



Leseprobe

Karl Newedel

Erdbeere & Rhabarber

Die besten Rezepte für den Sommer. Kuchen, Torten, Desserts und Getränke

Bestellen Sie mit einem Klick für 4,99 €



Seiten: 64

Erscheinungstermin: 18. April 2016

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- [Buch lesen](#)
- [Mehr zum Autor](#)

Zum Buch

Erdbeertraum und Rharbarberglück

Diese wunderbaren Rezepte für aromatische Erdbeeren und den vielseitigen Rhabarber sollten Sie unbedingt ausprobieren. Meist allein, doch manchmal auch im Duett, bieten Frucht und Gemüse feinen Kuchen, Torten, Desserts und erfrischenden Getränken eine neue kulinarische Note und erfreuen alle Liebhaber dieser herrlichen Produkte.



Autor

Karl Newedel

Karl Newedel, Foodstylist, Fotograf und Autor, begann seine Laufbahn als Kochlehrling im Hotel Vier Jahreszeiten in München. Nach 11 Jahren in der renommierten Gastronomie mit Stationen in St. Moritz, Bermuda und Indien arbeitete er ab 1982 als Foodstylist und konnte dabei der Elite der Foodfotografen über die Schulter schauen. So entdeckte er seine Liebe zur Fotografie. 1996 eröffnete er sein eigenes Fotostudio, in dem bereits zahlreiche, zum Teil national wie international ausgezeichnete Kochbücher entstanden sind.

- * 500 g Erdbeeren
- * ½ Zitrone
- * 75–100 g Puderzucker



Feines Erdbeersorbet

(Foto S. 4)

🕒 15 Minuten * Gefrierzeit: 4 Stunden * 6 Portionen

- 1 Die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und fein pürieren.
- 2 Den Saft der Zitronenhälfte auspressen und mit dem Puderzucker zu den Erdbeeren geben. Alles verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Die Masse in eine Eismaschine füllen und (nach Bedienungsanleitung) gefrieren lassen. Alternativ die Erdbeermasse in eine große, flache Metallschüssel füllen und in das Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 2 Stunden die Mischung vom Rand aus mit einem Handrührgerät oder einem Pürierstab durchrühren. Dies 4- bis 5-mal alle 30 Minuten wiederholen, damit keine Eiskristalle entstehen.

Variante Sämiger wird das Sorbet wenn Sie noch ein geschlagenes Eiweiß darunterziehen. In diesem Fall das Sorbet nochmals 20 Minuten anfrieren lassen.

Tipp

 Die ungefrorene Masse sollte etwas süßer schmecken als gewünscht, da die Süße im gefrorenen Zustand weniger ausgeprägt ist. Sorbet schmeckt am besten frisch zubereitet. Wenn es hartgefroren ist, sollte man es im Kühlschrank etwa 20 Minuten antauen lassen und anschließend mit dem Pürierstab kurz durchrühren.
