



JULIA CAWLEY
SASKIA VAN DEELEN
VERA SCHÄPER

HELLO BERRIES

KOCHEN, BACKEN
UND GENIESSEN MIT BEEREN



ars vivendi

ORIGINALAUSGABE

1. Auflage 2021
© 2021 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1,
90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Printed in the EU

ISBN 978-3-7472-0246-3

REZEPTE UND TEXTE

Saskia van Deelen

GESTALTUNG UND SATZ

Designbüro vrej, Vera Schäper

FOTOS

Julia Cawley

LEKTORAT

Denise Maurer

JULIA CAWLEY
SASKIA VAN DEELEN
VERA SCHÄPER

HELLO BERRIES

KOCHEN, BACKEN
UND GENIESSEN MIT BEEREN





HELLO BERRIES

Kennst Du Mieze Schindler? Jonkheer van Tets? Oder hast Du schon einmal von Black Jewel und Autumn Bliss gehört?

Namen wie die von Protagonisten in Literatur-Klassikern oder Fantasy-Romanen. Namen, die neugierig machen, das Besondere versprechen. Es sind Namen für kleine, kostbare Geschöpfe der Natur – von Gärtnerinnen und Gärtnern liebevoll an feine Früchte vergeben, die uns den Sommer versüßen oder uns an heißen Tagen mit sanfter Säure erfrischen sollen.

Mieze Schindler kommt dunkelrot daher, ist etwas kleiner als andere Erdbeersorten, dafür aber hocharomatisch. Jonkheer van Tets reift als rote Johannisbeere zu vergleichsweise großen Beeren heran, mit angenehmer Säure bestens zum Saften geeignet. Black Jewel und Autumn Bliss sind die wahren Schönheiten unter den schwarzen Sommer- und roten Herbsthimbeersorten – Hello Berries!

Streng genommen dürfte hier nur Jonkheer van Tets das Wort Beere im Namen tragen, zusammen mit seinen engsten Verwandten, den Stachelbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren und Cranberrys. Allen gemein ist, dass sie aus einem einzigen Fruchtknoten hervorgegangene Schließfrüchte sind. Abweichend davon definiert die Botanik Erdbeeren als Sammelnuss-, Himbeeren und Brombeeren als Sammelstein- und Holunderbeeren als Steinfrüchte. Wir gehen für die Rezepte in diesem Buch vom allgemeinen Beerenbegriff aus: Demnach sind Beeren klein, rund, weich und süß.

Zudem hat die Natur die meisten Beerensorten für uns besonders hübsch gemacht. Wir sollen aufmerksam und neugierig sein, die Schönheiten an den Sträuchern und auf den Märkten ja nicht übersehen. Denn unsere heimischen Beeren sind nicht umsonst so verführerisch lecker und gesund:

Sie sind wahre Schatzkammern der Natur, Superfood, Saison für Saison prall gefüllt mit wichtigen Vitaminen, reich

an Mineral- und sekundären Pflanzenstoffen. Dabei haben frische – besser noch – selbst gepflückte Beeren direkt nach der Ernte die meiste Power. Ihre für uns so wertvollen Inhaltsstoffe verringern sich mit der Zeit der Lagerung. So baut sich das Vitamin C der meisten Beerenarten bereits in den ersten drei Tagen fast zur Hälfte ab.

Von der Hand in den Mund also? Beeren ganz frisch und ohne Rezept vernaschen? Klar!

Aber wenn sich Mieze Schindler und Jonkheer van Tets im Namen unserer heimischen Beeren etwas wünschen dürften, dann würden sie sich für die Hauptrolle in Deiner Sommerküche entscheiden.

Hello Berries macht Wünsche wahr. Die Beeren der Saison spielen in unseren Rezepten zwar nicht immer die Hauptrolle, aber selbst als Nebendarsteller werden sie mit ihren vielen Talenten Dein Frühstück aufpeppen und Herzhaftem eine neue, unerwartete Note verleihen. Klein, rund und weich werden sie Gebackenes krönen, Desserts unwiderstehlich machen und Eis und Getränken die sommerliche Frische verleihen.

Das und noch viel mehr, auf Dein Wohl!



INHALTS- VERZEICHNIS

FRÜHSTÜCK
GOOD MORNING BERRIES
15

GEBÄCK
BAKING BERRIES
33

HERZHAFT
BETTER WITH BERRIES
53

DESSERT
SWEETS AND TREATS BERRIES
75

EIS
COOL BERRIES
93

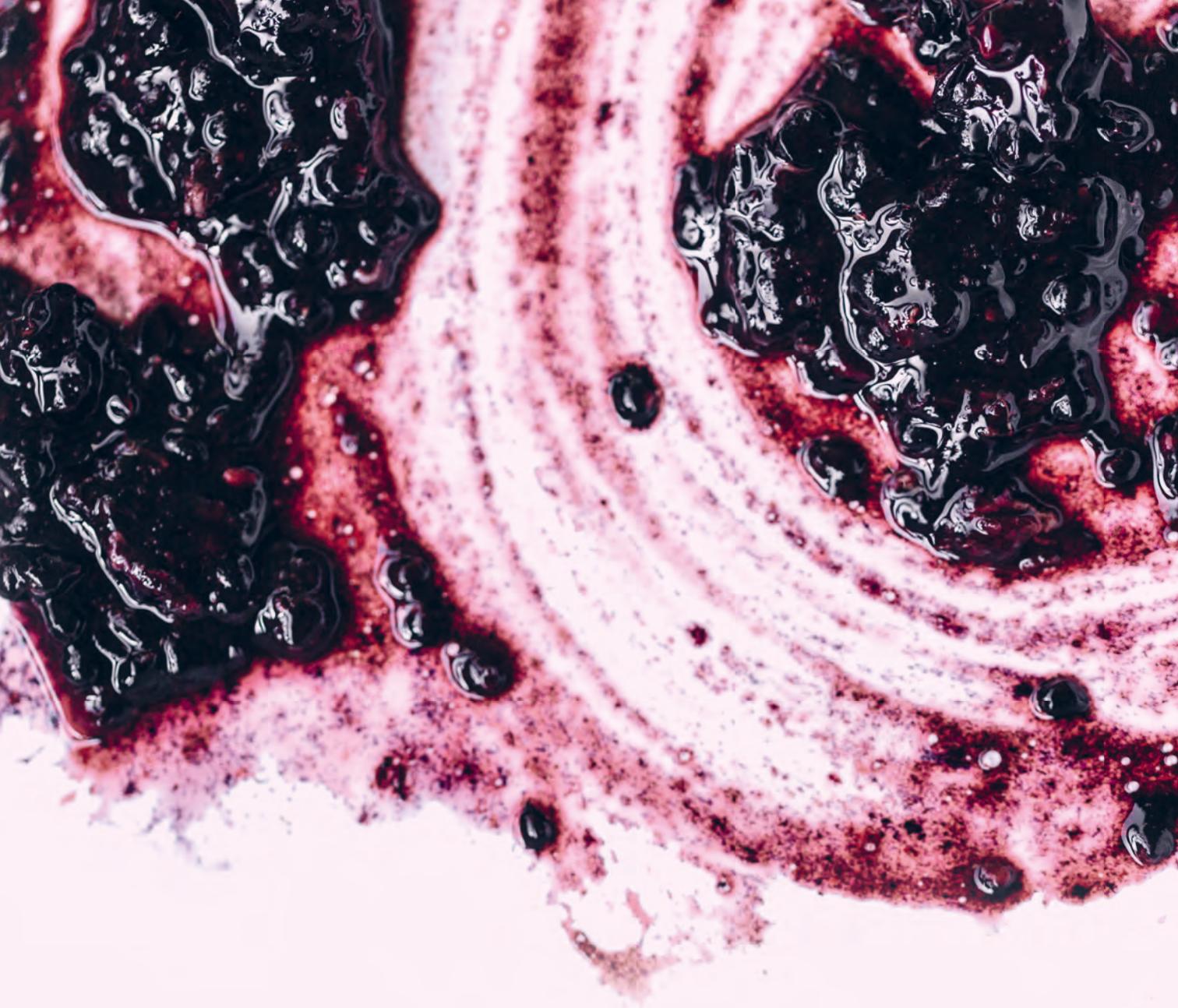
GETRÄNKE
CHEERS BERRIES
107

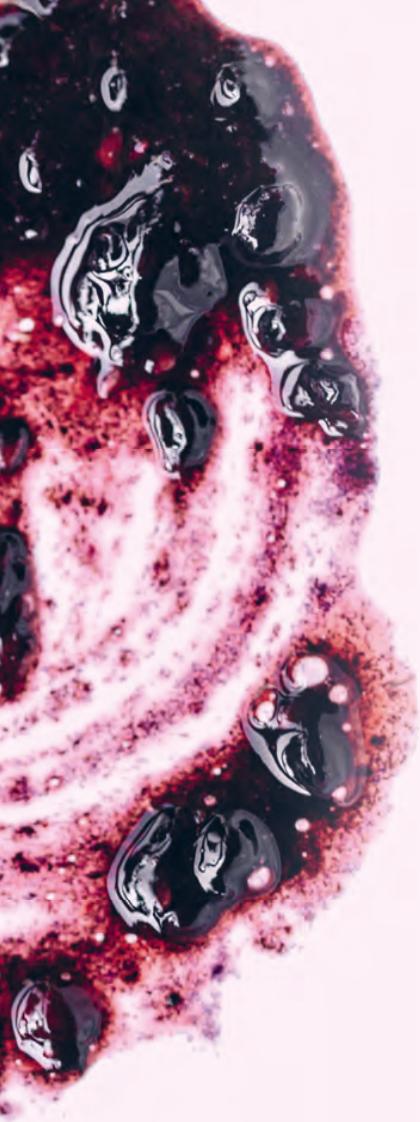
KLEINE
BEERENKUNDE
123

ÜBER DIE
AUTORINNEN
166

REGISTER
168







FRÜHSTÜCK GOOD MORNING BERRIES

Leicht und lecker – für einen guten Start in den Tag: Reich an Vitamin C und Mineralstoffen sind Beeren ideale Begleiter für ein gesundes Frühstück



JOHANNISBEER-SMOOTHIE MIT MANDELMILCH, JOGHURT UND ZITRONE

Für 4 Personen

1 REIFE BANANE
1 BIO-ZITRONE
300 G ROTE
JOHANNISBEEREN
SAFT VON 1 ORANGE
250 ML MANDELMILCH
150 G JOGHURT
2-3 EL HONIG
EISWÜRFEL

AUSSERDEM

STABMIXER
FEINES SIEB
(NACH BEDARF)

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zitrone schälen und klein schneiden. Die Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. Vier Rispen zur Dekoration beiseitelegen und die restlichen Beeren abzupfen.

Den Orangensaft mit Banane, Zitronenstückchen, Johannisbeeren, Mandelmilch, Joghurt und Honig in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Eiswürfel nach Belieben in 4 Gläser geben, mit dem Johannisbeer-Smoothie auffüllen und mit den Rispen dekorieren.

TIPP:

WER ES LIEBER DÜNNFLÜSSIG UND KERNLOS MAG,
PASSIERT DEN JOHANNISBEER-SMOOTHIE DURCH EIN SIEB.



VANILLEJOGHURT MIT HONIG UND GESCHMORTEN BEEREN

Für 4 Personen

1 VANILLESCHOTE
400 G GRIECHISCHER
JOGHURT
3 EL FLÜSSIGER
HONIG
1 STÄNGEL MINZE
600 G GEMISCHTE
BEEREN
1 PCK.
VANILLEZUCKER
3 EL HOLUNDER-
BLÜTENSIROP
SAFT VON 1 ZITRONE

AUSSERDEM

GROSSES, FEINES SIEB
MULLTUCH

Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit Joghurt und Honig vermischen. Das Sieb mit einem Mulltuch auslegen und über eine große Schüssel hängen. Den Joghurt hineingeben und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Minze und Beeren waschen und abtropfen lassen. Ein paar Beeren zur Dekoration beiseitelegen. Den Rest in einer Auflaufform mit Vanillezucker, Holunderblütensirup, Zitronensaft und dem Minzestängel vermischen und mit Alufolie abdecken. In der Mitte des Backofens ca. 15 Minuten schmoren. Zwischendurch umrühren. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Minze entfernen und alles etwas abkühlen lassen.

Den Joghurt im Mulltuch auspressen, auf 4 Schälchen verteilen und mit den lauwarmen geschmorten Beeren servieren.

TIPP:

Für einen noch cremigeren Joghurt diesen am Abend vorher zubereiten und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.



