

Heller Sternanis-Limetten-sirup

Ein frischer, exotischer Sirup mit einer ausgewogenen Säure und angenehmem Karamellaroma; der Sternanis ist nicht zu dominant, Vanille rundet alles ab.

Zutaten für 4 dl Sirup

- 4 Limetten
- 500 ml Wasser
- 400 g Rohrzucker
- 15 g Zitronensäure
- 6 Sterne Sternanis
- ¼ Stange Vanille, aufgeschnitten

Die Limetten heiss abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen oder mit einem Zestenreisser grösstmöglich abreißen. Die Schale sofort in die Pfanne zum Wasser geben. Zwei Limetten auspressen. Den Limettensaft zusammen mit Zucker, Zitronensäure, Sternanis und Vanille ins Wasser geben. Unter Rühren aufkochen und auf rund vier Deziliter einköcheln lassen. Der Sirup sollte keinesfalls zähflüssig sein, sonst kann er bitter werden. Absieben und heiss in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Servivorschläge

- 1 KL in den heissen Espresso oder in eine Tasse starken Schwarztee geben
- 1 KL in den Prosecco (mit 1 bis 2 Scheibchen Kumquat) geben
- über frisch aufgeschnittene Ananas oder Vanille-Eis geben (passt auch zu Lebkuchen)
- als Sirup eisgekühlt (Dosierung eher stärker)
- als Punsch-Variante ins heisse Wasser geben (Dosierung eher stärker)



Rezept: Marie-Isabelle Bill, www.kraeutersturm.ch

Rosen-Sirup

Ein lieblicher, erfrischend blumiger Sirup, der so gar nicht parfümiert schmeckt. Je nach verwendeter Duftrosen-Sorte wird der Sirup farblich intensiver. Unbedingt ungespritzte Rosenblätter verwenden und sie sofort nach der Ernte verarbeiten!

Zutaten für einen Liter Sirup

- 1 l Wasser
- 3 Handvoll frische Rosenblätter I
- 3 Handvoller frische Rosenblätter II
- 1 kg Zucker
- 20 g Zitronensäure

Das Wasser und drei Handvoll Rosenblätter aufkochen, die Pfanne vom Herd nehmen und alles 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Pfanne giessen.

Diesen Rosensud erneut mit drei Handvoll Rosenblättern aufkochen; nochmals 20 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb abgiessen. Jetzt den Rosensud mit dem Zucker und der Zitronensäure zusammen aufkochen und heiss in sterilisierte Flaschen abfüllen.

Serviervorschläge

- den Fruchtsalat damit abschmecken (etwa einen Esslöffel pro Portion)
- Einen Kaffelöffel Sirup in die Portion kalte Gurken- oder Melonensuppe
- Einen Kaffelöffel Sirup in eine Vinaigrette-Salatsauce geben
- Über Beerensorbets geben
- In Nature-Joghurt rühren
- In einem Glas Prosecco/Champagner



Zitronengras-Sirup

Als Alternative zu Hugo und Aperol-Spritz! Dieser Sirup ist eine tolle Basis für spritzige Getränke und eine erfrischende Ergänzung für sommerliche Desserts.

Zutaten für einen Liter Sirup

- 10 Stängel Zitronengras
- 1 l Wasser
- 400 g Zucker
- 15 g Zitronensäure
- 2 Limetten, Schale und Saft

Zitronengras mit einem Hammer oder schweren Messerrücken flach und faserig aufschlagen, klein schneiden. Wasser, Zucker, Zitronensäure und Zitronengras aufkochen. Vom Herd ziehen und Limettensaft und -schale dazugeben, gut verrühren. Abkühlen lassen, abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Abseihen, in eine Flasche abfüllen und kühl aufbewahren.

Variante: Zusätzlich einen Bund frischen Basilikum in das heiße Wasser geben und mitziehen lassen.

