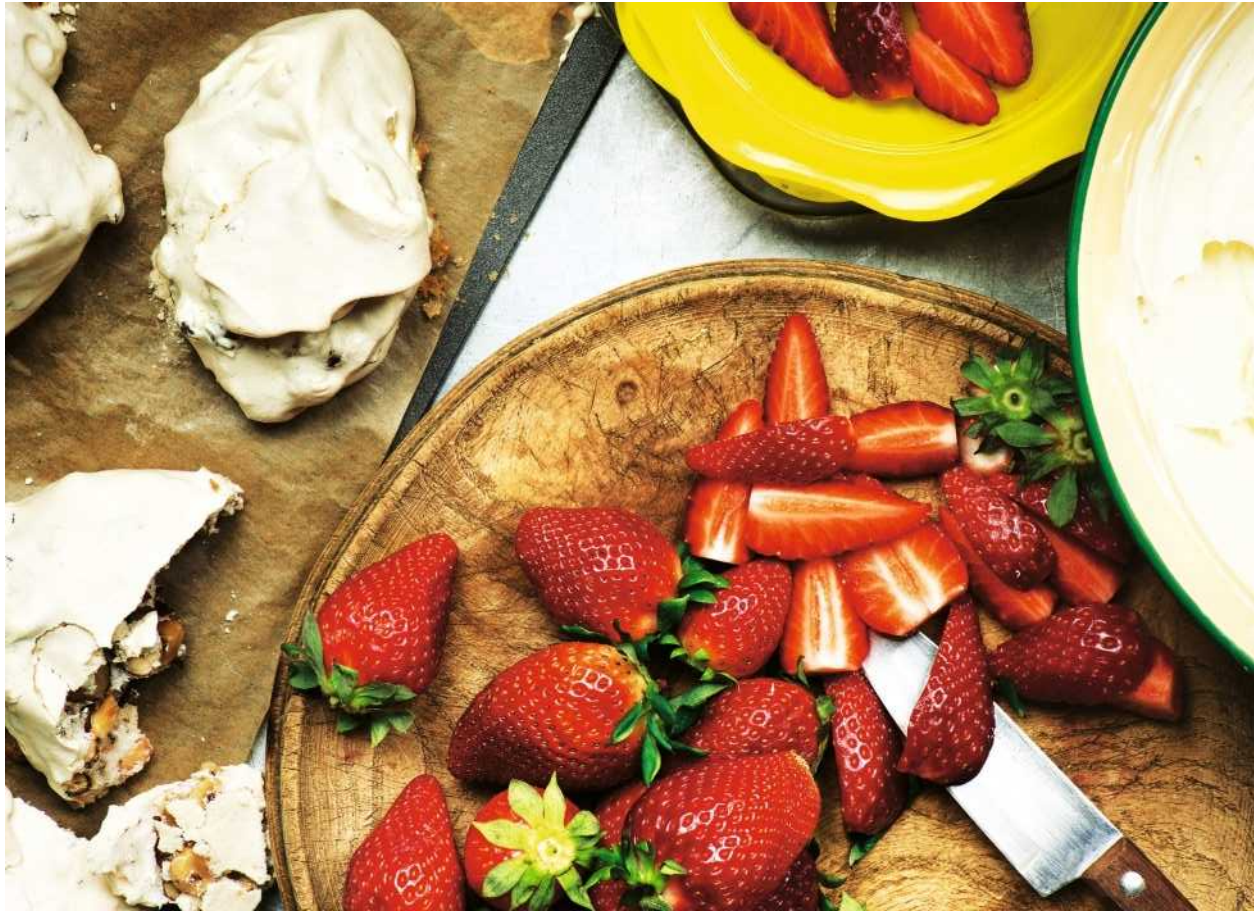


## Wochenmarkt: Erdbeeren nach englischer Art



*Erdbeeren mit Haselnussbaiser (für 3 bis 4 Personen)*  
 2 Eiweiß, 70 g Puderzucker plus weitere 20 g für die Schlagsahne,  
 70 g Haselnüsse, 400 g Erdbeeren, 250 ml Schlagsahne

Nehmen Sie geschlagene Sahne, ein paar Erdbeeren, zerbröseltes Baiser, verrühren Sie alles in einer Schüssel – so einfach ist Kochen in England! Diese Erdbeer-Süßspeise heißt nach dem Eton College in der Grafschaft Berkshire Eton Mess, was übersetzt so viel wie »Etoner Sauerei« bedeutet. Sie wird in dem Internat zum jährlichen Krieket-Turnier gegen ein anderes teures Internat gegessen. Die Erdbeerpampe sieht nicht besonders fein aus, aber die Engländer finden, dass das unstrukturierte Tellergericht völlig zu Unrecht einen schlechten Ruf hat.

Haselnüsse in das Baiser zu geben ist eine Idee aus Niki Segnits Buch *Der Geschmacksthesaurus*. Haselnüsse, schreibt sie, passten besser zu Erdbeeren als Schokolade. Man röstet die Nüsse ohne Fett in der Pfanne an,

schält sie und hackt sie grob. Sie werden unter das mit 70 g Puderzucker steif geschlagene Eiweiß gehoben. Je 2 bis 3 EL große Portionen von dem Eischaum auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 150 Grad 1 Stunde lang im Ofen backen und dann auskühlen lassen. Erdbeeren schneiden – das können Sie ohne Anleitung, Sahne schlagen auch. Nicht vergessen, den restlichen Puderzucker unterzurühren. Erdbeeren in eine Schüssel geben, die Sahne kommt darauf, schließlich das Baiser zerbröseln und darüber verteilen. Auch wenn es Ihnen schwerfällt: Es wird jetzt einmal kräftig umgerührt. Befreien Sie sich von der Vorstellung, dass Desserts immer mit Präzision zu tun haben müssen. Auch das Garnieren mit einem Minzblatt können Sie sich heute mal sparen.

Von Elisabeth Raether  
 Fotos Jason Lowe