JOHANNISBEER- FEIGEN-KONFITÜRE MIT SCHUSS

Für ca. 4 Gläser à 200 ml

250 G SCHWARZE
JOHANNISBEEREN
250 G ROTE
JOHANNISBEEREN
SAFT VON 1 ZITRONE
250 G REIFE FEIGEN
1 EL CASSISLIKÖR
(REZEPT SEITE 111)
250 G GELIER-
ZUCKER 3:1

AUSSERDEM

FEINES SIEB
STABMIXER
4 VERSCHLIESSBARE,
STERILE GLÄSER

Die Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen, mit Zitronensaft in einem Topf erhitzen und aufkochen lassen, bis die Beeren platzen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Dabei gut mit einem Esslöffel ausdrücken und den Saft auffangen.

Die Feigen waschen, die Enden abschneiden, vierteln und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Feigenpüree mit den passierten Johannisbeeren in einen Topf geben. Cassislikör und Gelierzucker zufügen und nach Packungsanweisung kochen. Gelierprobe machen, in die vorbereiteten Gläser abfüllen, fest verschließen, stürzen und anschließend kühl und dunkel lagern.

TIPP:

Für die alkoholfreie Variante den Likör einfach weglassen.



ZUBEREITUNGSZEIT
CA. 30 MINUTEN

TROCKNUNGSZEIT
CA. 7 STUNDEN

19

KNUSPERMÜSLI MIT NÜSSEN, KERNEN UND GETROCKNETEN ERDBEEREN

Für 1 großes Einmachglas (ca. 1,5 Liter)

FRÜHSTÜCK

200 G HAFERFLOCKEN
50 G DINKELFLOCKEN
100 G PEKANNÜSSE
100 G CASHEWKERNE
300 G GANZE,
 UNGESCHÄLTE
 MANDELN
150 G SONNENBLUMEN-
 KERNE
50 G KÜRBISKERNE
50 G LEINSAMEN
50 G SESAMSAMEN
6 EL SONNENBLUMENÖL
3 EL JOHANNISBEER-
 SIRUP
 (REZEPT SEITE 119)
3 EL FLÜSSIGER
 HONIG
1 PRISE FLEUR DE SEL
100 G GETROCKNETE
 ERDBEEREN

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hafer- und Dinkelflocken in eine große Schüssel füllen. Pekannüsse, Cashewkerne und Mandeln grob zerstoßen und mit den Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Lein- und Sesamsamen dazugeben. Alles gut mit Sonnenblumenöl, Johannisbeersirup, Honig und Fleur de Sel vermengen.

Das Müsli auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Alle 5 Minuten mit einem Holzkochlöffel gut durchmischen, damit das Müsli von allen Seiten gleichmäßig bräunt.

Danach vollständig auf dem Backblech abkühlen lassen und die getrockneten Erdbeeren untermischen. Alles in das Einmachglas füllen.

Mit Milch oder Joghurt und frischen Beeren servieren.

AUSSERDEM

1 GROSSES
EINMACHGLAS

TIPP:

In 3–5 mm dicke Scheiben geschnittene Erdbeeren können für mindestens 7 Stunden im leicht geöffneten Backofen bei 40 °C Ober-/Unterhitze getrocknet werden. Alternativen zum Johannisbeersirup sind Ahornsirup oder Agavendicksaft.



MINI-PANCAKES MIT BROMBEER- RAGOUT

Für 4 Portionen

FÜR DAS BROMBEER- RAGOUT

400 G BROMBEEREN
50 G ZUCKER
200 ML JOHANNIS-
BEERSAFT
1 VANILLESCHOTE
ABRIEB UND SAFT VON
1 BIO-ORANGE
1 PRISE ZIMT
1-2 TL SPEISESTÄRKE

Für das Brombeerragout die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf bei geringer Hitze karamellisieren, mit Johannisbeersaft ablöschen und ca. 5 Minuten einkochen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zum Saft geben. Orangenabrieb und -saft mit dem Zimt dazugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen, den Sud damit binden, heiß über die Brombeeren gießen und abkühlen lassen.

