

Informationen zur Sendung vom 15.08.2023

Vier köstliche Sommergetränke

Von Ulla Scholz

Ayran – türkischer Joghurtdrink

Zutaten (für vier Gläser)

400 g Naturjoghurt (mindestens
3,8 g Fett)
200 ml kaltes Wasser
1 unbehandelte Limette oder
Zitrone
Etwas Salz
Melisse als Deko

Zubereitung

Den Joghurt zusammen mit dem Wasser und ein wenig Salz in einen Mixer füllen. Limetten- oder Zitronenschale hineinreiben. Eine halbe Frucht auspressen und den Saft zugeben. Auf höchster Stufe mixen, bis das Getränk schön schaumig wird. Den Ayran in halbhohere Wassergläser füllen. Die restliche Limetten- oder Zitronenhälfte in Scheiben schneiden, halbieren und zusammen mit Melisse an den Glasrand stecken.

Affogato al caffè

Zutaten für 4 Gläser oder Tassen

4 Tassen Espresso
4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung

Je eine Kugel Vanilleeis in jedes Glas geben. Den Espresso aufbrühen und langsam über die Eiskugel gießen, danach sofort servieren.

Man kann das Getränk – bei wenigen Portionen – auch in einer Espressotasse zubereiten. Dafür Espresso kochen und in die Crema eine Kugel Vanilleeis geben. Manche verfeinern den Affogato mit einem Klecks Sahne, etwas Amaretto und streuen Kakao oder Kaffeepulver drüber – das wäre dann schon fast ein kleines Dessert.

Informationen zur Sendung vom 15.08.2023

Vier köstliche Sommergetränke

Von Ulla Scholz

Bellini

Zutaten für 4 Personen

ca. 200 g weiße Pfirsiche
Spritzer Zitronensaft
0,75 Prosecco beziehungsweise
Sekt (mit oder ohne Alkohol)

Zubereitung

Pfirsiche – bis auf einen, der zur Dekoration dient – in Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln und zu einem feinen Püree mixen. Pfirsichpüree auf den Gläsern verteilen und mit Prosecco angießen. Den Glasrand mit einem Pfirsichstück verzieren und den Bellini sofort servieren.

Kullerpfirsich

Zutaten (für 4 bauchige Weingläser)

4 kleine Pfirsiche oder Aprikosen
0,75 Sekt mit oder ohne Alkohol
zum Angießen

Zubereitung

Die Pfirsiche mit einem Holzstäbchen rundum 30–40-mal dicht an dicht einstechen. Alle Exemplare in die Gläser gleiten lassen und mit Sekt so begießen, dass das Obst gut bedeckt ist. Nach kurzer Zeit beginnen sich Pfirsich oder Aprikose um ihre eigene Achse zu drehen. Wenn nicht, dann hilft meist ein kleiner Schubser mit dem Holzstäbchen oder noch etwas mehr Sekt. Um später den Pfirsich problemlos zu verzehren, ist es ratsam, einen kleinen Teller, Messer und Gabel dazu zu legen.

Meine Küchentipps

Kullerpfirsich

Der Kullerpfirsich ist ein Retro-Drink, der in den 1950er bis in die 1970er Jahre beliebt war und ganz in Vergessenheit geraten ist. Er ist simpel herzustellen und dabei gibt es hier viel

Informationen zur Sendung vom 15.08.2023

Vier köstliche Sommergetränke

Von Ulla Scholz

zum Staunen. Das Internet und die Kochkanäle haben ihn bisher nicht wieder für sich entdeckt.

Es handelt sich um einen kleinen Pfirsich, der so präpariert wird, dass er sich munter um die eigene Achse kreist. Das Glas sollte groß genug und von bauchiger Form sein, damit genügend Platz für den Sekt bleibt. Die Frucht bewegt sich durch die Luftblasen, die dann aufsteigen. Heutzutage kann der Kullerpfirsich auch mit alkoholfreiem Sekt begossen werden. Schön für die Gäste, die keinen Alkohol trinken. Der Dreheffekt kann auch durch Aprikosen entstehen.

Ayran

Wie bei allen landestypischen Zubereitungen, gibt es zu Ayran viele unterschiedliche Rezepte. Besonders schön sieht das Getränk aus, wenn der Joghurt und das Wasser sehr schaumig gerührt werden und die Schaumkrone – wie bei einem Pils – hoch über das Glas ragt. Das kann, wenn kein Mixer vorhanden ist, durch einen Schneebesen und durch das Ein- und Umgießen des Ayrans – aus etwas Abstand – erreicht werden.

Ayran ist nicht nur ein erfrischendes Sommergetränk, er passt prima zum Essen und mildert scharfe Speisen. Es gibt kaum erfrischende Getränke, die sich durch so gesunde Inhaltsstoffe auszeichnen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!