

BIENES TRÄUMCHEN

Dessert mit original Heidehonig aus Wietzendorf , Ziegenkäseschaum,
Aprikose als Sorbet und Kompott, Granola

für 4 Personen





Granola mit Wietzendorfer Heidehonig

- 200g verschiedene ungesüßte Flakes, Nüsse, Kerne, gepopptes Getreide, Samen
Wonach einem gerade der Sinn oder was gerade im Küchenschrank steht
- 40g Wietzendorfer Heidehonig
- 1/2 TL gemahlener Zimt

Honig leicht erwärmen - Zimt unterrühren - mit restlichen Zutaten vermengen und dünn auf eine Backmatte streichen - bei 180 Grad im Ofen auf gewünschten Bräunungsgrad backen (ca. 10 Minuten)

Ziegenkäseschaum

- 200g Ziegenfrischkäse
- 250g geschlagene Sahne
- 20g Zucker
- 1/2 Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft
- Prise Salz

Ziegenfrischkäse mit allen Zutaten glattrühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben - in einen Spritzbeutel füllen - kalt stellen

Aprikosensorbet

- 500g Aprikosenpüree
- 250g Läuterzucker
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone, Abrieb und Saft

Gelatine einweichen - in einem Teil des Pürees auflösen - alle Zutaten vermengen und in Eismaschine gefrieren

Keine Eismaschine?

Ein Sorbet kann man auch mithilfe des heimischen Eisfachs erstellen. Dafür die Mischung aus Aprikosenpüree, Läuterzucker, Gelatine und Zitrone in das Eisfach geben und regelmäßig umrühren. Zuerst warten, bis die Mischung am Rand gefroren ist, dann gut durchrühren.

HEIDE KOCHT

Regionale Gerichte und Zutaten aus der Lüneburger Heide



Vorgang 2-3-mal wiederholen, immer reichlich Luft drunter schlagen, bis man eine softeisartige Masse hat.

Aprikosenkompott mit Wietzendorfer Heidehonig und Rosmarin

- 8 Aprikosen
- 150g Läuterzucker
- 1/2 Vanilleschote
- 50g Heidehonig
- Zweig Rosmarin
- Zitronenschale

Aprikosen entkernen und vierteln - restliche Zutaten aufkochen - Aprikosen dazu geben - Deckel drauf und bis zum Anrichten bei Seite stellen.

Außerdem: Zitronenthymian und Zitronenabrieb zum Garnieren

Anrichten: In einem Honigglas

Guten Appetit wünscht

Fabian Baum
Hotel Restaurant Hartmann, Wietzendorf

