



## *Marinierte Rote Bete mit Himbeeren*

---

Rezept für 4 Personen als Mittellgang.

4 mittelgroße Rote Bete  
1 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
6 EL Himbeeressig  
400g Joghurt  
Ziegenfrischkäse (pro Person ein gr. Eslöffel)  
1 Schale Rucolasalat  
1 Schale Himbeeren  
geröstete Pinienkerne  
Kräuter wie: Zitronenmelisse, Boretsch, Pimpernelle, Estragon oder Basilikum

Die Rote-Bete-Knollen schälen, am besten mit einem Sparschäler. Tragen Sie Gumihandschuhe. Ansonsten hilft Zitronensaft beim Entfernen der Farbe.

Die Knollen auf einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit Salz, Zucker und Essig zugedeckt für einige Stunden oder auch über Nacht marinieren. Vor dem Anrichten noch einmal durchmengen und gegebenenfalls noch einmal mit Salz und Essig nachwürzen.

Pro Teller circa zwölf Himbeeren im entstandenen Rote-Bete-Saft für ein paar Minuten marinieren. Auf jedem Teller ein Rucolabett anrichten, darauf die Rote-Bete-Scheiben verteilen, einen großzügigen Eslöffel Ziegenfrischkäse in die Tellermitte geben und mit den Kräutern, Pinienkernen und Himbeeren garnieren. Sofort servieren.



## Himbeer-Auflauf / Erdbeer-Auflauf

---

Auflaufform einfetten und den Boden wahlweise mit Erdbeeren und/oder Himbeeren bedecken. (Menge, wie man möchte, hängt von der Größe der Auflaufform ab) Etwas Himbeergeist darüber träufeln.

Crème:

1 Ei, 3 Eigelb, 150 g Puderzucker  
1 gehäufte EL Mehl  
2 Becher Crème double  
1 Becher Crème fraîche

Alles miteinander verrühren und auf die Früchte geben.

40 Min. bei 150- 180 °C im Ofen überbacken!  
*Fertig und lecker!*

## Erdbeer-Rhabarber-Bowl Alkoholfrei

---

500 g Erdbeeren  
2 Pk. Vanillinzucker  
2 EL Zucker  
5 EL Erdbeersirup  
0,7 L Rhabarber-Trunk  
0,5 L Mineralwasser

Die gewaschenen geviertelten Erdbeeren mit Zucker und Vanillinzucker vermischen und den Erdbeersirup darüber geben. Das Ganze im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Rhabarbertrunk und Mineralwasser zugeben.

*Sehr erfrischend!*