

Elisabeth Mayer/Michael Diewald

Die besten

V **D** r.lrj | f r
111 **U**
0 n **1V** nl

Süß & pikant

Leopold Stocker Verlag
Graz - Stuttgart

Inhalt

VORWORT.....	13
WIE DIESES BUCH VERWENDET WERDEN SOLL	14
GRUNDSÄTZLICHES ZUM SAMMELN VON WILDFRÜCHTEN	16
GRUNDSÄTZLICHES ZUM VERARBEITEN VON WILDFRÜCHTEN	18
10 BASISREZEPTE FÜR SÜSSES UND PIKANTES AUS WILDFRÜCHTEN	20
1. KONFEKT.....	20
Marzipankonfekt selbst herstellen.....	20
<i>Maroni-Marzipan.....</i>	<i>21</i>
Schokolade verarbeiten.....	21
<i>Schokoladenblätter.....</i>	<i>23</i>
Verzuckern.....	24
<i>Verzuckerte Blüten und Beeren.....</i>	<i>24</i>
Kandieren.....	24
<i>Kandierte Wildkirschen.....</i>	<i>24</i>
Kandieren in Honig.....	25
Frischkonfekt.....	26
Wildfrüchte dörren, Fruchtleder und Wildobstkäse herstellen.....	27
<i>Trockenfrüchte-Leckerei.....</i>	<i>28</i>
<i>Fruchtleder und Obstkäse.....</i>	<i>28</i>
2. MÖGLICHKEITEN DES AROMATISIERENS	29
Herstellen von Sirup.....	29
<i>Kalt angesetzter Beerensirup.....</i>	<i>29</i>
<i>Heißensaften für die Herstellung von Sirup.....</i>	<i>29</i>
<i>Sirupherstellung mit dem Dampfensafter.....</i>	<i>29</i>
Herstellen von Aromaöl.....	30
<i>Holunderblütenöl.....</i>	<i>30</i>
<i>Bärlauchöl.....</i>	<i>31</i>
Herstellen von Blütenzucker.....	31
<i>Holunderblütenzucker.....</i>	<i>31</i>
Herstellen von Blüten-, Beeren- und Fruchtextrakten.....	31
<i>Blütenextrakt.....</i>	<i>32</i>

<i>Beeren- und Fruchtextrakt</i>	32
Herstellen von Wildfrucht- und Beerenlikören	32
<i>Feiner Wildfrucht- und Beerenlikör</i>	32
Herstellen von Marmeladen, Konfitüren und Fruchtgelees	33
<i>Marmelade mit Gelierzucker</i>	34
<i>Konfitüre mit Gelierzucker</i>	34
<i>Beerengelee mit Gelierzucker</i>	34
<i>Roh gerührte Marmelade</i>	35
3. EINLEGEN	35
Einlegen in Honig	35
<i>Honigwalnüsse</i>	35
Einlegen in Essig	35
<i>Eingelegte Beeren in Essig</i>	36
<i>Bunter Essigtopf</i>	36
Einlegen in Zuckersirup	37
Süss-sauer Einlegen	37
<i>Süß-saure Beeren und Wildfrüchte</i>	38
4. GRUNDTEIGE FÜR SÜSS UND PIKANT GEFÜLLTES GEBÄCK	39
Blätterteig für Strudel	39
<i>Strudelröllchen</i>	39
Mürbteig	39
<i>Mürbteigschiffchen</i>	40
Topfenteig für Täschchen	40
Brandteig für Windbeutel	40
5. GRUNDSCHRITTE FÜR PARFAITS UND SORBETS	41
Parfait aus Früchten und Blüten	41
Sorbet aus wilden Beeren	42
6. GRUNDSCHRITTE FÜR TERRINEN	42
Grundrezept für Terrinen	42
7. WILDFRÜCHTETEE SELBST GEMACHT	43
Wildfrüchtetee	45
<i>Wildobsttee, schwarz</i>	45
<i>Zitronen-Wildfrüchte-Tee</i>	45
<i>Gewürzter Wildfrüchtetee</i>	45
8. CHUTNEY-GRUNDREZEPT	45
<i>Preiselbeer-Orangen-Chutney</i>	46

