

VANILLEEIS MIT HIMBEER BLUTORANGEN SWIRL IM TACO SHELL





VANILLEEIS MIT HIMBEER- BLUTORANGEN-SWIRL IM TACO SHELL

Für 2 Portionen: 1 Vanilleschote, 200 ml Milch, 300 g Sahne, 6 Eigelbe (Größe M), 1 Prise Salz, 100 g Zartbitterschokolade, 2 Taco Shells, 1 EL Pistazien (gehackt), 100 g + 2 EL Schwartau Himbeere & Blutorange, 6 Himbeeren, 2 Stiele Minze

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Herd, Schüsseln, Eismaschine, Auflaufform (25 cm x 15 cm), Eisportionierer



Zubereitung:

- 1 Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Anschließend Vanillemark, Vanilleschote, Milch und Sahne in einem Topf einmal aufkochen lassen. Topf zur Seite ziehen.
- 2 Eigelbe mit Salz über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Nach und nach unter Rühren die Vanille-Milchmischung zugeben und solange Rühren bis die Masse andickt. Schüssel vom Topf nehmen und auskühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Taco Shells mit den Rändern durch die Schokolade ziehen und mit Pistazien bestreuen. Taco Shells zur Seite legen und die Schokolade fest werden lassen.
- 4 Kalte Vanillemasse in eine Eismaschine gießen und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Vanilleeis abwechselnd mit 100 g Konfitüre in einer Auflaufform schichten und ca. 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.
- 5 Inzwischen Himbeeren verlesen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Taco Shells mit restlicher Konfitüre ausstreichen, mit Eiskugeln befüllen, mit Himbeeren belegen und mit Minze garnieren.

Tipp: Zur Blutorangenzeit kann das Eis mit frischen Blutorangenfilets dekoriert servieren.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM

BEEF BURGER

MIT KIRSCH-PFLAUMEN
ZWIEBELCONFIT





BEEF BURGER MIT KIRSCH-PFLAUMEN-ZWIEBELCONFIT

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

Für 2 Portionen: **Für die Burger-Brötchen:** 10 g Hefe, frisch, 25 ml Milch, lauwarm (3,5 % Fett), 1 Ei (Größe M), 300 g Mehl (Type 405), 1 EL Schwartau Kirsche & Pflaume, 50 ml Rote-Bete-Saft, ½ TL Salz, 2 TL Sesam **Für das Confit:** 250 g rote Zwiebeln, 1 EL Sonnenblumenöl, 100 ml dunkler Balsamicoessig, 2 EL Schwartau Kirsche & Pflaume, 2 Stiele Thymian **Für die Pattys und den Belag:** 400 g Rinderhackfleisch, Salz & Pfeffer, 80 g Brie, 2 Blätter Lollo Bionda, 4 EL Mayonnaise

UTENSILIEN: Schüssel, Handrührgerät (Knethaken), Messer, Brett, Herd, Topf, Grill, Backpapier, Backblech, Backofen, Pinsel



Zubereitung:

- 1 Für die Brötchen Hefe in der Milch auflösen. Ei trennen, Eiweiß beiseitestellen. Milch mit Eigelb, Mehl, Schwartau Kirsche & Pflaume, Rote-Bete-Saft und Salz zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Öl erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Thymian waschen, Blättchen von den Stielen ziehen und mit Schwartau Kirsche & Pflaume unter die Zwiebeln rühren.
- 3 Teig durchkneten, zu 2 Brötchen formen und abgedeckt ca. 30 weitere Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 175 °C). Teiglinge mit Eiweiß bestreichen, mit Sesam bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.
- 4 Grill vorheizen. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu 2 Pattys formen und von beiden Seiten 3-5 Minuten grillen. Brie zerzupfen und auf die Pattys legen. Brötchen aufschneiden und auf dem Grill rösten. Salat waschen und trocken schütteln. Untere Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, Patty und Zwiebelconfit belegen. Beef Burger mit oberer Brötchenhälfte abschließen.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM

GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT ZIEGENKÄSE UND KIRSCH-PFLAUMEN DRESSING





GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT ZIEGENKÄSE UND KIRSCH-PFLAUMEN-DRESSING

Für 2 Portionen: **Für den Salat:** 1 Bio-Zitrone, 40 g Haselnüsse, 2 Baby-Romanasalat, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, 200 g Ziegenkäserolle, 2 EL Schwartau Kirsch & Pflaume **Für das Dressing:** 80 ml Gemüsebrühe, 1 EL Schwartau Kirsch & Pflaume, 1 TL Dijon Senf, 1 EL Rotweinessig, 50 ml Sonnenblumenöl, Salz



UTENSILIEN: Sparschäler, Messer, Brett, Herd, Grillpfanne, Backofen mit Grillfunktion, Backblech, Backpapier, Schüssel, Schneebesen

Zubereitung:

- 1 Für den Salat Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale dünn runterschälen und in feine Streifen schneiden. Haselnüsse grob hacken.
- 2 Salat waschen, trocken schütteln und der Länge nach vierteln. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Salat darin ca. 2 Minuten anbraten. Zitronenschale und Haselnüsse zugeben, kurz anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Backofengrill vorheizen (240°C). Ziegenkäserolle in 4 Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit Schwartau Kirsch & Pflaume bestreichen. Ziegenkäse im oberen Drittel des Backofens 2–3 Minuten gratinieren.
- 4 Für das Dressing Brühe mit Schwartau Kirsch & Pflaume, Senf und Essig verrühren. Öl langsam unterrühren und das Dressing mit Salz abschmecken. Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Kirsch-Pflaumen-Dressing anrichten.

