



Grüne Pfeffer-Erdbeeren

Zutaten

200 g Erdbeeren
2 cl Grand Marnier
1 EL Staubzucker
3 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
1 TL grüner Pfeffer in der Lake
2 EL Butter
Zesten von einer halben Orange

Zubereitung

Grüner Pfeffer aus der grünen Lake nehmen, abspülen und für eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen, absieben, abtrocknen und klein zerhacken.

Die Hälfte der Butter in der Pfanne leicht erwärmen, grüner Pfeffer und Erdbeeren begeben und leicht anschwitzen. Mit Grand Marnier ablöschen, danach den Orangensaft dazu gießen. Leicht erhitzen und mit der restlichen Butter montieren. Mit Staubzucker und Zitronensaft abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht

Pâtissier Matthias Prock