



Sommerbeeren mit Vanille Sabayon & frischer Pfefferminze

- Rezept für 4 Personen -

- 1 Schale Erdbeeren
- 1 Schale Himbeeren
- 1 Schale Brombeeren
- 1 Schale Stachelbeeren

Strünke der Erdbeeren entfernen, je nach Größe vierteln oder achteln. Die Erdbeeren zusammen mit den anderen Beeren mischen und in Portionsschälchen geben.

- Mark von 1 Vanilleschote
- 125 ml Milch
- 40 g Zucker
- 3 Eigelbe

Vanillemark mit Milch, Zucker und Eigelben über einem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Sabayon über die Beeren verteilen.

- 1/2 Bund Minze

Minzblättchen von den Stielen abzupfen, kurz waschen und anschließend in feine Streifen schneiden. Diese zum Schluß über die Beeren streuen.