

Erdbeermenü

Sweet Chili Strawberry Daiquiri

Uwe

Schachbrett von roter Beete und Jacobsmuschel

Marko+Thomas

**Lachs mit Erdbeersalsa und Brot von der Süßkartoffel mit
Ziegenfrischkäse und Erdbeeren**

Rüdiger+Werner

Erdbeersorbet

Uwe

**Tranchen von der Entenbrust auf Erdbeercarpaccio und
Kartoffelstroh**

Basti+Thomas

Frozen Joghurt mit zu Erdbeerkompott und süßem Pesto

Frank und Kristiaan



Sweet Chili Strawberry Daiquiri

Zutaten für 2 Gläser

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

12 große, reife Erdbeeren waschen, putzen. Eine Erdbeere für die Garnitur beiseitelegen. Rest Beeren, **8 cl weißen Rum, 4 cl Zitronensaft, 8 cl Erdbeersirup, 1 Prise Chilipulver** und **4 EL Crushed Ice** in einem stabilen Mixer kurz pürieren. In 2 vorgekühlte Cocktailgläser (à ca. 200 ml) füllen. Erdbeere halbieren, je eine Hälfte als Deko an die Gläser stecken. Daiquiri sofort servieren.

Erdbeermenü

Schachbrett von roter Beete und Jakobsmuschel

Für 2 Personen



- 2 gegarte rote Bete
- 4 schöne Jakobsmuscheln
- Erbsensprossen zum Garnieren (nach Belieben)
- Vinaigrette
- ca. 2 EL Olivenöl
- ca. 1 EL Zitronensaft
- ca. 1 EL Orangensaft
- abgeriebene Schalen von Limette, Zitrone und Orange (jeweils Bio-Qualität)
- feines Meersalz Pfeffer aus der Mühle
- Piment d'Espelette (*siehe foodies-Küchengeplauder*)

Zubereitung:

1. Die roten Bete bei Bedarf schälen bzw. die Haut (am besten mit Einweghandschuhen) vorsichtig abreiben. Die Rundungen abschneiden und die Beten in gleich dicke, quadratische Scheiben schneiden.
Die Jakobsmuscheln kalt abspülen, trocken tupfen, putzen. Glasig braten und dann ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Für die Vinaigrette alle Zutaten vermischen und das Mengenverhältnis nach Geschmack variieren. Eine flache Platte damit bestreichen.
3. Rote Bete und Jakobsmuscheln darauf verteilen, mit Vinaigrette beträufeln und ca. 10 Minuten marinieren.
Zum Anrichten die Scheiben nebeneinander und abwechselnd auf flachen, am besten quadratischen Tellern im Schachbrettmuster verteilen. Nach Belieben nochmals Marinade darüberträufeln.
4. Mit Erbsensprossen dekorieren. Dazu passt gegrilltes Baguette.

Lachs mit Erbeersalsa

Zutaten für 4 Personen

300 g Erdbeeren
60 grobe Schalotten (2 rote Schalotten)
1 grüne Chilischote
20 g Basilikum (1 Bund)
4 Stiele Koriander
2 Limetten (Saft)
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
500 g Lachsfilet (mit Haut, 4 Lachsfilets)

1. Erdbeeren putzen, waschen und klein schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen; die Hälfte davon fein hacken. Erdbeeren mit Schalotten, gehackten Kräutern, Chiliringen, Limettensaft, Honig, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen Lachsfilets abspülen und trocken tupfen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Lachsfilets darin zuerst mit der Hautseite, dann auf der anderen jeweils 6–8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilets mit Erdbeer-Ragout anrichten und mit restlichen Kräutern bestreuen.

Brot von der Süßkartoffel mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse

- 1 große Süßkartoffel
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Erdbeeren (aus Europa)
- 1 Bündel Rucola
- Salz, Balsamico, Olivenöl, Minze

Zubereitung:

1. Süßkartoffel schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf einem Backblech im Ofen bei 200°C backen bis sie weich sind.
2. Europäische Erdbeeren waschen, den Mittelteil entfernen und in Scheiben schneiden.
3. Den Ziegenfrischkäse ebenfalls in Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico (und wenn gewünscht Basilikum) miteinander mischen und auf den Ziegenfrischkäse geben – etwas ziehen lassen.
4. Frische Minze in feine Fäden hacken. Den Süßkartoffel Toast auf einen Teller anrichten, zunächst den Rucola und dann die Ziegenfrischkäsescheiben darauf geben, mit den Erdbeerscheiben und den Minzfäden garnieren.

