

## Pappel (Populus)



Familie: Weidengewächse (Salicaceae)

Sammelzeit: Blütenknospen von Oktober bis Februar. Ganz junge Blätter im April und Mai.

Vorkommen: Pappeln kommen häufig an Flussläufen vor, wo sie Bestandteil der Auwälder sind.

Geschmack: der Grundgeschmack den Blütenknospen ist Nelkenähnlich.

Kulinarische Verwendung: die fein gehackten Blütenknospen duften sehr angenehm und werden in Milch oder Sahne ausgezogen, zur Herstellung von Mousse, Crème, Eis. Man kann sie auch in Spirituosen verarbeiten oder damit Kuchen würzen.

Inhaltsstoffe: in den Knospen, Phenolglykoside, die denen der Weidenrinde sehr ähnlich sind mit Salicin als Hauptkomponente, ätherisches Öl und Flavonoide.

## Pappelknospen-Mousse

Für 4 Personen

250 ml Milch  
10 g Pappelknospen, fein gehackt  
3 Eigelbe  
80 g Zucker  
125 g weisse Kuvertüre, in Stückchen  
4 Gelatineblätter  
250 ml Schlagsahne



Die Milch aufkochen, die gehackte Pappelknospen dazu geben und 10 min ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker kräftig rühren. Die Milch durch ein Haarsieb passieren, unter die Ei-Zuckermasse rühren und im Topf bei 80 °C einige Minuten eindicken. Die eingeweichte Gelatine und die weisse Kuvertüre in der heissen Crème auflösen. Die Schlagsahne unterheben und im Kühlschrank stocken lassen. Die Pappelknospen-Mousse in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein Mandelbiskuit spritzen. Eine Mandelhippe darauf setzen und mit einer Waldbeeren-Sauce servieren.