

Buttermilch-Süppchen, Erdbeerrose, Macadamia-Crunch

Für zwei Personen

Für das Süppchen:

1 Zitrone, Abrieb 400 ml eiskalte Buttermilch 1 Vanilleschote
1 EL Zucker 1 Prise Salz

Für die Rose:

6 große Erdbeeren

Für den Crunch:

50 g Macadamia 2 EL Zucker 1 Prise Salz

Für das Basilikum-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 50 ml neutrales Pflanzenöl

Für die Garnitur:

5-6 Basilikumblätter Rosa Pfeffer

Für das Süppchen:

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Schale zur Buttermilch geben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Salz zur Buttermilch geben und alles pürieren. Bis zum Anrichten im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Rose:

Strunk der Erdbeeren abschneiden und Erdbeeren aufrecht auf die Schnittfläche stellen. Waagrecht in dünne Scheiben schneiden. Dabei darauf achten, dass die Erdbeeren nicht auseinanderfallen. Dann die Erdbeeren in sich eindrehen.

Für den Crunch:

Macadamia auf ein Backblech geben und im heißen Ofen gleichmäßig rösten. In einem Mörser leicht anstoßen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen und Nüsse darin karamellisieren.

Salzen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren hacken.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum grob hacken. Zusammen mit dem Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer 1 Minute gründlich mixen. Durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Basilikum und Pfeffer garnieren.

Zora Klipp am 19. Juni 2025