

Gefüllte Erdbeeren mit Riesling-Syllabub und Hugopesto



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 ½ 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.