

Variationen von der Erdbeere mit Basilikum

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

600 g frische Erdbeeren 200 g Zucker 1-2 EL Zitronensaft

Für das Espuma:

500 g Tk-Erdbeeren 150 g Zucker 100 g Sahne

Für den Salat:

400 g frische Erdbeeren 10 Blätter Basilikum 1 EL Puderzucker

2 EL Olivenöl 2 EL Zitronensaft Pfeffer

Für das Sorbet:

Erdbeeren mit Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, und anschließend fein pürieren. Die Masse auskühlen lassen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Masse in eine gefriergeeignete Schüssel geben und etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren oder die Masse in einer Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

Für das Espuma:

Die tiefgekühlten Erdbeeren mit dem Zucker in eine Plastischüssel geben. Etwa 5 Minuten in der Mikrowelle auftauen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Pürierte Erdbeeren mit der Sahne verquirlen. Die Masse in einen Sahnesyphon geben und mit 2 Kapseln befüllen.

Für den Salat:

Erdbeeren putzen, abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. 6 Blätter Basilikum fein schneiden. Mit den Erdbeeren mischen. Puderzucker, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer verrühren und unter die Erdbeeren mischen. Den Erdbeersalat auf Teller verteilen. Mit Sorbet und Espuma anrichten. Mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013