

Kaum ein Tomatengericht, Salat oder eine Kräutersauce kommt ohne frisches *Basilikum* aus. Das intensiv riechende Kraut hat einen Siegeszug in unseren Küchen gefeiert. Sogar in Supermärkten und Discountern wird frisches Basilikum in Töpfen verkauft. Günstiger und auch einfach ist die eigene Aussaat und Kultivierung von Basilikum. Basilikum gehört zur Pflanzenfamilie der Lippenblütengewächse und zählt zu den beliebtesten Kräutern im Garten.

Basilikum-Rezepte

Blitz-Sommerlimonade (Schmeckt super und erfrischend und ist in weniger als 5 Minuten gemacht)



Zutaten:

- 1 Liter Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Handvoll Basilikum-Blätter
- ½ Limette oder Zitrone
- Zucker, Rohrzucker oder Honig nach Belieben
- 1 EL Fruchtsaft oder Sirup nach Wahl (Kirsche, Apfel, Orange, Mango)

Zubereitung:

Mit einem Stabmixer gründlich klein pürieren. Falls es zu sauer ist, ggf. mit Rohrzucker, Honig oder anderen Süßungsmitteln süßen. Das restliche Mineralwasser langsam dazugießen, um Schaumbildung zu vermeiden.

Eine andere Variante: z. B. frische Pfefferminzblätter statt Basilikum oder eine Mischung aus beiden.

Kräuterrisotto mit gebratenem Zander und frittiertem Basilikum



Zutaten:

- 200 g Reis (Risottoreis)
- 80 g Weisswein
- 600 ml Brühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Butter
- 70 g Parmesan
- 3 EL Kräuter feingeschnitten (Peterailie, Basilikum, Rucola, Thymian)
- 600 g Fischfilets (Zanderfilets küchenfertig)
- 2 Rosmarin-Zweige
- 1 EL Öl
- 20 Basilikum-Blätter
- Salz und Pfeffer
- Öl zum frittieren

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und Knoblauch abziehen. Beides in einem Topf mit der Butter angehen lassen. Risotto zufügen und glasig anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, fast verkochen lassen und mit der Hälfte der Brühe auffüllen. Leise köcheln lassen, ab und zu umrühren und immer etwas Brühe wieder angiesen. Nach ca. 18 Minuten die klein geschnittenen Kräuter zufügen und den Parmesan untermengen. Fisch portionieren und in einer Pfanne mit dem Öl + Rosmarin kross anbraten bzw. garen. Würzen. Basilikum in 160°C heissem Öl (Friteuse oder kleiner Topf) so lange backen, bis keine Bläschen mehr aufsteigen und das Basilikum eine schöne dunkelgrüne Farbe bekommen hat (ca. 30 Sek). Auf einem Küchentuch trocknen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen. Anrichten: Risotto auf einen tiefen Teller geben, den Fisch darauf oder seitlich anlegen und mit dem frittierten Basilikum garnieren.

Tomatenbutter mit Basilikum

**Zutaten:**

300 g Tomaten getrocknete, in Öl eingelegte
250 g Butter
2 Zehen Knoblauch
1 EL Basilikum

Zubereitung:

Zuerst die weiche Butter cremig rühren. Die Tomaten abschütten und ein wenig Öl bei Seite stellen. Mit einem Passierstab die Tomaten pürieren, dann den geriebenen Knoblauch zugeben. Mit der Butter gut vermischen und zum Schluss Basilikum dazu geben.

Basilikum-Eis**Zutaten:**

2-3 EL Basilikum-Blätter (Zitrone oder Zimt) kleingeschnitten
1 P Vanillezucker
250 g Mascarpone
150 g Buttermilch
Saft von 5 Limetten

Zubereitung:

Basilikum, Zucker und Vanillezucker gut mischen, Limettensaft zugeben und gut verrühren. Gut 2 Stunden ins Gefrierfach stellen oder in eine Eismaschine geben. Servieren und mit Basilikumblättchen garnieren.

