

Basilikum-Limetten-Sorbet, Erdbeeren, Mozzarella-Espuma

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

| | | |
|------------------|----------------------|--------------------|
| 250 g Sekt | 10 Stängel Basilikum | 115 g Läuterzucker |
| 1 EL Bindemittel | 1 Limette | |

Für die marinierten Erdbeeren:

| | | |
|-------------------------|------------------|---------------|
| 250 g frische Erdbeeren | 4 EL Erdbeermark | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL Puderzucker | Basilikumkresse | |

Für den Mozzarella-Espuma:

| | | |
|------------------------|------------------------------------|------------|
| 110 g Büffelmozzarella | 60 g abgetropftes Mozzarellawasser | 80 g Milch |
| 35 g Bindemittel | 2 TL Zucker | Salz |

Für das Sorbet Basilikum abzupfen und mit Sekt, Läuterzucker und Bindemittel mixen. Mit dem Saft und Abrieb einer Limette vermengen, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Für den Espuma Büffelmozzarella, Mozzarellawasser, Milch, Bindemittel, Zucker und etwas Salz pürieren. In die Espumafflasche geben, eine Kapsel einspeisen, stark schütteln und kalt stellen. Für die Erdbeer Marinade das Erdbeermark mit Olivenöl und Puderzucker vermengen. Erdbeeren waschen und vierteln. Danach in der Marinade einlegen. Das Sorbet auf Tellern anrichten. Die marinierten Erdbeeren mit dem Mozzarella-Espuma daneben geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Basilikumkresse garnieren und zusammen servieren.

Tobias Beck am 25. August 2016