

Beerenträume



Foto: BVEO

Rot, süß, saftig und köstlich: Die lang ersehnte Erdbeersaison ist da – und bringt tolle Dessert-Ideen für die Grillparty mit.

ERDBEEREN MIT BALSAMICO

Zutaten für zwei Personen: 250 g reife Erdbeeren, 2–3 EL Aceto Balsamico di Modena IGP, 3 TL Zucker, 1 Zweig Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Auf kleine Teller oder Schälchen verteilen und Essig dazugeben. Zucker darüberstreuen, alles kurz vermengen und für 1 Stunde an einem kühlen Ort ziehen lassen. Währenddessen Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Balsamico-Erdbeeren mit Basilikum bestreuen, nach Belieben mit etwas Pfeffer übermahlen und genießen.

Foto: BVEO/Ariane Bille

ERDBEER-VANILLE-SORBET

Zutaten für vier Personen:

Für das Sorbet: 600 g Erdbeeren, Saft einer Zitrone, Mark einer Vanilleschote, 450 ml Läuterzucker (Zuckersirup; siehe unten), Minze. Für den Läuterzucker: 300 ml Wasser, 300 ml Zucker.

Zubereitung: Zunächst den Läuterzucker herstellen. Dafür Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen, gut rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. In eine Flasche füllen und abkühlen lassen. Für das Sorbet Erdbeeren waschen und mit Vanillemark, Läuterzucker und Zitronensaft mixen und fein geschnittene Minze hinzufügen. Durch ein Sieb streichen und in der Eismaschine oder über Nacht im Tiefkühler frieren.

Foto: BVEO

JOGHURT-EIS MIT ERDBEER-SWIRL

Zutaten: 300 g Vollmilchjoghurt, 200 g Sahne, 80 g Puderzucker, 1 Bio-Zitrone; 250 g Erdbeeren, 1 Vanilleschote, 50 g Zucker, 1 TL Speisestärke, frische Beeren zum Servieren.

Zubereitung: Erdbeeren in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Vanilleschote auskratzen, Mark dazugeben. Zucker unterrühren und erhitzen. Zum Schluss die Stärke unterrühren und kurz aufkochen. Dann pürieren und abkühlen lassen. Währenddessen das Eis vorbereiten: Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt und dem Puderzucker verrühren. Sahne aufschlagen und unter den Joghurt heben. In der Eismaschine oder für mindestens 4 Stunden im Tiefkühler anfrieren. Die Hälfte der Masse in einen Behälter füllen und die Hälfte des Erdbeerpürees darauf verteilen. Einen Löffel in Form einer Acht durch beide Schichten ziehen. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren. Vor dem Servieren zwei Stunden anfrieren lassen.

Foto: BVEO/Jessica Benczewski

ERDBEER-LIMONADE

Zutaten für ca. 1,2 Liter: 500 g frische Erdbeeren, 1 Zitrone, ¼ Liter Sprudelwasser, 50 g Agavendicksaft, 2 EL Erdbeer-Fruchtaufstrich, 50 g Zitronensaft, Eiswürfel, Minze zum Servieren.

Zubereitung: Erdbeeren waschen, Stiel entfernen und klein schneiden. Zitrone auspressen und den Zitronensaft zusammen mit Fruchtaufstrich und Agavendicksaft in ein hohes Mixgefäß geben. Mit dem Pürierstab so lange mixen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Danach mit Sprudelwasser auffüllen, in eine Glaskaraffe umfüllen, Eiswürfel dazugeben und mit frischer Minze servieren. Herrlich erfrischend! Tipp: Mit Prosecco statt Mineralwasser wird aus der Limonade ein leckerer Aperitif.

Foto: BVEO

Rezepte: Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO)

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/