

geschmacklich zu brillieren. Oft fehlt dann einfach ein wenig Säure. Ein paar Tropfen alter Balsamico oder etwas Verjus wirken hier Wunder. Nur übertreiben darf man es damit nicht, schließlich sollen ja die Erdbeeren im Mittelpunkt stehen.

Erdbeeren schmecken am besten frisch, denn ihr Aroma nimmt bei längerer Lagerung ab. Im Kühlschrank behalten sie ihre Qualität, geruchsdicht verschlossen, ein bis zwei Tage. Aber so lange sollte man sowieso nicht brauchen!

Ausser für Marmelade und Ketchup (siehe Rezept) sollte man Erdbeeren nicht kochen, denn dadurch werden sie schlaff und verlieren Farbe und Geschmack. Frische Erdbeeren harmonieren hingegen wunderbar mit Milchig-Cremigem (siehe Eton mess) oder frischen, grünen Aromen (siehe Erdbeer-Gurken Salat und Erdbeer-Borretsch Sandwich).





Eton mess

Da soll sich noch einer auskennen! Während wir Österreicher früher „spanischer Wind“ dazu sagten und jetzt das französische Wort „Baiser“ verwenden, nennen die Franzosen den gebackenen süßen Eischneeschaum „Meringue“, was wiederum vom Polnischen „marzynka“ stammt. Bei all dem sprachlichen Durcheinander verwundert es wenig, dass eines der besten Baiser-Desserts das Chaos gleich im Namen führt: Das britische „Eton mess“ - ein köstliches Durcheinander aus Erdbeeren, Schlagobers und Baiser!

Nur vier Zutaten, und - wenn man fertiges Baiser zu Hause hat - mit wenigen Handgriffen erledigt. Das Besondere an diesem Dessert ist das Zusammenspiel von cremigem Obers, knackig-süßem Baiser und fruchtigen Erdbeeren.



Eton mess (Fortsetzung)

4-6 Portionen

ca. 125 g Baiser (siehe Rezept)

250 ml Obers

500 g Erdbeeren

1 guter EL Kristallzucker

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln (je nach Größe). Ein paar schöne Stücke zur Verzierung aufheben. Die restlichen Erdbeerstücke mit dem Kristallzucker mischen und ca. eine Stunde im Kühlschrank Saft ziehen lassen.

Obers halbfest schlagen.

Baiser in kleinere Stücke brechen, über das geschlagene Obers bröseln und anschließend unterheben.

Erdbeeren und Saft schlampig unter die Obers-Baiser-Masse mischen, in Gläser füllen, mit den restlichen Erdbeerstücken verzieren und sofort servieren.



Baiser

1 Backblech

2 Eiklar

genau so viel Feinkristallzucker in Gramm, wie die Eiklar schwer sind

genau so viel Staubzucker in Gramm, wie die Eiklar schwer sind

1 Prise Salz

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

In einer fettfreien Schüssel die Eiklar und das Salz so lange aufschlagen, bis die Masse beginnt ganz leicht milchig zu werden. Feinkristallzucker dazu geben und so lange weiterschlagen, bis dicker, fester Schnee entstanden ist. Das dauert schon ein paar Minuten. Nun den Staubzucker drübersieben und vollständig untermischen. Den Schnee in einen Dressiersack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Häufchen (ca. 3 cm Durchmesser) dressieren. Im Ofen ca. 75 bis 90 Minuten trocknen. Dabei die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen, damit der Dampf entweichen kann. Sobald das Baiser hohl klingt und sich leicht vom Backpapier lösen lässt ist es fertig. Wichtig ist, dass es keine Farbe annimmt.

Auskühlen lassen und luftdicht aufbewahren.





Erdbeer-Granita

Sizilien-Feeling pur! Die erfrischende Granita ist das ideale Dessert für heiße Sommertage. Bayer-Prix, der Erdbeerbauer, der uns am Genussmarkt in Retz mit Erdbeeren versorgt, produziert einen sehr guten Erdbeersirup. Damit ist die Zubereitung ein Kinderspiel. Alkohol und Salz sorgen für eine weichere Konsistenz, so dass die Granita direkt aus dem Tiefkühler serviert werden kann.

ca. 6 Portionen

300 ml Erdbeersirup

100 ml Wasser

ca. 1 EL Verjus (15 ml)

1 EL St. Germain (15 ml, Holunderblütenlikör) oder ersatzweise 1/2 EL Wodka

1 Prise Salz

eventuell ein Spritzer alter Balsamico

Alle Zutaten mischen, mit Verjus und eventuell etwas Balsamico abschmecken, in ein passendes Gefäß füllen und in den Tiefkühler geben. Mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen. Zum Servieren mit einer Gabel abschaben und in vorgekühlte Gläser füllen.



Erdbeer-Gurken Salat (Dessert)

Dieses Rezept stammt vom britischen Ausnahmekoch Nigel Slater. Er kombiniert hier gekonnt die fruchtigen Aromen der Erdbeere mit den blumigen Aromen der Holunderblüten, und damit das Ganze nicht abflacht kommen knackige, frische Gurken und Minze dazu. Oder, wie Nigel Slater schreibt: "Die Essenz des Sommers, wie Cocktails auf perfekt gemähtem Rasen." Mit Zitronenmelisse funktioniert der Salat ebenfalls. Der beste Honig ist einer mit leichter Vanillenote, beispielsweise Sonnenblumenhonig.

