

Waldmeister-Bowle mit Erdbeer-Sorbet

Für 4 Personen

Für Bowle und Sorbet:

1 Sträußchen frischer Waldmeister 250 ml Riesling 500 g Erdbeeren

4 EL Zucker Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Hippen:

100 g Zucker 50 ml Orangensaft Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

30 g Mehl 50 g flüssige Butter

Für die Bowle:

Zwei Tage vorher Waldmeister gründlich waschen, trocken tupfen. Zu einem Sträußchen binden und einen Tag kopfüber aufhängen und anwelken lassen. Danach Wein in eine Schüssel geben und den Waldmeister etwa 2-3 Stunden (oder über Nacht) darin marinieren (alkoholfreie Variante mit Traubensaft).

Für das Sorbet:

Erdbeeren putzen, waschen, trocken reiben und halbieren. Eine Hälfte der Beeren mit 2 EL Zucker pürieren. In eine Eismaschine geben und zu Erdbeersorbet rühren (Schnelle Variante: die Hälfte der ganzen Erdbeeren ca. 2 Stunden anfrieren. Dann mit Zucker pürieren.) Die restlichen Erdbeeren mit Vanillemark mischen und ebenfalls zuckern, zum Waldmeister-Riesling geben und marinieren.

Für die Hippen:

In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Orangensaft und Vanillemark in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mehl und Butter unterrühren. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, in Stücke brechen. Waldmeister-Riesling nach Belieben mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen. Mit Erdbeersorbet und Hippenstückchen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013