

Auf dem Speiseplan

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 12: **Flechten : die unbekannteren Winzlinge**

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Allerlei mit Zitrusfrüchten

Kumquat-Kürbis-Konfitüre

500 g Hokkaido-Kürbisfleisch
200 g Kumquats
ca. 3 dl (300 ml) frisch gepresster Orangensaft
500 g Extra-Gelierzucker 2 : 1
2 EL Orangenlikör
Kürbisfleisch und Kumquats klein schneiden und zusammen mit dem Orangensaft etwa 15 Minuten weich kochen. Pürieren, abmessen auf 9,5 dl (950 ml) Flüssigkeit (eventuell mit Orangensaft auffüllen), mit Gelierzucker mischen. Aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Orangenlikör unterrühren, sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschliessen und fünf Minuten auf den Kopf stellen.

Zitronencreme

Zutaten für 6 Portionen:

1/2 l Sahne, 4 EL Honig
Schale und Saft von 2 Bio-Zitronen
Agar-Agar n. Packungsbeschr. f. 3/4 l Flüssigkeit
Sahne und Honig aufkochen, dabei die Zitronenschale hineinreiben. 10 Minuten ziehen lassen, durch ein feines Sieb giessen, Zitronensaft zufügen. Das Agar-Agar in der heissen Flüssigkeit auflösen. In 6 ausgespülte Förmchen giessen und ca. 6 Stunden kalt stellen. Zum Servieren aus den Förmchen lösen. erinnert an «Panna cotta». Dazu passt:

Kumquat-Kompott

300 g Kumquats, 60 g Honig
1 dl (100 ml) frisch gepresster Orangensaft
2 EL Zitronensaft, 2 EL Orangenlikör
1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 1 Sternanis
Gewaschene Kumquats vierteln. Honig in einem Topf erhitzen bis er schäumt, Kumquats dazugeben, mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Die aufgeschlitzte Vanilleschote, die Zimtstange und das Sternanis zufügen und köcheln lassen bis die Masse dickflüssig

ist. Gewürze herausnehmen. Abkühlen lassen und zu obiger Zitronencreme geben. Tipp: Schmeckt auch solo.

Marias Zitronenlikör

6 Bio-Zitronen
1/2 l Alkohol 70 %
350 g Rohrohrzucker, 1/2 l Wasser
Zitronenschale mit dem Kartoffelschäler dünn abschälen. Die Schale der 6 Zitronen mit dem Alkohol ansetzen und 3 Wochen in einem Glasgefäß ziehen lassen. Der Alkohol zieht die Farbe und das Aroma aus der Fruchtschale. Zucker im heissen Wasser auflösen. Zitronenschale aus dem Alkohol nehmen, mit dem Zuckerwasser mischen – fertig! In Flaschen füllen und gut gekühlt servieren. Der Zitronenlikör eignet sich auch zum Aromatisieren von Süßspeisen oder für Mixgetränke.

Orangenfüllung f. Biskuitrolle

3 Bio-Orangen,
6 Blatt Gelatine oder Agar-Agar
Saft von 1/2 Zitrone
2 Eigelb, 50 g Honig
2 EL Orangenlikör, 1/4 l Rahm (Sahne)
Gelatine einweichen, Orangen waschen, die Schale abreiben. Eine Orange schälen, die weisse Haut entfernen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Die beiden restlichen Orangen auspressen. 1,5 dl Saft abmessen, den Zitronensaft dazugeben, aufgelöste Gelatine oder Agar-Agar dazugeben und kalt stellen. Eigelbe mit Honig schaumig rühren, Orangenlikör, Orangenschale zufügen und mit der Orangen-gelatine mischen. Den Rahm steif schlagen, die Orangencreme löffelweise unterziehen und kalt stellen. Die Füllung auf die vorbereitete Biskuitrolle streichen, aufrollen und noch mindestens drei Stunden kühl stellen. **Diese Orangenfüllung eignet sich auch als Dessert oder Parfait.**

• MH