

Waldmeisterbowle Partygetränk mit Weisswein und Sekt



Waldmeisterbowle: Erfrischung auf dem Partybuffet.

Zutaten
Ergibt 2,25 Liter

- 2 Flaschen Weisswein, z. B. trockener Riesling (1 Flasche eiskalt)
- 2 EL Pfirsichlikör (oder Zucker)
- 2 Bund Waldmeister
- 1 Flasche Sekt oder Champagner, eiskalt

Zubereitung: Eine Flasche ungekühlten Weisswein mit dem Likör oder Zucker in ein Gefäss geben. Waldmeister (bereits etwas angewelkt) an den Stielen zusammenbinden und in das Gefäss hängen. Dafür einen Löffel über das Gefäss legen und das Strüsschen dort anbinden. 30 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen. Restlichen eiskalten Wein und Sekt oder Champagner beifügen, nach Belieben mit frischem Waldmeister garnieren. Sofort servieren. Tipp: Anstelle des frischen Waldmeisters und des Likörs einige Esslöffel Waldmeistersirup beifügen.

Waldmeistersirup Beliebte Frühlingserfrischung für Kinder



Waldmeistersirup: Zum Parfümieren von Desserts geeignet.

Zutaten
Ergibt ca. 3,5 Liter

- 2 kg Zucker
- 2 Liter Wasser
- 60 g Zitronensäure
- 3 Zitronen
- 1 Strüsschen Waldmeister

Zubereitung: Wasser und Zucker aufkochen, unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensäure beifügen, gut verrühren. Auskühlen lassen. Zitronen gut waschen, in Scheiben schneiden und mit dem Waldmeister in den Zuckersirup geben. 3 Tage zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen. Sirup absieben und in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Waldmeister

Waldmeister wächst in schattigen Buchen- und Mischwäldern, auf nährstoffreichen Böden. Gesammelt wird die Pflanze samt Blüten zwischen April und Juni. Da sich der Wurzelstock leicht aus dem Boden ziehen lässt, sollte das Kraut zur Schonung des Be-

standes mit einer Schere geschnitten werden. Waldmeister entwickelt sein volles Aroma erst nach dem Abwelken (Cumarin-Aroma). Des duftigen Aromas wegen wird er oft in Kräuterkissen gefüllt oder in Büscheln gegen Motten und andere Insekten in Kleiderschränke gehängt. Waldmeister wirkt beruhigend und kann bei Migräne in Form von Tee getrunken werden.

Waldmeister-Timbale mit farbenfrohem Erdbeersalat



Frühlingsdessert: Waldmeisterköpfchen mit Erdbeeren.

Zutaten
4 Portionen

Mousse

- 2 Eigelb
- 75 g Zucker
- 2,5 dl Milch
- 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt
- 40 g Waldmeisterblättchen
- 2,5 dl Rahm

Erdbeersalat

- 750 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 Orange

Zubereitung: Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch aufkochen, unter Rühren zur Eigelbcreme giessen. Diese zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Feuer ziehen, Gelatine beifügen, rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Creme ausgekühlt ist. Waldmeister fein hacken. Rahm steif schlagen. Beides unter die Creme ziehen. Masse in Timbaleförmchen füllen einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Erdbeeren vierteln, mit dem Zucker mischen. Von der Orangenschale mit einem Zestenmesser feine Streifen abschneiden. Köpfchen auf Teller stürzen, Erdbeersalat daneben anrichten, mit Orangenzesten garnieren.

Süsser Waldmeister-Reis mit herbem Rhabarberkompott



Waldmeister-Milchreis: Als Dessert oder süsses Abendessen.

Zutaten
4 Portionen

Reis

- 2 Sträusschen Waldmeister
- 5 dl Milch
- 60 g Zucker
- Salz
- 120 g Milchreis
- 75 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Mandelblättchen

Kompott

- 500 g Rhabarber
- 150 g Johannisbeergelee

Zubereitung: Waldmeister in die Milch geben und zugedeckt an einem kühlen Ort 3 Stunden ziehen lassen. Waldmeister entfernen. Milch, Zucker und Salz aufkochen. Reis und gemahlene Mandeln zufügen, gut vermengen. Bei schwacher Hitze etwa 35 Minuten ausquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Der Reis soll alle Flüssigkeit aufgesogen haben. Erkalten lassen. Rhabarber schräg in rund 3 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Johannisbeergelee aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt zu einem Kompott kochen. Mandelblättchen rösten. Vom Reis mit einem Esslöffel Klösse abstechen und mit dem Kompott auf Tellern anrichten. Reis mit Mandelblättchen bestreuen.