

Italienische Rezepte

Fragole al balsamico, Erdbeeren an Balsamessig

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Erdbeere, Italien, Kalt, Süßspeise, Vegan

800 g Erdbeeren - oder
- Walderdbeeren

2 Teel. Balsamessig; evtl. etwas mehr
Zucker

Auf den ersten Blick mag es vielleicht verwundern, doch das zarte und nuancereiche Aroma des mild gereiften Balsamessigs passt wunderbar zu frischen Erdbeeren.

Italo Pedroni erzählt, wie er sie zubereitet:

Ich wasche die Erdbeeren unter fließendem Wasser und lasse sie gut abtropfen. Ich zupfe die Blütenansätze heraus und schneide die Erdbeeren zurecht. Die Waldbeeren lasse ich ganz - sie sind schon klein genug! Ich gebe die Früchte in eine Schüssel und benetze sie mit dem Balsamessig. Ich hebe sie vorsichtig um und lasse sie etwa eine Viertelstunde durchziehen, bevor ich sie mit etwas Zucker süße. Ich verteile sie auf Portionsschälchen und serviere sie.