

Schweizergarde kulinarisch

# Bavarese vom Joghurt mit Erdbeercoulis

## Zutaten

### Bavarese

- 125 g Joghurt nature
- 100 ml Vollrahm
- 150 ml Milch
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 5 g Gelatine

### Erdbeercoulis

- 150 g Erdbeeren
- 50 g Rohrohrzucker
- 2 EL Grand Marnier



**Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen.** Den Rahm steif schlagen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Das Mark mit der Schote in der Milch aufkochen. In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis eine sämige, helle Masse entsteht. Die Masse darf nicht über 80 Grad Celsius erwärmt werden, sonst gerinnt sie. Danach die Schüssel ins Eiswasser geben und die Zucker-Ei-Masse kalt schlagen.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. In der noch warmen Milch unter Rühren auflösen. Die Milch darf nicht zu heiss



sein. Die warme Flüssigkeit durch ein feines Sieb unter Rühren in die Eigelbmasse leeren, auskühlen lassen und das Joghurt dazugeben.

Sobald die Masse zu stocken beginnt, vorsichtig den Schlagrahm unterheben, in vier kleine Förmchen füllen und kalt stellen.

Die Erdbeeren mit dem Zucker und dem Grand Marnier pürieren und danach durch ein Spritzsieb passieren. Die Erdbeercoulis erst auf der Creme verteilen, wenn diese fest ist.

«Päpstliche Schweizergarde. Buon Appetito – Rezepte, Geschichten und prominente Porträts» Hgg. v. Daniel Anrig, David Geisser, Erwin Niederberger. Weber Verlag 2014. [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch)