

A silver fork is lying on a light-colored wooden surface, possibly a cutting board or table. The fork is positioned diagonally, with the tines pointing towards the upper right. The background is a dark, out-of-focus surface.

Einfach Gut

ARCAIS KOMMUNIKATION - al dente!

Apfel-Minze-Sorbet

Zutaten:

(für 4 Personen)

2 Kg Boscop Äpfel, 4 EL Wasser, 1 Handvoll frische Minzeblätter,
250 g Zucker, 4 EL Calvados.

Zubereitung:

Schälen Sie die Äpfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie die Äpfel in Scheiben und geben Sie in einen Topf. In diesen Topf gießen Sie auch das Wasser, geben die Minze dazu und lassen alles 5 Minuten zugedeckt so lange kochen, bis die Äpfel weich sind.

Nehmen Sie anschließend die Minze aus dem Topf und fügen Sie den Zucker hinzu. Rühren Sie ihn solange ein, bis er sich aufgelöst hat. Pürieren Sie die Apfelmischung und lassen Sie sie abkühlen. Anschließend Gießen Sie den Calvados hinzu und verrühren alles gut.

Die Sorbetmischung geben Sie in eine Schüssel, die Sie für 5 Stunden in Ihren Tiefkühlschrank oder ins Tiefkühlfach stellen. Nach einer halben Stunde nehmen Sie die Schüssel aber nochmals heraus und rühren alles gut durch. Diesen Vorgang wiederholen Sie noch zweimal, jeweils nach 30 Minuten. Die restlichen 3,5 Stunden soll das Sorbet dann in der Tiefkühle fest werden.



Birnen-Sellerie Suppe

Zutaten:

(für 4 Personen)

Eine kleine Sellerieknolle, 5 reife Birnen, 500 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 0,1 l Wasser, 0,1 l trockener Weißwein, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosa Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Säubern und schälen Sie die Sellerieknolle und schneiden Sie sie in kleine Würfel. Geben Sie die Würfel in einen Topf, in dem Sie 2 EL Olivenöl erhitzt haben. Nach kurzem Anbraten löschen Sie die Selleriewürfel mit dem Weißwein ab und geben nach kurzem Simmern die erwärmte Gemüsebrühe hinzu. Lassen Sie nun die Selleriewürfel solange in der Flüssigkeit kochen, bis sie weich sind. Das dauert ca. 15 Minuten. Anschließend geben Sie die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Streifen (oder Würfel) geschnittenen Birnen hinzu und lassen alles zusammen weitere 10 Minuten zusammen kochen. Nehmen Sie nun den Topf vom Herd und pürieren Sie alles mit dem Zauberstab. Geben Sie anschließend die Sahne hinzu, rühren Sie gut durch und würzen Sie nach Geschmack mit Salz, schwarzem und rosa Pfeffer. Stellen Sie den Topf wieder auf den Herd und lassen Sie alles noch einmal aufkochen. Den Topf erneut von der Hitze nehmen, mit Muskatnuss nachwürzen und falls Ihnen die Konsistenz zu dickflüssig sein sollte, geben Sie noch etwas Wasser hinzu (das allerdings sollte ebenfalls erhitzt sein, damit Sie Ihre Suppe nicht abkühlen).





Einfach Gut. So wünsche ich mir die Welt. Ist das vermessen? Ich glaube nicht.
Einfach Gut ist es, wenn wir mit Freunden einen anregenden Tag, einen entspannten
Nachmittag oder eine engagierte Diskussion erleben dürfen.

Einfach Gut ist: Etwas Gutes aus dem machen, was wir vorfinden.

Einfach Gut ist auch: Etwas gemeinsam machen.