



Eis mit Kräutern

Das schöne warme Spätsommerwetter hier im Norden inspirierte uns im letzten Jahr zu einem ausgiebigen Eis-Experiment.

Die Idee

Ein möglichst simples Eis-Grundrezept mit Kräutern und Früchten verfeinern, um ca. 4-5 unterschiedliche Geschmacksvarianten zu erhalten.

Das Ergebnis

Für uns selbst überraschend ... und so überzeugend, dass wir auf diesem Gebiet unbedingt weiter forschen möchten!

Unsere spontanen Kreationen

- Früchte der Andenbeere und Blätter von Yerba-Buena
 - Kraut der Lakritztagetes
 - Blätter des Roten Sauerampfer
- Fruchtfleisch von Mangos und Blätter von Rosmarin
 - Chilifrucht (ohne Kerne) mit Wasabiblättern

Die Reaktionen unserer Testesser

Eines vorab: erstaunlicherweise fand wirklich jede Sorte ihre Fans!

Den ersten Platz belegt eindeutig die Sorte "Andenbeere - Yerba Buena", wobei das minzige Aroma von Yerba Buena noch etwas intensiver hätte sein dürfen.

Die Sorte "Roter Sauerampfer", von der wir nicht viel erwarteten, überraschte mit einem sehr leckeren Aroma, welches von Tag zu Tag stärker in Richtung Banane ging.

Für Lakritzfans immer wieder ein Hit: die Sorte "Lakritztagetes", verfeinert mit einem kleinen Schuss Lakritzlikör.

Chili-Liebhaber kommen bei der Sorte "Wasabi - Chili" ins Schwärmen – noch während die Geschmacksnerven versuchen die Wasabiblätter-Komponente einzuordnen, schleicht sich etwas verzögert die Schärfe des Chili heran. Wunderbar überraschend!

Meine persönliche Lieblingssorte (Katrin) "Rosmarin – Mango" wurde eher als irritierend empfunden, da zwei sehr unterschiedliche Geschmacksrichtungen gleichzeitig wahrgenommen werden wollen. Ich fand's köstlich!

Das Grundrezept

500 g Joghurt / 500 g Sahne / 250 g Zucker

Zubereitung

Sahne und Zucker in einem Topf so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Joghurt unterrühren.

Die gewünschten Kräuter und Früchte mit der Sahne-Joghurt-Zucker-Masse solange pürieren, bis diese eine schön cremige Konsistenz hat. In einer verschlossenen Schale für mindestens 5-7 Std. ins Gefrierfach stellen. Wer es besonders fein mag, sollte die Masse alle 60 Minuten einmal kräftig durchrühren.

Tipp

Die Menge der Kräuter geschmacklich ruhig etwas 'überdosieren' – durch das Einfrieren geht die Intensität etwas zurück – außer bei Chili, da wird's eher mehr ...

Wir wünschen viel Vergnügen beim Ausprobieren und gelungene Experimente!