FÜR DIE PANCAKES

3 EL BUTTER
(CA. 25 G), PLUS
ETWAS MEHR ZUM
BRATEN
250 ML MILCH
2 BIO-EIER
(GRÖSSE M)
175 G MEHL
1 EL ZUCKER
½ TL NATRON
½ TL BACKPULVER
1 PRISE SALZ
ZIMTZUCKER
(NACH BELIEBEN)

Für die Mini-Pancakes die Butter schmelzen und mit Milch und den Eiern verquirlen. Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz vermengen und zur Milchmischung geben. Alles gut mit einem Schneebesen unterrühren. Eine Pfanne leicht mit Butter austreichen und erhitzen. Um gleich große Pancakes zu formen, den Teig in eine Dosierflasche gießen, nacheinander kleine Kreise in die heiße Pfanne geben und in mehreren Portionen von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Mini-Pancakes mit Brombeerragout und nach Geschmack mit Zimtzucker bestreut servieren.

AUSSERDEM

DOSIERFLASCHE FÜR
DEN TEIG



ERDBEER-BIRNEN- KONFITÜRE MIT ROSA PFEFFERBEEREN

Für ca. 4 Gläser à 200 ml

700 G ERDBEEREN
1 REIFE BIRNE
1 TL ROSA
PFEFFERBEEREN
SAFT VON ½ ZITRONE
250 G GELIER-
ZUCKER 3:1

AUSSERDEM

GEWÜRZSÄCKCHEN
STABMIXER
VERSCHLIESSBARE,
STERILE GLÄSER

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Pfefferbeeren in ein Gewürzsäckchen füllen und mit dem kleingeschnittenen Obst und dem Zitronensaft in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Pfefferbeeren entfernen und die Früchte mit einem Stabmixer pürieren. Die Fruchtmasse mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung aufkochen, Gelierprobe machen und sofort in Gläser abfüllen, fest verschließen, stürzen und kühl und dunkel lagern.

TIPP:

Die Erdbeersorte Meeze Schindler ist sehr aromatisch und eignet sich besonders gut für Erdbeerkonfitüre.

REGISTER

A

AUBERGINEN

Gebackene Auberginen mit Dattelmus, Joghurt und Johannisbeeren **S. 63**

B

BANANEN

Johannisbeer-Smoothie mit Mandelmilch, Joghurt und Zitrone **S. 17**

Brombeer-Mascarpone-Eis mit Ruby-Schokolade **S.101**

Beeren-Clafoutis mit gebranntem Mandel-Crunch **S. 51**

Beeren-Rosmarin-Eistee **S. 117**

Beerenbowle mit Zitronenmelisse **S. 113**

BIRNEN

Erdbeer-Birnen-Konfitüre mit rosa Pfefferbeeren **S. 27**

BLAUBEEREN S. 145

Blaubeer-Zitronen-Curd **S. 31**

Blaubeertarte **S. 35**

Pfifferling-Gorgonzola-Risotto mit scharfen Chili-Blaubeeren **S. 71**

Blaubeer-Schoko-Milchreis mit knusprigem Pistazienkrokant **S. 79**

Bunte Sommerbeerenrollen mit Schokoladendip **S. 81**

Frozen Blueberry Yogurt **S. 95**

Brioche-Schnecken mit Beerenzweierlei und weißer Schokolade **S. 39**

BROMBEEREN S. 131

Mini-Pancakes mit Brombeer-Ragout **S. 25**

Camembert mit Beeren-Chutney und Walnuss-Honig-Topping **S. 55**

Rinderfilet mit Preiselbeer-Wacholderjus **S. 57**

Rote-Bete-Carpaccio mit Brombeeren und gebratenem Ziegenkäse **S. 73**

Bunte Sommerbeerenrollen mit Schokoladendip **S. 81**

Brombeer-Honig-Handpies mit Lavendel **S. 41**

Brombeer-Mascarpone-Eis mit Ruby-Schokolade **S.101**

Holunder-Beeren-Sangria **S. 121**

Bunte Sommerbeerenrollen mit Schokoladendip **S. 81**

C

Camembert mit Beeren-Chutney und Walnuss-Honig-Topping **S. 55**

Cassislikör aus Schwarzen Johannis-beeren **S. 111**

COUSCOUS

Gebackene Auberginen mit Dattelmus, Joghurt und Johannisbeeren **S. 63**

D

DINKEL

Knuspermüsli mit Nüssen, Kernen und getrockneten Erdbeeren **S. 23**

Blaubeertarte **S. 35**

E

ERDBEEREN S. 159

Knuspermüsli mit Nüssen, Kernen und getrockneten Erdbeeren **S. 23**

Erdbeer-Birnen-Konfitüre mit rosa Pfefferbeeren **S. 27**

Erdbeer-Melonen-Gazpacho **S. 59**

Gebratenes Doradenfilet mit süß-scharfer Erdbeersalsa und Tortilla-Crunch **S. 61**

