

Gepfefferte Erdbeeren

© Joachim Brendel

Zutaten

Frische Erdbeeren
Zucker
Ouzo oder Raki (Anisschnaps)
Pernod
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
süße Sahne, ungeschlagen

Zubereitung

Die geputzten und gewaschenen Erdbeeren halbieren, reichlich mit Zucker bestreuen und kühl mehrere Stunden Saft ziehen lassen.

Die Erdbeeren erst unmittelbar vor dem Servieren (am besten vor den Gästen) kräftig und reichlich aus der Mühle pfeffern – dabei ja nicht zimperlich sein! Je einen (auch zwei) kräftigen Schuss Ouzo, Pernod und ungeschlagene, süße Sahne zufügen (Menge je nach dem, wie viel Soße man möchte). Alles vorsichtig vermischen.

Ein wahrhaft gepfefferte Überraschung.

