

JÜRGEN VSETECKA

# Süßes vom Chief of Sugar

FRUCHTIGE VERFÜHRUNGEN



.....  
**GUSTO**  
schmeckt's!  
.....

Pichler



KREATIVE  
FRUCHTSALATE

# RAHMERDBEEREN MIT MINZPESTO

*4 Portionen*

## ZUTATEN

### *Für die Rahmerdbeeren*

ca. 750 g Erdbeeren  
180 g Sauerrahm  
Saft & Zesten von  
½ Zitrone

### *Für das Minzpesto*

200 g Blütenhonig  
15 g Minzblätter

## ZUBEREITUNG

- I. Erdbeeren waschen, zuputzen und blättrig schneiden.
- II. Sauerrahm mit Zitronenzesten und -saft etwas glatt rühren und auf Tellern verstreichen. Erdbeeren darauf schön anrichten.
- III. Honig und Minzblätter mixen, damit ein Pesto entsteht. Kurz vor dem Servieren über die Erdbeeren träufeln.

## TIPP

/ Anstelle von Honig kann man für dieses einfache Obstdessert zum Beispiel auch Agavendicksaft verwenden.



MARMELADE  
UND CO.

# HIMBEER- VEILCHEN- MARMELADE

*Ca. 8 Gläser à 250 g*

## ZUTATEN

1,6 kg Himbeeren

Saft von 2 Zitronen

700 g Gelierzucker 2:1

200 g Veilchensirup

## ZUBEREITUNG

- I. Saubere Himbeeren mit Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen, sodass der Saft austritt.
- II. Gelierzucker einrühren und weitere 5 Minuten kochen lassen.
- III. Topf beiseitestellen, Veilchensirup einrühren und damit die Marmelade parfümieren.
- IV. Heiß in saubere Gläser abfüllen und sofort gut verschließen.

▸ Foto S. 116



## GUT ZU WISSEN

/ Veilcheneis ist eine österreichische Spezialität – und ein wahrer Geheimtipp für heiße Sommertage, der angeblich auch Kaiserin Elisabeth besonders schmeckte. Es wird heute noch beim K. u. K. Hofzuckerbäcker Demel am Wiener Kohlmarkt oder im Schlosshotel Oth in Baden bei Wien angeboten.