



www.besserbissen.de

Erdbeer Kardamom Crème mit Shiso Espuma

Für 4 Personen

nach einem Rezept aus dem Buch „Kräuter“ von Tanja Grandits (AT-Verlag)

1. Am Vortag zubereiten:

Erdbeersaft

250 g Erdbeeren mit
50 ml Wasser
aufkochen und durch ein feines Sieb streichen.

Erdbeer-Püree

250 g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.

Erdbeer-Kardamom-Crème

40 ml Milch
30 ml Erdbeersaft
10 ml Limettensaft
1 MSP Kardamom gemahlen
3 g Glucose in einem kleinen Topf aufkochen und von der Hitze nehmen.

1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und zu der warmen Creme geben.

110 g weiße Schokolade klein gehackt mit einem Schneebesen in der immer noch warmen Creme auflösen. Ggf. die Masse vorsichtig erwärmen, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist.

100 ml Sahne und
30 g Crème fraîche mit einem Mixstab dazu mixen.

Abgedeckt für 12 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



www.besserbissen.de

Sablé (Mürbeteig-Kekse)

90 g	kalte Butter gewürfelt
1 PK	Vanillezucker
2 EL	Zitronenthymian - die Blätter und weichen Stängel fein gehackt
2	Eigelb
60 g	Zucker
30 g	Marzipan
1 EL	Limettenabrieb
225 g	Mehl
8 g	Backpulver
1 Prise	Salz

Alles zusammen schnell verkneten. Hierfür eignet sich ein Blitzhacker hervorragend, da durch die warmen Hände die Butter sehr weich wird.

In Klarsichtfolie einschlagen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig 5 mm dick ausrollen und nach Wunsch zu Keksen ausstechen. Bei 165 °C Umluft ca. 13-15 min. hellbraun backen. Die Kekse halten sich mehrere Wochen luftdicht verpackt.

2. Am Tag des Menüs:

Shiso-Espuma

220 ml	Erdbeersaft
50 g	Zucker
12	rote Shiso-Blätter (alternativ Shiso-Kresse)
1 MSP	Kardamom-Pulver

Zusammen aufkochen und etwas abkühlen lassen.

2 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt, zufügen. Mit einem Pürierstab glatt mixen.
---------	----------	--

90 ml	Sahne	
35 g	Joghurt	
50 g	Erdbeerpüree	
30 ml	Limettensaft	dazugeben und ebenfalls glatt mixen.

Die Masse in einen Sahnesiphon füllen, mit 2 N2O-Kapseln laden und bis zum Anrichten kalt stellen.

Den Espuma und die Crème aufspritzen. 1-2 Kekse in kleine Stücke brechen und verteilen. Mit Erdbeerpüree, Erdbeer-Scheiben und Shiso-Kresse ergänzen.