9. KOMPOTT.....	46
Beerenkompott.....	47
<i>Preiselbeerkompott.....</i>	<i>47</i>
<i>Heidelbeerkompott.....</i>	<i>47</i>
Obstkompott.....	47
<i>Zwetschkenkompott mit Weißwein.....</i>	<i>47</i>
Trockenobstkompott.....	47
<i>Grundrezept für Trockenobstkompott.....</i>	<i>48</i>
Pilzkompott.....	48
<i>Grundrezept für Pilzkompott.....</i>	<i>48</i>
10. WILDFRÜCHTE-RUMTOPF.....	49
<i>Wildfrüchte-Rumtopf mit Honig.....</i>	<i>49</i>
<i>Waldhimbeeren und Mandelsplitter in Himbeergeist.....</i>	<i>50</i>
<i>Kornelkirschen in Amaretto.....</i>	<i>50</i>
„BLÜHENDE“ BÜFFETS SELBST GEMACHT.....	51
Waschen Sie nicht ab!.....	51
Lassen Sie andere arbeiten!.....	52
Gehen Sie spazieren!.....	52
Fangen Sie zu früh an!.....	52
Nutzen Sie die Gunst der Saison!.....	53
UNSERE LIEBLINGSREZEPTE.....	55
APRIL/MAI	
• Kiefernblüten (Pinus-Arten).....	55
<i>Waldsirup.....</i>	<i>56</i>
<i>Eingelegte Kiefern-oder Fichtenblüten.....</i>	<i>56</i>
<i>Zäpfchensirup von Kiefer, Lärche oder Latsche.....</i>	<i>57</i>
<i>Kiefernzapfchen-Bowle.....</i>	<i>57</i>
• Bärlauch (Allium ursinum).....	57
<i>Bärlauchknospen, süß-sauer eingelegt.....</i>	<i>58</i>
<i>Bärlauchzwiebeln in Balsamico-Essig und Olivenöl.....</i>	<i>59</i>
<i>Bärlauchaufstrich mit eingelegten Zwiebeln und Knospen.....</i>	<i>59</i>
<i>Bärlauchblüten-Pesto.....</i>	<i>59</i>
JUNI	
• Walderdbeere (Fragaria vesca).....	60

<i>Walderdbeerleder</i>	60
<i>Erdbeerleder im Schokomantel</i>	60
<i>Limettenparfa.it mit marinierten Walderdbeeren</i>	61
<i>Weißes Schokoladenkonfekt mit Walderdbeeren</i>	61
<i>Orangensorbet mit Rosen-Walderdbeeren</i>	61
<i>Walderdbeerentorte mit Holunderblütencreme</i>	63
• Waldhimbeere (<i>Rubus idaeus</i>).....	64
<i>Feiner Haustee</i>	65
<i>Süsse Himbeer-„Makis“ und Minz-„Makis“</i>	65
<i>Kokos-Eis mit heißen Waldhimbeeren</i>	66
<i>Himbeer-Bowle</i>	66
<i>Himbeer-Buttermilch-Kaltschale</i>	68
<i>Waldhimbeertorte mit Mürbteig</i>	68
<i>Himbeer-Marzipan-Pilze</i>	68
• Walnuß, grün (<i>Juglans regia</i>).....	69
<i>Schnaps aus grünen Walnüssen</i>	70
<i>Grüne Likörnüsse</i>	70
<i>Blattsalat mit Käsebällchen und grünen Likörnüssen</i>	70
<i>Kalte Putenbrust mit Likörnüssen</i>	71
<i>Walnußlikör</i>	71
• Vogelkirsche (<i>Prunus avium</i>).....	71
<i>Ingwer-Wildkirschen</i>	72
<i>Weißes Schoko-Lavendel-Mousse mit Ingwer-Wildkirschen</i>	72
<i>Rumtopf-Wildkirschen</i>	73
<i>Buchweizen-Crepes mit Honig-Wildkirschen und Walnüssen</i>	73
<i>Wildkirsch-Marmelade mit Steinkleeblüten</i>	73
• Maulbeere (<i>Morus alba, Morus nigra</i>).....	73
<i>Maulbeer-Erdbeer-Salat mit Basilikum</i>	74
<i>Orangen-Eistee mit Maulbeeren</i>	76
<i>Maulbeer-Zitronen-Mousse</i>	76

