

**A**ppetit holen kann man sich auswärts, gegessen aber wird zu Hause. Wenn auch die Pointe dieses Sprichworts auf etwas anderes abzielt: Ich jedenfalls schaue mich auf Reisen immer nach neuen kulinarischen Ideen um, die ich später nach eigenem Geschmack umsetzen kann. Ich muss gestehen, dass ich dabei zunehmend auf den Geschmack süßer Versuchungen komme. Die Krönung meiner diesbezüglichen Gelüste ist aber der Mix von süß und pikant, also gut gewürzt. Dann sprechen Feinschmecker oft von Geschmacksexplosionen. Alles Quatsch, mein Gaumen soll genießen und nicht explodieren. Aber richtig ist natürlich, dass bei Desserts raffinierte Kombinationen aus Eis, Früchten und mitunter etwas exotischen Zutaten und Gewürzen besondere Genuss-erlebnisse erzeugen, die dem kulinarischen Sommer die Krone aufsetzen. Mein Rat: Probieren Sie sich in Sachen Ge-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

## Sommer für den Gaumen

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ  
 expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



schmacksexplosionen, oder wie Sie es nennen, immer wieder aus. Denn gerade Desserts bieten breiten Spielraum kulinarischer Fantasie. Trotzdem gibt es auch in dieser Beziehung kombinatorische Fehler. Kiwi mit Sahne und Gelatine als Mousse beispielsweise gelingt durch den hohen Säuregehalt der Kiwi meist nicht. Man sollte deshalb bei allen säurehaltigen Früchten mit einer Kombination aus Sahne und Joghurt arbeiten und während der Zubereitungsphase getrost leicht überwürzen, weil im kalten Zustand der Geschmack wesentlich intensiver ist. Empfehlenswert ist in der warmen Jahreszeit ein selbst angesetzter

Würzsirup aus einem Teil Zucker und einem Teil Wasser sowie Zitronen- und Limettenabrieb. Auch Vanille in dosierten Mengen passt in Verbindung mit Fruchtsäure immer gut. Abseits der klassischen einheimischen Sommerfrüchte sind aber beispielsweise auch Wasser-, Cantaloupe- und Honigmelonen, die durch ihre dezent elegante Süße und mit etwas Himbeerpüree und Limettenabrieb kombiniert Garanten für einen frischen Sommergenuss sind. Und Zitrusfrüchte wie Pomelo oder Grapefruits sind mit Joghurt schnell zu einem Eis verarbeitet. Zimt, Sternanis sowie Nüsse und Schokolade aber gehören zum Apfel und

### Elfencreme

**Zutaten:** 500 ml saure Sahne, 250 g Puderzucker, Saft von 2 Zitronen, 2 Päckchen Vanillezucker, 7 Blatt Gelatine, 200 ml Apfelsaft oder Apfelwein, 500 ml süße Sahne, Früchte für das Püree, je nach Geschmack.

**Zubereitung:** Saure Sahne, gesiebten Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker vermischen. Gelatine in heller Flüssigkeit auflösen, abkühlen lassen zu den anderen Zutaten geben, vermischen. Süße Sahne schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme in Gläser füllen, 12 Stunden in Kühlschrank stellen, damit sie schön



Elfencreme.

FOTO: PRIVAT

fest wird. Das Fruchtpüree nach eigenem Geschmack mit ein wenig Zucker zubereiten. Vor dem Servieren die Creme mit den Früchten dekorieren, die zum Püree genutzt wurden.

der Birne und die wiederum in den Herbst. Selbst eine reife Mango lässt sich mit etwas Limettensaft, Zucker und Dickmilch schnell und raffiniert als süße Verlockung zaubern. Das alles wird sehr fein püriert in ei-

nen Sahnesiphon gefüllt und kühl gehalten. Erdbeeren und ausgestochene Melonenbällchen leicht mit dem oben genannten Würzsirup mischen und mit dem kühlen Mango-Espuma anrichten.

Kolumne 14-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 18. August 2016

## Sommer für den Gaumen

Fruchtige Desserts lassen sich leicht selbst zubereiten. Hier einige meiner liebsten.



