



*Entdecken Sie die Welt von fruitcaviar ...*

## **Caviar Welt – 100% Frucht-caviar**

Orangen, Waldfrucht, Erdbeere ... weitere Sorten wie Minze, Cranberry, Pfirsich, Mandarine, Ananas, Limone, Kakao, Kaffee, Tomate, Rote Beete und Artischocke werden folgen.

### **Unsere Zubereitungsideen**

1. Spargel mit Erdbeercaviar-Hollandaise
2. Spargelsalat mit Erdbeercaviar
3. Salsa von Birnen und Orangencaviar
4. Frucht-caviar-Iota-Folien
5. Getränke (Cava, Sekt, Champagner)
6. Flying Buffets
7. Pralinés
8. Blinis mit Frucht-caviar
9. Caviar-Waldfrucht-Dessert

### **Dips zum Spargel**

Waldfrucht-caviar-Sahnequark, Erdbeercaviar-Hollandaise, Orangencaviar-Mayonnaise

### **Zubereitung**

Auf dem Sieb vor dem Anrichten mit Wasser abspülen.  
Unsere Rezept-Mengenangaben beziehen sich immer auf 4 Personen.



# 1. Spargel mit Erdbeercaviar-Hollandaise

## Zutaten

100 ml Sprudel-Wasser

100 g Mehl

3 Eier

40 g Margarine oder Butter zerlassen und abgekühlt

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und in einer gebutterten Pfanne ausbacken.

800 g Spargel (küchenfertig, gekocht)

300 ml Sauce Hollandaise

100 g gehackte Petersilie

200 g Erdbeercaviar

## Zubereitung

Den Erdbeercaviar unter die Sauce Hollandaise rühren. Auf dem Teller anrichten und mit der Caviar-Hollandaise napieren. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



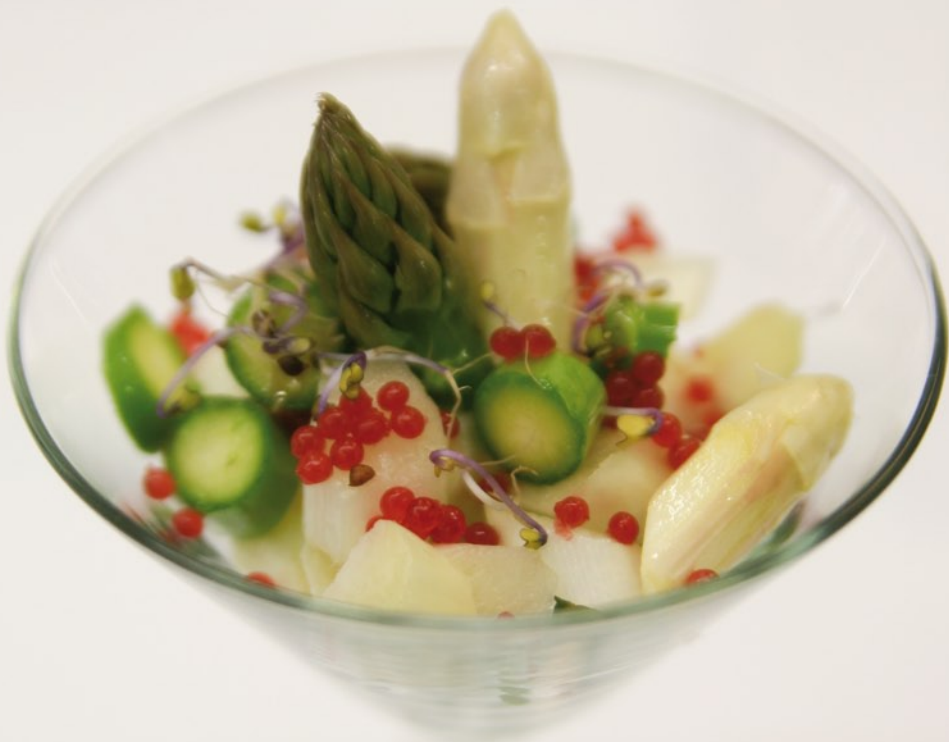
## 2. Spargelsalat mit Erdbeercaviar

### Zutaten

800 g Spargel (küchenfertig)  
200 g Erdbeercaviar  
3 EL Orangensaft  
4 EL Natur-Joghurt  
2 EL Crème fraîche  
Zucker, Salz, Pfeffer  
Salatblätter  
½ Bund Schnittlauch-Röllchen  
½ Bund Petersilie gehackt

### Zubereitung

Den abgekochten Spargel nach Belieben in ca. 1 – 1,5 cm lange Stücke schneiden. Orangensaft, Joghurt, Crème fraîche mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer Sauce verrühren. In eine Schüssel geben, Spargel, Sauce, Erdbeercaviar, Schnittlauch-Röllchen vermischen. In einer Schale anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit den Salatblättern garnieren.



### **Dips zum Spargel**

#### **Waldfrucht-caviar-Sahnequark**

300 g Sahnequark mit einem Schuss Mineralwasser verrühren, Tomatenketchup, 50 g Salz, Pfeffer, 200 g Waldfrucht-caviar

#### **Erdbeercaviar-Hollandaise**

300 ml Sauce Hollandaise, 200 g Erdbeercaviar, Salz, Pfeffer, Prise Curry, Cayennepfeffer

#### **Orangencaviar-Mayonnaise**

300 g Mayonnaise mit 1 Esslöffel mildem Senf, Salz, Cayennepfeffer, einem Schuss Weißwein und 200 g Orangencaviar

u. v. m.

## 3. Salsa von Birnen und Orangencaviar

### Zutaten

2 feste Birnen (nicht zu reif)

3 EL Olivenöl

Saft von einer Limette

1 EL Rotweinessig

1 rote Chilischote (mittelscharf, entkernt und fein gehackt)

3 Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden

30 g (ca. 3 cm frischer Ingwer) geschält und gerieben

100 g Orangencaviar

Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

Die Birnen erst vierteln, dann die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel mit den anderen Zutaten vermischen und nach Geschmack salzen und pfeffern. Auf dem Teller nach Belieben anrichten und servieren.

Auf oben beschriebene Art kann man aus fast jedem Obst Salsa zubereiten. Beispiele: Ananas-Waldfrucht-caviar, Bananen-Erdbeercaviar.



## 4. Fruchtcaviar-lota-Folien.





## 5. Getränke (Cava, Sekt, Champagner)





## 7. Pralinés

## 8. Blinis mit Fruchtcaaviar

### Zutaten

25 g frische Hefe  
350 ml warme Milch  
200 g Weizenmehl  
100 g Buchweizenmehl  
Salz, Zucker, Öl  
2 Stück Vollei (trennen)  
100 g Fruchtkaviar

### Zubereitung

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit dem Weizenmehl und dem Buchweizenmehl zu einem glatten Teig verrühren. Ziehen lassen. Einen halben TL Salz, 2 Eigelb, 1 EL Zucker und 1,5 EL Öl zugeben. Ziehen lassen. Eischnee von 2 Eiern und 100 g Fruchtcaaviar unterheben und den Teig in heißem Fett esslöffelweise von beiden Seiten backen.



## 9. Caviar-Waldfrucht-Dessert

