



Erdbeer-Rezepte



Sektschaumsüppchen mit Erdbeeren

Zutaten

- 100 g Zucker
- 200 ml Weißwein
- 2 Blatt Gelatine
- Saft und Schale ½ Limone
- Schale ½ Orange
- 300 ml Sekt
- 400 g Erdbeeren
- 4 Kugeln Zitronensorbet
- einige Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung

Zucker mit etwas Wein erwärmen, schmelzen lassen. Gelatine ausdrücken, dazugeben und unter Rühren darin auflösen. Limonensaft, -schale, Orangenschale und restlichen Weißwein dazugeben. Alles glatt rühren, in eine Schüssel gießen und diese auf Eis stellen, bis die Flüssigkeit stockt. Gelee kurz durchrühren.

Sekt mit einer Schöpfkelle vorsichtig unter das Gelee rühren, so dass nicht zu viel Kohlensäure entweicht. Erdbeeren in Teller verteilen, Sektsüppchen darüber gießen. Nach Belieben je 1 Kugel Zitronensorbet darauf geben und mit Minzeblättern garnieren.

Spargelsuppe mit Curry und Erdbeer-Zwiebel-Kompott

Zutaten

- 1 Schalotte
- 20 ml Aceto balsamico
- 10 ml Essig (Rotweinessig)
- Salz und Pfeffer, grob
- 200 g Erdbeeren
- 30 g Gelierzucker, 2 : 1
- 500 g Spargel
- 450 ml Wasser
- 50 ml Weißwein
- 2 TL Currypulver
- 20 g Butter
- 100 ml Sahne
- 20 g Mehl
- 4 Eigelb
- 1 TL Zucker
- Muskat, frisch gerieben
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

Schalotte in feine Streifen schneiden und mit Essig und etwas Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Nach 2 bis 3 Minuten den Gelierzucker und die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren hinzu geben, aufkochen lassen und ein paar Minuten kochen.

Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Spargelschalen 15 Minuten im Wasser kochen, abgießen, dabei den Sud auffangen. Den Sud mit Salz und Zucker würzen, den Weißwein dazu geben und die Spargelstücke etwa 15 Minuten darin kochen. Dann heraus nehmen und beiseite stellen.

Butter in einem Topf zerlassen, Curry hinzugeben und kurz leicht anrösten lassen. Mehl mit zu geben und hell anschwitzen, mit dem Sud unter Rühren ablöschen. Die Sahne untermischen. Unter ständigem Rühren die Suppe zum Kochen bringen und nochmals abschmecken. Die Eigelbe mit 2 EL der Suppe verrühren, dann in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen lassen, sonst flockt das Eigelb aus. Die Spargelstücke einlegen.

Die Suppe in Suppenteller geben und in die Mitte etwas von dem Erdbeer-Zwiebel-Kompott setzen.

Rucola-Erdbeer-Salat mit Ofenkäse

Zutaten

- 50 g Rucola
- 150 g Erdbeeren
- 1 EL Aceto balsamico
- ½ TL Qitten- oder Johannisbeergelee
- ½ TL mittelscharfer Senf
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 kleine runde Ziegenkäse (ca. 80 g)
- 2 TL Olivenöl

Zubereitung

Rucola gründlich waschen, trocken schwenken und die dicken Stiele entfernen. Größere Blätter eventuell etwas klein zupfen. Die Erdbeeren waschen, in ca. ½ cm-dicke Scheiben schneiden.

Für das Dressing den Essig mit Gelee, Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl nach und nach unterschlagen bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Den Backofengrill anheizen. Den Käse nebeneinander in eine ofenfeste Form legen und mit Öl einpinseln, mit ca. 10 cm Abstand unter den heißen Grill in den Ofen schieben und ca. 4 Min. grillen, bis er goldbraun wird.

Inzwischen Rucola und Erdbeeren mit dem Dressing mischen und abschmecken. Auf Teller verteilen und mit dem Ziegenkäse gleich servieren.

Dazu passt frisches Baguette.



Avocado-Erdbeer-Salat mit Ingwer-Dressing

Zutaten

- 3 Avocados
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig
- 2 Msp. Ingwer, frisch gerieben
- 5 EL Pinienkerne
- 1 Schälchen Erdbeeren
- 4 Portionen Salat, für Deko
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Saft der Zitrone, Honig und Ingwer in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocado halbieren, Kern entfernen, nochmals halbieren und mit einem Löffel aus der Schale lösen. Schräg in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Abkühlen lassen und dann mit zu den Avocados geben.

Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Anrichten:

Etwas Salat in Gläser (oder auf Tellern) verteilen und mit dem Avocado-Erdbeersalat auffüllen. Evtl. noch ein paar Pinienkerne als Deko darüber streuen.

Pikanter Erdbeersalat

Zutaten

- 1 Handvoll Alfalfa-Sprossen
- 500 g Erdbeeren
- 1 Bund Rucola
- 1 Bund Basilikum
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL lieblicher Weißwein
- 1 Prise Zucker
- grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Erdbeeren waschen, abzupfen, vierteln. Rucola und Basilikum waschen, Stängel entfernen. Zitronensaft, Wein, Zucker und Pfeffer mischen. Platte mit Rucola auslegen. Erdbeeren darauf geben. Mit Salatsauce beträufeln und mit Basilikum und Alfalfa-Sprossen bestreut servieren

Erdbeer-Salat „Emiglia“

Zutaten

- 2 Handvoll Zupfsalat
- 1 Kiwi
- ½ Fenchelknolle
- 200 g Erdbeeren
- Zitronensaft
- 1 TL Öl
- 40 g Parmesan

Zubereitung

In einer Schüssel Zupfsalat, in Scheiben geschnittene Kiwi, ½ gehobelte Fenchelknolle und halbierte Erdbeeren anrichten. Mit Zitronensaft und Öl beträufeln. Mit sehr fein geschnittenen Parmesanstücken garnieren.

Erdbeer-Mozarella-Toast

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 60 g Mozzarella-Käse
- 2 TL Öl
- Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Toast-Brot
- etwas Basilikum oder Zitronenmelisse

Zubereitung

Die halbierten oder geviertelten Erdbeeren und den in Würfel geschnittenen Mozzarella-Käse mit Öl, beliebig Zitronensaft und Pfeffer anmachen.

Auf Toastbrot anrichten und mit Basilikum oder Zitronenmelisse garnieren.

Warme Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 2 EL Butter
- ½ TL schwarzer Pfeffer (grob zerstoßen)
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL Grand Manier
- Saft von ½ Orange
- Zitronensaft
- 2 Kugeln Vanilleeis
- 50 ml geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Den Pfeffer dazustreuen und ganz kurz dünsten. Die Erdbeeren beifügen und den Puderzucker darüber streuen. Mit dem Grand Manier ablöschen. Orangensaft, wenig Zitronensaft und zuletzt die restl. Butter beigeben.

Die Erdbeeren sofort anrichten. Mit je 1 Kugel Vanilleeis garnieren.

Spargel mit Erdbeeren und Entenbrust

Zutaten

- 300 g Spargel, weiß
- 300 g Spargel, grün
- Salz und Pfeffer
- 2 Entenbrust (Filets á ca. 200 g)
- 3 EL Öl
- 250 g Erdbeeren
- 1 kleiner Friséesalat
- 1 Orange, unbehandelt
- ½ Bund Minze
- 3 EL Majonäse
- 150 g Schmand
- 2 EL Mandeln in Blättchen, geröstet
- Pfeffer, rosa, grob gemahlen

Zubereitung

Den Spargel putzen und in ca. 4 cm lange Stücke teilen. In Salzwasser garen. Abgießen, abschrecken.

Fleisch in Öl von jeder Seite ca. 7 Min. braten. Salzen und pfeffern. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden. Salat zerteilen, Orangenschale in Zesten abziehen und die Frucht auspressen.

Minze in Streifen schneiden. Mit Schale, Majonäse und Schmand verrühren. Mit 3 bis 4 EL Saft, Salz, Pfeffer abschmecken. Filets aufschneiden, mit Salat, Spargel, Erdbeeren und Dressing anrichten und mit Mandeln und Pfeffer bestreut servieren.

Avocado-Carpacchio mit Erdbeeren

Zutaten

- 1 kleine Avocado
- etwas Zitronensaft
- 200 g Erdbeeren
- 2 TL Öl
- etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Avocado längs halbieren, Kern entfernen und schälen. Die Hälften in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Mit geviertelten oder in Scheiben geschnittenen Erdbeeren garnieren. Mit Öl beträufeln und Pfeffer würzen.