Max is(s)t genussvoll  
 VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

**A**ppetit holen kann man sich auswärts, gegessen aber wird zu Hause. Wenn auch die Pointe dieses bekannten Sprichworts auf etwas anderes abzielt: Ich jedenfalls schaue mich auf Reisen immer nach neuen kulinarischen Ideen um, die ich später in der heimischen Küche nach eigenem Geschmack umsetzen kann. Ich muss gestehen, dass ich dabei zunehmend auf den Geschmack süßer Versuchungen komme. Die Krönung meiner diesbezüglichen Gelüste ist aber der Mix von süß und pikant, also gut gewürzt. Dann sprechen Feinschmecker oft von Geschmacksexplosionen. Alles Quatsch, mein Gaumen soll genießen und nicht explodieren.

Aber richtig ist natürlich, dass bei Desserts raffinierte Kombinationen aus Eis, Früchten und mitunter etwas exotischen Zutaten und Gewürzen besondere Genuss-

erlebnisse erzeugen, die dem kulinarischen Sommer die Krone aufsetzen. Mein Rat, probieren Sie sich in Sachen Geschmacksexplosionen – oder wie Sie es nennen – immer wieder aus. Denn gerade Desserts bieten breiten Spielraum kulinarischer Fantasie.

Trotzdem gibt es auch in dieser Beziehung kombinatorische Fehler. Kiwi mit Sahne und Gelatine als Mousse beispielsweise gelingt durch den hohen Säuregehalt der Kiwi meist nicht. Man sollte deshalb bei allen säurehaltigen Früchten mit einer Kombination aus Sahne und Joghurt arbeiten und während der Zubereitungsphase getrost leicht überwürzen, weil im kalten

Zustand der Geschmack wesentlich intensiver ist. Empfehlenswert ist in der warmen Jahreszeit ein selbst angesetzter Würz-Sirup aus einem Teil Zucker und einem Teil Wasser sowie Zitronen- und Limettenabrieb.

Auch Vanille in dosierten Mengen passt in Verbindung mit Fruchtsäure immer gut. Abseits der klassischen einheimischen Sommerfrüchte sind aber beispielsweise auch Wasser-, Cantaloupe- und Honigmelonen, die durch ihre dezent elegante Süße und mit etwas Himbeerpüree und Limettenabrieb kombiniert Garanten für einen frischen Sommergenuss sind. Und Zitrusfrüchte wie Pomelo oder Grapefruits sind mit Joghurt schnell zu einem Eis verarbeitet. Zimt, Sternanis sowie Nüsse und Schokolade aber gehören zum Apfel und der Birne und die wiederum in den Herbst. Selbst eine reife Mango lässt sich mit etwas Limettensaft, Zucker und Dickmilch schnell und raffiniert zur süßen Verlockung zaubern. Das alles wird sehr fein püriert in einen Sahnesiphon gefüllt und kühl gehalten. Frische Erdbeeren und ausgesto-

### Elfencreme

**Zutaten:** 500 ml saure Sahne, 250 g Puderzucker, Saft von 2 Zitronen, 2 Päckchen Vanillezucker, 7 Blatt Gelatine, 200 ml Apfelsaft oder Apfelwein, 500 ml süße Sahne, Früchte für das Püree, je nach Geschmack und Jahreszeit

**Zubereitung:** Saure Sahne, gesiebten Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker vermischen. Gelatine in heller Flüssigkeit auflösen, abkühlen lassen, zu den anderen Zutaten geben, vermischen. Süße Sahne schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme in kleine Gläser oder eine große Schale füllen, mindestens 12 Stunden in den



Kühlschrank stellen, damit sie schön fest wird. Das Fruchtpüree nach eigenem Geschmack mit ein wenig Zucker zubereiten. Vor dem Servieren die Creme mit den Früchten dekorieren, die zum Püree genutzt wurden. Foto: Ragwitz

chene Melonenbällchen leicht mit dem oben genannten Würz-Sirup mischen und mit dem kühlen Mango-Espuma anrichten. Das ist köstlich und sommerlich frisch. Das

Rezept stammt übrigens von einer Leserin meines kulinarischen Portals.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal [www.kulinarische-portraits.de](http://www.kulinarische-portraits.de). Das