

A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **66 (2009)**

Heft 5: **SOS für Frauenherzen**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

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.



KostProben
von
Joannis Malathounis



Waldmeister-Mousse mit Beeren

4 Blatt Gelatine oder ca. 1/2 TL Agar-Agar
1 EL Wasser
3 Eigelbe
100 g Roh-Rohrzucker
250 ml Milch
1 Bund Waldmeister

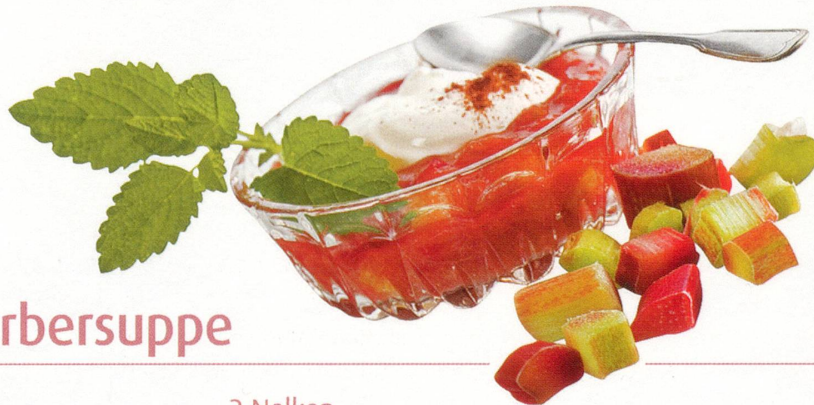
250 ml geschlagener Rahm (Sahne)
500 g gemischte Beeren
50 g Puderzucker
Saft einer Limette
1 EL Cointreau

ttel

Gelatine einweichen, gut ausdrücken und mit 1 EL Wasser schmelzen bzw. Agar-Agar mit 1 EL Wasser 1 bis 2 Minuten kochen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren.

Die Milch aufkochen, Gelmittel begeben und unter Rühren unter die Eigelbmasse ziehen. Mit dem Mixer schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Waldmeister fein hacken und zusammen mit dem Schlagrahm unterheben.

In Portionsförmchen füllen. Für die Sauce zwei Drittel der Beeren mit dem Puderzucker und dem Limettensaft pürieren und passieren. Die restlichen Beeren zugeben. Mit dem Cointreau parfümieren.



Geeiste Rhabarbersuppe

1 kg Rhabarber
1 l Wasser
200 g Roh-Rohrzucker
1 Vanillestange
1 Zimtstange

2 Nelken
0,375 l Champagner (oder anderer trockener
Schaumwein)
50 ml Kirschlikör
Saft einer halben Zitrone.

nke

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Rhabarberschalen, Wasser, Zucker, Vanille, Zimt und Nelken etwa 30 Minuten kochen. Durch ein Sieb seihen und in einen Topf geben. Rhabarberstücke zugeben und vorsichtig bissfest garen. Herausnehmen und kaltstellen. Champagner in den Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Gut durchkühlen. Zum Servieren mit Kirschlikör und Zitronensaft abschmecken, in vorgekühlte Schalen füllen, Rhabarberstücke dazugeben.

Joannis Malathounis Tipp: Gut schmeckt dazu etwas Joghurt oder/und frische Pfefferminze.

Wohltuender Bonbon-Genuss!



NEU!



A.Vogel

Die neuen Bonbon-Sorten von A.Vogel:

- mit feinstem Flüssigkern
- mit frischen Kräutern, Früchten und natürlichem Vitamin C
- fruchtig-frisch und wohltuend

Mehr Informationen unter www.avogel.ch