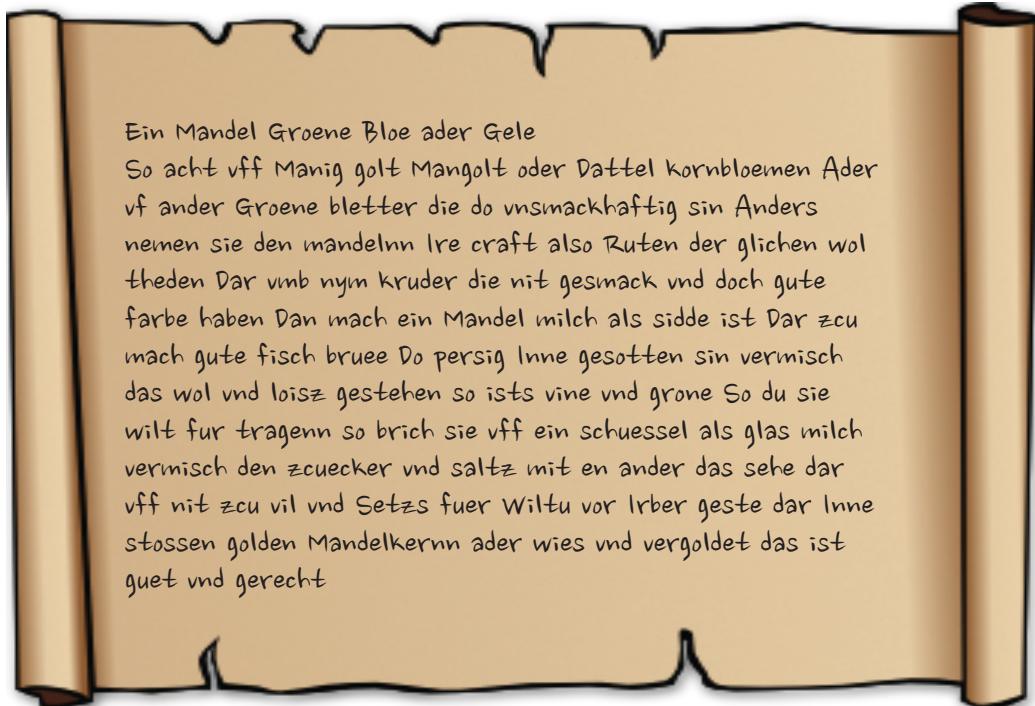


Mandelgelee in drei Farben

Kochrezept



Mandelgelee grün, blau oder gelb

Achte auf Mangold oder Datteln, Kornblumen oder auf andere grüne Blätter, die geschmacklos sind. Sind sie anders, nehmen Sie den Geschmack der Mandeln weg, wie z.B. Raute oder ähnliche wohlreichende Kräuter. Deshalb nimm Kräuter, die keinen Duft aber dennoch gute Färbeeigenschaften haben. Mach eine Mandelmilch, so wie es üblich ist. Nebenher mach kräftige Fischbrühe, in der Barsch gekocht worden ist, vermische alles gut und lasse es stocken, so ist es fein und grün. Wenn du sie servieren willst, zerbrich sie auf eine Schüssel, wie „Glasmilch“. Vermische Zucker und Salz miteinander, streue das dann darüber und serviere es. Willst du für hohe Gäste goldene oder weißvergoldete Mandelkerne hineinstecken, ist das gut und gerecht.

Quelle:

K1: Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 6r
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.k1.42>

250 g Mandeln
1 L Wasser
9 Bl. Gelatine
Zucker
Salz
1 Pkg. Safran
100 g Brombeeren
50 g Petersilblätter
Zitronensaft

Die Mandeln portionsweise mit Wasser im Blender pürieren. Die Masse durch ein Passiertuch filtern und ausdrücken. Die trockene Mandelmasse wieder mit etwas Wasser pürieren. Das ist so lange zu wiederholen, bis die Mandeln sehr fein zerkleinert sind bzw. mindestens 600ml dicke Mandelmilch fertig sind.

Die Mandelmilch in drei gleich große Portionen teilen und mit Safran (zerreiben und in der Milch erwärmen), Brombeeren und der Petersilie (in der Milch pürieren und filtern) intensiv färben. Safran- und Brombeermilch mit Zucker und Petersilmilch mit Salz und ein paar Tropfen Zitrone nach Geschmack würzen.

Die Blattgelatine (3 Bl. á 200ml Flüssigkeit) in klarem Wasser aufquellen lassen, etwas von der Mandelmilch leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und mit der restlichen Milch vermischen.

Schichtweise in Gläser füllen. (Achtung: Jede Schicht muss erstarrt sein, bevor die nächste darauf gegossen werden kann!)

Tipp: Mit etwas gesüßtem Schlagobers servieren.