

Ingwercreme mit Erdbeersauce

Zutaten

1 Stk.	Ingwerwurzel, frisch
4	Eigelbe
50 g	Zucker
1	Limone, abgeriebene Schale der halben Frucht, Saft
1,8 dl	Rahm
500 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker

Zubereitung

Ingwer schälen und fein reiben. Eigelb und Zucker in einem heissen Wasserbad schaumig rühren. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Limonenschale, Saft der ganzen Frucht und Ingwer zufügen. Creme unter Rühren auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen, unter die leicht dickliche Creme ziehen.
In 4 Dessertschalen füllen, kühl stellen.

4 schöne Erdbeeren für die Garnitur beiseite legen.

300 g Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, restliche Beeren klein schneiden und unter das Püree mischen.

Erdbeersauce auf die Ingwercreme verteilen, mit je einer halbierten Beere garnieren.