

Camembert-Creme

mit Erdbeeren und Basilikumöl

Zutaten für 4 Personen

Für die Camembert-Creme:

250g Heumilch-Camembert
250 ml Sahne
2 Blätter Gelatine
Salz, Cayennepfeffer

Für den Balsamico-Sirup:

100 ml Balsamico-Essig
100 ml Johannisbeersaft
1 EL Honig
1 Stiel Rosmarin

Für das Basilikumöl:

100 ml Traubenkernöl
1 Bund Basilikum

Außerdem:

200 g Erdbeeren
12 kleine Basilikumblätter
1 TL grüner Pfeffer
Grissini



Zubereitung:

1. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
2. Den Heumilch-Camembert in Würfel schneiden.
3. Zusammen mit 150 ml Sahne in einem Topf erhitzen und darin schmelzen lassen. Mit einem Mixstab die flüssige Käsemasse pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. Weiterhin in einem kleinen Topf warmhalten. Die Gelatine ausdrücken und mit in den Topf geben. Unter ständigem Rühren und mit geringer Hitze die Gelatine auflösen.
5. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
6. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Käsemasse heben.
7. Nach Belieben in Servierringen oder in Gläser abfüllen und mind. 3 Stunden kaltstellen.
8. Für den Balsamico-Sirup die Zutaten in einen Topf geben und für ca. 5- 10 Minuten einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
9. Rosmarin entfernen und abkühlen lassen.
10. Das Traubenkernöl auf 40 °C erwärmen und mit den Basilikumblättern fein pürieren.
11. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit Pfeffer und Basilikum marinieren.
12. Die Käsecreme mit Balsamico-Sirup, Basilikumöl, Erdbeersalat und Grissini anrichten.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

