

Erdbeerduo mit Vanilleolivenöl (Jacques Chibois)

Kategorie: Dessert

Rezept Nr.: 266

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Erdbeeren	400 Gramm	
Walderdbeeren	200 Gramm	
Olivenöl	3 EL	
Vanilleschote	1 Stück	
Limonen	1 Stück	
Puderzucker	40 Gramm	

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und die kleinen Körner rauskratzen. Die Schale in Stücke schneiden. Mit einem sehr guten ("grünen") Olivenöl vermischen, während 3 Minuten auf max. 50° anwärmen, vom Feuer nehmen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Die Vstücke der Schote entfernen, evtl. für die Dekoration aufheben.

2. Die Erdbeeren leicht waschen und abtrocknen. Die Walderdbeeren nicht waschen. Zusammen auf 4 Tellern anrichten. Die Limone waschen, abtrocknen und sehr fein über den Puderzucker reiben. Gut vermischen und über die Erdbeeren streuen. Einige Tropfen Limone dazu geben und mit dem vanillierten Olivenöl übergießen.

3. Variationen: Man kann dieses Dessert bereichern durch eine Kugel Sorbet oder durch Oliveneis. Man kann aber auch andere Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren etc. dazu tun).