

Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum

Für vier Portionen

500 ml Sonnenblumenöl	12 Wan-Tan-Blätter	Puderzucker
1 Bund Basilikum	100 ml Rapsöl	1 Zitrone
2 EL Puderzucker	300 g Mascarpone	1 Vanilleschote
3 cl Limoncello	2 Eiweiße	1 Prise Salz
500 g Erdbeeren	2 EL Ahornsirup	3-4 Stiele kleinblättriges Basilikum

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan Tan-Blätter darin kurz knusprig backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Blätter mit Puderzucker bestäuben.

Das Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter mit dem Rapsöl, Zitronensaft, Puderzucker in einem Zerkleinerer fein pürieren. Die Mascarpone mit der Hälfte des Basilikumpestos, den Vanillemark und dem Limoncello verrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren mit Ahornsirup marinieren.

Zum Anrichten einen Teil der Mascarponecreme auf vier Wan Tan-Blättern verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darauf geben, erneut ein Wan Tan-Blatt und Creme darauf geben. Mit den restlichen Erdbeeren und dem letzten Blatt belegen. Mit dem Basilikumblättchen bestreuen. Das restliche Basilikumpesto um die Mille feuille träufeln.

Johann Lafer am 30. April 2016