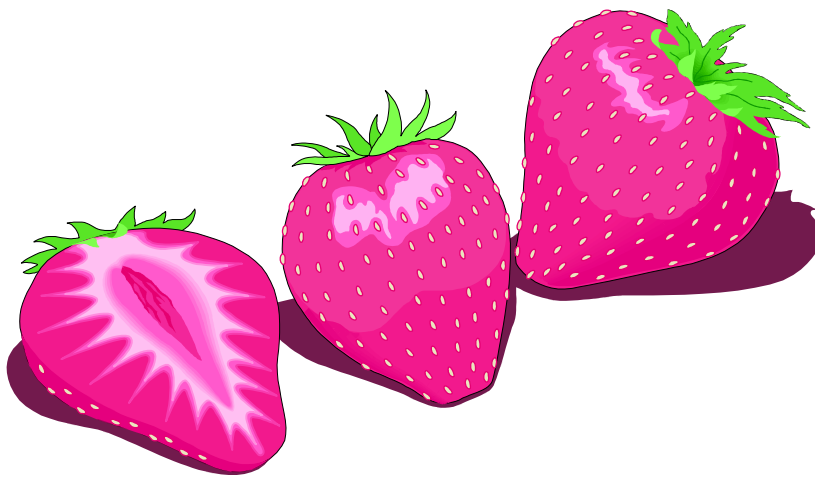


Erdbeeren



- die
süßen

Früchtchen

Rezepte

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Nevinghoff 40

48147 Münster

Telefon: 0251 / 599-0

Telefax: 0251 / 59 93 62

Siebengebirgsstraße 200

53229 Bonn

Telefon: 0228 / 703-0

Telefax: 0228 / 7 03 84 98

E-Mail: info@lwk.nrw.de

Internet: www.landwirtschaftskammer.de

Text, Gestaltung:

Marita Eissing/Carola Weber

Dr. Konrad Keipert

Nachdruck oder Vervielfältigung

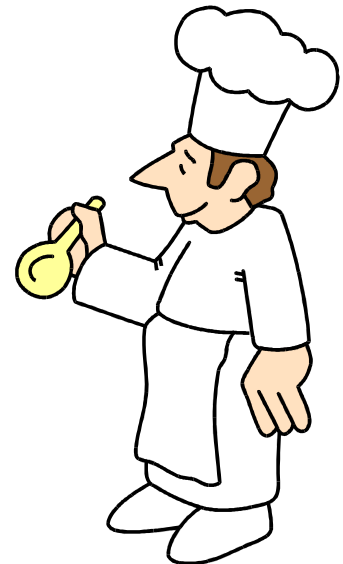
Die gesamte Produktinformation, Auszüge daraus oder auch einzelne Rezepte dürfen vervielfältigt werden.

Bitte beachten Sie:

Grundsätzlich muss auf jeder Seite die Quelle angegeben sein z.B. durch die schon vorhandene Fußzeile:

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

**Eine Auswahl
an leckeren
Erdbeer-Rezepten**



| | |
|---|----|
| Erdbeer-Baiser-Torte | 8 |
| Erdbeerkuchen vom Blech | 9 |
| Erdbeer-Parfait | 10 |
| Erdbeer-Sauce | 11 |
| Erdbeer-Shake | 12 |
| Erdbeer-Zitronen | 13 |
| Geflügelsalat mit Erdbeeren | 14 |
| Erdbeer-Quark-Torte | 15 |
| Salat mit Erdbeeren und Lammfilet | 17 |
| Erdbeer-Joghurt-Creme | 19 |

Erdbeer-Baiser-Torte

braucht et-
was Zeit



Für den Teig:

| | | |
|-----|-------|--------------|
| 200 | g | Mehl |
| 50 | g | Speisestärke |
| 2 | | Eigelb |
| 60 | g | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 125 | g | Butter |

aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In die Springform geben und einen Rand andrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15 -20 Minuten abbacken.

| | | |
|-----|---|-----------|
| 500 | g | Erdbeeren |
|-----|---|-----------|

waschen, putzen, gut abtropfen lassen.

| | | |
|-----|---|--------|
| 4 | | Eiweiß |
| 180 | g | Zucker |

steif schlagen und unter weiterem Rühren einrieseln lassen.

