



AUSTERN MIT GURKEN-INGWER-GRANITA UND BLÜTEN

Die Gurken-Ingwer-Granita ist frisch und herzhaft, die Kailan-Blüten (chinesischer Brokkoli) haben einen leichten Zwiebelgeschmack. Kurz gesagt: eine perfekte Kombination mit Austern.

DAS BENÖTIGEN

- 1 Gurke
- 2 cm Ingwerwurzel
- 2 TL Ingwersirup
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Eine Prise Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Dutzend Austern
- Kailan-Blüten

SO WIRD'S GEMACHT

Die Gurken waschen, in Würfel schneiden und in einen hohen Messbecher geben. Die Ingwerwurzel schälen und über dem Messbecher reiben. Den Ingwersirup, Zitronensaft, eine Prise Salz und frischgemahlene Pfeffer hinzugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren.

Geben Sie die Mischung in eine Gefrierdose und stellen Sie diese eine Stunde in den Gefrierschrank. Dann mit einer Gabel durchrühren, damit Kristalle entstehen. Dies jede Stunde wiederholen, bis alles gefroren ist. Dies dauert insgesamt drei bis vier Stunden (je nach Größe der Dose und der Intensität des Gefrierschanks).

Die Austern öffnen und auslösen. Die geöffneten Auster in der eigenen Schale servieren (sie bleiben dann schön aufrecht stehen) auf einem großen Teller oder einer flachen Schale servieren. Geben Sie zu jeder Auster etwas Granita und streuen Sie die Kailan-Blüten darüber.

TIPP

Statt der Kailan-Blüten können Sie auch Borretsch-Blüten verwenden.

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE