

Basilikum-Quark-Parfait mit marinierten Erdbeeren



Stufe 2



Zubereitungszeit: 25 Min.
Ruhezeit: 4 Std.



Zutaten:

1 Bund (6-8 Zweige) Basilikum
von 2 Zitronen Zitronensaft,
frisch
250 g Quark
2 Eiweiß
75 g Zucker
500 g Erdbeere(n)
3 EL Puderzucker
3 EL Grand Marnier

Zutaten für die Garnitur:

25 g Butter, weich
75 g Zucker, braun
1 Eiweiß
25 g Mehl



KitchenAid
Handrührer rot



Rösle
Zitronenpresse



Le Creuset
Universallöffel



Staub Schüssel in
antiktürkis



Dr. Oetker
Backmatte Silikon



Rösle Küchensieb
feinmaschig



Staub Schüssel in
antikgrau



WMF Küchenschü
ssel-Set Gourmet,
4-teilig



Zwilling Obst- und
Gemüseemesser
Shotoh Miyabi
5000FCD

1

Basilikum-Blätter vom Stiel zupfen und mit Sahne-Quark und Zitronen-Saft in einen Mixer geben und möglichst fein pürieren. Das Ganze in eine Schüssel umfüllen.

2

Eiweiß zu steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker hinzufügen. Eischnee behutsam unter den Basilikum-Quark heben. Parfaitmasse in 4 gusseiserne Staub-Schalen füllen und für etwa 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

3

Währenddessen Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren, bzw. vierteln. Erdbeeren mit Puderzucker und Grand Mariner marinieren.

4

Basilikum-Parfait aus dem Gefrierfach nehmen, etwas antauen lassen und die marinierten Erdbeeren darauf verteilen und nach Belieben mit einigen frisch gezupften Basilikumblättern garnieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.

5

Eine schöne und leckere Garnitur für dieses sommerliche Dessert sind knusprig gebackene Zuckerblätter. Dafür rühren Sie Butter, braunen Zucker, Eiweiß und Mehl glatt.

6

Die Masse verteilen Sie dann möglichst dünn auf eine Silikonbackmatte und backen sie im 180 °C heißen Ofen in etwa 8 Minuten goldbraun.



Anschließend lassen Sie das Gebäck abkühlen. Danach können Sie es in beliebig große Stücke brechen.

Das Parfait kann auch als Zwischengang serviert werden, da Eis den Geschmack neutralisiert.