



Mandelblütengelee

Die Mandelblüten aus denen dieses besondere Produkt hergestellt wurde, werden Blüte für Blüte gesammelt. Jede einzelne wird vorsortiert und von Holzteilen befreit. Anschließend wird nach einem eigenen Verfahren mit Wasser ein Auszug angefertigt mit dem das Gelee ohne künstliche Zusatzstoffe gekocht wird. Sie halten also ein Naturprodukt in Händen, das mit viel Liebe und viel Zeit hergestellt wurde. Es fängt den Duft der Mandelblüte ein und schmeckt ganz anders als die eigentliche Frucht, die bekannten Mandelkerne, denen man kulinarisch öfter begegnet. Genießen Sie das Gelee mit Lust und Laune. Dazu hier einige Ideen:



Süß und lecker:

Zum Frühstück darf das Mandelblütengelee genau wie jeder anderer Frühstücksaufstrich auf das Brötchen mit Butter.

Oder eine Mandelsahnetorte zubereiten:

1 Biskuitboden zubereiten.

- 400 g Sahne
- 200 g Puderzucker
- 200 g neutraler Frischkäse
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Schmand
- 6-8 Eßl. Mandellikör
- 8 Blatt Gelatine

Zubereitung der Mandelcreme:

Die Sahne schlagen. Den Frischkäse, Schmand, Puderzucker, Mandeln und den Mandellikör vermischen. Die Sahne unterheben. Die Gelatine nach einweichen, auflösen und einarbeiten. Die Creme auf den Tortenboden mit dem Tortenring einfüllen. Glattstreichen. Etwas Mandelblütengelee in einem Topf erwärmen, dass es flüssig wird. Und mit der Flüssigkeit einen Spiegel auf die Sahne arbeiten. Erkalten lassen und bei einer schönen Tasse Kaffee genießen.

Herzhaft mal anders:

Mal was anderes: Das Gelee verwenden wie Preiselbeeren, z.B. auf Käse oder kaltem Bratenaufschnitt.

Hier die Idee für einen Bratenaufschnitt:

Ein Schweinefilet am Stück parieren (von Sehnen und Fett befreien) anschließend mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, Cayennepfeffer oder Chilipulver zusammen mit etwas neutralem Öl marinieren. Das Fleisch wenigstens 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Anschließend in der Pfanne schön anbraten und bei Niedrigtemperatur im Backofen zartrosa zubereiten. (120 Grad, bis zur Kerntemperatur 65 Grad. Bei einem durchschnittlichen Schweinelendchen dauert dies ca. 90 Minuten). Aus dem Backofen holen und noch warm mit dem Mandelblütengelee einreiben. Das Stück Fleisch in eine Plastiktüte oder Frischhaltefolie stecken, dann kann das Aroma besser in das Filet einziehen, da die Wärme etwas länger gehalten wird. Nach ca. 30-45 Minuten kann das Schweinelendchen, wenn es etwas erkaltet ist aufgeschnitten werden. Am besten schmeckt es noch ganz leicht lauwarm. Ein vorbereitetes Baquette in Scheiben aufschneiden, das Schweinefilet nach Gusto in etwas dünnere oder dickere Scheiben schneiden. Auf die Baquette-scheiben auflegen und mit einem Espressolöffel Mandelblütengelee krönen und servieren. ©Silke Schunck, März 2012