Erdbeer-Risotto mit Wein

Zutaten

- 40 g Schalotten
- 250 g Erdbeeren
- 40 g Butter
- 250 g Risotto-Reis
- 150 ml Weißwein
- 400 ml erhitzter Gemüsefond
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schalotten und Erdbeeren würfeln. Schalotten in 20 g Butter anschwitzen, Reis zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Hälfte der Erdbeeren zugeben. Fond nach und nach angießen (jew. nur so viel, dass der Reis gerade bedeckt ist). 15 Minuten garen lassen. In den letzten 2 Minuten restliche Erdbeeren zugeben. Salzen, pfeffern und den Parmesan mit der restlichen Butter untermischen.

Mit Erdbeeren und Parmesanhobeln garnieren.

Erdbeeren in Rotwein

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 250 ml trockener Rotwein
- Nelkenpulver
- Zimt gemahlen
- 150 g Zucker
- etwas Butter
- 150 ml geschlagene Sahne

Zubereitung

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren oder vierteln, in eine Schüssel geben, mit Rotwein übergießen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Den Rotwein in einen Topf abgießen, zum Kochen bringen, auf etwa 2/3 der Menge einkochen lassen und mit Nelkenpulver und Zimt würzen.

Zucker in einem Stieltopf unter Rühren erhitzen, bis er zu schmelzen beginnt. Butter hinzufügen und den Zucker goldbraun karamellisieren lassen, von der Kochstelle nehmen, unter Rühren etwas abkühlen lassen und nach und nach den etwas abgekühlten Rotwein und die geschlagene Sahne unterziehen. Den Topf wieder auf die Kochstelle setzen und die Masse unter Rühren erwärmen, bis die Sahne sich cremig mit den übrigen Zutaten verbindet.

Die Erdbeeren mit der heißen Sauce übergießen und sofort servieren.



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 4 EL Zucker
- 8 Löffelbiskuits
- 4 EL Espresso
- 2 EL Amaretto
- 300 g Quark
- 300 g Joghurt
- 2 TL Kakaopulver

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden, mit Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Löffelbiskuits zerkleinern und in vier Gläser geben. Mit Espresso und Amaretto beträufeln. Quark und Joghurt glatt verrühren und Erdbeeren unterheben. Erdbeercreme auf den Löffelbiskuit verteilen, mit Kakaopulver bestäuben und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Erdbeerküchlein

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 4 Eier
- 120 g Mehl
- 10 EL Milch
- 3 EL Sahne
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz

Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Eigelbe, Mehl, Milch, Sahne und 1 Prise Salz zu einem Teig verrühren, Butter flüssig machen und unterziehen. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann Eiweiß schlagen und unter den Teig ziehen. Zum Schluss die Erdbeeren unterheben. Löffelweise die Erdbeerküchlein in einer Pfanne mit Butter ausbacken.

Joghurt-Limetten-Creme mit Erdbeermark

Zutaten

- 5 Blatt Gelatine
- 600 g Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 500 g süße Sahne
- 400 g Erdbeeren
- abgeriebene Schale und Saft
- einer unbehandelten Limette
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Zucker
- 1 EL Campari

Zubereitung

Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Inzwischen Joghurt in einer Schüssel mit Puderzucker verrühren. Abgeriebene Limettenschale dazugeben. Sahne steif schlagen. Limetten- und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, Gelatine ausdrücken und dazugeben. Bei schwacher Hitze (Achtung: es darf nicht kochen!) unter Rühren auflösen. Dann heiß und zügig unter den Joghurt mischen, nach und nach geschlagene Sahne unterheben. Zugedeckt etwa 3 Stunden kalt stellen. Inzwischen für das Erdbeermark Erdbeeren waschen, von Stielansätzen befreien und bis auf 4 schöne Exemplare klein schneiden.

Zusammen mit Zucker und Campari mit dem Pürierstab pürieren. Dann mit der Joghurtcreme dekorativ auf Teller verteilen.

Mit je 1 Erdbeere garnieren.



Erdbeer-Quark

Zutaten

- 250 g Sahnequark
- 250 g Joghurt
- 300 g frische Erdbeeren
- 1 Pck. Vanillezucker
- Zucker
- Zitronensaft, frisch

Zubereitung

Quark mit Joghurt glatt rühren. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die Hälfte der Erdbeerstücke mit Vanillezucker bestreuen und ziehen lassen, die restlichen Erdbeeren mit 1 TL Zucker mischen und pürieren. Quark mit Erdbeerstücken und -püree verrühren und mit frisch gepresstem Zitronensaft und ggfs. Zucker abschmecken.

Buttermilchmousse mit Erdbeeren und Nusspesto

Zutaten

- 250 ml Buttermilch
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Sirup (Limettensirup)
- 60 g Puderzucker
- 3 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne
- 350 g Erdbeeren
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Honig
- 1 Bund Minze
- 2 EL Nüsse (Macadamia-)
- Minze, zur Deko

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen und halbieren, größere Erdbeeren vierteln. Anschließend die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nach ca. 2 bis 3 Minuten Gelatine ausdrücken, mit Zitronensaft unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat. Limettensirup, Puderzucker und Buttermilch dazu geben, alles gleichmäßig vermengen und für einige Minuten kühl stellen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Danach die Masse für mind. 3 Std. kühl stellen.

Für das Nusspesto die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten und wieder abkühlen lassen. Zusammen mit Öl, Honig und Minzblättern im Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Anrichten:

2 bis 3 EL Erdbeeren auf einen Teller geben, mit einem Löffel Nocken von der Buttermilchmousse abstechen und mittig auf den Erdbeeren platzieren. Mit dem Nusspesto beträufeln und mit Minzblättern dekorieren.

Erdbeer-Joghurt-Muffins

Zutaten

- 200 g Mehl
- 150 g Erdbeeren, klein geschnitten
- 50 g Schokolade, weiße oder Erdbeer-Schokolade, klein geschnitten
- ½ TL Zimt
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 300 g Joghurt

Für den Guss:

- 150 g Kuvertüre, weiß
- 12 Erdbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. In die Vertiefung eines Muffinblechs Papier-Backförmchen hinein setzen. Das Mehl mit den Erdbeerstückchen, der Schokolade, dem Zimt, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl und den Joghurt dazu geben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und dann nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in die Papierförmchen einfüllen. Im Ofen 20 bis 25 Min. backen. Die Muffins im Backblech 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Erdbeeren zur Hälfte darin eintauchen und auf einem Butterbrotpapier trocknen lassen. Die Muffins mit der restlichen Kuvertüre bepinseln, abtropfen lassen und mit den Erdbeeren verzieren.

Anstelle der weißen Kuvertüre kann man auch Vollmilch-Kuvertüre verwenden.

Erdbeercocktail

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 200 ml Erdbeer-Eiscreme
- 300 ml Apfelsaft
- 6 cl Himbeergeist
- 100 ml gut gekühlte Sahne
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Erdbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und den Blütenansatz entfernen. In kleine Stücke schneiden. Eis esslöffelweise zugeben, Apfelsaft und Himbeergeist zufügen und alles mit dem Mixstab fein pürieren. Sahne steif schlagen.

Cocktail in Gläser füllen, Sahnehäubchen darauf geben und mit Pistazien verzieren.

Erdbeer-Eier-Cocktail (alkoholfrei)

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- 150 ml Johannisbeersaft

Zubereitung

Die Sahne aufkochen. Die Erdbeeren entstielen und im Mixer zerkleinern. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, mit der heißen Sahne mischen, dabei gut mit dem Schneebesen schlagen, abkühlen lassen. Mit dem Johannisbeersaft zu den Erdbeeren geben, den Mixer für 30 Sekunden einschalten.

Den fertigen Cocktail in Gläser füllen, dann kalt stellen.

Karibischer Erdbeer-Drink (alkoholfrei)

Zutaten

- 280 g Erdbeeren
- 1 Mango
- 400 ml Orangensaft
- 4 EL Limettensaft
- nach Belieben Früchte für die Dekoration

Zubereitung

Erdbeeren klein schneiden, Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden, grob würfeln. Früchte mit dem elektrischen Schneidestab pürieren. Orangen- und Limettensaft unterrühren, kalt stellen.

Erdbeer-Drink mit Eiswürfeln servieren, nach Belieben mit Früchten garnieren.

