

Jordbær med hyldeblomst-sabayonne

4 personer

Brioche

2-3 skiver hvidt toastbrød
2 spsk sukker
50 g smør

Jordbær m puré:

600 g jordbær
2 spsk sukker
1 spsk citron
8-10 blade basilikum

Sabayonne:

2 æggeblommer
1 dl Koncentreret hyldeblomstsft
2 spsk frugtbrændevin
2-3 spsk citronsaft



Brioche:

Riv toastbrødet i små stykker og steg dem på en pande i smør. Når de er let gyldne tilsæt sukker. Vend rundt til sukkeret er smeltet og karameliseret omkring brødet og når det har absorberet karamellen. Vend det ud på bagepapir og lad det køle af ved stuetemperatur. Hvis det karameliserede brød er blevet for stort og groft, kan det knuses eller hakkes lidt mindre med en kniv.

Jordbær:

Vask jordbærrene og pluk det grønne blad af. Tag ca. 1/6 del af jordbærrene og blend dem med en stavblender, til puré med sukker, citronsaft og evt. lidt mynte. Halvér resten af jordbærrene og vend dem med puréen.

Sabayonne saucen:

Sæt en gryde flydt op med ca. 6-7 cm. vand over bunden, og lad det næsten koge/simre lige under kogepunktet (vandbadet må max være 70 grader). Bland æggeblommer, citronsaft og hyldeblomstkoncentrat i en stor skål. Skålen skal kunne sættes over gryden uden at røre vandet. Pisk nu grundigt imens massen varmes op af dampen, indtil sabayonnen er legeret, luftig, let og fyldig – OGSÅ i bunden af skålen. Smag til med brændevin. Sluk for blusset og lad den færdigt legerede sabayonne stå og hvile i skålen i 5 minutter.

Anretning:

Fordel jordbærrene med puré i 4 skåle eller dybe tallerkener, drys med den sprøde karameliserede brioche og kom den fyldige sabayonne over. Servér lige med det vuns!