



Arveneis

Klimawandel kommt leider in den Sinn, wer heute Eis hört. Als Präsident von *hotelleriesuisse* Graubünden habe ich 2014 mitinitiiert, dass 100 Bündner Hotels den CO₂-Ausstoss markant reduziert haben (Watt d'or Gewinner 2015). Auch weil sich das lohnt. Als Nationalrat kämpfe ich für ein Klima, in dem es auch morgen noch natürlich schneit. Eine glaubwürdige Klimapolitik erleichtert gutes Wirtschaften in den Bündner Bergen.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten

- 2 Bio-Eigelb
- 2 dl Andeerer Bio-Vollmilch
- 80 g Zucker
- 500 g Andeerer Bio-Doppelrahm
- 2 Tropfen Arvenöl (lebensmitteltauglich, kein Aromaöl) von der Heiddrogerie in Lenzerheide oder direkt beim Revierförster Sandro Sutter

Zubereitung

Milch aufkochen, Eigelb, Doppelrahm und Zucker mischen, mit der heissen Milch übergiessen und zur Rose (wenn man auf einem Holzlöffel auf die Flüssigkeit bläst, entsteht eine Rose) erhitzen. Durch ein feines Sieb passieren und mit dem Arvenöl parfümieren.

Eine Stunde kaltstellen und anschliessend gefrieren.