Quinoa-Salat mit Erdbeeren, Avocado und Zitronen-Vinaigrette **S. 69**

Grießflammeri-Brûlée mit Balsamico-Erdbeeren und Pinienkernen **S. 77**

Bunte Sommerbeerenrollen mit Schokoladendip **S. 81**

New York Cheesecake im Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Quarkknödel mit Mohnbröseln auf Erdbeer-Orangen-Ragout **S. 87**

Erdbeereis-Sandwich mit knusprig gebackener Waffel **S. 97**

Beerenbowle mit Zitronenmelisse **S. 113**
Erdbeerlimes mit Wodka und Limettensaft **S. 115**

Holunder-Beeren-Sangria **S. 121**

F

FEIGEN

Johannisbeer-Feigen-Konfitüre mit Schuss **S. 21**

Halbnackte Torte mit
Johannisbeeren **S. 45**

FISCH

Gebratenes Doradenfilet
mit süß-scharfer
Erdbeersalsa und
Tortilla-Crunch **S. 61**

FLEISCH

Rinderfilet
mit Preiselbeer-
Wacholderjus **S. 57**

FRISCHKÄSE

Halbnackte Torte mit
Johannisbeeren **S. 45**

New York Cheesecake im
Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Ziegenkäsedessert mit
Stachelbeer-Rosmarin-
Kompott **S. 91**

Frozen Blueberry
Yogurt **S. 95**

G

Gebackene Auberginen mit
Dattelmus, Joghurt und
Johannisbeeren **S. 63**

Gebratenes Doradenfilet
mit süß-scharfer
Erdbeersalsa und
Tortilla-Crunch **S. 61**

Grießflammeri-Brûlée mit
Balsamico-Erdbeeren
und Pinienkernen **S. 77**

H

HAFER

Knuspermüsli mit Nüssen,
Kernen und getrockneten
Erdbeeren **S. 23**

New York Cheesecake im
Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Halbnackte Torte mit
Johannisbeeren **S. 45**

HEFETEIG

Zupfbrot mit
Beerenbutter **S. 29**

Brioche-Schnecken mit
Beerenzweierlei und
weißer Schokolade **S. 39**

HIMBEEREN S. 125

Himbeer-Madeleines mit
Ruby-Schokolade **S. 37**

Brioche-Schnecken mit
Beerenzweierlei und
weißer Schokolade **S. 39**

Brombeer-Honig-Handpies
mit Lavendel **S. 41**

Himbeer-Charlotte **S. 47**

Himbeer-Balsamico-
essig **S. 65**

Spinatsalat mit Himbeer-
Dressing, Fetasticks
und Johannisbeeren **S. 67**

Bunte Sommerbeerenrollen
mit Schokoladendip **S. 81**

Holunderparfait-Gugl
mit Beeren und Kürbis-
kern-Crunch **S. 99**

Himbeer-Thymian-
Smash-Cocktail **S. 109**

Beerenbowle mit
Zitronenmelisse **S. 113**

Holunder-Beeren-
Sangria **S. 121**

Holunderparfait-
Gugl mit Beeren
und Kürbiskern-
Crunch **S. 99**

HONIG

Johannisbeer-Smoothie
mit Mandelmilch, Joghurt
und Zitrone **S. 17**

Vanillejoghurt mit
Honig und geschmorten
Beeren **S. 19**

Knuspermüsli mit Nüssen,
Kernen und getrockneten
Erdbeeren **S. 23**

Zupfbrot mit
Beerenbutter **S. 29**

Himbeer-Madeleines
mit Ruby-Schokoladen-
Dip **S. 37**

Brombeer-Honig-Handpies
mit Lavendel **S. 41**

Camembert mit Beeren-
Chutney und Walnuss-
Honig-Topping **S. 55**

Gebratenes Doradenfilet
mit süß-scharfer
Erdbeersalsa und
Tortilla-Crunch **S. 61**

