

Weichkäse-Creme mit Erdbeeren & Basilikumöl



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Creme:

250 g Weichkäse (z.B.: Brie, Camembert oder Münsterkäse)

200 ml Schlagsahne

2 Blatt Gelatine, Salz, Cayennepfeffer

Für das Erdbeer-Gelee:

200 g frische Erdbeeren

3 g Agar-Agar

Für den Balsamosirup:

200 ml Balsamico Essig

200 ml Johannisbeersaft

2 EL Honig, 2 Stiele Rosmarin

Für das Basilikumöl:

100 ml Traubenkernöl

1 Bund Basilikum

Außerdem:

200 g frische Erdbeeren

12 kleine Basilikumblätter

1 TL grüner Pfeffer, eingelegt

Brotchips oder Cracker



Zubereitungszeit
40 Min, 3h Kühlzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. 100 ml Sahne erhitzen, den Käse klein schneiden und darin schmelzen lassen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und dazu geben. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen. Die restliche Sahne steif geschlagen unterheben. Nach Belieben in Formen, Servierringen oder in Gläser abfüllen und 3 Std. kalt stellen.
2. Die Erdbeeren mit 100 ml Wasser pürieren und mit dem Agar-Agar aufkochen. Abkühlen und fest werden lassen und mit dem Mixer zu einem Gelee pürieren.
3. Für den Sirup alle Zutaten sirupartig einkochen. Rosmarin entfernen und abkühlen lassen.
4. Das Öl auf 40 Grad erwärmen und mit den Basilikumblättern fein pürieren. Die Erdbeeren in Stücke schneiden, mit Pfeffer und Basilikum marinieren. Käsecreme mit Balsamosirup, Basilikumöl, Erdbeergelee, Erdbeersalat und Crackern anrichten.