Falscher Capri-Salat (Insalata caprese dolce)

Kategorie:	13) Dessert	Vorbereitungszeit:	00:30
Rezept Nr	797	Garzeiten:	00:00
Portionen:	4	Saison:	Mai, Juni, Juli

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Erdbeeren	500	Gramm		
Johannisbeeren	250	Gramm	rot	
Basilikumblätter	8	Blätter	oder Minzblätter	
Panna cotta	120	Gramm		
Olivenöl	4	EL		
Vanillestange	1	Stück		
Puderzucker	4	TL		
Limone	1	Stück	Abrieb von der Schale	

Zubereitung

Die farbliche Übereinstimmung mit dem gleichnamigen Salat aus Mozzarella, Tomaten und Basilikum hat mich zu diesem Nachtisch und seinem Namen inspiriert.

1. Panna cotta am Vortag zubereiten und zwar mit 2-3 Gramm mehr Gelatine, damit man sie in Würfel oder Scheiben schneiden kann. Sie sollen aber dennoch nicht zu fest werden.

2. Die Vanilleschote der Länge nach durchschneiden und das Mark herauskratzen. Die leere Schote in streicholzlange Stücke schneiden. Olivenöl ganz leicht erwärmen und die Vanillestücke dazugeben. Ca.10 Minuten ziehen lassen, das Vanillemark dazugeben und gut verrühren.

3. Die Johannisbeeren abbeeren. Bei den Erdbeeren die Stile entfernen und die Früchte halbieren. Mit dem Puderzucker leicht bestäuben und mit dem vanillierten Olivenöl übergießen. Mit den Johannisbeeren mischen und etwas Limonenschale darüber reiben.

4. Anrichten: Die marinierten Früchte in Dessertschalen geben, darüber die gewürfelten Panna-Cotta-Stücke (oder Scheiben) anrichten und mit den Basilikum- oder den Minzblättern dekorieren.

.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für