

Genuss pur

Brombeeren

pur



Purpurfarbene Lieblingsfrüchte.

Auch unter den Namen Kratzbeere, Dornbeere oder Hirschbollen bekannt und mit über 2000 Arten allein in Europa vertreten, gilt die Brombeere als sommerlich fruchtige, bittersüß gesunde Delikatesse. Sie lässt sich zwischen Juni und Oktober frisch vom Strauch genießen, zu Marmelade verarbeiten und macht sich auch in herzhaften Speisen vorzüglich. Aber nicht nur die violett-schwarzen, vitaminreichen Früchte sind schmackhaft, Brombeerblätter eignen sich für bekömmliche Tees, helfen bei Darmerkrankungen und Halsschmerzen.

Sommerflammkuchen



Zutaten (für 4 Portionen):

Für den Teig:

300 g Mehl
125 ml (Mineral-)Wasser
5 EL Olivenöl
Salz

Für den Belag:

16 kleine, grüne (Brat)Paprika
2 rote Zwiebeln
100–200 g Brombeeren
200 g Ziegenfrischkäse
200 g Schmand
Salz, Pfeffer, frischer Thymian
etwas Honig nach Geschmack

1. Das Mehl mit Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten und mindestens 1–2 Stunden ruhen lassen.
2. Die Bratpaprika ganz in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Man kann natürlich auch eine normale Paprika in Stücke schneiden und anbraten. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Ziegenfrischkäse und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ofen auf 225°C (Heißluft)/250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig in vier größere oder 8 kleine Kugeln teilen und zu dünnen (!) Fladen ausrollen. Mit der Frischkäsecreme bestreichen, gleichmäßig mit Paprika, Brombeeren und Zwiebeln belegen. Ca. 10–15 Min. backen.
4. Vor dem Servieren mit Thymian garnieren und wer mag, mit etwas Honig beträufeln.

Sommersalat



Zutaten:

1 Kopf Radicchio
2–3 Handvoll Rucola
100 g Walnusskerne
2 EL Honig
8 Ziegenkäsetaler

Für das Dressing:

100 g Brombeeren
2 TL brauner Zucker
2 EL Zitronensaft
evtl. 1 EL Himbeeressig
4 EL Walnussöl
evtl. etwas Wasser
Salz, Pfeffer

1. Rucola und die einzeln gelösten Radicchio-Blätter waschen und abtropfen lassen. Die 8 größten Radicchio-Blätter beiseite legen, den Rest in Streifen schneiden.
2. Honig mit etwas Wasser flüssig rühren. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett sachte anrösten, bis sie duften. Honiggemisch dazu geben und die Nüsse karamellisieren lassen. Auf ein Küchbrett zum Auskühlen geben. Einige Brombeeren zur Seite legen.
3. Die Zutaten für das Dressing in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer gut durchpürieren. Wasser nach Bedarf, Salz und Pfeffer nach Geschmack zufügen.
4. Rucola und in Streifen geschnittenen Radicchio mischen, in die 8 ganzen Radicchioblätter aufteilen. Jeweils mit einem Ziegenfrischkäsetaler belegen. Dressing darüber geben und mit den karamellisierten Walnusskernen und den beiseite gelegten Brombeeren garnieren.

Rezepttipp der Destillerie Zott

Anzeige



Rote Bete Gimlet

- 5cl Rote Bete Geist
- 3cl Lime Cordial
- 0,5cl frischer Limettensaft

Alles in einem Tumbler auf Eis geben und umrühren.

Mit Rote-Bete-Chip garnieren und fertig ist der feine Drink.

Rote Bete aus der Zott Destillerie

Bereits in den vergangenen Jahren hat die Zott Destillerie einige Experimente außerhalb der altbekannten Obstbrände gewagt und erfolgreich in die Flasche gebracht. Ob über Obsthölzern geräucherte Birnen, feine Kräuter, edle Pilze oder heimische Gurken, sie überzeugen im Glas alle mit ihren klaren Aromen und dem unverfälschten Geschmack der mit Liebe veredelten Produkte. Letztes Jahr hat das Team eine weitere geistreiche Idee verwirklicht: die Rote Bete als Destillat. Wie auch die Gurken stammen die roten Knollen aus der Klostersgärtnerei in Ursberg, nur wenige Kilometer von der Brennerei entfernt. Das glasklare Destillat spiegelt bereits in der Nase die erdigen, tiefen Noten der Roten Bete wieder, welche am Gaumen mit der leicht fruchtigen Süße perfekt harmonieren. Das gesamte Aroma eingefangen in der Flasche, das sich nicht nur als Aromengeber in der Küche einsetzen lässt. Hinter den Tresen der Bars ist das Potenzial längst kein Geheimnis mehr und so erhalten auch alte Klassiker eine neue Facette. **Zott Destillerie, Hauptstr. 32, Ustersbach, www.zott-destillerie.de**