

Basilikum-Rosmarin-Creme mit Erdbeer-Mus

Für zwei Personen

Für die Crème:

500 g Erdbeeren	250 g Mascarpone	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

2 EL Schokoraspel	1 Erdbeere	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Basilikum		

Den Rosmarin und das Basilikum für die Crème waschen, abtupfen und fein hacken. Die Mascarpone, die Sahne und einen Esslöffel Puderzucker vermischen und den Basilikum und den Rosmarin unterrühren. Die Erdbeeren, waschen, vom Grün befreien und zu einem groben Mus zerdrücken. Den zweiten Esslöffel Puderzucker zu den Erdbeeren geben und vermengen. In einem Dessertglas abwechselnd die Crème und das Erdbeermus schichten und die Schokoladenraspeln darüber geben. Zum Abschluss ein Basilikumblatt, mit dem Rosmarinzweig für die Garnitur und der Erdbeere auf dem Glas drapieren. Die Basilikum-Rosmarin-Crème mit Erdbeeren im Dessertglas auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Sebastian am 31. Juli 2014