



hr1-DOLCE VITA

## Reiner Neidhart Frischkäse-Praline im Blütenmantel mit Erdbeeren-Basilikum und Wildkräutersalat

### ZUTATEN

240 g Frischkäse vom Schaf (kann auch  
von der Kuh sein)  
0,1 l Sahne  
2 Blatt Gelatine  
Salz, Pfeffer  
2 EL getrockneter Blütenmix

160 g Erdbeeren  
½ TL rosa Pfeffer  
1 Bund Basilikum  
½ Limone (Saft und Abrieb)  
1 EL weißer Balsamicoessig  
0,1 l Orangensaft  
2 EL Olivenöl  
Salz

### ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn sie aufgequollen ist, herausnehmen. In einer Schüssel auf dem Wasserbad flüssig machen und mit der Sahne mischen. In den Frischkäse hinein rühren und abschmecken. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben und kalt stellen. Die Blüten von allen Seiten andrücken, kalt stellen.

Den gezupften Basilikum mit dem Limonensaft, Limonenabbrieb, Essig, Orangensaft und Olivenöl mit dem Zauberstab pürieren und abschmecken.

Die Erdbeeren ganz dünn aufschneiden und die Wildkräuter kurz vor dem Servieren damit marinieren.