

Limoncello-Semifreddo mit Balsamico Erdbeeren garniert

(4 Personen)

2 – 3		(Bio) Zitronen
0,5	dl	Limoncello
125	g	Zucker
2,5	dl	Vollrahm, pasteurisiert, eiskalt
250	g	Erdbeeren
1	EL	Aceto Balsamico invecchiato (tradizionale) schwarzer Pfeffer

1. Von der Zitrone die Schale mit einem Zestenmesser dünn und in kurzen Streifen abziehen. In einen hohen Litermassbecher geben. Zitronen auspressen. 1 dl Saft zur Schale geben.
2. Limoncello und Zucker zufügen. Mit dem Stabmixer aufmischen. Den eiskalten Rahm im Faden dazugiessen. Die Masse 3 – 5 Minuten zu einer dicklichen Crème schlagen. In Schälchen verteilen und mindestens 2 Stunden tiefkühlen oder im Gelataio 30 Minuten kühlen.
3. Erdbeeren in Schnitzchen schneiden. Mit Aceto und Pfeffer marinieren. Vor dem Servieren auf der halbgefrorenen Crème anrichten.

Der Limoncello ist ein Zitronenlikör aus Sorrento, eiskalt serviert wird er häufig als Abschluss eines Menüs serviert. Als Alternative kann weisser Martini oder als alkoholfreie Varinate reiner gezuckerter Zitronensaft verwendet werden.