

Tonkabohnen Panna Cotta auf Erdbeer-Carpaccio und Basilikum-Minzpesto



Zutaten

Für 4 Personen:

300g Sahne

50g Zucker

½ Stück Tonkabohne

3 Blatt Gelatine

Für das Basilikum-Minz-Pesto:

½ Bund Basilikum

½ Bund Minze

6 Stück Walnuskerne

2 EL Zucker

4 EL Sonnenblumenöl

1 Zitrone

10 frische Erdbeeren

Zubereitung

Für die Panna Cotta Sahne zum Kochen bringen, Zucker und geriebene Tonkabohne hinzufügen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße Sahne-Masse geben. Masse durch ein Sieb geben und in kleine Gläser füllen. Für ca. 4 Stunden kaltstellen.

Derweil Erdbeeren schneiden. Walnüsse rösten, etwas Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zerstoßen bis das süße Pesto die gewünschte Konsistenz hat.

Erdbeeren auf der gelierten Panna Cotta verteilen und mit dem Pesto servieren.