Tortenboden aus dem Ofen nehmen. Erst den Eischnee, dann die Erdbeeren darauf verteilen. Wieder in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben, bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Erdbeerkuchen vom Blech

gelingt leicht



Für den Teig:

| | | |
|-----|---------|------------|
| 5 | | Eier |
| 250 | g | Butter |
| 250 | g | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 250 | g | Mehl |
| 1/2 | Päckch. | Backpulver |

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Den Teig auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) etwa 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Belag:

| | | |
|-----|---------|--------------------|
| 1 | Päckch. | Sahnepuddingpulver |
| 40 | g | Zucker |
| 1/2 | Liter | Milch |
| 250 | g | Magerquark |
| 1 | kg | Erdbeeren |

nach Packungsanweisung mit und zubereiten. Etwas abkühlen lassen und unterrühren.

waschen, putzen und halbieren. Den Obstkuchenboden mit dem Pudding bestreichen und die Erdbeeren darauf legen. Nach Geschmack mit etwas Zucker bestreuen.

Erdbeer-Parfait

Für vier bis 6 Personen

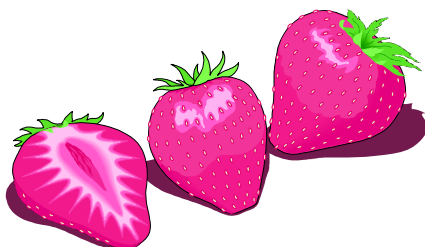


gelingt leicht



| | | | |
|-----|----|-----------------|---|
| 700 | g | Erdbeeren | waschen, putzen, pürieren. |
| 2 | | Eigelb | mit |
| 70 | g | Zucker | cremig schlagen und |
| 2 | El | Zitronensaft | unterrühren. |
| 2 | | Eiklar | und |
| 500 | g | Sahne | getrennt steif schlagen. |
| | | | Beides unter die Eigelbcreme ziehen und vorsichtig mit dem Erdbeerpüree vermengen. In ein Kunststoff-oder Metallgefäß füllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen. |
| 150 | g | Mandelblättchen | Parfait auf eine Platte stürzen. ohne Fett in einer Pfanne rösten und damit das Parfait bestreuen. |

Tipp: Parfait während des Gefrierens gut durchrühren, um Eiskristallbildung zu verhindern.



Feine Würze

Neben Zucker sind es vor allem Zitrusfrüchte, die mit ihrer Säure den Erdbeergeschmack noch verstärken.

Erdbeer-Sauce

Für vier Personen 🍷🍷🍷🍷

pfiffig



| | | | |
|-----|-------|--------------|--|
| 250 | g | Erdbeeren | waschen, putzen, gut abtropfen lassen. |
| 1/8 | Liter | Rotwein | und in einem Topf verrühren. Erhitzen und unter Rühren 3 Minuten kochen lassen. |
| 1/8 | Liter | Wasser | |
| 3 | El | Zitronensaft | |
| 75 | g | Zucker | |
| 1 | El | Speisestärke | |
| | | | Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und zusammen mit dem Erdbeerpüree zu der Sauce geben. |

Tipp: Heiß oder kalt servieren.
 Kalte Erdbeersauce schmeckt gut zu Vanille-Flammeri.
 Heiße Erdbeersauce schmeckt gut zu Vanille-Eiscreme.

Erdbeer-Shake

Für vier Personen 🍷🍷🍷🍷

gelingt leicht



| | | | |
|-----|---------|---------------------------|---|
| 250 | g | Erdbeeren | waschen, putzen, abtropfen lassen und halbieren. Früchte in eine Schüssel geben. Mit |
| 4 | El | Zucker | betreuen. 30 Minuten ziehen lassen. |
| 250 | g | Erdbeereis | in große Würfel schneiden und in den Mixer geben. |
| 1/2 | Liter | Milch | in den Mixer geben. mit abreiben und zusammen mit zufügen. Erdbeeren mit dem Saft dazuschütten. Alles auf Stufe 2 zwei Minuten pürieren. |
| 1 | Päckch. | Vanillinzucker | |
| 3 | El | Zitronensaft | |
| 3 | El | Orangensaft | |
| 1 | | Zitrone (unbehandelt) | |
| 2 | | Zuckerwürfel | |
| 4 | El | Puderzucker (gestrichene) | |
| 5 | | Eiswürfel | zufügen und den Mixer noch einmal 2 Minuten laufen lassen. |

Erdbeer-Shake in Gläser füllen und als Erfrischungsgetränk reichen.

