



hr1-DOLCE VITA

Fichtenspitzen im Bierteig mit Sirup

für 4 Personen

Im Spätfrühling sind Fichtenspitzen ausreichend lang und haben ein intensives Zitrusaroma, sodass sie sich ideal dafür eignen, im Teig goldgelb ausgebacken zu werden. So kommt man in den Genuss eines wunderbaren Zitronengeschmacks und einer angenehm weichen Textur. Sie schmecken bereits vorzüglich, wenn man sie in Öl mit etwas Salz taucht; ganz besonders werden sie, wenn sie in Fichtenspitzensirup gedippt werden. Dies ergibt eine schöne Balance zwischen süß und salzig mit einer feinen Zitrusnote. Wer möchte, kann die Spitzen anderer Nadelgehölze verwenden.

ZUTATEN

Fichtenspitzensirup:

5 bis 5 Handvoll Fichtenspitzen
Etwa 500 bis 600 g Kristallzucker

Bierteig:

240 ml ober- oder untergäriges Bier
120 g gesiebtetes Weizenmehl Type 550
½ TL Salz

Fichtenspitzen:

2 bis 3 Handvoll reife Fichtenspitzen (etwa 5 cm lang)
960ml Speiseöl
Flockiges Meersalz

ZUBEREITUNG

Für den Fichtenspitzensirup die Fichtenspitzen mit so viel kaltem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, dass die Spitzen knapp bedeckt sind. Wasser zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, um das Aroma zu extrahieren. Durch ein Sieb in einen großen, schweren Topf abseihen; die Fichtenspitzen entsorgen. Flüssigkeit abmessen und für 3 Teile Flüssigkeit 2 Teile Zucker berechnen. Entsprechende Zuckermenge und Flüssigkeit in dem großen, schweren Topf mischen und zum Kochen bringen. Während



hr1-DOLCE VITA

des Kochens weißen Schaum von der Oberfläche entfernen und Sirup so lange eindicken lassen, bis er an der Rückseite eines Löffels kleben bleibt. Idealerweise misst man mit einem Zuckerthermometer und nimmt den Sirup vom Herd, wenn er 110 °C erreicht hat. In ein sauberes Glas mit Schraubverschluss abfüllen und abkühlen lassen.

Für den Bierteig in einer Schüssel Bier, Mehl und Salz vermengen. 15 Minuten ruhen lassen. Während der Teig ruht, in einem mittelgroßen Topf das Speiseöl auf mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Tropfen Teig darin zu brutzeln anfängt.

Einen großen Teller mit Papiertüchern belegen.

Fichtenspitzen in den Teig tauchen, sodass sie vollkommen umhüllt sind. Sobald das Öl heiß ist, vorsichtig 2 bis 3 Spitzen in das Öl legen und etwa 1 Minute ausbacken, bis sie knusprig, goldgelb und durchgebacken sind. Dabei einmal umdrehen. Auf den Teller mit den Papiertüchern legen und sofort mit Salz bestreuen. Den Vorgang mit den restlichen Fichtenspitzen wiederholen.

Die Fichtenspitzen im Bierteig sofort gemeinsam mit dem Sirup servieren.

Rezept aus dem Buch:

Nevada Berg

North Wild Kitchen – Das Norwegen-Kochbuch

Verlag: Prestel

ISBN 978-3-7913-8417-7