

Estragon-Erdbeeren mit Pistazien-Mousse

Für 4 Personen

Sorbet:

250 g Quark, 20%	75 g Zucker	80 g Sahne
2 EL Milch	1 Zitrone, unbehandelt	

Estragon-Erdbeeren:

400 g Erdbeeren, reif	20 g Butter	1 EL Zucker
1 Orange	0,5 Zitrone	Estragon

Pistazien-Mousse:

200 g Sahne	100 g Milch	30 g Pistazienmus
50 g Mascarpone		

Sorbet:

Quark mit Zucker verrühren und nach und nach Milch und Sahne dazu geben. Zum Schluss die Schale der Zitrone drunter reiben, zehn Minuten kalt stellen und in eine Eismaschine geben.

Estragon-Erdbeeren:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Die Erdbeeren waschen, putzen und gegebenenfalls klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Erdbeeren dazu geben, mit Zucker bestreuen und sautieren. Den Estragon klein schneiden, dazu geben und dem Saft der Orange und der Zitrone ablöschen.

Pistazien-Mousse:

Sahne, Milch, Mascarpone und Pistazienmus verrühren und in eine Espumafflasche einfüllen, zuschrauben, Gas hinzugeben und bis zum Gebrauch kaltstellen. Die Erdbeeren sofort auf den Tellern dressieren und den Saft eventuell noch etwas reduzieren. Das Quarkeis dazu geben und mit der Pistazienmousse dekorieren, und die Soße über die Erdbeeren gießen.

Lea Linster am 23. Juli 2010