



Carpaccio von Erdbeeren mit Salzlakenkäse, Bündnerfleisch und Pfeffermarinade

Zutaten (für vier Portionen)

350 g große Erdbeeren
250 g Salzlakenkäse, fein gewürfelt
150 g Bündnerfleisch in feinen Streifen
1 kleiner Bund Zitronenthymian

Marinade:

Saft von 2 Zitronen
3 EL Walnussöl
1 TL getrockneter, gestoßener grüner Pfeffer
2 EL weißer Balsamicosirup
6 cl Apfelsaft

Zubereitung (circa 15 Minuten)

Erdbeeren waschen, Stielansatz entfernen, in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Alle Zutaten der Marinade gut verrühren.
Klein gewürfelten Salzlakenkäse über die Erdbeeren verteilen, mit der Marinade beträufeln, mit gerebeltem Zitronenthymian verfeinern und Bündnerfleisch darüber verteilen.
Auf Wunsch Ciabatta oder Baguette dazu reichen.

Erdbeer-Marzipan-Creme Brûlée mit Minzkrone

Zutaten (für vier Portionen)

400 ml Sahne
80 g Marzipanrohmasse
70 g Zucker
6 Eigelbe (L)
1 Ei
Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer unbehandelten Orange
1 Msp. Ingwerpulver
250 g kleine Erdbeerwürfel
2 EL feiner brauner Zucker zum Karamellisieren
4 Minzekronen

Zubereitung (circa 20 Minuten ohne Stockzeit)

Sahne mit Zucker und Marzipan glattrühren. Ei und Eigelbe verquirlen und zur Sahne geben. Vanillemark, Orangenabrieb und Ingwerpulver zugeben, erneut gut verrühren. Feuerfeste Schälchen mit Erdbeeren befüllen und die Ei-Sahnemasse darüber verteilen. Ein Backblech mit umlaufendem, erhöhtem Rand mit etwas heißem Wasser befüllen, die Schälchen hineinstellen und bei 130 Grad die Creme rund 40 Minuten im Backofen stocken lassen. Herausnehmen und vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren. Mit Minzkrönchen ausgarnieren und sofort servieren.