

## INFORAMA MONATS-REZEPT

JUNI 2018



### ERDBEEREN-TIRAMISU

Für 4 kleine Weck-Gläser

Zum Marinieren:

200 g Erdbeeren  
1 EL Erdbeersirup  
1 EL Puderzucker  
ca. 6 Blätter frischer Basilikum

Erdbeeren kleinschneiden und mit dem ebenfalls kleingeschnittenen Basilikum, dem Puderzucker und dem Erdbeersirup gut vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

250 g Mascarpone  
80 g Zucker  
2 dl Rahm  
1 EL Saft einer frischen Zitrone  
8 Löffelbiscuits

Die Zutaten gut vermengen.  
Die Löffelbiscuits verkleinern und den Boden eines Dessertglases bedecken, mit dem Saft der marinierten Erdbeeren beträufeln. Abwechslungsweise mit der Mascarponecrème und den marinierten Erdbeeren in die 4 kleinen Weck-Gläser schichten.  
Mit einem Basilikumblättchen dekorieren und servieren.

### ERDBEEREN – EIN SÜSSER, SOMMERLICHER HOCHGENUSS

Die «Königin der Beeren», die Erdbeere, zählt neben dem Apfel zur beliebtesten Frucht in der Schweiz. Das belegen in eindrücklicher Weise die jährlichen Erntezahlen von ca. 5'500 Tonnen der süssen, vitaminreichen Beere – die Hälfte der Ernte stammt aus der Ostschweiz – die nur ein Drittel der Nachfrage zu decken vermag.

Die Erdbeere ist eine Gattung in der Unterfamilie der Rosoideae innerhalb der Familie der Rosengewächse. Aus botanischer Sicht zählt die Erdbeere nicht zu den Beeren, sondern zu den Sammelfrüchten bzw. Sammelnussfrüchten.

Die Erdbeere verdankt ihren Namen dem französischen Seeoffizier Fraiser, der die süsse Köstlichkeit von seiner Reise aus Südamerika 1712 nach Europa brachte. Die ursprüngliche Bezeichnung «*fragaria chiloensis*» wurde umgewandelt in «*la fraise*» und hält sich bis heute. Im Gegensatz zu der seit jeher vertrauten Walderdbeeren waren die roten Früchte aus dem fernen Land grösser, fleischiger und saftiger.

Durch die Kreuzung mit der nordamerikanischen Sorte «*Fragaria virginiana*» entstand 1766 in Holland unsere heutige Gartenerdbeere.