

Gaishirtle und Mädesüß



Gaishirtle und Mädesüß



Sie ist wieder da, meine Lieblingsbirne, das Gaishirtle. Und weil sie so klein und fein, so süß und saftig schmeckt, habe ich mir gleich einen riesen Korb voll geschnappt. Und nun reifen die Birnchen in der Vorratskammer weiter. Werden täglich noch saftiger und noch süßer. Am Besten schmecken sie mir direkt verzehrt. Mit Stumpf und Stiel.



Da es die Birne nur kurze Zeit gibt, habe ich bereits ein paar Birnen in süßen Rotwein eingemacht. Quasi für harte Zeiten konserviert. Ein Glas habe ich geöffnet und die Rotweibirnen mit Sauerrahm-Eis kombiniert. Der Clou dabei: die im Eis eingearbeitete Sahne wurde über Nacht mit Mädesüß (echtes Mädesüß) aromatisiert.



Das wilde Kraut gibt's kostenlos in der Natur. Muss man nur ernten. Die zarten, weißen Blüten verleihen Süß- und Fruchtspeisen sowie Getränken einen honig-mandelartigen Geschmack.

Als Heilkraut enthält Mädesüß u.a. Acetylsalicylsäure (einer der Wirkstoffe in Aspirin). Gilt also als schmerzstillend. Bei Allergie gegen Acetylsalicylsäure sollte diese Pflanze jedoch nicht verwendet werden.

Wer mit Wildkräutern noch wenig Erfahrungen hat, dem empfehle ich:
nehmen Sie doch am Wochenende mal an einer Kräuterwanderung teil. Die neu gesammelten Eindrücke und Geschmäcker regen zu neuen Kreationen an. Und die frische Luft in der Natur den Appetit.