

Erdbeer-Carpaccio, Tonkabohnen-Sahne, Erdbeer-Minz-Pesto

Für zwei Personen

Für die Sahne:

200 ml geschlagene Sahne 1 Tonkabohne 1 EL Zucker

Für das Pesto:

1 kl. Bund Erdbeer-Minze 100 g Cashewkerne 3 EL Zucker

Für das Erdbeer-Carpaccio:

400 g Erdbeeren

Für die Garnitur:

3 Zweige Lakritz-Tagetes

Für die Sahne:

Eine Tonkabohne sehr fein mörsern und sieben. Schlagsahne mit Zucker und der gemörserten Tonkabohne steif schlagen. Kalt stellen.

Für das Pesto:

Erdbeer-Minze abbrausen, trockenwedeln und mit weißem Zucker und Cashewkernen im Mixer zu einem Erdbeer-Minze-Pesto verarbeiten.

Für das Erdbeer-Carpaccio:

Erdbeeren putzen und mit Hilfe eines Hobels fächerartig sehr dünn auf einem Teller anrichten.

Für die Garnitur:

Lakritz-Tagetes abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren mit dem Erdbeer-Minze-Pesto und der Lakritz-Tagetes belegen, die Tonkabohnen-Sahne extra anrichten und servieren.

Helmut Schültke am 29. August 2019