

Mascarpone-Waldmeister-Creme, Apfel-Granatapfel-Salsa

Für zwei Personen

Für die Creme:

100 g griech. Joghurt

80 g Mascarpone

2 EL Puderzucker

1 Zitrone

2 EL Waldmeistersirup

2 Zweige Waldmeister

Für die Salsa:

2 gift-grüne, glänzende Äpfel

2 EL Granatapfelkerne

100 ml Waldmeistersirup

Für die Garnitur:

die ausgehöhlten Äpfel der Salsa

1 Zweig frischer Waldmeister

Für die Creme:

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben, anschließend den Saft der halben Zitrone auspressen. Joghurt, Mascarpone, Puderzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft glatt rühren.

Waldmeister abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sirup und Waldmeisterblätter unter die Creme heben.

Für die Salsa:

Äpfel waschen und den oberen Teil des Apfels mit dem Stiel wie einen Deckel abschneiden. Äpfel mit einem Melonenkugel-Ausstecher aushöhlen. Die ausgestochenen Apfelkugeln mit den Granatapfelkernen vermischen und in dem Sirup einlegen. Vor dem Servieren Apfel und Granatapfelkerne aus dem Sirup nehmen und Obst auf die Mascarpone-Creme legen.

Für die Garnitur:

Mascarpone-Creme in ausgehöhlte Äpfel füllen und das Obst darauf geben. Mit Waldmeister garnieren und den Apfeldeckel wieder darauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Freia Bischoff-Walter am 05. Juli 2018