

Holunderblütencreme mit Erdbeercarpaccio & Minzpesto

Zutaten Holunderblütencreme und Erdbeercarpaccio:

- 10 Holunderblütendolden
- 1/4 Liter Mandelmilch
- 3/4 Liter Reismilch
- 120 g Rohrohrzucker
- 100 - 150 g Reismehl
- Saft 1/2 Zitrone
- ca. 250 g Erdbeeren

Zutaten Minzpesto:

- 75 g gehackte Pistazien
- 20 g gehackte Mandeln
- 5 Stiele Minze
- 1 EL Limettensaft
- 4 EL Mandelöl
- 4 TL Holunderblütensirup
- 4 TL Wasser

Zubereitung:

- Die Holunderblütendolden werden in einen Topf gegeben und zusammen mit der Mandelmilch und dem Zitronensaft zum Kochen gebracht. Danach abseihen und die Flüssigkeit wieder auf den Herd stellen.
- Nun den Zucker darin auflösen. Sobald sich dieser vollständig gelöst hat, wird nach und nach Reismehl mit dem Schneebesen untergerührt, bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat.
- Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und sternförmig auf Tellern anrichten. Ca. 2 Löffel von der Holundercreme nehmen und in die Mitte setzen.
- Minzpesto: Die Minze waschen und von den Stielen zupfen. Zusammen mit den Pistazien, den Mandeln und restlichen Zutaten fein pürieren. Ggf. noch etwas Wasser dazugeben, falls das Pesto zu dick ist.