

Zitronencreme mit Minz-Erdbeeren und Mandelkrokant

Im Frischefieber: Zitrusfruchtige Crème aus Frischkäse und Sahne trifft auf die herrliche Kombination von süßen Erdbeeren, herber Minze und knackigem Krokant.



🕒 **30 min** Zubereitungszeit
👤 **2, 4 und 6 Personen**
🔪 **Handrührgerät** erforderlich



Kochhaus

Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-21 Uhr
www.Kochhaus.de

Berlin

Kochhaus Kreuzberg
Bergmannstraße 94

Kochhaus Prenzlauer Berg
Schönhauser Allee 46

Kochhaus Schöneberg
Akazienstraße 1

Frankfurt am Main

Kochhaus Bockenheim
Leipziger Straße 43

Hamburg

Kochhaus Eimsbüttel
Heußweg 41

Kochhaus Eppendorf
Eppendorfer Landstraße 86

Kochhaus Ottensen
Bahrenfelder Straße 120

Köln

Kochhaus Sülz
Sülzburgerstraße 66

München

Kochhaus Gärtnerplatz*
Gärtnerplatz 5

Kochhaus Haidhausen*
Weißburger Straße 26

Kochhaus Schwabing*
Hohenzollernstraße 74

Münster

Kochhaus Münster*
Windthorststraße 68

Regensburg

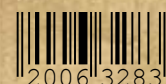
Kochhaus Regensburg*
Schwarze-Bären-Straße 2

Abweichende Öffnungszeiten:
*Mo-Sa 10-20 Uhr

Mit der Kochhaus-
iPhone-App scannen
und Rezepte bequem
digital sammeln!



Infos: www.Kochhaus.de/App



2006 3283

Wissenswert



Erdbeeren sind die Früchte des Sommers. Die Saison des Rosengewächses währt von Mai bis Juli.

Ob auf Kuchen, im Salat oder in einer Crème – Erdbeeren erinnern an laue Sommer-nachmittage und laden zum Genießen ein. Die Kombination aus kräftiger Minze und süßen Erdbeeren kommt besonders raffiniert daher. Die grüne Minze weist allerdings noch viele weitere Sorten auf, wie z.B. die krause Minze, die im Geschmack an Kümmel erinnert oder die vor allem in der orientalischen Küche bekannte Nanaminze, die etwas pfeffriger anmutet. Viel Freude bei diesem herrlichen Dessertgenuss!

Neuigkeiten



Mit Kochhaus in den Feierabend: Die neuen Express-Rezepte sind da!

Das Motto „einfach schnell genießen“ begleitet das Kochhaus seit jeher – jetzt legen wir noch einen Zahn zu: Unsere neuen Express-Gerichte eignen sich perfekt für Ihren Feierabend. Leckerer kann man einen langen Arbeitstag nicht ausklingen lassen!

Ein kulinarischer Feierabend ist Ihnen heilig, aber uns gibt es noch nicht in Ihrer Stadt? Lassen Sie sich vom unkomplizierten Sorglos-Abo überzeugen. Ganz bequem liefern wir Ihnen wechselnde Kochhaus-Rezepte nach Hause: www.Kochhaus.de/Sorglos-Abo

Zitronencreme mit Minz-Erdbeeren und Mandelkrokant



1
Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Sahne mit einem Handrührgerät ca. 1 Minute auf höchster Stufe steif schlagen.



2
Frischkäse in einer Schale mit 2 bzw. 4 TL* Zitronenschale, 3 bzw. 6 EL* Zitronensaft sowie 100 bzw. 200 g* Zucker glatt rühren. Anschließend geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Crème bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.



3
Währenddessen eine Pfanne ohne Öl erhitzen und Mandeln ca. 2 Minuten bei mittlerer Temperatur rundum goldgelb anrösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.



4
100 bzw. 200 g* Zucker zusammen mit 3 bzw. 6 EL* Zitronensaft in die zuvor verwendete Pfanne geben und bei hoher Temperatur 2 bzw. 3 Minuten* unter Rühren einkochen lassen, bis das Karamell goldbraun ist. Anschließend geröstete Mandeln unterrühren.



5
Flüssige Krokantmasse zügig auf ein Backpapier geben, flach verstreichen und 10 Minuten erkalten lassen.



6
Währenddessen Erdbeeren vom Grün befreien, halbieren und in ca. 3 mm breite Scheiben schneiden. Minzspitzen zur Dekoration aufbewahren, verbliebene Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.



7
Erdbeeren zusammen mit gehackter Minze, 2 bzw. 4 EL* Zitronensaft und 1 bzw. 2 EL* Zucker in einer Schale vermengen.



8
Erkaltete Krokantmasse vorsichtig in einzelne Splitter schneiden.



9
Minz-Erdbeeren in einem Teller anrichten, Zitronencreme mittig darauf geben und mit Mandelkrokant sowie Minzspitzen garnieren.

Zutaten für 2 Personen: 100 g Erdbeeren, 2 Zitronen, 1 Bund Minze, 200 g Frischkäse, 200 g Sahne, 25 g gehobelte Mandeln, 200 g Zucker

* Mengenangaben beziehen sich auf 2 bzw. 4 Personen.