

Basilikum-Limetten-Sorbet und marinierte Erdbeeren mit Mozzarella-Espuma

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/basilikum-limetten-sorbet-und-marinierte-erdbeeren-mit-mozzarella-espuma

Zutaten für 2 Personen

Für das Sorbet:

- 250 g Sekt
- 10 Stängel Basilikum
- 115 g Läuterzucker
- 1 EL Bindemittel
- 1 Limette

Für die marinierten Erdbeeren:

- 250 g frische Erdbeeren
- 4 EL Erdbeermark
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Puderzucker
- Basilikumkresse zum Garnieren

Für den Espuma:

- 110 g Büffelmozzarella
- 60 g abgetropftes Mozzarellawasser
- 80 g Milch
- 35 g Bindemittel
- 2 TL Zucker
- Salz

Zubereitung:

Für das Sorbet Basilikum abzupfen und mit Sekt, Läuterzucker und Bindemittel mixen. Mit dem Saft und Abrieb 1 Limette vermengen, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für den Espuma Büffelmozzarella, Mozzarellawasser, Milch, Bindemittel, Zucker und etwas Salz pürieren, in die Espumafflasche geben, 1 Kapsel einspeisen, stark schütteln und kalt stellen.

Für die Erdbeer-Marinade das Erdbeermark mit Olivenöl und Puderzucker vermengen. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Danach in der Marinade einlegen.

Das Sorbet auf Tellern anrichten. Die marinierten Erdbeeren mit dem Mozzarella-Espuma daneben geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Basilikumkresse garnieren und zusammen servieren.

Rezept: Tobias Beck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert