

Törtchen mit Pistazien-Pesto, Erdbeer-Carpaccio

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

50 g Zartbitterschokolade	50 g Butter	50 g Zucker
2 Eier	50 g Mehl	2 TL Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{4}$ TL natürliches Minzaroma	1 TL Butter
Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für das Pistazien-Pesto:

15 g gehackte Mandeln	5 Stiele frische Minze	3 Stiele Thai-Basilikum
30 g Pistazien	4 TL flüssiger Honig	1 Limette, davon 2 EL Saft
5 EL Traubenkernöl	Salz	

Für das Carpaccio:

250 g Erdbeeren	1 $\frac{1}{2}$ EL Balsamico	1 $\frac{1}{2}$ EL Crème-de-Cassis
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für das Törtchen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Förmchen einfetten und mit Kakao bestreuen. Schokolade und Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, verrühren und abkühlen lassen. Zucker, Minzaroma, ein Ei und ein Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Schokoladenbutter mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren. Mehl, Salz und Zimt erst kurz vor dem Umfüllen in kleine Ofenförmchen einrühren.

Die Törtchen im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.

Für das Pistazien-Pesto:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Mit Mandeln, Pistazien, Honig, Limettensaft, Salz und Traubenkernöl in eine Moulinette geben und fein mixen.

Für das Carpaccio:

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und auf einem V-Hobel dünn hobeln. Balsamico und Cassis verrühren und die Erdbeeren darin einlegen. Die Erdbeeren auf dem Teller verteilen, Pfeffer frisch darüber mahlen und mit Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Virginia Singer am 03. Mai 2018