



Wine in Black  
GOURMET



## Erdbeersalat



### Zutaten für 4 Portionen

<b>800 g</b>	Erdbeeren
<b>4 EL</b>	Johannisbeer- oder Kirschsafft
<b>2 EL</b>	Cassis- oder Kirschlikör
<b>2 EL</b>	Puderzucker
<b>1 EL</b>	Zitronensaft

#### PISTAZIENPESTO

<b>50 g</b>	Pistazien
<b>40 g</b>	weiße Schokolade
<b>1 EL</b>	Zitronensaft
<b>1/2 EL</b>	Puderzucker
<b>2 EL</b>	Crème double
	Minzeblätter zum Garnieren



**Oliver Bönsch**  
Wine in Black-Sommelier

„Schaumwein und Erdbeeren sind immer ein tolles Paar. Als Begleiter zu diesem Erdbeersalat habe ich einen Moscato d’Asti aus der Tenuta IL Falchetto gewählt. Hier passt einfach alles perfekt zusammen, die feine Fruchtsüße des Moscato, ein Bouquet von Limetten, Honigmelone und Pfirsichen. Der süffig-saftige Nachhall bereitet mit jedem Schluck Lust auf mehr.“



### Zubereitung

**1/4**

Für den Salat die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Beeren in eine große Schüssel geben.

**2/4**

Den Johannisbeer- oder Kirschsafft, Cassis- oder Kirschlikör, 2 EL Puderzucker und den Zitronensaft über die Erdbeeren geben und alles vorsichtig mischen. Die Erdbeeren zugedeckt etwa 30 Minuten Saft ziehen lassen.

**3/4**

Für das Pistazienpesto die Pistazien und die weiße Schokolade mit einem schweren Messer fein hacken. Oder: Pistazien und Schokoladenstückchen in den Blitzhacker geben und darin fein hacken. Die Mischung in eine Schüssel füllen.

**4/4**

Zitronensaft, 1/2 EL Puderzucker und Crème double zu Pistazien und Schokolade geben und untermischen. Die Erdbeeren in Portionsschälchen verteilen, das Pistazienpesto darauf anrichten. Mit Minze garnieren und sofort servieren.