

Mascarpone-Espuma mit Erdbeeren und Kastanienhonig

Rezept-Info:

Personenzahl:	6Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

250 g	Mascarpone 80% i. Tr.	40 g	Honig
25 g	Zitronensaft	250 g	Erdbeeren
10 g	Kastanienhonig	3 g	Zitronenabrieb
20 g	Pistazien, gehackt	10 g	Melissenblätter

Zubereitung:

Mascarpone, Honig und den Saft einer 1/2 Zitrone in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse in einen Sahnespender füllen und mit ein bis zwei Patronen begasen. Den Sahnespender im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Die Teller mit Kastanienhonig sparsam mit einem Pinsel bestreichen. Auf den Honigstreifen die fein gehackten Pistazien verteilen. Nun den Teller schütteln und die nicht anhaftenden Pistazien auf einen zweiten Teller abschütteln. Mit einem kleinen Löffel feine Fäden mit dem Kastanienhonig ziehen. Erdbeeren fächerartig legen oder aufstellen und die Mascarpone-Espuma aufspritzen. Das ganze mit Zitronenabrieb verfeinern und Zitronenmelisse ganieren.