

KARL NEWEDEL

Erdbeere & Rhabarber



Bassermann
Inspiration



Erdbeere & Rhabarber

Rezepte und Fotos: Karl Newedel



»Feine Aromen **lecker serviert**«



er liebt sie nicht, die kleinen **roten Beeren**, die ab Juni so verlockend auf Beeten und Feldern leuchten? Hat man keinen eigenen Garten, so kann man kaum der Versuchung widerstehen, sich auf den Weg zum Selberpflücken auf einem der vielen Erdbeerbilder zu machen. Denn frisch geerntet schmecken die Beeren am besten. Und dann heißt es: Nur nicht zu kalt aufbewahren, damit ihr **zartes Aroma** nicht verloren geht – am besten gleich vernaschen. Erdbeeren sind wahre **Vitamin-C-Bomben**, enthalten viel **Folsäure** und **B-Vitamine** – das ist Gesundheit mit wunderbarem Geschmack.

Wer das Erdbeeraroma noch vervollkommen möchte, paart sie mit frisch geschlagener Sahne, Eiscreme oder mit zartem Biskuitteig für eine prächtige Torte – der Inbegriff für einen **perfekten Sommertag**. Dabei nicht vergessen: Die Beeren sind sehr empfindlich und sollten am besten in stehendem Wasser vorsichtig gewaschen werden. Den Stielansatz erst danach entfernen, damit das feine Aroma nicht leidet.



ruchtig-säuerlicher **Rhabarber** ist der ideale Partner für Erdbeeren. Seine Erntezeit beginnt schon Ende April und endet am 24. Juni – am Johannitag. Rhabarber besteht zu 95 Prozent aus Wasser, ist sehr kalorienarm und bestens geeignet, den Stoffwechsel im Frühjahr auf Trab zu bringen.

Rhabarber zeichnet sich durch ein **großes Aromenspektrum** und durch seine **erfrischende Wirkung** aus. Auf dem Markt werden drei Sorten angeboten. Am sauersten ist die grünstielige Sorte mit grünem Fleisch. Etwas weniger sauer ist die rotstielige Sorte mit grünem Fleisch. Und am mildesten und damit auch am beliebtesten ist rotstieliger Rhabarber mit rotem Fleisch – dessen Aroma erinnert fast an Himbeeren.

Rhabarber harmonisiert nahezu **perfekt mit allem Süßen**. Von Teigtäschchen über Kuchen, Tartes, Torten bis hin zu süßer Reiscrème – all das verträgt sich wunderbar mit Rhabarber. Was nicht heißt, dass er sich nicht auch für **herzhafte Gerichte** eignet. Ganz im Gegenteil! Lassen Sie sich von den Rezepten in diesem Buch inspirieren und entdecken Sie ganz neue Rhabarberkompositionen.



Ende



erleben

knallrotes i-Tüpfelchen
unwiderstehlich
kinderlieb
aphrodisierend
lieben Schlagsahne
können auch pikant
lecker



Teig

- * 200 g Butter
- * 150 g Zucker
- * 4 Eier
- * 350 g Mehl
- * 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- * 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- * 1 Päckchen Backpulver
- * 1 Prise Salz

Belag

- * 4 Blatt weiße Gelatine
- * 1 kg Erdbeeren
- * 4 EL Zucker
- * 400 g Sahne
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 3 EL gehackte Pistazien

Außerdem

- * Fett für das Blech



ahnige Erdbeerschnitten

🕒 45 Minuten * Back- und Kühlzeit: 80 Minuten * 8 Portionen

- 1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ein Backblech einfetten. Die Butter zerlassen. In eine Rührschüssel geben, den Zucker hinzufügen und die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen. Mit dem Mixer weiß-cremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Eier einzeln unterschlagen.
- 2 Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Mehl mit Puddingpulver, Zitronenschale, Backpulver und Salz mischen, zur Eiercreme geben und glatt verrühren. Den Teig aufs Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.
- 3 Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen. 700 g Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. 450 g Erdbeerpüree in eine Schüssel geben. Die Gelatine leicht ausdrücken und bei milder Hitze in einem Topf unter Rühren auflösen. Etwa 4 EL vom Erdbeerpüree esslöffelweise unter die Gelatine rühren, dann die Gelatinemischung mit einem Schneebesen unter das übrige Püree rühren. Abgedeckt kalt stellen. Wenn das Püree zu gelieren beginnt, die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
- 4 Halbierete Erdbeeren auf dem Teigboden verteilen. Die Creme darauf glatt verstreichen. 1 Stunde kalt stellen, mit Erdbeeren, Püree und Pistazien dekorieren.