JULI

• Steinweichsel (<i>Prunus mahaleb</i>).....	77
<i>Steinweichsel-Marillen-Marmelade</i>	77
<i>Marillen-Steinweichsel-Sauce</i>	77
<i>Marillen-Eiskugeln in heisser Marillen-Steinweichsel-Sauce</i>	79
<i>Mohnsouffle mit Steinweichselsauce</i>	79
<i>Steinweichseln und Wildbeeren in Rum</i>	79

• Kirschkpflaume (<i>Prunus cerasifera</i>).....	79
<i>Kriecherlmarmelade mit Schwarzen Ribiseln</i>	80
<i>Kriecherin, süß-sauer eingelegt</i>	80
<i>Kriecherin in Essig</i>	80
<i>Sirup-Kriecherln</i>	81
<i>Kriecherl-Ribisel-Fleck</i>	81
<i>Kriecherl-Souße</i>	81
• Heidelbeere (<i>Vaccinium myrtillus</i>).....	81
<i>Heidelbeerschmarren</i>	83
<i>Heidelbeer-Topfen-Strudel</i>	83
<i>Strudelteigdreiecke mit Heidelbeercreme und Wildbeerenmix</i>	83
<i>Heidelbeermuffins</i>	84

AUGUST

• Brombeere (<i>Rubus fruticosus</i>).....	85
<i>Kräutertee-Mischungen</i>	85
<i>Brombeeren, süß-sauer</i>	86
<i>Ambrosia-Creme mit Waldbrombeeren</i>	86
<i>Brombeerschnitten mit Schneehaube</i>	87
<i>Pßrsich-Brombeer-Salat mit Zitronenmelisse</i>	87
• Roter Holunder (<i>Sambucus racemosa</i>).....	87
<i>Roter Holler-Chutney mit Pfirsichen (scharf)</i>	88
<i>Roter Holler-Sauce</i>	88
<i>Roter Holunder, süß-sauer</i>	89
• Gemeiner Wacholder (<i>Juniperus communis</i>).....	89
<i>Wacholder-Sirup</i>	90
<i>Wacholder-Likör</i>	91
<i>Marillen-Wacholder-Kompott</i>	91
• Eierschwammerln (<i>Cantharellus dbarius</i>).....	91
<i>Marinierte Eierschwammerln, süß-sauer</i>	92
<i>Eierschwammerln, süß eingelegt (Verhexte Pilze)</i>	92
<i>Zwetschkenknödel mit Verhexten Pilzen und Honig-Haselnüssen</i>	93
<i>Käsespießchen mit Cranberries und Verhexten Pilzen</i>	93
<i>Antipasti mit marinierten Eierschwammerln</i>	93
• Haselnuß (<i>Coryllus avellana</i>).....	93
<i>Haselnuß-Krokant</i>	94
<i>Haselnuß-Trockenfrüchte-Konfekt</i>	94
<i>Honig-Haselnüsse</i>	94

- **Sanddorn** (*Hippophae rhamnoides*)..... 95
 - Sanddornpaste*..... 96
 - Sanddorn-Trauben-Marmelade*..... 96
 - Sanddorn-Apfel-Marmelade*..... 98
 - Sanddorn-Nuß-Konfekt mit kandierten Hagebutten*..... 98
 - Sanddorn-Quitten-Konfekt*..... 98
 - Sanddorn-Kaltschale*..... 98

