gramm Zucker, Limettensaft, Limettenschale, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze so lange bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun den Sirup abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und die Himbeeren damit marinieren. Die Minze abrausen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und unter die Himbeeren mischen. Die Himbeeren und die Meringuen abwechselnd in Gläser schichten und mit einer Kugel Himbeersorbet vollenden.

Johann Lafer am 26. Juni 2010