

Zitronen-Eis mit süßem Basilikum-Pesto

Für 2 Personen

100 g Mascarpone	5 Zitronen, unbehandelt	100 ml Zitronenlikör
200 ml Läuterzucker, abgekühlt	2 EL flüssiger Honig	4 EL Rapsöl
1 Bund Basilikum	2 EL Pinienkerne	Salz

Die Schale einer Zitrone reiben. Den Saft der übrigen Zitronen auspressen. Den Saft, den Schalenabrieb, die Mascarpone, den Zitronenlikör und den Läuterzucker miteinander verrühren und in die Eismaschine füllen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Die Blätter des Basilikums abzupfen, mit dem Honig und dem Rapsöl pürieren und dabei die Pinienkerne dazugeben. Das Ganze mit einer Prise Salz würzen und mit Honig abschmecken. Das Eis in ein hohes Glas geben, mit dem Pesto beträufeln und servieren.

Claus Waldhüter am 22. April 2010