

LIEBLINGSREZEPT

Crèmet mit Sommerfrüchten + süßem Basilikum-Pesto



Zutaten

Crèmet

- 400 g Joghurt, griech. Art, 10%
- 300 g b*Crème fraîche
- 70 g Puderzucker
- 2-3 TL Zitronensaft
-

Frucht-Kompott

- 500 g reife Nektarinen
- 250 g reife Aprikosen
- 50 g Zucker
- 100 ml Weißwein, halbtrocken
- Saft v. 1 großen Zitrone
- 10 g Speisestärke

Süßes Basilikum-Pesto

- 50 g b*Pinienkerne
- 50 g weiße Kuvertüre
- 50 g Basilikum
- 50 ml b*Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 0,5-1 EL b*Agavendicksaft

Weitere Rezepte in unserem
Kochbuch auf

bioladen.de/rezepte

Zubereitung

Am Vorabend Joghurt, Crème fraîche, Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren. Ein feines Sieb mit einem Mulltuch auslegen und auf eine Schüssel setzen. Die Creme hineingeben, mit den überlappenden Enden des Tuchs abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nektarinen in dünnen Spalten vom Stein schneiden und 1x quer halbieren. Aprikosen entsteinen und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein + Zitronensaft ablöschen und etwa 3 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze kochen, bis der Karamell ganz aufgelöst ist. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zugeben und nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit zu den Früchten geben, vorsichtig mischen und erkalten lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Alle Pesto-Zutaten in einen Mixer oder Blitzhacker geben und pürieren. In ein verschließbares Glas füllen und kalt stellen.

Zum Servieren das Crèmet auf einen Teller stürzen, das Mulltuch entfernen und das Früchte-Kompott um die Creme herum anrichten. Vom Pesto mit 2 Teelöffeln einige kleine Nocken abstechen und auf dem Kompott verteilen. Restliches Basilikum-Pesto separat dazu servieren.

