

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

August: Limetten-Basilikum-Eis auf Vanillejoghurt mit Honignüssen

Süss und erfrischend: Mit diesem hausgemachten Glacé servieren Sie Ihren Gästen einen fantasievollen Nachtisch.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Eis

- 1 dl Limettensaft
- 2 dl Apfel- oder Birnensaft
- 100 g Honig
- 1 EL geriebener Ingwer
- 2 EL Maizena
- 100g Nature Joghurt
- 2 Zweige Basilikum
- 20 g Basilikumblätter



Vanillejoghurt und Honignüsse

- 200 g Nüsse (nach Belieben gemischt)
- 4 EL Honig
- 2 Nature Joghurt
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

VORBEREITUNG

Schritt 1

Für das Limetten-Basilikum-Eis den Limettensaft, geriebener Ingwer, Honig und Apfelsaft zum Kochen bringen, dann ca. 3 Minuten köcheln lassen. Nebenbei das Maizena mit wenig Wasser anrühren und anschliessend zur warmen Masse geben. Mit einem Schwingbesen für 4 Minuten abkochen, bis alles richtig gebunden ist. Tipp: Nicht zu vorsichtig, sondern zügig rühren, um Verbrennungen und Klumpen zu verhindern!

Schritt 2

Nun die Masse für das Eis in ein Mixbecher abfüllen. Für den frisch-würzigen Geschmack zwei ganze Zweige Basilikum dazulegen – und dann ab damit in den Kühlschrank. Die Masse 3-4 Stunden auskühlen lassen.

Schritt 3

Die Masse für das Eis aus dem Kühlschrank nehmen und die Basilikumzweige entsorgen (durch die Wärme werden diese braun und sind nicht mehr hübsch anzusehen). Dann die frischen Basilikumblätter und 100 g Joghurt hinzugeben, alles pürieren. Zum Schluss die Masse in Eisformen abfüllen und in den Tiefkühler stellen.

Schritt 4

Die Nüsse in eine Teflonpfanne geben, den Honig dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren – die Nüsse sollen schön goldig werden. Anschliessend die Nüsse auf einem Holzbrett abkühlen lassen und wenn sie kalt sind in kleine Stücke hacken.

Schritt 5

Zu guter Letzt das Nature Joghurt mit dem Vanillezucker und einer Prise Zimt vermischen. Zum Anrichten eine kleine Menge davon auf einen Teller geben, dann die Honignüsse darüber streuen und zuoberst das Limetten-Basilikum-Eis platzieren. Nach Wunsch mit einem Schnitz Zitrone, Basilikum und Honig garnieren.