Tipp: Statt Erdbeeren eine andere frische Frucht nehmen.
Statt Erdbeereis Vanilleeis verwenden.

Erdbeer-Zitronen

Für vier Personen 🍷🍷🍷🍷

raffiniert



| | | | |
|-----|-------|-----------------|--|
| 250 | g | Erdbeeren | waschen, putzen, gut abtropfen lassen. 4 Erdbeeren zum Garnieren zurücklassen. Die anderen vierteln. Mit |
| 40 | g | Zucker | bestreuen, 15 Minuten ziehen lassen. |
| 4 | | Zitronen | in heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und halbieren. Fruchtfleisch herauslösen, Hälften abflachen, damit sie Stand haben. In jede Hälfte |
| 1 | Tl | Zucker | streuen. |
| 120 | g | Frischrahmkäse | geschmeidig rühren. |
| 1/4 | Liter | Sahne | steif schlagen. |
| 4 | El | Sahne | in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren |
| | | | Übrige Sahne in den Käse mischen. Erdbeeren in die Zitronenhälften füllen. Käsecreme darauf geben. Mit den restlichen halbierten Erdbeeren garnieren. Obendrauf einen Tuff Sahne spritzen. |
| | | Zitronenmelisse | Mit garnieren. |

Als Dessert reichen.

Tipp: Das ausgelöste Zitronenfruchtfleisch durch ein Sieb drücken. Zitronensaft im geschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Geflügelsalat mit Erdbeeren

Für vier Personen 🍴🍴🍴🍴

pfiffig



| | | | |
|-------------------------|-------|--------------------|--|
| 1/2 | Liter | Wasser | mit |
| 2 | TI | Klare Brühe | und |
| 1/2 | TI | Salz | zum Kochen bringen. |
| 400 | g | Hähnchenbrust | zugeben und ca. 40 Minuten kochen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und in Streifen schneiden. |
| 1/2 | | Salatgurke | waschen, schälen, halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen. |
| 1 | | rote Paprikaschote | waschen, putzen, halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. |
| 1 | | Apfel | waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. |
| 200 | g | Erdbeeren | waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Alle Salatzutaten in die Marinade geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen. |
| <u>Marinade:</u> | | | |
| 4 | El | Zitronensaft | |
| 3 | El | Geflügelbrühe | |
| 1 | TI | Salz | |
| 1/2 | TI | Zucker | |
| 4 | El | Öl | |
| 1 | TI | grüner Pfeffer | Zutaten miteinander verrühren. |

Dazu Baguette reichen.

Erdbeer-Quark-Torte

braucht etwas
Zeit



Für den Teig:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

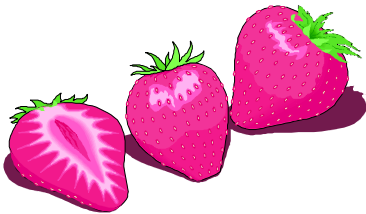
| | | | |
|-----|---|--------|---|
| 80 | g | Butter | schmelzen. |
| 5 | | Eier | und |
| 125 | g | Zucker | schaumig schlagen. |
| 140 | g | Mehl | vorsichtig unter heben und die ausgekühlte Butter unter Rühren zugeben. Die Masse in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im heißen Backofen 20-30 Minuten backen. |

Für die Quarkmasse:

| | | | |
|-----|---------|----------------|--|
| 800 | g | Erdbeeren | waschen, putzen und evtl., je nach Größe , klein schneiden. |
| | | | Den Tortenboden auskühlen lassen und dann einmal waagrecht durchschneiden. Einen Formrand (oder Springformrand) um einen der Böden legen. Mit der Hälfte der Früchte belegen und mit |
| 2 | El | Puderzucker | bestäuben. |
| 500 | g | Magerquark | mit |
| 100 | g | Zucker | und |
| 1 | Päckch. | Vanillinzucker | verrühren. |

Fortsetzung auf der nächsten Seite

| | | | |
|-----|-------|-------------|--|
| 6 | Blatt | Gelatine | ca. 5 Minuten im kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem Topf bei milder Hitze unter Rühren auflösen. Einige Löffel der Quarkmasse zugeben und verrühren. Dann den restlichen Quark unterrühren. |
| 300 | g | Schlagsahne | steif schlagen und unterheben. 2/3 der Creme auf den Erdbeeren verteilen. Den anderen Boden draufsetzen und den restlichen Quark darauf verstreichen. Die Torte ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Formrand entfernen und die Torte mit den restlichen Erdbeeren garnieren. |



Übrigens:

In vorchristlicher Zeit schrieb man den Göttinnen der Liebe und Fruchtbarkeit eine enge Beziehung zu den Erdbeeren zu; sie galten als Symbol für sündige Verlockungen.

