

Basilikum-Mousse, Erdbeeren und Holunder-Sorbet im Glas

Für vier Portionen

3 Blatt Gelatine	2 Limetten	50 g Puderzucker
1 Bund Basilikum	300 g Magerquark	150 g Sahne
200 g Holunderblütensirup	200 ml Weißwein	1 Zitrone
2 Blatt Gelatine	500 g Erdbeeren	3 cl Limoncello
1 EL brauner Zucker	2 EL Pinienkerne	2 Stiele Minze

Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft, -schale und Puderzucker unter Rühren erwärmen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem warmen Sud auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Basilikum abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter vom Stiel zupfen und mit Quark und Limonen-Gelatine-Mischung in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

Sahne steif schlagen und behutsam unter die Quarkmasse heben. Basilikum-Quark-Mousse in 4 Dessertgläser füllen und 2 Stunden kühl stellen.

Für das Sorbet den Holunderblütensorbet mit dem Weißwein und Zitronensaft mischen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Esslöffel Holundermischung erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Diese zur restlichen Holundermischung geben und unterrühren. Alles in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit braunem Zucker und Limoncello marinieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die marinierten Erdbeeren auf dem Mousse verteilen, mit den Pinienkernen bestreuen und je eine Nocke Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 02. Mai 2015