

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BASILIKUM CREME – ERDBEEREN

Zutaten:

3 Blatt	Gelatine
1.5 Stk.	Zitrone, Schale und Saft
50g	Puderzucker
150g	Quark
150g	Joghurt
½ Bund	Basilikum

Zutaten für marinierte Erdbeeren

1 Schale	Frische Erdbeeren
4 EL	Portwein (oder weisser Balsamico)
etwas	Zucker oder Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schale von der Zitrone reiben und die Hälften auspressen. Puderzucker, Zitronenschale- und Saft verrühren und erhitzen. Die Gelatine darin auflösen.

Quark, Joghurt und Basilikum pürieren. Die Gelatinemasse dazugeben und gut verrühren.

Die Basilikum-Creme auf schöne Gläser oder Schalen verteilen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die marinierten Erdbeeren - Erdbeeren waschen, längs vierteln und mit weissem Balsamico (oder Portwein) mischen. Mit etwas Zucker oder Puderzucker abschmecken und ca. 15 min. bei Zimmertemperatur und anschliessend 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Basilikum Creme mit den marinierten Erdbeeren verzieren – etwas kleingehackte Basilikum Chiffonade darübergerben.