

Gefüllte Erdbeeren mit Riesling-Syllabub und Hugopesto



Extravagante Erdbeeren

Reife Erdbeeren mit ungewöhnlicher Füllung und einem außergewöhnlichen Pesto als Krönung. Ungewöhnlich ist unser Riesling-Syllabub. **Syllabub** ist ursprünglich ein traditionell englisches Dessert. Schon im 17. Jahrhundert wurde Weißwein mit Zucker und Zitronenschale aromatisiert. Um eine Creme zu Erhalten wurde anschließend geschlagene Sahne untergehoben (oder Sahne und geschlagenes Eiweiß).

Ich habe die Rezeptur angepasst. Der Wein ist ein heimischer Riesling und statt Sahne habe ich Creme double genommen. Dazu noch etwas heimischer Honig. Passt halt zu Erdbeeren. Als Krönung kommt ein Minz-Holunderblütenpesto, oder kurz: Hugopesto auf die Erdbeeren. Der Name Hugopesto ist abgeleitet von seinem Verwandten, dem Aperitif Hugo aus Sekt, Holunderblütensirup und Minze.

Hier unsere Rezeptur für extravagante Erdbeeren:

Zutaten

Zutaten für 16 gefüllte Erdbeeren

- 16 große Erdbeeren
- 100 g Creme double
- 4 EL Rieslingwein
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Honig
- Abrieb einer Bio-Zitrone oder Bio-Limette
- 2 EL Haselnüsse, Walnüsse oder Pistazien, gehackt
- 2 EL Holunderblütensirup
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 EL Minze, gehackt
- Etwas fein geriebene weiße Schokolade

Zubereitung

Creme double in einer Schüssel mit dem elektrischen Rührgerät solange aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nach und nach Puderzucker und 1 TL Honig zugeben. Zuletzt 4 EL Riesling und Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone oder Limette vorsichtig untermischen.

Für das Hugopesto gehackte Minze mit Zitronenabrieb, 2 EL Holunderblütensirup, 2 EL Sonnenblumenöl, gehackten Nüssen und geriebener, weißer Schokolade verrühren, so das ein geschmeidiges Pesto entsteht.

Zum Servieren die Erdbeeren vom Grün befreien, kreuzweise einschneiden und auseinanderdrücken. Dann etwas Syllabub einfüllen. Hugopesto auf die Spitze setzen und gekühlt servieren.

Tipp: Dazu schmeckt gekühlter Riesling oder Rieslingsekt.

