



Eton Mess „Delicious Tree“ mit Fichtenspitzen

Zutaten:

1 kleine Handvoll Fichtenspitzen (Sammelregeln beachten, nie Triebspitzen!)
 3 – 4 EL Kristallzucker
 150 g Rhabarber (am schönsten ist Himbeer-Rhabarber)
 150 g Erdbeeren
 2 EL Fichtenspitzen- oder Holunderblütensirup
 1 EL Zitronensaft
 1 Vanilleschote (oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker)
 nach Belieben etwas Fichtenspitzen- oder Holunderblütenlikör
 250 g Schlagsahne
 250 g Sauerrahm (10 %) oder griechischer Joghurt
 60 g Baiser

Zubereitung:

Fichtenspitzen waschen und trockenschleudern. 1 EL davon für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Fichtenspitzen hacken und mit dem Kristallzucker im Mörser zu feinem grünen Fichtenspitzenzucker vermahlen.

Den Rhabarber waschen und in 1 cm breite Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Fichtenspitzen- oder Holunderblütensirup mischen und 15 Minuten Saft ziehen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, evtl. halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen, mit dem Zitronensaft zum Rhabarber geben und aufkochen. 3 - 4 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber weich wird, aber noch nicht zerfällt.

Die Erdbeeren zum Rhabarber geben. Nach Belieben mit etwas Fichtenspitzen- oder Holunderblütenlikör aromatisieren. Kompott abkühlen lassen.

Den Sauerrahm/griechischen Joghurt mit 1 – 2 EL vom grünen Fichtenspitzenzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Das Baiser in kleine Stücke hacken. Abwechselnd Sahnecreme, Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Baiserstückchen in kleine Gläser schichten. Mit Sahnecreme abschließen.

Mit den zur Seite gelegten Fichtenspitzen und etwas grünem Fichtenspitzenzucker garnieren.