

Honig-Semifreddo mit Bienenpollen

SEMIFREDDO AL MIELE CON PÒLLINE

Die Hauptstraße, die vom Süden nach Alagna führt, ist besonders malerisch. Sie gleicht einer Wendeltreppe zum Monte-Rosa-Massiv, flankiert vom wildschäumenden Gebirgswasser, das den Fluss Sesia hinunterschießt. Entlang der Flussufer stehen pastellfarbene Bienenkästen, in denen die Imker eines der besten Produkte der Region kultivieren: Alpenhonig! Alagna mit seinen 400 Einwohnern kommt einem wie ein sehr hoher und letzter Boxenstopp vor einer Felswand aus Gebirge vor ... und so erging es vermutlich auch den Walsern, die sich im 19. Jahrhundert hier niederließen. Die Holzbauten dieser alemannischen Einwanderer sind teils heute noch erhalten und ihre Geschichte wird im Alagna Walser Museum dokumentiert.

Ich war schon im Winter und auch im Sommer in Alagna, und immer hatte das Dorf den Charme eines echten alpinen Geheimtipps, mit frischen lokalen Milchprodukten, authentischen Einkehrhütten und unglaublichen Skipisten. Es dient als Basislager für Touren zur Capanna Regina Margherita – der am höchsten gelegenen Hütte der Alpen, die man erst nach einem zweitägigen Aufstieg inklusive fünfstündiger Gletscherwanderung erreicht. In diesem Dorf entdeckte ich eine meiner Lieblingsunterkünfte: Das Hotel Monte Rosa, ein Gästehaus mit 13 Zimmern, das von zwei beeindruckenden Schweden, Joakim und Tine Guth Linse, geführt wird. Die beiden waren von dem Anwesen so begeistert, dass sie ihr Leben in Malmö zurückließen und das Gebäude übernahmen. Das *Semifreddo*-Rezept ihres Küchenchefs Salvatore Dima enthält Sahne von den lokalen Kühen und Honig aus den Bienenstöcken rund um das Dorf, mit Bienenpollen als i-Tüpfelchen.

Anmerkung: Der Honig, den ich hier verwendet habe, stammt von lokalen Akazienblüten, man sollte den besten Honig verwenden, den man finden kann. Bio-Bienenpollen bekommt man in Reformhäusern.

EINFACH

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEHÖR

**4 Ramequin-Förmchen (120 ml)
oder 1 Semifreddo-Form (480 ml)**

Antihaft-Backspray

digitales Kochthermometer

ZUTATEN

255 g Akazienhonig

240 g extra fette Sahne

(Konditorsahne)

3 Eigelb (plus 1 Ei extra)

1 EL Rum

60 g gemahlene Haselnusskerne

ZUM SERVIEREN

4 EL (60 g) Bio-Bienenpollen

gehackte Haselnüsse

Die Ramequin-Förmchen oder Semifreddo-Form mit Antihaft-Backspray einfetten. In einem Topf 170 g des Honigs bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten erwärmen, bis er laut Thermometer 80 °C erreicht hat. Die Sahne in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. In den Kühlschrank stellen. In einer weiteren Schüssel die Eigelbe und das Ei bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, dann langsam den erwärmten Honig hinzufügen und alles so lange weiter aufschlagen, bis sich die Mixtur nicht mehr heiß, sondern lauwarm (Zimmertemperatur) anfühlt. Dann den Rum unterrühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne auf die Ei-Honig-Mischung geben und vorsichtig mit einer Teigspatel unterheben, sodass die Mischung heller wird. Dann ebenfalls vorsichtig die restliche Sahne und die Haselnusskerne unterheben. Die Ramequin-Förmchen oder Semifreddo-Form bis zum Rand mit der Masse füllen. Auf ein kleines Tablett stellen und etwa 4 Stunden einfrieren. (Lange genug und gleichzeitig kurz genug, um gefroren, aber nur *halb*-gefroren zu sein!) Jedes *Semifreddo* vorsichtig auf kleine Teller stürzen. Mit den restlichen 85 g Honig beträufeln und mit den Bienenpollen und den gehackten Haselnüssen garnieren. Sofort servieren.