

Der Vorkoster - Rezepte mit Erdbeeren

Erdbeeren mal anders: im Risotto, Salat und als erfrischender Sirup für heiße Sommertage. Der Spitzenkoch verrät, wie es geht.

Rezepte nach Björn Freitag

Erdbeer-Avocado Salat

Mit dem frischen Ahornsirup-Dressing ist dieser Salat eine leichte und erfrischende Mahlzeit für heiße Sommertage.



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf zwei Personen.

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico Essig
- 1 TL Ahornsirup
- ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 500 g Erdbeeren
- 125 g Rucola
- 1 Avocado

Zubereitung:

- Olivenöl, Balsamico, Ahornsirup und den Saft einer halben Zitrone in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Erdbeeren putzen und vierteln. Die Beeren zusammen mit dem Rucola in die Schüssel geben.
- Avocado von der Schale befreien, in Würfel schneiden, zum Salat geben und alles gut verrühren.
- Den Erdbeer-Avocado Salat direkt servieren.

Erdbeer-Risotto

Der italienische Klassiker mal anders: Die Erdbeere gibt dem Risotto ein herrlich fruchtiges Aroma.



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf zwei Personen.

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 120 g Risotto-Reis
- 700 ml Gemüsebrühe
- 60 ml Weißwein
- 70 g Erdbeeren
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 TL Butter
- Salz
- weißer Pfeffer
- 6 Blätter Basilikum

Zubereitung:

- Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotte zugeben und anschwitzen. Den Risotto-Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen.
- Währenddessen in einem weiteren Topf die Gemüsebrühe und den Weißwein erhitzen.

- Die Erdbeeren putzen und halbieren. Die Hälfte der Erdbeeren zum Risotto-Reis geben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nach und nach die Gemüsebrühe unter Rühren zugeben, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist.
- Butter, Parmesan und die restlichen Erdbeeren zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto mit Basilikum garnieren und warm servieren.

Vanille-Erdbeersirup

Vor allem im Sommer ist eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr wichtig. Mit diesem Sirup ist das ein Kinderspiel, lecker fruchtig und erfrischend.



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf zwei Personen.

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 200 g Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

- Erdbeeren putzen, halbieren und in einen Topf geben. 100 g Zucker über den Beeren verteilen und 20 Minuten ziehen lassen.
- Zwei unbehandelte Zitronen schälen. Die Zitronenschale zu den Beeren geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, die ausgekrazte Schote und den restlichen Zucker zu den Beeren in den Topf geben. Alles zusammen circa 10 Minuten köcheln lassen.
- Den Erdbeersirup durch ein feines Tuch passieren.
- Den fertigen Sirup abkühlen lassen und zusammen mit Mineralwasser oder Sekt servieren.

Tipp: Die eingekochten Erdbeeren abkühlen lassen und zusammen mit Joghurt genießen.

Naked Strawberry Cake

Rezept Marie Simon

Ein Traum aus Erdbeeren und Vanille – dieser Naked Strawberry Cake (nackter Erdbeerkuchen) schmeckt hervorragend und ist ein Hingucker auf jeder Kuchentafel.



Die Mengenangaben sind zugeschnitten auf eine 26cm Springform.

Zutaten für den Tortenboden:

- 6 Eier (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 65 g Weizenmehl (Type 405)
- 65 g Weizenstärke
- 37 g ungesüßtes Kakaopulver

Zutaten für die Vanillecreme:

- ½ Vanilleschote
- 1 l Vollmilch
- 180 g Zucker
- 100 g Weizenstärke
- 2 Eigelbe
- 450 g Butter (Zimmertemperatur)

und natürlich...

- 1 kg Erdbeeren

Zubereitung:

- Für den Tortenboden Eier, Zucker und Salz mit einem Schneebesen über einem Wasserbad unter ständigem Rühren aufschlagen. Die Temperatur sollte bei ca. 50-60 °C liegen. Achten Sie darauf, dass die Zucker-Ei Masse nicht stockt.
- Die Zucker-Ei Masse in eine große Schüssel geben und mit Hilfe eines Handrührers aufschlagen. Die Masse solange aufschlagen, bis diese standfest ist. Anschließend die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Weizenmehl, Weizenstärke und Kakaopulver in einer separaten Schüssel vermengen und in ca. 3-4 Schritten vorsichtig unter die aufgeschlagene Zucker-Ei Masse heben.
- Eine Backform (ø 26 cm) einfetten und den Teig vorsichtig hineingeben. Den Tortenboden bei 180 °C (Ober/ Unterhitze) für 15-25 Minuten backen. Der Boden ist fertig gebacken, wenn die Oberfläche des Tortenbodens beim vorsichtigen Eindrücken mit dem Finger leicht zurückfedert und keine Abdrücke zurück bleiben. Den Tortenboden auskühlen lassen.
- Tipp: Den Boden am besten am Vortag backen, dann lässt er sich einfacher teilen.
- Für die Vanillecreme 100 ml Milch, Weizenstärke und die Eigelbe in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen.
- Eine halbe Vanilleschote vorsichtig auskratzen und zusammen mit 900 ml Vollmilch und Zucker in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, die Eigelb-Stärke-Masse unter ständigem Rühren zugeben. Die Vanillecreme in eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
- Die abgekühlte Vanillecreme mit einem Schneebesen glatt rühren.
- Die Butter mit einem Handrührer aufschlagen und die Vanillecreme nach und nach zugeben (beide Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben).
- Die Erdbeeren waschen, halbieren und beiseite stellen.
- Den Tortenboden zweimal waagrecht mit einem scharfen Messer teilen, sodass drei Ebenen entstehen. Den unteren Boden in einen Tortenring geben und mit Hilfe eines Spritzbeutels Vanillecreme auf dem Boden verteilen. Nun die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen am Tortenring entlang drapieren. Weitere Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit der Vanillecreme bedecken und anschließend den nächsten Boden auflegen.
- Mit dem nächsten Boden genauso verfahren. Der dritte Boden bildet die Decke.
- Diesen mit etwas Vanillecreme und Erdbeeren dekorieren und kalt stellen. Sobald die Creme festgeworden ist, kann der Naked Strawberry Cake angeschnitten werden.