Himbeereis mit Holunderblüten, Gurke und Kürbiskernöl

Zutaten für das Eis (für 4 Personen):

· 80 g Puderzucker
· 300 g Tiefkühl- Himbeeren
· 100 ml Sahne
· 0,5 Zitrone

Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen. Dann in einen Behälter füllen und einfrieren.

Zutaten für den Holunderblütensirup:

· 300 g Zucker
· 300 ml Wasser
· 0,5 Zitrone
· 50 g Holunderblüten

Wasser zusammen mit Zucker und Saft der Zitrone in einem Topf aufkochen und über die Holunderblüten gießen. Eine Woche lang kalt stellen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Zutaten für die marinierte Gurke:

· 1 kleine Salatgurke
· 10 Blätter Zitronenverbene
· 1 Limette
· 20 g Puderzucker
· frische Holunderblüten
· Kürbiskernöl

Limette auspressen. Gurke schälen, in Streifen schneiden und in eine Schale geben. Verbene fein schneiden und zu den Gurkenstreifen geben. Mit Zucker und Limettensaft eine halbe Stunde marinieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin
Sendetermin: 20.06.2024
Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen