

SHARAB – REZEPTE:

1 EL entspricht 10 ml

SHARAB -Sekt-Cocktail:

Je Sektglas:

3-4 EL SHARAB HEIDELBEERE oder SHARAB BROMBEERE

1 EL SIRUP TONKA (alternativ: neutraler Zucker-Sirup)

mit trockenem Sekt aufgießen

alternativ: ohne die Zugabe von Sirup mit halbtrockenem oder süßen Sekt aufgießen

SHARAB -Limonade:

Pro 200 ml:

4 EL SHARAB (z.B. HIMBEERE oder SAUERKIRSCH)

1 EL SIRUP LAVENDEL oder ZITRONENVERBENE (alternativ: neutraler Zucker/-Sirup)

mit Mineralwasser aufgießen

SHARAB-Mandelmilch-Shake:

Pro 250 ml:

230 ml Milch (oder Wasser)

2 EL weißes Mandelmus

3-4 EL SHARAB (z.B. Erdbeere)

1 Prise Salz (nur ein paar Körnchen)

alles gut verquirlen und fertig ist ein erfrischender Drink für Groß und Klein

Gin-SHARAB-Drink

5 EL Gin

2 EL SHARAB HIMBEERE

2 EL Grenadine

auf Eis shaken und mit Tonic Water auffüllen

Gin & Tonic mit SHARAB INGWER

5 EL Gin

2 EL SHARAB INGWER

mit Tonic Water auffüllen

Frozen Mint-Daiquiri mit SHARAB ORANGE

20 Eiswürfel

100 ml Rum

30 ml SHARAB ORANGE

20 ml Orangenlikör

30 ml SIRUP MINZE

1 Handvoll Minzblättchen

30 Sekunden in einem Mixer od. Blender pürieren und sofort auf Gläser verteilen.

SHARAB-Salat-Dressing

3-4 EL SHARAB (z.B. SHARAB HIMBEERE)

3 EL Traubenkernöl

1 EL Walnussöl

1 Spritzer Agavendicksaft oder milder Honig

½ TL Honigsenf

1 Msp Salz

etwas gemahlener Pfeffer

alles gut verquirlen und erst kurz vor dem Servieren über den Salat geben

SHARAB Beurre Blanc

3 EL helles SHARAB (z.B. SHARAB APRIKOSE oder SHARAB ORANGE)

5 EL Weißwein

1 Schalotte

2-3 Fenchelstielansätze (alternativ eine weitere Schalotte)

Salz

gemahlener Pfeffer

200 g Butter

Die Schalotte und die Fenchelstiele sehr fein schneiden mit dem Sharab und dem Weißwein in einer kleinen Kasserolle für 5 Minuten blanchieren. Danach die Flüssigkeit fast verkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die kalte Butter in kleinen Portionen mit dem Schneebesen unterrühren, dabei darf die Butter nicht glasig schmelzen sondern muss weiß schaumig bleiben. Zwischendurch kurz mit dem Pürierstab die festen Bestandteile pürieren, dann die restliche Butter unterrühren.

Die SHARAB Beurre Blanc passt gut zu Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.

SHARAB - Gemüse süßsauer

für 4 Beilagen-Portionen:

250 g Möhren

250 g Paprika (rot)

1 Petersilienwurzel mittelgroß

1 Fenchelknolle mittelgroß

1 Bund Frühlingszwiebel

3 Esslöffel Öl

½ TL Salz

1 Msp Prise Chili

5 EL SHARAB ANANAS oder SHARAB INGWER

1 EL Soja-Sauce

Das Gemüse fein schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse auf mittlerer Stufe abgedeckt dünsten. Nach ca. 7 Minuten den Sharab, die Sojasauce und die restlichen Gewürze dazugeben. Das Ganze nochmals für ca. 5 Minuten ohne Deckel weiter dünsten bis die Flüssigkeit weitestgehend einreduziert ist.

Je nach Jahreszeit und Geschmack können Sie das Gemüse variieren.

Das SHARAB-Gemüse süßsauer passt hervorragend als Beilage zu Geflügel oder Fleisch, ist aber durchaus auch ein vollwertiges Hauptgericht z.B. mit Reis.

Gebratener Spargel mit SHARAB ORANGE

Für 2 Personen:

- 500 g Spargel
- 3 EL Walnuss- oder Haselnussöl (alternativ: mildes Olivenöl)
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL SHARAB ORANGE

Den Spargel schälen und in ca. 1 cm dicke Rauten schneiden (hierfür einfach das Messer schräg ansetzen).

Das Öl in einer Pfanne etwas erhitzen und den Spargel darin garen bis er leicht braun wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem SHARAB ORANGE ablöschen. Noch einem Moment einkochen lassen und sofort auf warmen Tellern servieren.

Als Beilage zu Fleisch, Schinken oder einfach pur.

Schmeckt auch als lauwarmer Salat z.B. mit einem gehackten hartgekochten Ei und/oder in Butter angerösteten Semmelbröseln darüber.

Birgits gebratener Lachs mit SHARAB ORANGE und Bandnudeln

Für 2 Personen:

- 500 g frisches Lachsfilet
- 4 EL Butterschmalz (alternativ: neutrales Öl)
- 1 unbehandelte Orange (Abrieb und Saft)
- 100 ml Sahne
- 20 g frischen Ingwer
- 3 EL SHARAB ORANGE
- 2 EL Noilly Prat (alternativ: Marini oder Cinzano dry)
- ½ TL Currypulver
- 10 g kalte Butter
- 200 g Bandnudeln
- Salz
- Pfeffer (sehr gut passt Tellicherry Pfeffer)

Die Bandnudeln nach Packungsangabe kochen.

Den Ingwer fein reiben. 1 EL Butterschmalz in einem Topf auf mittlerer Temperatur erhitzen und den geriebenen Ingwer mit dem Currypulver kurz darin anschwitzen. Noilly Prat hinzugeben und alles kurz einreduzieren. Die Schale der Orange direkt in die Soße abreiben und anschließend den Saft auspressen und hinzugeben. SHARAB ORANGE, Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben und alles erneut einreduzieren.

Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter schnell unterschlagen um die Soße etwas zu binden.

Währenddessen den Rest Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Lachs mit der Hautseite nach oben in die Pfanne legen und solange anbraten, bis die Unterseite am Rand leicht angebräunt ist (ca. 3-5 Minuten). Dann den Lachs vorsichtig auf die Hautseite wenden und weitere 3-5 Minuten garen.

Den Lachs leicht salzen und pfeffern und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Bandnudeln dazugeben und mit Soße übergießen

Claudias Lauwarmer Spargelsalat mit SHARAB ERDBEERE

Für 2 Personen:

- 500 g Spargel
- 100 g Erdbeeren
- 3 EL mildes Olivenöl (oder Nussöl)
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL SHARAB ERDBEERE
- 20 g gehackte Nüsse (ggf. passend zum Nussöl)

Den Spargel schälen und in ca. 1 cm dicke Rauten schneiden (hierfür einfach das Messer schräg ansetzen).

Das Öl in einer Pfanne etwas erhitzen und den Spargel darin garen bis er leicht braun wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem SHARAB ERDBEERE ablöschen. Noch einem Moment einkochen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, unter den Spargel mischen und servieren. Je nach Geschmack etwas gehackte Nüsse darüber streuen.

Dazu passt unter anderem frisches Baguette oder natürlich auch ein gut gegrilltes Steak.

Radieschen-Salat mit SHARAB

Für 2 Personen:

- 1 Bund Radieschen
- 1/2 Avocado
- 1 TL grüner Pfeffer
- 3 EL SHARAB (z.B. SHARAB ORANGE)
- 2 EL Haselnuss-Öl
- frischer Estragon
- Salz, Pfeffer

Radieschen putzen und vierteln. Avocado schälen und in Stücke schneiden (oder auslöffeln). Grünen Pfeffer zufügen. Ein Dressing aus Sharab, Haselnuss-Öl, Salz und Pfeffer anrühren und unter den Salat heben. Die Estragonblätter etwas klein schneiden und über den Salat geben.

Dazu passt z.B. knuspriges Dinkelbrot.

Süßsauer eingelegte Radieschen mit SHARAB GARTENBEERE

- 1 Bund möglichst kleine Radieschen
- 200 ml SHARAB GARTENBEERE
- 1-2 Lorbeerblätter
- 6 Körner Kubeben Pfeffer (alternativ: schwarzer Pfeffer)
- 3 Körner weißer Pfeffer
- 1 kleine Nelke
- ½ TL Salz

Die Radieschen waschen, säubern und trocknen. Größere Radieschen halbieren und alle in ein passendes Einweck- oder Schraubglas geben, die Gewürze obenauf geben.

Den Sharab kurz aufkochen und über die Radieschen gießen. Das Ganze locker abgedeckt einige Minuten stehen lassen. Dann den kompletten Sharab-Saft wieder in den Topf abgießen, nochmals kurz aufkochen und wieder über die Radieschen gießen. Das Glas gut verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Mindestens 12 Stunden ziehen lassen und kühl aufbewahren.

Die Lake wird pinkfarbig und Radieschen nehmen die Aromen der Gewürze angenehm auf, behalten aber ihren eigentümlichen Geschmack nach Senföl und Rettich.

Schmeckt sehr gut als Beilage zu kaltem Fleisch und Käse.

Ideengeber für dieses Rezept ist *lamiacucina* (www.lamiacucina.wordpress.com).

Hähnchen-Grillspieße mit SHARAB INGWER

für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenbrust
- 6 EL SHARAB INGWER
- 1 Zitrone
- 1 rote Chili-Schote (alternativ: 1 Msp Chilipulver)
- Salz
- 5-6 frische Korianderblätter

Das Fleisch säubern und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Am einfachsten geht dies indem man die Hähnchenbrust mit der flachen Hand leicht aufs Schneidebrett drückt und mit der anderen Hand und einem scharfen Messer horizontal nacheinander dünne Scheiben abschneidet.

Das Fleisch in eine Porzellan- oder Glasschüssel geben, den Sharab Ingwer, die fein gehackte Chilischote und den Saft der Zitrone darüber geben und mit den Händen vorsichtig aber gründlich einmassieren. Die Schüssel zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank abstellen.

Anschließend das Fleisch auf für den Grill geeignete Spieße schieben und auf den heißen Grill legen. Der Grillvorgang sollte recht kurz sein, da das Fleisch dünn ist und sonst schnell verbrennt und trocken wird.

Je nach Geschmack salzen und mit grob gehackten Korianderblättern oder mit Sesam bestreuen und nochmals kurz auf den Grill gelegt wird (Empfehlung: "Sesam-Mix extra umami" von [Kochzivilisten](#)).

Rote-Beete-Ketchup mit SHARAB CASSIS

für ca. 250 ml Ketchup:

- 250 g Rote Beete
- 60 g Tomatenmark
- 50 ml SHARAB CASSIS (alternativ: SHARAB GARTENBEERE ODER INGWER)
- 50 ml Agavendicksaft (alternativ: 25 g Zucker)
- 1 Schalotte
- 15 g Butter
- 1,5 TL DIY Curry limettenscharf (alternativ: anderes, würziges Curry)
- Salz

Sofern Sie frische Rote Beete verwenden, die Knollen gut abwaschen und mit der Schale ca. 30-50 Minuten in kochendem Wasser garen. Danach etwas abkühlen lassen und schälen (Achtung: unbedingt Einweg-Handschuhe anziehen!).

Die Schalotte in feine Würfelchen schneiden und in der Butter 5 Minuten anschwitzen. Die Rote Beete ebenfalls in kleine Würfel schneiden und zu der Zwiebel geben. Beides ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Dann mit Sharab Cassis ablöschen, das Tomatenmark und den Agavendicksaft hinzufügen und alles gut verrührt nochmals für ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Eine gute Prise Salz und einen gehäuften TL DIY Curry untermischen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Je nach Geschmack noch mit Sharab, Salz, und/oder Curry nachwürzen.

Das noch heiße Ketchup in Twist-off-Gläser füllen, die vorher mit kochendem Wasser ausgespült wurden. Sofort verschließen und die Gläser zum Abkühlen auf den Deckel stellen. Das Ketchup ist so einige Wochen bis Monate haltbar. Es empfiehlt sich die Lagerung im Kühlschrank.

(Ein hervorragendes DIY-Curry limettenscharf gibt es sporadisch bei [Kochzivilisten](#) zu kaufen. Hier muss man aber mit der Bestellung immer ganz fix sein, da die Lieferungen beschränkt sind es sich um heißbegehrte Ware handelt).

SHARAB - Marinade für rohen Fisch

- 5 EL SHARAB INGWER
- 1 EL Soja-Sauce

über fein geschnittenen rohen Fisch in Sushi-Qualität (z.B. Lachs oder Thunfisch) geben und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Ein Genuss für jeden Sushi- Liebhaber!

Currywurst-Soße mit SHARAB ANANAS

für 4 Portionen:

- 1 EL neutrales Öl
- 1 Schalotte od. ½ Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml trockener Rotwein
- 2 EL Zucker
- 8 EL SHARAB ANANAS (alternativ: SHARAB CASSIS oder INGWER)
- 400 g passierte Tomaten
- 2 EL Curry
- Salz

Die Schalotte in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Tomatenmark im heißen Öl andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, Zucker und Salz und Sharab hinzufügen und alles gut einreduzieren bis nur noch eine etwas klebrige Masse im Topf ist. Mit den passierten Tomaten auffüllen, nochmals ein paar Minuten köcheln lassen und mit Curry und ggfs. noch mit Salz/Zucker abschmecken.

Ceviche mit SHARAB INGWER

für 2 Personen:

- 200 g frisches Fischfilet in Sushi-Qualität (z.B. vom Thunfisch, Wolfsbarsch, Zander, Lachs)
- 5 EL SHARAB INGWER
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 1 Tomate, mittelgroß
- 1 Stange Staudensellerie
- 3 Stiele Koriander
- 1 Schalotte
- 1 grüne Chilischote
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Das Fischfilet kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, evtl. noch vorhandene Gräten entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden (alternativ: in dünne Scheiben schneiden) und in eine flache Schüssel geben. Mit dem Zitronensaft und Sharab Ingwer übergießen und gut vermischen. Die Schüssel mit einem Deckel oder Frischhaltefolie gut abdecken (bitte verwenden Sie keinesfalls Behältnisse oder Abdeckungen aus Aluminium!). Den Fisch im Kühlschrank zwischenlagern.

Den Staudensellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Ebenfalls die Schalotte schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.

Die Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Tomate mit kochendem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Anschließend halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Blätter des gewaschenen und trockengeschüttelten Korianders fein hacken.

Den Fisch aus dem Kühlschrank holen, mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten vorsichtig untermischen. Anschließend noch ein paar Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Dazu passt knuspriges Brot oder Baguette.

SIRUP – REZEPTE:

Joghurt und Co. mit JulRon's SIRUP

Je nach Geschmack etwas SIRUP unter Joghurt, Quark oder Skyr rühren – ein Genuss für Liebhaber von gesüßten Milchprodukten.

Tipp: SIRUP LAVENDELBLÜTE ist hierbei eine echte Überraschung!

Tee mit SIRUP SALBEI

Einen heißen Kräutertee mit SIRUP SALBEI statt mit Zucker oder Honig süßen. Dem Salbei wird eine antiseptische Wirkung nachgesagt und er soll bei Halskratzen Linderung verschaffen können.

