

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Fruchtsalat mit Erdbeersorbet

Dessert von Babu Islam

für 4 Personen

Erdbeersorbet

- 120g Zucker
- 40g Glucose
- 60g Wasser
- 500g Erdbeeren, gerüstet, halbiert
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft
- 1 Eiweiss, steif geschlagen
- 1-2 EL Erdbeerlikör

Zubereitung

Zucker, Glucose und Wasser in eine Pfanne geben. Zusammen aufkochen und bei guter Hitze einkochen lassen, bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Den Zuckersirup abkühlen lassen.

Die Erdbeerstücke und Zitronensaft in einen Mixbecher geben und pürieren. Erdbeermark durch ein feines Sieb fließen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank bereitstellen.

Erdbeermark, Eischnee und Zuckersirup zusammen in einer Schüssel mischen.

Die Erdbeermasse in der Sorbetière / Glacemaschine gefrieren lassen. Nach 8 Minuten den Erdbeerlikör zugeben und weiter gefrieren lassen. Dann das Sorbet in eine Schüssel geben und bis im Tiefkühler kalt halten.

Fruchtsalat

- 1 Banane, in Scheiben geschnitten
- 1 Apfel, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Kiwi, in Würfeli geschnitten
- 4 Erdbeeren, geviertelt
- ½ Birne, in feine Scheiben geschnitten
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft

Eusi Landchuchi

- Zucker nach Bedarf
- 3 Datteln, in feine Streifen geschnitten
- Zimtpulver
- 2-3 Kardamomkapseln, geschält
- 1-2 Nelken
- Timut-Pfeffer oder grünen Pfeffer
- Puderzucker
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Alle Früchte in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und Zucker nach Bedarf zugeben. Den Fruchtsalat zugedeckt bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

Die Gewürze im Mörser mischen und fein zerstampfen.

Kurz vor dem Servieren Datteln und Gewürze zugeben und mit einem Löffel mischen.

Kardamom-Tchai

- 4dl Wasser
- 6-7 Kardamomkapseln
- 4 Beutel Schwarztee
- 1-2 EL braunen Zucker
- 1,5dl Milch

Zubereitung

In einer Pfanne Wasser ausgelöste Kardamomsamen aufkochen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die Schwarzteebeutel zugeben und 5 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel aus dem Wasser nehmen, Zucker und Milch zugeben. Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze den Tchai 10 Min. köcheln lassen.

Den Tchai heiss in 4 Teegläser giessen und heiss servieren.

Anrichten

Fruchtsalat auf einem Dessertteller anrichten, eine Kugel Sorbet dazu anrichten und ein Glas Tchai dazu servieren.