Spinatsalat mit Himbeer-
Dressing, Fetasticks
und Johannisbeeren **S. 67**

Quinoa-Salat mit
Erdbeeren, Avocado
und Zitronen-
Vinaigrette **S. 69**

Rote-Bete-Carpaccio mit
Brombeeren und gebrate-
nem Ziegenkäse **S. 73**

New York Cheesecake im
Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Johannisbeersülze mit
Mascarpone-Creme **S. 85**

Frozen Blueberry
Yogurt **S. 95**

Beeren-Rosmarin-
Eistee **S. 117**

J JOGHURT

Johannisbeer-Smoothie
mit Mandelmilch,
Joghurt und
Zitrone **S. 17**

Vanillejoghurt mit
Honig und geschmorten
Beeren **S. 19**

Gebackene Auberginen
mit Dattelmus, Joghurt
und Johannisbeeren **S. 63**

New York Cheesecake im
Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Frozen Blueberry
Yogurt **S. 95**

Erdbeereis-Sandwich
mit knusprig gebackener
Waffel **S. 97**

JOHANNISBEEREN **S. 137**

Johannisbeer-Smoothie
mit Mandelmilch, Joghurt
und Zitrone **S. 17**

Johannisbeer-Feigen-
Konfitüre mit
Schuss **S. 21**

Halbnackte Torte
mit Johannis-
beeren **S. 45**

Johannisbeerkuchen vom
Blech mit Tonkabohnen-
Baiser-Kruste **S. 49**

Camembert mit Beeren-
Chutney und Walnuss-
Honig-Topping **S. 55**

Gebackene Auberginen
mit Dattelmus, Joghurt
und Johannisbeeren **S. 63**

Spinatsalat mit Himbeer-
Dressing, Fetasticks
und Johannisbeeren **S. 67**

Bunte Sommerbeeren-
rollen mit Schokola-
dendip **S. 81**

Johannisbeersülze mit
Mascarpone-Creme **S. 85**
Kir-Royal-Sorbet **S. 103**

Cassislikör aus Schwar-
zen Johannisbeeren **S. 111**

Beerenbowle mit Zitro-
nenmelisse **S. 113**

Johannisbeersirup mit
Zitronenverbene **S. 119**

K KAROTTEN

Rinderfilet mit Preisel-
beer-Wacholderjus **S. 57**

Quinoa-Salat mit Erdbee-
ren, Avocado und Zitro-
nen-Vinaigrette **S. 69**

KÄSE

Camembert mit Beeren-
Chutney und Walnuss-
Honig-Topping **S. 55**

Spinatsalat mit
Himbeer-Dressing,
Fetasticks und
Johannisbeeren **S. 67**

Rote-Bete-Carpaccio mit
Brombeeren und gebrate-
nem Ziegenkäse **S. 73**

Kir-Royal-Sorbet **S. 103**

Knuspermüsli mit
Nüssen, Kernen und
getrockneten
Erdbeeren **S. 23**

KONFITÜRE

Johannisbeer-Feigen-
Konfitüre mit Schuss
S. 21

Erdbeer-Birnen-
Konfitüre mit rosa
Pfefferbeeren **S. 27**

Brioche-Schnecken mit
Beerenzweierlei und
weißer Schokolade **S. 39**

Brombeer-Honig-
Handpies mit
Lavendel **S. 41**

Halbnackte Torte mit
Johannisbeeren **S. 45**

L LIKÖR

Johannisbeer-
Feigen-Konfitüre
mit Schuss **S. 21**

Blaubeertarte **S. 35**

Holunderparfait-
Gugl mit Beeren
und Kürbiskern-
Crunch **S. 99**

Kir-Royal-Sorbet **S. 103**

Cassislikör
aus schwarzen
Johannisbeeren **S. 111**

Holunder-Beeren-
Sangria **S. 121**

M

MANDELN

Johannisbeer-Smoothie
mit Mandelmilch,
Joghurt und Zitrone **S. 17**

Knuspermüsli mit
Nüssen, Kernen und
getrockneten
Erdbeeren **S. 23**

Blaubeertarte **S. 35**

Brombeer-Honig-
Handpies mit
Lavendel **S. 41**

Beeren-Clafoutis mit
gebranntem Mandel-
Crunch **S. 51**

Mini-Windbeutel mit
Beerengrütze **S. 89**

MELONE

Erdbeer-
Melonen-Gazpacho **S. 59**

Mini-Pancakes mit
Brombeer-Ragout **S. 25**

Mini-Windbeutel mit
Beerengrütze **S. 89**

N

New York Cheesecake
im Glas mit
Erdbeeren **S. 83**

P

PILZE

PIFFERLINGE

Pfifferling-Gorgonzola-
Risotto mit scharfen
Chili-Blaubeeren **S. 71**

CHAMPIGNONS

Spinatsalat mit
Himbeer-Dressing,
Fetasticks und
Johannisbeeren **S. 67**

Q

Quarkknödel mit Mohn-
bröseln auf Erdbeer-
Orangen-Ragout **S. 87**

QUINOA

Quinoa-Salat mit Erdbee-
ren, Avocado und Zitro-
nen-Vinaigrette **S. 69**

R**REIS**

Pfifferling-Gorgonzola-
Risotto mit scharfen
Chili-Blaubeeren **S. 71**

Blaubeer-Schoko-Mil-
chreis mit knusprigem
Pistazienkrokant **S. 79**

Bunte Sommerbeerenrollen
mit Schokoladendip **S. 81**

Rinderfilet mit Preisel-
beer-Wacholderjus **S. 57**

Rote-Bete-Carpaccio mit
Brombeeren und gebratenem
Ziegenkäse **S. 73**

S**SCHOKOLADE:**

Himbeer-Madeleines mit
Ruby-Schokolade **S. 37**

Brioche-Schnecken mit
Beerenzweierlei und
weißer Schokolade **S. 39**

Rinderfilet mit Preisel-
beer-Wacholderjus **S. 57**

Blaubeer-Schoko-
Milchreis mit knusprigem
Pistazien-krokant **S. 79**

Bunte Sommerbeeren-
rollen mit Schokoladen-
dip **S. 81**

New York Cheesecake im
Glas mit Erdbeeren **S. 83**

Brombeer-Mascarpone-
Eis mit Ruby-
Schokolade **S. 101**

Spaghettieis mit
Stachelbeer-Minz-
Pesto **S. 105**

SIRUP

Vanillejoghurt mit
Honig und geschmorten
Beeren **S. 19**

Knuspermüsli mit
Nüssen, Kernen und
getrockneten
Erdbeeren **S. 23**

Holunderparfait-
Gugl mit Beeren
und Kürbiskern-
Crunch **S. 99**

Brombeer-Mascarpone-
Eis mit Ruby-
Schokolade **S. 101**

Kir-Royal-
Sorbet **S. 103**

Himbeer-Thymian-
Smash-Cocktail **S. 109**

Beerenbowle
mit Zitronen-
melisse **S. 113**

Erdbeerlimes
mit Wodka und
Limettensaft **S. 115**

Johannisbeersirup
mit Zitronen-
verbene **S. 119**

Holunder-Beeren-
Sangria **S. 121**

Spaghettieis mit
Stachelbeer-
Minz-Pesto **S. 105**

Spinatsalat mit
Himbeer-Dressing,
Fetasticks und
Johannisbeeren **S. 67**

STACHELBEEREN S. 151

Stachelbeer-
Pfirsich-Cobbler
mit Kardamom **S. 43**

Ziegenkäsedessert
mit Stachelbeer-
Rosmarin-Kompott **S. 91**

Spaghettieis mit
Stachelbeer-Minz-
Pesto **S. 105**

V

Vanillejoghurt
mit Honig und
geschmorten Beeren **S. 19**

W**WALNÜSSE**

Blaubeertarte **S. 35**

Camembert mit
Beeren-Chutney und
Walnuss-
Honig-Topping **S. 55**

Rote-Bete-Carpaccio
mit Brombeeren und
gebratenem
Ziegenkäse **S. 73**

Z

Ziegenkäsedessert
mit Stachelbeer-
Rosmarin-
Kompott **S. 91**

Zupfbrot mit
Beerenbutter **S. 29**

MIT BEEREN FÄNGT DER SOMMER AN!

Aber auch zu allen anderen Jahreszeiten bieten sie uns jede Menge Abwechslung auf dem Speiseplan.

In Hello Berries finden sich 50 außergewöhnliche Rezepte mit den heimischen Vitaminbomben – ob süß oder herzhaft, eiskühlt oder im Ofen gebacken, frisch, eingekocht, getrocknet oder als Sirup – Beeren gehen immer!



ars vivendi

WWW.ARSVIVENDI.COM

