

In Balsamico-Essig marinierte Erdbeeren mit Mascarpone

Für 2 Personen

300 g Erdbeeren, frisch 50 ml Balsamico-Essig, dunkel 1 Vanilleschote
250 g Mascarpone 2 Zweige Basilikum 2 Zweige Minze
7 EL Zucker

Die Erdbeeren halbieren, ordentlich zuckern, mit dem Essig beträufeln, durchmischen und in der Marinade ziehen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark ausschaben. Das Vanillemark unter die Mascarpone rühren. Den Basilikum und die Minze zupfen und in dekorative Streifen schneiden. Die Mascarpone auf einen Teller verteilen, die marinierten Erdbeeren darauf platzieren und zusätzlich mit etwas Marinade beträufeln. Das Ganze mit den Basilikum- und Minzblättern dekoriert anrichten.

Max Thieme am 16. September 2010