

Feurige Fleischgerichte mit saftigen Beeren

Frisches Obst unterstreicht Würze

Genießen Sie die Beersaison in vollen Zügen. Mit ihrem fruchtigen Aroma bereichern die leckeren Vitaminlieferanten auch pikante Fleischspeisen.

Schweinefilet mit Himbeeren

Zutaten (für 2 Personen): 8 Schweinemedallions, Salz, Pfeffer, Rapsöl, 1 Knolle Fenchel, Butterschmalz, 70 ml fruchtiger, trockener Rotwein, 125 ml Kalbsfond, etwas Currypulver, 5 Stängel Petersilie, 2 Frühlingszwiebeln, einige Oliven, 1 EL Himbeeressig, 1 EL Himbeersirup, 100 g Himbeeren.

Zubereitung: Medallions salzen und pfeffern, in Rapsöl beidseitig braten. Fenchel achteln, in etwas Butterschmalz anbraten, Fond und Wein angießen, mit Curry würzen, Flüssigkeit einkochen, gehackte Petersilie zugeben. Das Weiße der Frühlingszwiebeln in etwas Butterschmalz glasig angehen lassen, entsteinte, grob gehackte Oliven zugeben, mit Essig, Sirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Himbeeren zugeben. Fenchel auf Teller anrichten. Medallions anlegen, mit Himbeer-Sauce begießen.

Sommerliche Grillspieße

Zutaten (für 4 Personen): 8 Metall-Fleischspieße, 800 g Rinderfilet, Salz, Pfeffer, 8 Aprikosen, 2 EL Rapsöl, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Mango-Chutney, 1 EL Johannisbeergelee, 40 ml Apfelsaft, 1/2 TL grüne Pfefferkörner, 1 kleines Stück Chilischote, Curry, 2 EL Obstessig, 12 Trauben rote Johannisbeeren.

Zubereitung: Filet abbrausen, in 24 Stücke schneiden. Je 3 auf 1 Spieß stecken, salzen, pfeffern. Fleischspieße und halbierte Aprikosen mit Öl einpinseln, grillen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Aus Frühlingszwiebeln, Chutney, Gelee, Apfelsaft, zerdrückten Pfefferkörnern, Curry, gehackter Chilischote, Essig, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren. Grillspieße auf Tellern verteilen, Aprikosen darauf geben, mit Sauce beträufeln, Johannisbeeren dekorativ anlegen.

Erdbeer-Schinkentoast

Zutaten (für 4 Personen): je 100 g Camembert und Erdbeeren, 4 Scheiben geröstetes Toastbrot, 100 g Kräuterfrischkäse, 250 g gekochter Schinken, 2 EL Mandelblättchen, 1/2 TL getrockneter grüner Pfeffer, 1 EL Honig, 4 EL Balsamico.

Zubereitung: Camembert und Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Toast mit etwas Frischkäse bestreichen. Erdbeerscheiben auflegen, mit Frischkäserest bestreichen. Schinken, dann Camembert, dann Erdbeeren auflegen, grünen Pfeffer und Mandeln darauf verteilen, bei 150 Grad gratinieren. Essig und Honig mischen, über Toast träufeln.

Roulade mit Stachelbeeren

Zutaten (für 2 Personen): 4 EL Frischkäse, 2 EL Quark, 10 Blätter Basilikum, 2 Scheiben gekochter Schinken, 5 zerdrückte grüne Pfefferkörner, 2 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, Rapsöl, 125 ml brauner Kalbsfond, 2 EL Pinienkerne, 70 ml Rotwein, 1,5 EL Preiselbeeren, 15 reife Stachelbeeren, Rosmarin, 1 TL Butterschmalz.

Zubereitung: Frischkäse, Quark, gehacktes Basilikum, gewürfelten Schinken und Pfefferkörner mischen. Rouladen salzen, pfeffern, mit Käsemix bestreichen, aufrollen, zubinden, in Öl scharf anbraten, Kalbsfond angießen, im Ofen bei 170 Grad braten. Pinienkerne im Butterschmalz anrösten, Wein angießen, Preiselbeeren dazugeben, etwas einkochen, salzen, pfeffern, halbierte Stachelbeeren unterziehen. Faden von Rouladen entfernen, Fleisch halbieren, etwas Fond an Stachelbeersauce geben. Fleisch anrichten, mit Sauce überziehen.

Hühnerpastete mit Jostabeeren

Zutaten (für 6 Personen): 300 g Hähnchenbrustfilet, 300 g Hühnerleber, 1 Eiweiß, 4 EL Weinbrand, 100 g Butter, 100 ml Schlagsahne, 75 g Crème double, Salz, Pfeffer, je 1 TL Majoran und Thymian, 150 g Jostabeeren, Butter.

Zubereitung: Fleisch würfeln, mit Eiweiß und Weinbrand mischen, anfrosten, pürieren. Butter, Sahne, Crème double, Salz, Pfeffer, Kräuter, dann Beeren zugeben. Ofen auf 200 Grad heizen. Masse in gebutterte Form füllen, schließen. Wasser in Fettpfanne füllen, Terrine 50 min garen. Kühl aus Form lösen, in Scheiben schneiden. Foto: picture-alliance/dpa/