Tipp: An warmen Sommerabenden einfach den Grill anheizen und den Romanasalat über der heißen Glut grillen.

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM

GIN BASIL SMASH

MIT PFIRSICH-MARACUJA
EISWÜRFELN



GIN BASIL SMASH MIT PFIRSICH-MARACUJA-EISWÜRFELN

Für 2 Portionen: Für die Eismwürfel: 100 g Schwartau Pfirsich & Maracuja, 100 ml Wasser Für den Drink: ½ Bund Basilikum, 4 cl Zuckersirup, 12 cl Gin, 4 cl Zitronensaft

UTENSILIEN: Herd, Topf, Schneebesen, 20er Eismwürfelform, Gefrierfach, Shaker, Muddler, 2 Gläser (à 250 ml), Barsieb

Zubereitung:

- 1 Für die Eismwürfel Wasser in einem Topf erwärmen und Schwartau Pfirsich & Maracuja unterrühren. Anschließend in eine Eismwürfelform gießen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
- 2 Für den Gin Basil Smash Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Ein paar Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Basilikum mit Zuckersirup in einem Shaker mit einem Muddler zerdrücken. Gin, Zitronensaft und 3 Eismwürfel mit in den Shaker geben und ca. 10 Sekunden kräftig schütteln.
- 3 Gin Basil Smash durch ein Barsieb in 2 mit Pfirsich-Maracuja-Eismwürfel gefüllte Gläser gießen und mit restlichem Basilikum garnieren.

Tipp: Den Gin Basil Smash gibt's natürlich auch alkoholfrei. Dafür einfach einen alkoholfreien Gin oder grünen Tee mit in den Shaker geben.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM

CRONUTS MIT PFIRSICH-MARACUJA CREME





CRONUTS MIT PFIRSICH-MARACUJA-CREME

.....

Für 4 Stück: 3 Blätterteigrollen (à 275 g, aus dem Kühlregal), 4 Stiele Zitronenmelisse, 250 g Mascarpone (80 % Fett), 100 g Schwartau Pfirsich & Maracuja, Sonnenblumenöl zum Frittieren, etwas braunen Zucker

Utensilien: Schüsseln, Pinsel, Nudelholz, Kühlschrank, Brett, Messer, Schüssel, Schneebesen, Ausstechringe (Ø ca. 10 cm und ca. 2 cm), Topf, Schaumkelle, Küchenpapier



Zubereitung:

- 1 Blätterteig auslegen und die einzelnen Seiten aufeinanderlegen. Das rechte Teigdrittel in die Mitte klappen und die oberste Seite mit Wasser bepinseln. Anschließend das linke Teigdrittel in die Mitte klappen und mit einem Nudelholz leicht andrücken. Teigstapel ca. 45 Minuten kalt stellen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Pfirsich-Maracuja-Creme Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und Blätter grob hacken. Mascarpone in einer Schüssel mit Schwartau Pfirsich & Maracuja und Zitronenmelisse verrühren. Pfirsich-Maracuja-Creme kalt stellen.
- 3 Aus dem Teigstapel 4 Kreise (Ø 10 cm) ausstechen, aus diesen Kreisen mittig kleine Löcher (Ø 2 cm) ausstechen.
- 4 Öl in einem Topf erhitzen und Teigringe darin portionsweise 6–8 Minuten frittieren, dabei einmal wenden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und im braunen Zucker wälzen.
- 5 Cronuts aufschneiden, die untere Hälfte mit der Pfirsich-Maracuja-Creme bestreichen mit der oberen Hälfte abschließen.

Tipp: Die Teigreste in kleine Stücke schneiden, im heißen Fett goldbraun ausbacken und in Zimt-Zucker wälzen. So kommt nichts weg!

Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM

QUESADILLAS MIT HIMBEER- BLUTORANGEN FETA



QUESADILLAS MIT HIMBEER-BLUTORANGEN-FETA

Für 2 Portionen: Für den Dip: 4 Stiele Thymian, 80 g Tomaten, getrocknet (in Öl), 200 g Schmand (24 % Fett), Salz, Pfeffer **Für die Quesadillas:** 1 Zwiebel, 50 g Rucola, 100 g schwarze Oliven, entsteint (Glas), 200 g Feta, 2 EL Schwartau Himbeere & Blutorange, 4 kleine Weizentortillas

Utensilien: Messer, Brett, Schüssel, Herd, Pfanne

Zubereitung:

- 1 Für den Dip Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Tomaten abtropfen und fein würfeln. Schmand mit Thymian und Tomaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Für die Füllung der Quesadillas Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Oliven abtropfen und halbieren. Feta grob zerbröseln. Zwiebeln, Rucola, Oliven und Feta in einer Schüssel mit Schwartau Himbeere & Blutorange vermengen.
- 3 Füllung auf die Hälfte der Tortillas verteilen und mit den restlichen Tortillas bedecken. Quesadillas in einer heißen Pfanne von beiden Seiten 3–5 Minuten goldbraun backen. Quesadillas vierteln und mit dem Dip servieren.

Tipp: Viele Gäste, viele Quesadillas! Haltet die fertiggebackenen Quesadillas bis zum Servieren bei 60 °C im Backofen warm.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM