

Topfen-Schaum mit süßem Pesto und Pinienkern-Crunch

Für zwei Personen

Für den Topfenschaum:

200 g Quark, 20%	2 Eier	100 g geschl. Sahne
15 g Zucker	20 g Puderzucker	1 Limette
1 Prise Salz		

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum	2 EL Pinienkerne	5 EL cremiger Honig
6 EL neutrales Öl		

Für die Garnitur:

10 Physalis	50 g Pinienkerne	3 EL Zucker
-------------	------------------	-------------

Für den Topfenschaum:

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker steif schlagen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Limettenabrieb mit dem Quark vermengen.

Dann Sahne und Eischnee unterheben. Kalt stellen. Mit einem Löffeln Nocken aus der Masse ausstechen und auf einem Teller anrichten.

Für das Pesto:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben, Öl und Honig hinzufügen. Alles fein pürieren.

Ggf. mit Honig abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, grob zerkleinern und kurz pürieren. Die Kerne unter das Pesto heben.

Für die Garnitur:

Physalis waschen, trockentupfen und vierteln. Topfenschaum damit garnieren.

Pinienkerne und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker dabei schmelzen lassen. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob zerkleinern und über den Topfenschaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Grossmann am 30. Januar 2020