

Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	100 ml Sahne	1 Vanilleschote
100 ml Milch	2 Eigelb	40 g Zucker
40 g Basilikum	40 g Pinienkerne	30 g Honig
40 g Olivenöl	1 EL Zitronensaft	20 g Parmesan, gerieben
1 Prise Salz	Pfeffer	Für die Garnitur:
2 Erdbeeren	1-2 Stängel Pfefferminze	Zucker

Gelatine in Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in einem Topf mit Milch aufkochen. Topf vom Herd ziehen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Vanillemilch unter ständigem Rühren dazugeben und zur Rose abziehen, d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen. Die Masse über Eiswasser kalt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. Die Crème in große Sektschalen einfüllen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. Für das Pesto Basilikum zupfen, waschen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und mit dem Basilikum, Honig, Olivenöl und Zitronensaft in einen Mixer geben und gut durchmischen. Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das süße Pesto über die Crème geben und mit geviertelten, gezuckerten Erdbeeren und Pfefferminzblättchen garnieren.

Otto Koch Freitag, 11. April 2008