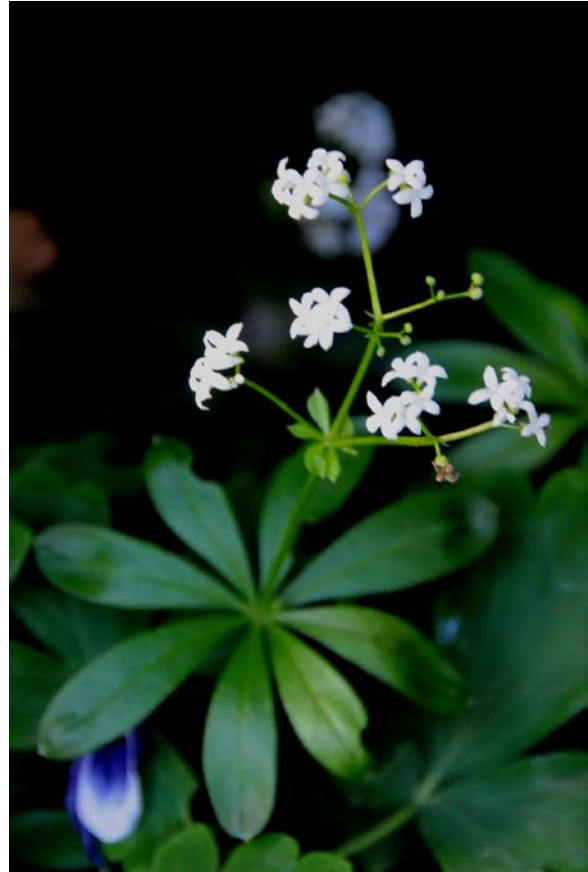


Waldmeister
(*Galium odoratum*)



Familie: Rötengewächse (Rubiaceae)

Sammelzeit: grüne Blätter von April bis Juni.

Vorkommen: in krautreichen Buchen- und Laubmischwäldern, auf nährstoffreichern Lehmböden.

Geschmack: die Pflanze schmeckt und riecht unverwechselbar süß nach Waldmeister.

Kulinarische Verwendung: man pflückt die oberen drei bis vier Blatttagen von noch nicht blühenden Pflanzen, lässt die Blätter 1 – 2 Tage anwelken, da das typische Aroma erst beim Trocknen entsteht und kann sie dann als Geschmacksgeber für Kräuterbowlen oder Tees einsetzen. Auch als Aroma für Spirituosen und Süßspeisen aus Milch (Crèmes, Puddings oder Eis) werden die getrocknete Triebe genutzt.

Inhaltsstoffe: Cumarin, Gerb- und Bitterstoffe, Asperulosid.

Waldmeister-Mousse mit Mandel-Hippen

Für 4 Personen

Waldmeister-Mousse

250 ml Milch
15 g Waldmeister, getrocknet
3 Eigelbe
80 g Zucker
125 g weiße Kuvertüre, in
Stückchen
4 Gelatineblätter
250 ml Schlagsahne

Hippenteig

3 Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mehl, gesiebt
100 g Butter, flüssig
Gehackte Mandel



Die Milch aufkochen. Den Waldmeister zugeben und zugedeckt 10 min ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Milch durch ein Haarsieb passieren, unter die Eigelb-Zuckermasse rühren und im Topf bei 80 °C einige Minuten eindicken. Die eingeweichte Gelatine und die weiße Kuvertür in der heißen Crème auflösen. Die Crème abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben, die Crème in den Kühlschrank stellen.

Das Eiweiß mit dem Zucker zusammenrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben. Dann die geschmolzene Butter unterrühren. Den Hippenteig in Kühlschrank ca 1 Stunde ruhen lassen. Mit einer Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen. Gehackte Mandel darauf verteilen. Bei 150 °C ca 7 min backen.

Zum Anrichten, Die Mousse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und auf Teller formen. Die Mandelhippen zu der Mousse fest halten. Mit Zitronen-Verbene-Sauce und Erdbeereis anrichten.