Aperitif mit Sekt und SIRUP TONKA

1 Teelöffel SIRUP TONKA

3-4 Esslöffel SHARAB HEIDELBEERE oder SHARAB BROMBEERE

in ein Sektglas geben und mit trockenem Sekt aufgießen

Sommerlimonade und –Drink mit SIRUP und SHARAB

1 Esslöffel SIRUP LAVENDEL oder ZITRONENVERBENE oder TONKA

3-5 Esslöffel SHARAB CASSIS, GRANATAPFEL oder HIMBEERE

im Glas mit Mineralwasser oder Prosecco aufgießen

Pfannkuchen mit SIRUP TONKA

Rezept für 4 Pfannkuchen:

4 Eier

2 EL Zucker

400 ml Milch

240 g Mehl

1 Prise Salz

1 Msp Backpulver

Butterschmalz zum Ausbacken

Eier und Zucker cremig aufschlagen und anschließend die Milch unterrühren. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver mischen und unter die Ei-Milch-Masse rühren bis der Teig völlig glatt ist.

Bei mittlerer Temperatur etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. So viel Teig einfließen lassen bis der Pfannenboden bedeckt ist. Den Pfannkuchen nach ca. 2-3 Minuten wenden sobald er kleine Blasen wirft. Die Pfannkuchen bis zum Servieren im leicht vorgewärmten (ca. 60°C) Backofen warmstellen

Vor dem Verzehren mit etwas SIRUP TONKA überträufeln.

Griespudding mit SIRUP ZITRONENVERBENE

für 4 Portionen

- 80 g Gries
- 500 ml Milch
- 3 EL SIRUP ZITRONENVERBENE
- Salz (nur eine winzige Prise!)
- 2 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt)

Gries, Milch, Sirup und Salz in einen Topf geben, verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und ein paar Minuten quellen lassen.

Währenddessen das Eiweiß steif schlagen. Dann zunächst die Eigelbe verquirlen und unter den Gries geben, anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Wer den Griespudding nicht pur genießen möchte, kann zum Beispiel einen Heidelbeer-Kompott dazu servieren:

- 200 g Heidelbeeren
- 50 ml Wasser
- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 EL SIRUP ZITRONENVERBENE

Die Stärke mit 1 Esslöffel kaltem Wasser verrühren. Heidelbeeren, Wasser und Sirup in einem Topf zum Kochen bringen, die Stärke einrühren und nochmals aufkochen.

Panna Cotta mit SIRUP LAVENDELBLÜTE

für 4 Portionen

- 3 Blätter Gelatine
- 400 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 7 EL Sirup Lavendelblüte (davon 3 Esslöffel zum Kochen)
- ½ gestrichener Teelöffel geriebene Zitronenschale

Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser quellen lassen.

Sahne, Zucker, Zitronenschale und 3 Esslöffel Sirup in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen, ein paar Minuten auf kleiner Temperatur köcheln lassen und zur Seite stellen.

Anschließend die aufgeweichte Gelatine nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Masse in kleine Förmchen füllen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna Cotta auf einen Teller stürzen. Anschließend noch jeweils einen Esslöffel SIRUP LAVENDELBLÜTE darüber geben, mit einem Blatt Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

Orangenlikör mit SIRUP TONKA

für ca. 1 Liter Likör

- 5 Orangen in Bio-Qualität
- 1 Vanilleschote
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 0,7 L weißer Rum
- 200 g weißer Kandiszucker
- 200 ml SIRUP TONKA

Die Orangen auspressen und den Saft zusammen mit den Schalen, dem Vanillemark und den anderen Gewürzen in ein großes Glas geben. Mit dem Rum aufgießen – alles muss gut bedeckt sein. Den Ansatz nun 3 Wochen auf einer sonnigen Fensterbank ziehen lassen, dabei alle 2 Tage umrühren. Anschließend durch ein sehr feines Sieb abgießen und in sterile Flaschen füllen.