

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Rezept des Monats Oktober 2014

Holunderbeer-Dessert mit Nelkenwurz-Sahne

Zutaten:

300 ml Holunderbeersaft (natur)
150 – 200 ml Löwenzahnblütensirup
Saft von 1 Zitrone
10 Blatt Bio-Gelatine
250 g Bio-Mascarpone
250 g Bio-Joghurt
150 ml Bio-Schlagsahne
3 g getrocknete Nelkenwurz
2 Esslöffel Ringelblumenzucker
Evtl. einige Ringelblumenblütenblätter zum Verzieren

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungs-Anleitung in Wasser quellen lassen.

Den Holunderbeersaft mit dem Löwenzahnblütensirup und dem Zitronensaft mischen und in einem Topf vorsichtig erwärmen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, die Holunder-Flüssigkeit etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann 2/3 davon in eine Rührschüssel geben, mit Mascarpone und Joghurt zu einer Creme verrühren und in Dessertgläser füllen. Diese nur zur Hälfte befüllen, darauf gießen Sie das Holunderbeergelee aus dem Topf. Mit einem Löffel vermischen Sie Gelee und Creme, sodass ein schöner Farbkontrast entsteht.

Das Holunderbeer-Dessert mindestens drei Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Die Nelkenwurz mit der Schlagsahne erwärmen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag abseihen. Den Ringelblumen-Zucker dazu geben und die gesüßte flüssige Sahne steif schlagen. Das Holunderbeer-Dessert mit der Nelkenwurz-Sahne und einigen Ringelblumenblütenblättern verzieren.

Genießen Sie die Aromen-Vielfalt des Herbstes!