Erdbeersorbet

300g Erdbeeren

300g Läuterzucker

Saft von 1 Limette oder Zitrone

Etwas Balsamicoessig zum Abschmecken

Tranchen von der Entenbrust auf Erdbeercarpaccio mit Kartoffelstroh

Für 2 Personen

- 2 Entenbrüste
- feines Meersalz Pfeffer aus der Mühle
- ca. 100 ml Ahornsirup
- 1 Sträußchen Estragon
- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 Prise Piment d'Espelette (siehe unten *foodies*-Küchengeplauder)
- 2 mehligkochende Kartoffeln
- 1 l Erdnussöl

Zubereitung:

1. Die Entenbrüste parieren, also überflüssiges Fett und Sehnen entfernen. Das kleine Filet, falls noch vorhanden, von der Innenseite der Brüste abziehen. Die Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Kurz vor dem Anbraten von beiden Seiten salzen und pfeffern. Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. In einer ofenfesten Pfanne 4 EL Ahornsirup erhitzen und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten anbraten. Ein paarmal nur kurz anheben, damit sie schön bräunen. Dann erst drehen und die Fleischseite 2–3 Minuten braten. Mit dem Ahornsirup aus der Pfanne dabei immer wieder übergießen. Anschließend im Ofen 5–10 Minuten fertig garen. Dazu die Brüste am besten auf einem Tortenrost über die Pfanne legen. So bleiben sie saftig.
3. Die Blättchen vom Estragon abzupfen und fein schneiden. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die vier schönsten halbieren und beiseitelegen, den Rest vierteln.
4. In einer zweiten Pfanne 2 EL Ahornsirup erhitzen und die Erdbeeren darin schnell sautieren, dann Estragon, Balsamicoessig sowie Piment d'Espelette zugeben. Wer es scharf liebt, mahlt noch etwas Pfeffer darüber.
5. Die Kartoffeln schälen und auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Dann waschen und gründlich trocken tupfen. Das Öl in einer tiefen Pfanne auf etwa 180 °C erhitzen. Das Kartoffelstroh im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.
6. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ein paar Minuten ruhen lassen. Zum Servieren die Entenbrüste in Scheiben schneiden und mit den gebratenen Erdbeeren auf vorgewärmten Tellern anrichten.
7. Mit frischen Erdbeeren dekorieren und das knusprige Kartoffelstroh dazureichen.



Frozen Yogurt zu Erdbeer-Kompott und süßem Pesto

Bild auf Seite 76

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

plus Abtropfzeit: ca. 12 Stunden

plus Gefrierzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

**DAS BRAUCHT MAN: MIXER,
EISMASCHINE**

FÜR DEN FROZEN YOGURT

500 g Naturjoghurt

2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 80 g Zucker

FÜR DAS ERDBEER-KOMPOTT

600 g Erdbeeren, 2 EL Zucker

2 EL Vanillezucker, 2 EL Zitronen-

saft, 2 TL Speisestärke

75 ml Erdbeersaft, 1–2 TL rote

Pfefferbeeren (siehe Info links)

FÜR DAS SÜSSE PESTO

1 Bund Basilikum, 2 EL Mandelöl

2 EL gehackte Mandeln

3 EL Agavendicksaft

1. Joghurt in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

2. Am folgenden Tag Erdbeeren waschen, putzen, würfeln. Hälfte Erdbeeren, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft 5 Minuten sacht köcheln lassen. Stärke und Erdbeersaft verrühren, unter das Kompott rühren und dicklich einköcheln, pürieren. Die Pfefferbeeren mörsern und untermischen. Erdbeeren in 6 Gläser verteilen. Sauce übergießen und kühl stellen.

3. Eiweiß steif schlagen, 1 Prise Salz und Zucker dabei untermixen. Eischnee, bis auf 2 EL, und Joghurt verrühren. In einer Eismaschine cremig gefrieren. Rest Eischnee in der letzten Minute zugeben.

4. Für das Pesto Basilikum waschen, Blätter abzupfen. Mit Öl, Mandeln und Dicksaft in einem Mixer fein pürieren.

5. Zum Servieren Frozen Yogurt in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, rasch in die Gläser spritzen. Mit etwas Basilikumpesto beträufeln und sofort servieren.