



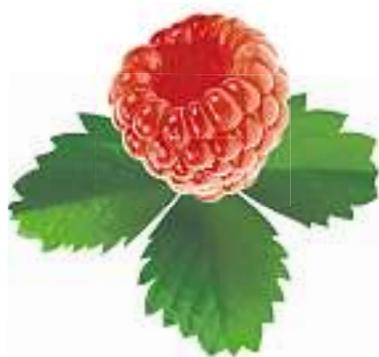
Erdbeeren

Schmecken frisch am besten, zum Beispiel mit geschlagenem oder flüssigem Rahm, mit Pfeffer, Zitronensaft oder Aceto Balsamico. Eventuellen Zucker erst kurz vor dem Servieren zugeben. Nur püriert tiefkühlen, ganze Früchte verlieren an Aroma.
Saison: Juni bis September



Johannisbeeren

Leicht säuerlich schmecken sie gut in Rahmdesserts. Als Gelee passen sie nicht nur auf Törtchenböden, sondern auch zu Lamm und Reh oder in etwas Butter gedünstet zu Fleisch. Geeignet für Saft, Gelee, Konfitüre, Fruchtwein oder Essig. Einzelne tiefkühlen.
Saison: Juli bis Oktober



Himbeeren

Schmecken frisch am besten, im Kühlschrank höchstens 1–2 Tage haltbar. 1 Stunde vor Genuss Raumtemperatur annehmen lassen. Einzelne einfrieren oder püriert mit etwas Puderzucker. Eignen sich für Sirup, Konfitüre, Gelee, Likör oder Essig.
Saison: Juni bis September



Fein bis in den Winter

Ob die Beeren nun als Gelee und Konfitüre an einem dunklen Ort oder gefroren im Tiefkühler auf den Winter warten, sie sind nicht unbeschränkt haltbar. So sollten tiefgekühlte Beeren innerhalb von 6–8 Monaten aufgebraucht werden, sie verlieren sonst an Geschmack. Wer sie schnell auftauen muss, gibt den wasserdichten Beerenbeutel für 10–15 Minuten in kaltes – nie in warmes – Wasser. Auch hausgemachte Konfitüren und Gelees

schmecken in den ersten Monaten am besten. Wer im Winter nicht auf frische Konfitüre verzichten will, friert im Sommer die Beeren einzeln oder püriert ein und kocht sie frisch auf. Und sollte sich trotz aller Sorgfalt im Konfitüreglas Schimmel bilden, muss der ganze Inhalt weg, denn Schimmelpilzfäden durchziehen das ganze Glas.

In allen Migros-Filialen oder unter www.migros.ch/essen finden Sie jetzt einen Flyer mit weiteren Rezepten.





Brie mit marinierten Erdbeeren

Dessert für 4 Personen

Für die Marinade $\frac{1}{2}$ Vanilleschote aufschneiden. Mit 0,5 dl fruchtigem Weisswein (z. B. Gewürztraminer), 1,25 dl Wasser, 125 g Zucker und einigen Zesten einer Bio-Orange aufkochen.

Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. 250 g Erdbeeren waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. Heisse Marinade darübergiessen. Erkalten und 1–2 Stunden ziehen lassen. Zum Servieren 200 g gut gereiften Weichkäse (z. B. Brie) auf einen Teller geben. Erdbeeren aus der Marinade heben und dazulegen, Marinade über die Erdbeeren träufeln. Mit rosa Pfeffer würzen.



Tartelette mit Himbeeren

Für 4 Törtchen

6 EL Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen. 4 Blätterteigtörtchen damit bepinseln. Ca. 500 g Himbeeren und Heidelbeeren darauf verteilen. Restliche Konfitüre mit wenig Wasser in einem Pfännchen erwärmen und noch warm über die Beerentartelettes träufeln.

Tipp: Nach Belieben mit Schlagrahm servieren.

Tipp: Dieses einfache und schnell zubereitete Dessert gelingt auch mit anderen Beeren.

Johannisbeerterrine mit Sauerrahm

Das Rezept zu dieser Terrine finden Sie im Internet unter www.saison.ch

