

Erdbeer-Komposition mit rosa Pfefferbeeren

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	40 g Pfefferminz-Schokoladensticks	125 g Sahne
250 ml Orangensaft	1 Zitrone	1 EL rosa Pfefferbeeren
2 EL brauner Zucker	Minzblätter	

Den Orangensaft mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren bei großer Hitze reduzieren lassen. Dabei den Topf gegebenenfalls vom Herd nehmen. Nach circa 8 bis 10 Minuten den Sud vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vierteln und in dem Sud marinieren. Die Minzblätter zum Garnieren waschen. Die Pfefferminz-Schokoladensticks klein hacken. Die Sahne aufschlagen und die gehackten Sticks unterheben. Die Erdbeeren auf Tellern setzen, die rosa Pfefferbeeren darüber streuen und die Pfefferminz-Sahne seitlich darauf setzen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.

Christel Looft am 11. Oktober 2012