4 bis 6 Portionen

3 EL Honig (ca. 50 g)

5 EL Holunderblüten- oder
Zitronenmelissensirup (ca. 75 ml)

10 Minzeblätter

450 g Erdbeeren

2 mittelgroße Salatgurken (ca. 350 g)

Honig, Minze und Holunderblüten- oder Zitronenmelissensirup zu b dickem Sirup pürieren. Wer keine Minzeflankerln im Salat mag sieht den Sirup ab..

Die Gurken unregelmäßig schälen, längs halbieren und die Kerne herauschaben. Das Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Die Erdbeeren putzen, in passende Stücke schneiden und vorsichtig mit den Gurken vermischen. Den Minze-Sirup darübergießen, sanft unterrühren und 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.





Erdbeer-Tarte

Das Geheimnis eines perfekten Desserts? Erstklassige Zutaten, eine Mischung unterschiedlicher Texturen (weich, knusprig), ein harmonisches Zusammenspiel von Säure und Süße und nur so viele Komponenten, wie dafür unbedingt notwendig sind. Bei dieser Tarte gelingt das perfekt: knuspriger, nicht zu süßer Mürbteig, weiches, dem Gaumen schmeichelndes Obers und fruchtige Erdbeeren, deren Süße mit etwas herber Marmelade in Balance gehalten wird.

für eine 26 cm Springform

Mürbteig (siehe Rezept)

300 g vollreife Erdbeeren, idealerweise alle ähnlich groß

150 ml Obers

1 EL Feinkristallzucker

2 EL herbe Marmelade (Ribisel, Stachelbeere, Vogelbeere, etc.)

Das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig ca. 15 Minuten blind backen, danach weitere ca. 15 Minuten offen weiterbacken bis der Boden goldbraun ist. Aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.



Erdbeer-Tarte (Fortsetzung)

Kurz vor dem Servieren das Obers schlagen und gleichmässig auf dem ausgekühlten Tarteboden verteilen. Die Marmelade mit 1 bis 2 EL Wasser vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die Erdbeeren waschen, trocknen, halbieren und sanft auf das Obers legen. Etwas mit Zucker bestreuen und die flüssige Marmelade darüber träufeln. Ein paar Minuten kalt stellen, bis die Marmelade ausgekühlt ist und dann servieren.



Mürbteig (nicht zu süß)

für eine 26 cm Tarte

200 g glattes Mehl

125 g kalte Butter

1/2 TL Salz

3 EL Feinkristallzucker

4 - 5 EL Eiswasser

Es gibt mehrere Methoden zu einem knusprigem Mürbteig zu kommen. Hier wird eine Vorgangsweise angewandt, die man vom Blätterteig kennt: das Tourieren, also das mehrfache Falten des Teigs.

In einer Schüssel Mehl, Salz und Zucker mischen. Mit der groben Reibe die kalte Butter drüber reiben. Mit den Händen schnell zu einem grobkrümeligen Gemisch verarbeiten. 4 EL eiskaltes Wasser dazugeben und verkneten. Wenn der Teig noch trocken bröselig bleibt einen weiteren EL Eiswasser hinzufügen.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck ausrollen, 3x falten und um 90 Grad drehen. Ein weiteres Mal zu einem Rechteck ausrollen und wieder 3 x falten.

Passend ausrollen, in die Form geben, mit der Gabel mehrfach einstechen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.





Erdbeer-Borretsch Sandwich

Borretsch, das "Gurkenkraut", gilt als idealer Beet-Partner für Erdbeeren, denn er kann deren Blütenansatz fördern und die Befruchtung begünstigen. Kein Wunder, dass die beiden auch geschmacklich gut miteinander harmonieren. Ähnlich wie beim Erdbeer-Gurken Salat werden bei diesem Rezept die fruchtigen Aromen der Erdbeere mit frischen, grünen kombiniert. Ergänzt wird mit einem weiteren idealen Erdbeer-Partner: Milchig-Cremigem.

Pro Sandwich

2 Scheiben gutes, weißes Toastbrot, nicht allzu dick geschnitten, mit etwas Frischkäse bestreichen. 3 bis 4 Erdbeeren waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Brotscheibe den Frischkäse mit den Erdbeerscheiben zu belegen. Zarte Borretschblätter auf die Erdbeerscheiben legen, mit etwas grobem Pfeffer würzen und die zweite Brotscheibe darauf legen. Mit einem scharfen Messer die Rinde entfernen und den Sandwich halbieren.

Zum 5 Uhr Tee servieren.





Erdbeer-Ketchup

Fruchtig scharf. Ideal zu Gegrilltem.

ca. 250 ml

200 ml Erdbeersirup (von Bayer-Prix)

80 g frische Erdbeeren

1,5 EL Apfelessig

1 EL Harissa

3 Nelken

2 Pimentkörner

1/2 Lorbeerblatt

1/4 TL Salz

Abrieb von 1/2 Zitrone

Erdbeeren klein schneiden und zusammen mit dem Sirup pürieren. Restliche Zutaten beifügen und alles ca. 15 Minuten einkochen, dann die Gewürze entfernen. Etwas abkühlen lassen und abschmecken. Tipp: Salzig schmeckt warm intensiver als kalt. Bei sauer ist es umgekehrt. Kalt stellen. Das Ketchup hält sich im Kühlschrank locker eine Woche.



Impressum, Copyright

Fotos: Michael Vesely, Frédéric Tubiermont (callmefred.com)

Text: Michael Vesely

Rezepte: Michael Vesely, Nigel Slater (aus dem Buch "Eat")

Die (auch kommerzielle) Weiterverwendung ist ausschließlich mit Quellenangabe (inklusive einem Link zu www.genusspassionisten.at) erlaubt. Die kompletten Lizenzbestimmungen finden Sie hier: www.creativecommons.org/licenses/by/3.0/at/