SEPTEMBER

- **Schwarzer Holunder** (*Sambucus nigra*)..... 99
 - Hollerwein*..... 100
 - Hollerglühwein bei Erkältungen*..... 100
 - Hollerbeerensirup*..... 100
 - Hollerbeerensaft, ungesüßt*..... 100
 - Holunderbeerenlikör*..... 101
 - Stärkernder Holunderpunsch*..... 102
 - Holunder-Glühwein*..... 102
 - Schwarze Holundersuppe mit Holunderblüten-Schneenockerln*..... 102
 - Holler-Vanillepudding mit Zwetschken-Zimt-Sauce*..... 102
 - Weingartenpflirsiche mit Holundersauce und Strudelröllchen*..... 103
 - Holunder-Grieß-Creme*..... 103
 - Holunder-Mischfrucht-Marmelade*..... 103
 - Holunder-Zwetschken-Marmelade*..... 104
 - Holler-Minze-Gelee*..... 104
 - Holler-Birnen-Mus*..... 104
 - Hollerröster*..... 105
 - Schwarzes Hollerchutney*..... 105
- **Wildrose** (*Rosa sp.*)..... 105
- **Kartoffelrose** (*Rosarugosa*)..... 106
 - Kandierte Kartoffelrosen-Hagebutten*..... 107
 - Hagebuttentee*..... 108
 - Hagebutten-Wein-Sirup*..... 108
 - Hagebuttenmarmelade*..... 109
 - Hagebutten-Kumquat-Punsch*..... 109
 - Hagebutten-Wein*..... 109
 - Schnelle Vanillecreme mit Hagebuttensauce*..... 110
 - Hagebutten-Topfen-Tascherln*..... 110
 - Hagebutten-Mandel-Torte*..... 110
 - Kartoffelrosen-Chutney*..... 111

Weißdorn (Crataegus sp.).....	111
<i>Weißdornfrüchtebrot</i>	112
<i>Wildfrüchtetea, rot</i>	113
<i>Wildfrüchtetea, blau</i>	113
Weintraube (Vitissp.).....	113
<i>Weintraubengelee mit Duftpelargonien</i>	114
<i>Weintraubenmarmelade mit Nelken und Grapefruit</i>	114
<i>Fleisch-Trauben-Pastetchen</i>	114
Kornelkirsche, Dirndl (Cornusmas).....	115
<i>Kornelkirschenmarmelade</i>	115
<i>Kornelkirschen-Sultaninen-Kompott</i>	116
<i>Kornelkirschen-Kürbiskern-Florentiner</i>	116
<i>Kornelkirschen, süß-sauer eingelegt</i>	117
<i>Gebratener Butternußkürbis mit Dirndlsauce</i>	117
Zwetschke (Prunus domestica).....	118
<i>Zwetschkenpüree</i>	118
<i>Zwetschken-Kaltschale mit süßem Eierstich</i>	118
<i>Heiße Vanillezwetschken</i>	119
<i>Maroni-Palatschinken mit Zwetschkenfüllung</i>	119
<i>Sonnenblumen-Dörrzwetschken-Florentiner</i>	119
<i>Zwetschken-Walnuß-Konfekt</i>	120
<i>Zwetschkenkompott, mediterran</i>	120
<i>Dörrzwetschken-Speck-Spießchen</i>	120
<i>Dörrzwetschken in Fleischbällchen</i>	121
Maroni, Edelkastanie (Castanaea sativa).....	121
<i>Maroniparfait mit Sanddorn-Trauben-Sauce</i>	123
<i>Maroniauflauf mit Schilcher-Chaudeau</i>	123
<i>Maroni in Vanillesirup</i>	123
<i>Süße Kastanienkroketten</i>	124
<i>Maroni-Hagebutten-Tiramisu</i>	124
<i>Maroni-Palatschinken</i>	125
<i>Maroni-Kekse</i>	125
Speierling (Sorbus domestica).....	126
<i>Speierling-Schmarren</i>	127
<i>Speierling-Auflauf</i>	127
<i>Speierling, süß-sauer eingelegt</i>	127

