

Basilikum-Joghurt-Schaum mit Erdbeersauce (4 Portionen)

Zutaten:

4 EL Pistazien
4 EL Zucker
250 g Erdbeeren
1 TL Limettensaft
1 Prise Kardamon, gemahlen
75 g Puderzucker
1/2 Bund Basilikum
300 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett
1 TL Zitronenabrieb
2 Eiweiße

Zubereitung:

1. Für den Pistazien-Crunch Pistazien hacken, Zucker in einem Topf karamellisieren, Pistazien zugeben und verrühren. Karamell auf Backpapier verstreichen, auskühlen lassen und in Stücke brechen. Erdbeeren putzen, waschen, mit Limettensaft, Kardamon und 1 EL Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen.
2. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Joghurt mit restlichem Puderzucker, Basilikum und Zitronenabrieb aufschlagen.
3. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Basilikum-Joghurt-Schaum mit Erdbeersauce und Pistazien-Crunch anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Niveau: mittel