Also genießen Sie die Torte in vollen Zügen!

Salat mit Erdbeeren und Lammfilet

Für vier Personen 🍷🍷🍷🍷

raffiniert



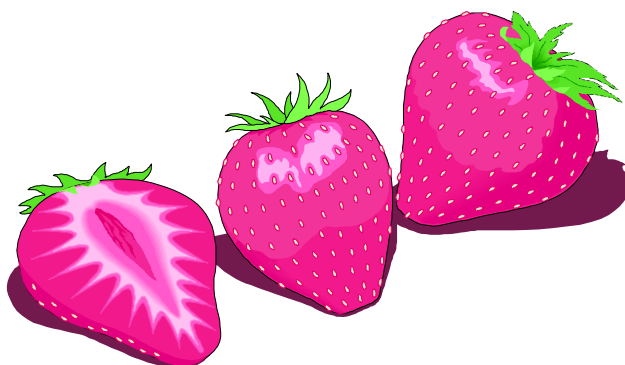
| | | | |
|-----|-------|-------------------------------------|---|
| 300 | g | Lammfilet | evtl. häuten, in |
| 30 | g | Butterschmalz | erhitzen und von jeder Seite ca. 10 Minuten rosa braten. |
| | | Salz und Pfeffer (aus der Mühle) | Mit würzen, abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. |
| 400 | g | grüner Spargel | waschen, unteres Drittel schälen, schräg in 2 cm dünne Stücke schneiden. |
| 1/2 | Liter | Salzwasser | In zum Kochen bringen, 1 Minute blanchieren und gut abtropfen lassen. |
| 250 | g | Erdbeeren | waschen, putzen und in Scheiben schneiden. |
| 100 | g | Ruccola oder junger Blattspinat | putzen, kurz waschen. Auf Tellern verteilen, Spargel, Erdbeeren und Filetstreifen dekorativ darauf anrichten. Mit der Kräutermarinade begießen. |
| 2 | El | Pinienkerne | ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten und über den Salat streuen. Sofort servieren. |

Salatmarinade siehe nächste Seite.

Kräutermarinade:

| | | | |
|-----|-------|----------------------------|-------------------------------|
| 3 | El | Himbeeressig | |
| 1/2 | Tl | Salz | |
| 1 | Prise | Pfeffer (aus der Mühle) | |
| 1/2 | Bund | Schnittlauch | in Röllchen schneiden und |
| 1/2 | Bund | Petersilie | fein hacken. Alle Zutaten mit |
| 5 | El | Olivenöl | zu einer Marinade verrühren. |

Tipp: Salat als Vorspeise oder kleines Gericht reichen.
Dazu passt Baguette.



... eine Beere mit Geschichte

Wer kennt sie nicht: die kleinen, aromatischen Walderdbeeren!

Aber die Urahnen unserer großen, schönen Erdbeeren stammen nicht aus heimischen Wäldern, sondern kommen aus Übersee. Französische Seefahrer brachten im Mittelalter von ihren Reisen Erdbeerableger aus Nord- und Südamerika mit. Aus Kreuzungen entstanden erst im Laufe der Zeit unsere heutigen Sorten.

Erdbeer-Joghurt-Creme

Für vier Personen 🍷🍷🍷🍷

lässt sich
vorbereiten



| | | | |
|-----|-------|--------------------------|--|
| 300 | g | Erdbeeren | waschen, putzen, einige Früchte zum Garnieren abnehmen, restliche Erdbeeren pürieren. |
| 2 | | Becher Joghurt (300g) | mit schaumig rühren. entsaften, Erdbeeren mit Joghurt und Zitronensaft vermischen. |
| 50 | g | Zucker | |
| 1/2 | | Zitrone | |
| 6 | | Blatt Gelatine | einweichen, anschließend bei mäßiger Hitze auflösen, etwas abkühlen lassen und unter Rühren zur Fruchtmasse geben. |
| 1/8 | Liter | süße Sahne | steif schlagen und unter die etwas festgewordene Erdbeermasse ziehen. |

Tipp: Erdbeercreme in Gläser füllen und mit etwas geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!