Serviervorschläge

- als Marinade für den Fruchtsalat
- als Limonade mit eisgekühltem Mineralwasser (und einem Zweig Minze)
- 3 cl mit 1 Limettenscheibe, 3 Minzeblättern und Eis verrühren, mit Ginger Ale auffüllen
- 3 cl mit 2 cl Zitronensaft, 4 Basilikumblättern und Eiswürfel vermischen, 6 cl Gin zugeben
- 1 bis 2 KL in den Prosecco oder Champagner geben



Liebstockel-Sirup

Seien Sie mutig, der aromatisch-frische Sirup überrascht. Er schmeckt nicht nach Maggi-Gewürz. Sein bittersüsslicher, Geschmack erinnert eher leicht an Sellerie und passt hervorragend zu einem Aperitif. Sparsam dosieren.

Zutaten für zirka 5 bis 6 dl Sirup

350 g Zucker

350 ml Wasser

6 Handvoll Liebstockel-Blätter, grob gehackt

10 cm Liebstockel-Stiel, grob gehackt

7 g Zitronensäure

Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen, kurz köcheln lassen. Den Liebstockel dazu geben und auf der ausgeschalteten Herdplatte noch etwas köcheln lassen. Vier bis sechs Stunden ziehen lassen.

Den Sirup durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, Zitronensäure begeben und nochmals aufkochen, sofort vom Herd nehmen. Abgiessen und heiss in zwei kleine, sterilisierte Flaschen abfüllen.

Serviervorschläge

- ½ bis 1 Kaffelöffel pro Glas nicht zu süssen Prosecco. Passt wunderbar zu Aperohäppchen mit Terrine, Fleisch und würzigem Käse
- 1 Kaffelöffel in eine Bloody Mary oder einen Tomatensaft geben.
- Lovage Gin Spritz: 3 cl Sirup mit 8 cl Gin, etwas Limettensaft, 2 Limettenschnitzen und Eiswürfel verrühren; mit 1 Schuss Mineral übergiessen und mit Prosecco auffüllen
- 1 Kaffelöffel in die Sauce Bolognese geben



Cassis-Likör nach Chrüter-Oski

Oskar Martis Cassis-Likör war in der Moospinte in Münchenbuchsee ein Hit. Besonders auch als herrlicher Aperitif, aufgespritzt mit Weisswein oder Schaumwein. Mit Champagner wird das Getränk zum Kir Royal.

Zutaten für 1,25 Liter Likör

750 g schwarze Johannisbeeren (auch tiefgekühlt)

400 g Rohrzucker, fein

1 Stück getrockneter Ingwer (daumennagelgross)

1 Gewürznelke

7 dl Obstbranntwein (40 Vol.%)

Die entstieltten Johannisbeeren mit einem Holzstössel in einem Topf zerdrücken. Den Zucker zugeben, alles kurz aufkochen und sofort wieder abkühlen lassen. Die Masse in eine weithalsige Flasche einfüllen, den Ingwer und die Gewürznelke begeben und mit dem Obstbranntwein auffüllen. Die Flasche verschliessen, gut durchschütteln und an einen sonnigen Platz stellen. Etwa zwei bis drei Wochen durchziehen lassen und in dieser Zeit öfters durchschütteln. Danach den Inhalt durch einen Kaffeefilter giessen und ablaufen lassen. In passende, sterilisierte Flaschen abfüllen. Kühl und dunkel aufbewahren. Der Likör kann sofort getrunken werden, wird aber durch längeres Lagern noch besser.

Serviervorschlag

1- bis 2 EL Cassislikör über Orangensalat ode Kirschkompott. Und zum Abrunden von Feigen- oder Waldbeersauce.

1 EL Cassislikör über geschmorte Feigen, oder gedünstete Äpfel und Birnen oder gebratene Bananen.

1 TL Cassislikör über gebackenen Schafs- oder Ziegenfrischkäse.



Rezept: Marie-Isabelle Bill, www.kraeutersturm.ch