



KW 28/2018

Limetten-Kokosmousse mit Heidelbeeren

Zutaten für 4 Personen:

6 Blatt weiße Gelatine, 3 Limetten, 1 Dose (400 ml) Kokosmilch, 5–6 EL Zucker, 200 g Schlagsahne, 1 Msp gemahlene Vanille, 400 g Heidelbeeren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von 1 Limette die Schale fein abreiben. Alle Limetten halbieren. 1 Hälfte zum Garnieren beiseite legen. Früchte auspressen, ca. 80 ml Saft abmessen. Kokosmilch, 3–4 EL Zucker, Limettenschale und -saft verrühren. Gelatine gut ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 4–5 EL Kokosmilch in die Gelatine rühren. Diese dann unter die restliche Kokosmilch rühren und kalt stellen. Sahne mit der gemahlene Vanille steif schlagen. Wenn die Kokosmilch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

LimettenKokosmasse auf vier Gläser (à ca. 300 ml Inhalt) verteilen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Heidelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit 2 EL Zucker mischen. Hälfte Beeren und 5 EL Wasser unter Rühren aufkochen. Übrige Heidelbeeren unterrühren und auskühlen lassen.

Zum Servieren Heidelbeeren auf der Mousse verteilen. Limettenhälfte in dünne Scheiben schneiden und damit verzieren.

Limetten-Ingwer-Limonade

Zutaten für 4 Personen:

300 g Zucker, 1 Stück (ca. 30 g) Ingwer, 4 Stängel Zitronenbasilikum, 2 Limetten, 1 1/2 l Mineralwasser

Zubereitung: Zucker und 1 l Wasser in einem großen Topf aufkochen. Ingwer schälen in Scheiben schneiden und mit ins Zuckerwasser geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zitronenbasilikum in das heiße Zuckerwasser legen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Limetten heiß waschen, abtrocknen und grob würfeln. Das Ingwer-Zucker-Wasser mit Mineralwasser aufgießen, Limetten zugeben. In Gläsern mit Eiswürfeln servieren. Zucker-Wasser mit Mineralwasser aufgießen, Limetten zugeben. In Gläsern mit Eiswürfeln servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

DE-ÖKO-037 Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

GLS Bochum IBAN: DE45 4306 0967 6007 2911 00 BIC: GENOFEM1GLS