

Leckere Dillsoße (z.B. zu Lachs)

Zutaten (für 4 Person):

1 Bund Dill

30 g Butter

30 g Mehl

500 ml Fleischbrühe

1 Eigelb

3 EL Sahne

Zubereitung:

Zunächst den Dill sorgfältig waschen und fein hacken.

Butter anschmelzen und darin etwa die Hälfte des Dills iandünsten. Mehl hinzugeben und dabei gut durchrühren. Die Fleischbrühe unter weiterem Rühren hinzugeben und aufkochen lassen. Den Kopf vom Herd nehmen Mit Salz abschmecken, Eigelb mit der Sahne vermengen und unterrühren. Der restliche Dill wird gezupft einfach der Soße untergehoben um beim Servieren als Deko verwendet.

lindert er die Blähungen von Säuglingen. Daher kommt wahrscheinlich auch der Name des Krautes, da er vom altnordischen dilla abgeleitet ist. Dilla bedeutet beruhigen, beschwichtigen. Dillsamen kann man als Tee oder in Wein gekocht gegen Blähungen, Magenkrämpfe und zur Milchförderung einsetzen.

Dill im Aberglauben

Ein Sträußchen Dill über der Tür soll vor Menschen schützen, die einem etwas Böses wollen. Als Badezusatz soll Dill unwiderstehlich machen und wer als Braut sicherstellen möchte, dass Frau nach der Hochzeit daheim das Sagen hat, sollte sich etwas Dill und Senfkörner in die Brautschuhe legen und während der Trauung leise vor sich hin flüstern "Ich habe Senf und Dill, mein Mann muss tun, was ich will".

Im Volksglauben stand der Dill in dem Ruf, bösen Zauber zu verhindern und Dämonen abzuwehren. Neugeborene wurden mit Dill und Salz bestreut. In Schleswig war man überzeugt, dass es ratsam sei, als Abwehrzauber Dillsamen bei sich zu tragen. Zusätzlich sollte häusliches Unglück vermieden werden, wenn man Dillsamen in eine Schweinsblase füllte und diese dann fest verschnürt in ein gebohrtes Loch in einen der Eckständer des Hauses steckte. Auch in England wurde Dill gegen Verhexung gebraucht.



Mit Bio-Milch und frischen Früchten

Il Gabbiano in Laggenbeck setzt auf Qualität in der Herstellung und bei den Zutaten

Sommer, Sonne, Sonnenschein! Ein Besuch im Freibad oder der Grillabend zu Hause, es gibt viele Möglichkeiten den Tag entspannt zu genießen. Das absolute Novum ist jedoch ein leckerer Eisbecher von II Gabbiano aus Laggenbeck.

Inhaber Salvatore Fico hat die Speiseeinzubereitung perfektioniert. Seit Mai wird der kühle Genuss ausschließlich mit Bio-Milch, sie wird direkt vom Gut Stapenhorst der Ledder Werkstätten geliefert, und mit frischen Früchten aus der Nachbarschaft zubereitet und ist nun cremiger und geschmackvoller denn je.

Auf Stabilisatoren und künstliche Farbstoffe wird weitestgehend verzichtet und auch das schmeckt man. "Mindestens 50 % Fruchtanteil, fast schon ein Sorbet. Das gibt es nur hier", schwärmt ein Kunde. In punkto Vielfalt hat sich Salvatore Fico einiges einfallen lassen; so gibt es zum Beispiel neben dem klassischen Haselnusseis weitere exklusive Sorten wie Piemont- oder Macadamia-Nusseis. Daniele Delfa von der Firma Kleine, er beliefert das Eiscafe mit ausgesuchten Rohstoffen, war bei der Abstimmung der traditionellen Rezepte auf die Biomilch mitverantwortlich. Ihm gilt der ganz besondere Dank von Salvatore Fico und dem Team von II Gabbiano.

