

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Marinierte Brombeeren mit Minzschaum

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Brombeeren	400 g	mit
Zucker	1 TL	und
Brombeerlikör	4 cl	mischen und 30 Min. ziehen lassen. Den ausgetretenen Saft
		mit
Stärkepulver	¼ TL	anrühren und kurz aufkochen lassen. Die Brombeeren
		vorsichtig unterheben.
Eigelb	3	
Kiefers Pinot brut	150 ml	
Zucker	3 TL	und
Pfefferminzblätter	etwas 15	fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Masse über
		einem Wasserbad zu einer Weinschaumcreme aufschlagen.
		Die Brombeeren in 4 tiefe Teller verteilen und mit dem
		Minzschaum überziehen. Mit
Pfefferminzblättern	12	und
Mandelsplittern	4 TL	garnieren und mit
Vanilleeis	4 Kugeln	servieren.

Der ideale Begleiter [Pinot brut Sekt](#)