<i>Speierlingmus, süß-sauer</i>	128
<i>Speierlingkäse</i>	128
• Mostbirne (<i>Pyrus pyraster</i>).....	129
<i>Mostbirnen, süß-sauer eingelegt</i>	129
<i>Schinken-Käse-Spießchen mit süß-sauren Mostbirnen</i>	130
<i>Mostbirnenkonfekt</i>	131
<i>Mostbirnen-Chutney</i>	131
• Preiselbeere (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>).....	131
<i>Preiselbeer-Kompott</i>	132
<i>Preiselbeer-Orangen-Chutney</i>	132
<i>Preiselbeeren, süß-sauer</i>	132
<i>Feine Leberpastete mit Preiselbeeren</i>	132
• Quitte (<i>Cydonia oblonga</i>).....	132
<i>Quittenkäse</i>	133
<i>Quitten-Schafkäse-Spießchen</i>	133
<i>Quittenkäse im Speckmantel</i>	134
<i>Quitten-Most-Chutney</i>	134
<i>Kürbis-Weintrauben-Quitten-Strudel</i>	134
<i>Süßer Rotkrautstrudel mit Quitten und Walnüssen</i>	135
<i>Honigquitten</i>	136

OKTOBER

• Walnuß, reif (<i>Juglans regia</i>).....	137
<i>Honigwalnüsse</i>	137
<i>Kandierte Walnüsse</i>	137
<i>Walnußtorte</i>	137
• Schlehdorn (<i>Prunus spinosa</i>).....	138
<i>Schlehensauce</i>	139
<i>Schlehen-Zimt-Parfait</i>	140
<i>Schlehen-Birnen-Mousse mit Rotweibirnen</i>	140
<i>Schlehen-Topfen-Kuchen</i>	140
<i>Schlehentörtchen</i>	141
<i>Schlehen-Marzipan-Konfekt</i>	141
<i>Feiner Schlehenlikör</i>	142
<i>Schlehen-Orangen-Püree</i>	143
• Berberitze (<i>Berberis vulgaris</i>).....	143
<i>Berberitzengelee</i>	144

<i>Berberitzen-Apfel-Gelee</i>	144
<i>Berberitzenhonig</i> <i>auf</i> <i>Polentaflammeri</i>	144
<i>Birnenkompott mit getrockneten Berberitzen</i>	145
• Mispel, Asperl (<i>Mespulus germanica</i>).....	145
<i>Asperlstrudel mit Schlehensauce</i>	146
<i>Asperlmus</i>	147
<i>Asperl, süß-sauer eingelegt</i>	147
• Rotbuche, Bucheckern (<i>Fagus sylvatica</i>).....	147
<i>Bucherckerl-Lachs-Tascherln</i>	148
<i>Karamelzuckerln mit Bucheckern</i>	148

NOVEMBER

• Zierquitte (<i>Chaemomeles japonica</i>).....	149
<i>Zierquittenpaste</i>	150
<i>Quittensirup</i>	150
<i>Kir-Quitte</i>	150
<i>Zierquittenmarzipan</i>	150
<i>Quittengelee-Konfekt</i>	151
• Eberesche, Vogelbeere (<i>Sorbus aucuparia</i>).....	151
<i>Ebereschensirup</i>	152
<i>Ebereschen-Orangen-Cocktail</i>	153
<i>Vogelbeerlikör</i>	153
• Herbsttrompete (<i>Craterellus cornucopioides</i>).....	153
<i>Herbsttrompeten, süß-sauer eingelegt</i>	154
<i>Herbsttrompeten-Birnen-Kompott</i>	155
<i>Herbsttrompeten-Schiffchen</i>	155
<i>Gelb-Schwarze Pilze in Öl</i>	155
• Hahndorn (<i>Crataegus crus-galli</i>).....	155
<i>Hahndorn, kandiert</i>	156

WEITERE NUTZBARE WILDFRUCHTE	157
---	-----

LITERATURVERZEICHNIS	158
-----------------------------------	-----

GLOSSAR	159
----------------------	-----