

Martin Lagoda
Karl Newedel

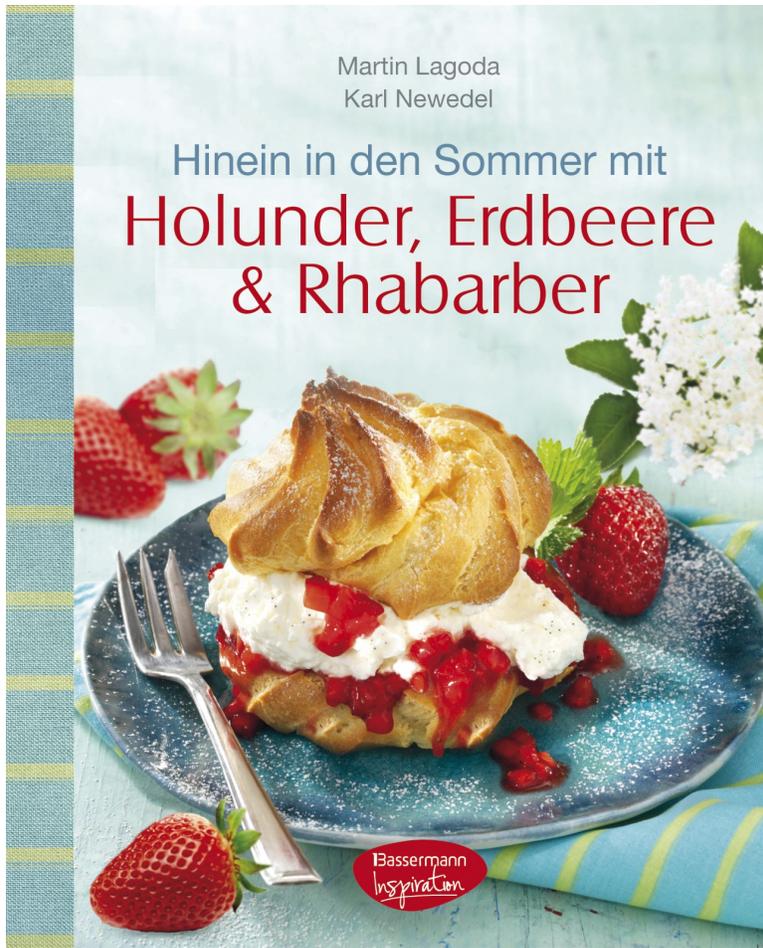
Hinein in den Sommer mit
**Holunder, Erdbeere
& Rhabarber**



Bassermann
Inspiration

Martin Lagoda
Karl Newedel

Hinein in den Sommer mit
**Holunder, Erdbeere
& Rhabarber**



Bassermann
Inspiration



Hinein in den Sommer mit
**Holunder, Erdbeere
& Rhabarber**

von
Martin Lagoda & Karl Newedel
fotografiert von Karl Newedel





Inhalt

Willkommen im Sommer

Die Rezepte

Verführerische Erdbeeren
Rhabarber, das Multitalent
Zarte Blüten: Holunder

Rezeptverzeichnis nach Kapiteln
Alphabetisches Rezeptverzeichnis
Die Autoren
Impressum

Willkommen im Sommer!

Dieses Buch lässt den Sommer noch schöner werden, denn hier verwöhnen die Autoren Martin Lagoda und Karl Newedel Sie mit den allerfeinsten Rezepten der ersten zarten Sommerboten mit großem Aroma: zarte Erdbeeren, eleganter Rhabarber und duftende Holunderblüten.



Erdbeeren sind Gottesgaben. Betören mit ihrem Rot die Sinne, schenken mit ihrem himmlischen Aroma wonnigliches Gaumenglück, und ihr köstlicher Saft tut auf wunderbare Weise wohl. Eine frisch gepflückte Erdbeere ist die pure Verführung zum Naschen. Gekrönt mit cremiger Sahne wird ihr niemand mehr widerstehen können und in höchsten Sinnesfreuden schwelgen. Dabei weiß sie mit Vielfalt zu glänzen: in süßen Rezepten und herzhaften Finessen.

Welche Freude, wenn der erste Rhabarber die Sehnsucht nach erfrischenden Genüssen erfüllt! Verlockend rot, grün oder pink schmeicheln sich die knackigen Stangen augenblicklich ein und inspirieren mit ihrer deliziösen Säure zu lustvollen Tüfteleien in der Küche. Heraus kommen Rezepte für edle Desserts, göttliche Blechkuchen und pikante Delikatessen.

