



Helmut Schültke

Erdbeer-Carpaccio mit Tonkabohnen-Sahne und Erdbeer-Minz-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Sahne: Eine Tonkabohne sehr fein mörsern und sieben. Schlagsahne mit Zucker und der gemörserten Tonkabohne steif schlagen. Kalt stellen.
200 ml geschlagene Sahne
1 Tonkabohne
1 EL Zucker

Für das Pesto: Erdbeer-Minze abbrausen, trockenwedeln und mit weißem Zucker und Cashewkernen im Mixer zu einem Erdbeer-Minze-Pesto verarbeiten.
1 kleines Bund Erdbeer-Minze
100 g Cashewkerne
3 EL Zucker

Für das Erdbeer-Carpaccio: Erdbeeren putzen und mit Hilfe eines Hobels fächerartig sehr dünn auf einem Teller anrichten.
400 g Erdbeeren

Für die Garnitur: Lakritz-Tagetes abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren mit dem Erdbeer-Minze-Pesto und der Lakritz-Tagetes belegen, die Tonkabohnen-Sahne extra anrichten und servieren.
3 Zweige Lakritz-Tagetes