Flambierte Erdbeeren mit Vanille-Eis

Zutaten:

(für 4-6 Portionen)
500 g frische Erdbeeren
3 EL Zucker
etwas Butter
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 cl Ricard oder Pernod
10 cl Weizenkorn oder Bacardi
6 cl Orangensaft
1 l Vanille-Eis

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. In einer Pfanne mit Butter bei starker Hitze kurz anschwitzen. Den Zucker und das Salz zugeben. Die Spirituosen zugeben und flambieren. Zum Schluss den Orangensaft in die Pfanne geben und über alles den schwarzen Pfeffer mahlen.
Das Anrichten:
Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein großes Weinglas oder Cognacglas geben. Mit den Erdbeeren auffüllen und den Sud gleichmäßig verteilen. Mit einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Ihr glaubt nicht, wie lecker diese Dessert ist!