Betörend schön sind die zarten, weißen Blüten des Holunderstrauchs, unglaublich süß ihr betörendes Aroma. Wer einen Holunder am Haus hat, sollte sich glücklich schätzen, aber zum Glück gibt es auch viele wild wachsende Sträucher. Verfeinern Sie Ihren Honig, genießen Sie das Sorbet, das schon Charles Bronson bei einem Besuch in Deutschland begeistert hat, und verwöhnen Sie sich mit einem köstlichen, blütenreichen Minitörtchen.



Verführerische *Erdbeeren*



Königliche Cupcakes

Meine Leidenschaft für diese Cupcakes grenzt schon an Sucht.

- » **Für 12 Stück**
- » **Zubereitungszeit: 40 Minuten**
- » **Backzeit: 20 Minuten**
- » **Kühlzeiten: 2 Stunden**
- » **Muffinsblech**
- » **Papierförmchen**

FÜR DEN TEIG

100 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
175 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
3-4 EL Milch
150 g Erdbeeren

FÜR DAS FROSTING

50 g Erdbeeren
60 g weiche Butter
60 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
350 g Puderzucker

- 1.** Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Küchengerät schaumig schlagen. Erst das eine Ei 1/2 Minute sorgfältig einarbeiten, dann das andere Ei.
- 2.** Mehl, Backpulver und das Salz gut miteinander vermischen. Löffelweise in die Buttermischung rühren. Sollte die Masse zu fest werden, noch etwas Milch

zugeben. Erdbeeren sehr klein schneiden und als letzten Schritt unterheben.

- 3.** Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. 12 Papierformen in die Mulden eines Muffinblechs setzen.
- 4.** Den Teig in die Formen verteilen. 20 Minuten backen. Herausnehmen, Cupcakes auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.
- 5.** Für das Frosting Erdbeeren sehr fein schneiden. Butter und Frischkäse cremig verrühren, dann den Puderzucker unterrühren. Zum Schluss die Erdbeeren unterheben. Etwa 1 Stunde kalt stellen.
- 6.** Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und dekorativ auf das Gebäck spritzen. Alles noch einmal kühl stellen, bis das Frosting ganz fest ist.

Mein Tipp

Frosting lässt an Eistorte denken, bedeutet aber so viel wie Zuckerguss. Man kann den englischen Begriff auch mit „Eisblume“ übersetzen.



Knuoperbecher mit Schokoborke

Damit lässt sich auch ein Sonntagsfrühstück versüßen.

» **Für 4 Portionen**

» **Zubereitungszeit: 1 Stunde**

FÜR DIE SCHOKOLADENBORKE

200 g Zartbitterschokolade

200 g helle Schokolade

FÜR DAS DESSERT

400 g Erdbeeren

3 EL Ahornsirup

50 g Zartbitter-Schokolade

250 g Magerquark

35 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

25 g Baiser

4 TL Krokant

4 TL gehackte Pistazien

100 g Schlagsahne

- 1.** Für die Schokoborke die helle und Zartbitterschokolade getrennt schmelzen (am besten im Wasserbad). In jeweils vier Portionen eine dünne, zungenförmige Schicht auf eine glatte, kalte Fläche (z. B. Marmor) gießen. Erstarren lassen. Schokolade mit einem Spachtel oder scharfkantigen Pfannenwender behutsam von der Fläche abschieben, so dass eine zimtstangenähnliche Rolle möglichst an einem Stück entsteht.

- 2.** Für die Becherfüllung Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit Ahornsirup verrühren und 10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren ziehen lassen. Zartbitterschokolade grob hacken. Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Baiser zerbröseln und mit Krokant und Pistazien mischen.
- 3.** Die Sahne steif schlagen und behutsam unter den Quark heben. Erdbeeren, Quark, Schokolade und Baiser-Mischung nacheinander in 4 Gläser schichten. Jeweils ein helles und ein dunkles Stück Schokoborke hineinstecken.

Mein Tipp

Wer die Schokoborke nicht selbst herstellen möchte, schält mit einem Messer oder Sparschäler möglichst dicke Späne von der hellen und dunklen Schokolade ab. Dann dauert die Zubereitung insgesamt nur noch eine gute halbe Stunde.

