



Erdbeer-Rezepte von Armin Roßmeier

Erdbeermousse mit Vanille auf Herzwaffel mit Ingwer

Zutaten (für vier Portionen):

Mousse:

200 g frische Erdbeeren, püriert
2 EL Frischkäse
125 g Naturjoghurt
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelbe
3 EL Kokosblütenzucker
1/4 l Schlagsahne
1 gehäufte TL Agartine
4 ganze Erdbeeren
Minzekronen

Waffeln:

1 EL Zucker
2 Eier (M)
1 TL fein geriebener Ingwer
Abrieb von einer unbehandelten Limette
Abrieb von einer unbehandelten Orange
2 EL Kochsahne
4 Msp. Backpulver
60 g Dinkelmehl
4 EL Rapsöl
Öl zum Ausfetten des Waffeleisens

Zubereitung (circa 35 Minuten – ohne Kühlzeit):

Für die Mousse Frischkäse, Joghurt, Vanillezucker, Eigelbe und Kokosblütenzucker gut verrühren, dann Erdbeerpüree untermischen. Geschlagene Sahne unterheben und Agartine nach Packungsanweisung vorbereiten und vorsichtig einrühren. Die Mousse in eine vorgekühlte Schüssel geben und bei vier bis sechs Grad kühlen für mindestens vier Stunden, besser über Nacht.

Für die Waffeln Zucker, Eier, Ingwer, Abriebe und Sahne gut verrühren, das mit Backpulver versiebte Mehl untermischen und so einen sämigen Teig herstellen. Waffeleisen erhitzen, mit Öl ausstreichen und nach und nach die Waffeln goldgelb ausbacken. Waffeln auf Tellern anrichten, Nocken von der Mousse abstechen und daraufsetzen. Mit Erdbeeren und Minze ausgarnieren.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.



Marinierte Erdbeeren auf Frühlingsalat mit panierten Lakenkäsewürfeln

Zutaten (für vier Portionen):

Marinade:

3 Zweige Zitronenthymian, gerebelt
3 EL kalt gepresstes Olivenöl
2 EL Ahornsirup
Saft von 2 großen Zitronen
80 ml Apfelsaft
2 Msp. Chiliflocken

Außerdem

200 g Erdbeeren (gewaschen, gezupft, geviertelt)
200 g Lakenkäsewürfel
2 EL Maismehl
2 Eier (M)
2 EL schwarzen Sesam
2 EL fein geriebene Walnüsse
Öl zum Ausbacken
1 Eisbergsalat
200 g Pflücksalat

Zubereitung (circa 30 Minuten):

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und die Erdbeeren darin 15 bis 20 Minuten marinieren lassen.

Die Käsewürfel in Maismehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen, in der Panade aus Sesam und Walnüssen wälzen, dann in der Pfanne mit wenig Öl vorsichtig ausbacken.

Den Eisbergsalat in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Pflücksalat mischen und auf Tellern anrichten. Die Erdbeeren mit der Marinade darüber verteilen und die Käsewürfel ringsum legen.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.