

Erdbeer-Basilikum-Salat, Vanille-Soße, Erdbeereis, Sahne

Für 4 Portionen

300 g Erdbeeren	700 ml Erdbeerpüree	100 g Zucker
150 ml Apfelsaft	300 ml Sahne	2 Vanilleschoten
2 Eigelb	Zitronengras	Basilikum
Limettenblätter	Nelken	

Erdbeerpüree mit den Limettenblättern, Zucker und Nelken zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Wenn er sich zu einer Karamellmasse aufgelöst hat das fein gehackte Zitronengras sowie die Limettenblätter dazugeben. Das Ganze mit Apfelsaft ablöschen, zum Erdbeerpüree geben und zu 1/3 einkochen lassen. Das eingekochte Püree durch ein Sieb gießen und für ca. fünf Stunden im Tiefkühlfach kaltstellen. Besitzer einer Eismaschine können das Püree auch in der Maschine erkalten lassen und später in Kugelform anrichten. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, das fertige Sorbet für eine bis 1,5 Stunden ins Tiefkühlfach stellen und alle 15 Minuten mit einer Gabel umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Das Mark einer Vanilleschote mit Zucker und Sahne aufkochen. Dann die Eigelbe in die heiße Vanillesahne rühren und für eine Stunde kaltstellen.

Dann die Erdbeeren halbieren und jeweils ein Basilikumblatt in die Erdbeerhälften geben. Zur Seite stellen, damit die Erdbeeren das Aroma des Basilikums annehmen. Anschließend die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Zuerst die Erdbeeren, dann die Vanillesoße und das Eis dekorativ in einem Martini-Glas anrichten. Abschließend mit einer Sahnehaube verzieren und ein Basilikumblatt darauflegen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014