



Jenny Grossmann

Topfenschaum mit süßem Pesto und Pinienkern-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Topfenschaum: Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker steif schlagen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Limettenabrieb mit dem Quark vermengen. Dann Sahne und Eischnee unterheben. Kalt stellen. Mit einem Löffeln Nocken aus der Masse ausstechen und auf einem Teller anrichten.
 200 g Quark, 20% Fett
 2 Eier
 100 g geschlagene Sahne
 15 g Zucker
 20 g Puderzucker
 1 Limette
 1 Prise Salz

Für das Pesto: Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben, Öl und Honig hinzufügen. Alles fein pürieren. Ggf. mit Honig abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, grob zerkleinern und kurz pürieren. Die Kerne unter das Pesto heben.
 2 Bund Basilikum
 2 EL Pinienkerne
 5 EL cremiger Honig
 6 EL neutrales Öl

Für die Garnitur: Physalis waschen, trockentupfen und vierteln. Topfenschaum damit garnieren.
 10 Physalis
 50 g Pinienkerne
 3 EL Zucker
 Pinienkerne und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker dabei schmelzen lassen. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob zerkleinern und über den Topfenschaum geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.