



## **Geeister Nougat auf Biskuit mit Erdbeer-Sorbet, Basilikum-Crème und Sekt-Sabayon**

Zubereitungsdauer:

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: 12 Stunden, über Nacht

Hinweis: Am besten am Vorabend vorbereiten!

### **Zutaten (Für 4 Personen):**

Für das Erdbeer-Sorbet:

250 g reife Erdbeeren

2 EL brauner Zucker

2-3 TL Sekt

Für den geeisten Nougat:

100 g Nougat

250 ml Sahne

50 g Zucker

3 Eigelb

Biskuit-Teig

Für die Basilikum-Crème:

250 g Quark

3 Handvoll Basilikum

Schale von einer Zitrone

50 g Zucker

200 ml Sahne

1 Blatt Gelatine

Für die Sekt-Sabayon:

60 ml Sekt

50 g Zucker

3 Eigelbe

Für das Kakao-Crumble:

20 g Kakao [7 /7]



80 g Mehl  
100 g Puderzucker  
100 g Butter  
60 g Mandeln

### **Zubereitung:**

1 Für das Sorbet die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und vierteln. Mit dem Zucker bestreuen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Sekt zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Im Kühlschrank etwa 4 Stunden kühlen. Die Erdbeer-Masse in einer Eismaschine über 60 Minuten gefrieren, ggf. noch in der Tiefkühltruhe nachfrieren lassen.

2 Für das geeiste Nougat die Sahne steif schlagen. Zucker mit Eigelb und Nougat schaumig aufschlagen. Die Sahne unterheben und alles in einer Form über Nacht in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

3 Für das Kakao-Crumble die Butter schaumig aufschlagen. Mehl, Mandeln, Kakao und Puderzucker zugeben und nochmals bei mittlerer Stufe rühren. Auf ein Blech verteilen und im Ofen bei 180°C über 20 Minuten backen.

4 Für die Basilikum-Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Quark mit dem Basilikum, den Zitronenschalen und dem Zucker in einem Hochleistungsmixer pürieren. Die Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Sahne und Gelatine abkühlen lassen und unter die Basilikum-Masse heben. Die Masse ggf. durch ein Sieb streichen und in einem Spritzbeutel im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühlen lassen.

5 Für die Sekt-Sabayon alle Zutaten in einen Thermomix geben. Rühraufsatz einsetzen. 8 Minuten bei 75°C auf Stufe 5 schlagen.

6 Das Kakao-Crumble auf einem Teller verteilen. Aus dem Biskuit-Teig Scheiben schneiden. Passende Nougat-Stücke schneiden und auf den Biskuit-Teig setzen. Teig und Nougat auf dem Teller platzieren. Das Sorbet mit zwei Löffeln zu Nocken formen und auf das Crumble setzen. Etwas Basilikum-Creme auf den Teller spritzen und die Sekt-Sabayon verteilen. Servieren.