

Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade

Für zwei Personen

Für das Erdbeereis:

750 g frische Erdbeeren	100 ml Erdbeerpüree	20 ml Erdbeersirup
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	Zucker	

Für den Erdbeersalat:

3 große frische Erdbeeren	30 g Pistazien, geschält, ungewürzt	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Bund Basilikum	100 g Zucker	

Für die Mascarpone-Creme:

150 g Mascarpone	150 g Quark, 40%	130 g weiße Schokolade
Zucker		

Für den Schokoladen-Chip:

130 g weiße Schokolade	30 g Pistazien, geschält	Meersalz
------------------------	--------------------------	----------

Die Eismaschine vorbereiten.

Für das Erdbeereis alle Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Anschließend die Erdbeeren halbieren. Die ganze Minze kleinhacken und beiseite stellen.

Drei große Erdbeeren aufbewahren. Die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Erdbeerpüree und dem Sirup in den Mixer geben und alles fein pürieren. Anschließend alles in die Eismaschine geben.

Für den Erdbeersalat die drei Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte der Minze, das Basilikum, die Pistazien und den Zucker im Mixer zu einem Pesto mixen. Das Pesto über den Erdbeersalat geben.

Für die Mascarpone-Creme den Quark und die Mascarpone verrühren und zuckern. Die gesamte weiße Schokolade in einem Wasserbad erhitzen und schmelzen. Anschließend die Hälfte der Schokolade unter die Mascarpone-Creme geben.

Für den Schokoladen-Pistazien-Chip mit Meersalz die restliche geschmolzene Schokolade mit den Pistazien verrühren. Die Masse mit Meersalz abschmecken.

Zwei mittelgroße Servierringe auf Alufolie legen und die Schokoladen-Pistazien-Masse hineinfüllen. Die Chips im Kühlschrank auskühlen lassen.

Das Erdbeereis aus der Maschine nehmen und den Rest der Minze unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken und erneut kräftig rühren.

Das Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tom Mackenroth am 24. April 2015