

# LOS ICH



s nimmer

pflanzliche Kost und perfekte Adresse also ist selbst Veganer aus seinen Kochkünsten, Essen sein kann. Insensbolognese (15 alsnussparmesan bereitet werden. 80336 München,

hr nach  
ault &  
te ver-  
kt be-  
eit vor  
e, 37

ag

► Hier gibt's  
jede Woche  
Rezepte oder  
Küchentipps



Erdbeer-Holler-Kaltschale



## Beeriger Genuss für Sommertage

Erdbeeren sind ein Hochgenuss! Wichtig für eine Erdbeer-Kaltschale ist, dass man reife Beeren mit viel Aroma verwendet. Eine hervorragende Sorte ist die Mieze Schindler, deren Geschmack an Walderdbeeren erinnert.

### Zutaten für vier Personen

- \* 600 g beste Erdbeeren
- \* 100 g Hollerblütensirup
- \* Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- \* Saft von 1/2 Zitrone
- \* 150 g Mehl
- \* 300 ml Weißwein
- \* 2 Eigelb
- \* 1 Prise Salz
- \* 2 Eiweiß
- \* 20 g Zucker
- \* Fett zum Frittieren, zum Beispiel Raps- oder Kokosöl
- \* Puderzucker

Zunächst wasche ich die Erdbeeren und drehe die Strünke heraus. 400 Gramm davon püriere ich zusammen mit Hollerblütensirup, dem Saft und dem Abrieb der Zitrone möglichst fein. Das geht am besten im Mixer, aber auch mit dem Pürierstab. Das entstandene relativ flüssige Püree stelle ich für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt. Von den restlichen Erdbeeren nehme ich 100 Gramm ab und halbiere sie. Die anderen 100 Gramm werden gebacken. Dafür verrühre ich Weißwein, Mehl und Eigelb sowie eine Prise Salz zu einem Teig. Die Eiweiße schlage ich mit dem Handmixer auf und gebe dabei nach und nach den Zucker zu. Ich lasse die Masse dick cremig werden, aber nicht ganz steif, so dass ich sie gut unter den Teig heben kann. Nun tauche ich die Erdbeeren in den Teig und gebe sie mit zwei Gabeln vorsichtig in das etwa 170 Grad heiße Fett. Diese Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzkochlöffel kleine Bläschen entstehen. Wenn der Teig nach gut einer Minute appetitlich goldbraun wird, nehme ich die Erdbeeren heraus und lasse sie kurz auf Küchenpapier abtropfen. Nun gieße die Kaltschale in tiefe Teller und gebe die halbierten Erdbeeren hinein, bevor ich die gebackenen Beeren dazugebe und alles mit Puderzucker überstäube.

► Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine eigene Kochsendung im BR.

