

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



## Erdbeer-Frühlingskaltschale mit Basilikum-Öl, Sauerrahm und schwarzem Forellenkaviar

**Koch: Heinrich Schneider**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdbeer-Frühlingskaltschale

- 500 g frische Erdbeeren
- 400 g Datteltomaten
- 40 ml Olivenöl
- 2 angedrückte Knoblauchzehen
- 2 Thymianzweige
- 5 Basilikumblätter für das Öl
- 3 g rosa Pfeffer (gemahlen)
- 5 g Salz
- 5 g Kristallzucker
- 6 Basilikumblätter für die Kaltschale
- 14 ml Olivenöl

Für das Basilikum-Öl

- 10 g Pinienkerne
- 70 g Basilikumblätter
- 20 g Petersilienblätter

Quelle: ORF extra

- 10 g geriebener Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur

- 20 g Forellenkaviar (schwarz)
- 200 g geschlagener Sauerrahm
- 20 Zitronenverbene-Blätter

### Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Frühlingskaltschale die Erdbeeren und die Datteltomaten waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Dann den rosa Pfeffer, das Salz und den Kristallzucker hinzufügen.
2. Nun das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die angedrückten Knoblauchzehen, die Thymianzweige und 5 Basilikumblätter vorsichtig dazugeben, kurz frittieren und dann kurz im Topf ziehen lassen (= Olivenöl-Infusion).
3. Anschließend die Infusion durch ein Sieb über die Erdbeeren und Tomaten in die Schüssel gießen, 14 ml frisches Olivenöl sowie 6 ganze Basilikumblätter dazugeben, kurz durchrühren, mit Alufolie abdecken und im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Für das Basilikum-Öl die Pinienkerne, die Basilikumblätter, die Petersilienblätter, den geriebenen Parmesan, das Olivenöl und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab (oder in der Küchenmaschine) sehr fein mixen. Das Öl anschließend durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren.
5. Die marinierten Erdbeeren und Tomaten aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Pürierstab feinmixen und nochmal durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
6. Zum Schluss die kalte Erdbeer-Tomaten-Suppe in einer kleinen Schüssel angießen und mit ein paar Tropfen Basilikum-Öl, etwas geschlagenem Sauerrahm, Forellenkaviar und Zitronenverbene-Blätter garnieren.