

Erdbeer-Salat mit Holunder-Blüten-Eis

Für zwei Personen

300 g Erdbeeren	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
1 Prise Kardamom	350 g Naturjoghurt, 10%	200 ml Crème double
100 g Holunderblütensirup	2 EL Puderzucker	2 EL Zucker
1 TL Olivenöl	Mandelblättchen	Salz, Pfeffer

Für das Eis den Naturjoghurt, die Crème double und den Sirup gut miteinander vermischen. Mit einer Prise Salz, und Kardamom abschmecken. Anschließend die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und zerteilen. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und die Erdbeeren damit marinieren. Anschließend mit Zucker, Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Olivenöl und gezupftes Basilikum untermischen. Die Erdbeeren auf einem großen Teller anrichten und die Mandeln auf den Teller streuen. Anschließend eine Eiskugel darauf geben, mit ein paar Basilikum-Blättchen garnieren und servieren.

Rita Bräutigam am 23. Mai 2013