



students cooking

Zitronensorbet mit Basilikum, Erdbeeren und Balsamico

fertiges Zitronensorbet (gibt's in guter Qualität sowohl als Bioprodukt, als auch als Eigenmarke in unseren Supermärkten)

1 Büschel Basilikum
1 Becher Erdbeeren
ein paar Löffel Balsamico
Zucker

Das Basilikum klein schneiden und in das Zitronensorbet einrühren, das Ganze wieder in die Tiefkühltruhe packen. Dann den Balsamicoessig mit ein bisschen Zucker solange aufkochen bis die Flüssigkeit eindickt (ich denke da an diese hübsche, leicht sirupöse Flüssigkeit, die Fernsehköche so gern um ihr Essen drapieren). Allerdings aufpassen, wenn man zulange kocht, kriegt das alles eine kleisterartige Konsistenz. Die Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und diese mit der Essigreduktion (wer hätte gedacht, dass das so einfach ist?) vermischen und gemeinsam mit dem Basilikum-Zitronensorbet servieren.

Erdbeertiramisu

1 großer Becher Mascarpone
4 Eier
1 Packung Biskotten
Orangensaft
2 EL Brauner Zucker
750g Erdbeeren (je nach Schüssel 1kg)
Zucker nach Geschmack
Staubzucker
Vanillezucker
Orangenfilets von 2 Orangen
Pistazien, gehäckselt
je nachdem ob Kinder da sind: Cointreau
1 Prise Salz

Ich weiß ja nicht, wie lange ihr schon diese Kolumne lest, aber vielleicht ist euch ja schon aufgefallen, dass mich um diese Jahreszeit ein Grüngemüse- und Frischobststck befällt. Dieses Jahr könnt ihr in Form von Erdbeerrezepten an meinen Anwendungen teilhaben.

Text: Edith Renöckel

Braunen Zucker karamellisieren und mit ein paar Schuss Orangensaft ordentlich ablöschen und so lang kochen, bis der Karamell gelöst ist. Abkühlen lassen (dann sozusagen fakultativ Cointreau dazu). Währenddessen 500 g Erdbeeren in Scheiberl schneiden. Den Rest von den Erdbeeren mit ein paar Löffel Staubzucker und Vanillezucker durch den (Stab)Mixer jagen. Eier trennen, vom Eiklar schön steifen Schnee mit der Prise Salz schlagen. Die Dotter mit einem Löffel Zucker seeeehr schaumig rühren (das funktioniert gut mit 1-2 EL lauwarmem Wasser – dauert aber eine gefühlte Ewigkeit, also nicht aufgeben), Mascarpone unterheben, Schnee portionsweise unterheben, nach Bedarf nachzuckern.

Dann in eine Tiramisuform schichten und zwar wie folgt:

- * Biskotten in O-Saft getunkt
- * Mascarpone
- * Erdbeergatsch
- * Erdbeeren
- * Biskotten
- * ...

Mit Mascarponecreme aufhören, mit Erdbeeren dekorieren.

Zusätzliche Verzierungen mit Orangenfilets und Pistazien sind sehr hübsch. Ein paar Stunden kalt stellen.

Marzipanwaffeln mit Erdbeeren

200g Marzipanrohmasse
100g Obers (1)
1 EL Amaretto
4 Frische Eier
75g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 ml Öl
75 g Mehl
Staubzucker nach Belieben
Erdbeeren
Obers (2)
Zucker + Vanillezucker nach Geschmack

Für die Waffeln das Marzipan in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Mixers esslöffelweise das Obers (1) einarbeiten. Dann den Amaretto zugeben. Nach und nach die Eier unterrühren. Zucker, Vanillezucker und Salz und mit dem Öl kurz unterrühren. Das Mehl sieben und unter die Masse geben. Das Waffeleisen aufheizen, eventuell einfetten und anschließend goldgelbe Waffeln backen. Die Waffeln einfach mit Erdbeeren und geschlagenem Obers (mit Zucker und Vanillezucker nach Geschmack) servieren.

Für etwa 9 Waffeln



Edith Renöckel