



## PAVLOVA MIT SOMMERBEEREN

Roger von Büren ist Chefkoch im Restaurant Roter Bären in Basel, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Roger von Büren kocht saisonal und kreiert ausgewogene und interessante Teller. Für Kitchen Stars bereitet er Pavlova mit Sommerbeeren zu. Das Rezept ist für 4 Personen:

---

### Das sind die Zutaten:

---

100 g Erdbeeren  
100 g Brombeeren  
100 g Heidelbeeren  
100 g Himbeeren  
50 g Wasser  
250 g Zucker  
½ Zitrone  
Eiweiss von 4 Eiern  
1 Prise Salz  
½ EL Maizena  
½ EL Weissweinessig  
4 Kugeln Himbeersorbet  
(gekauft oder selbstgemacht)  
Pfefferminze oder Basilikum  
Klarsichtfolie

---

### So wirds gemacht:

---

**Beeren marinieren:** Die Beeren waschen. Die Blätter von den Erdbeeren entfernen. Beeren in eine Schüssel geben. In einer Pfanne den Zuckersirup zubereiten. Dafür **Wasser** und 50 g **Zucker** aufkochen. **Zitronenzesten** und **Zitronensaft** begeben. Den Zuckersirup über die Beeren giessen und vermengen. Die Schüssel mit einer **Klarsichtfolie** abdecken und während 5 bis 8 Stunden ruhen lassen.

**Meringue zubereiten:** **Eiweiss** in einer Schüssel aufschlagen. Eine Prise **Salz** begeben. 200 g **Zucker** etappenweise hinzugeben (ca. alle 10 Sekunden). **Maizena** und **Weissweinessig** begeben. Nochmals für 1 bis 2 Minuten mixen, bis das Eiweiss steif ist. Die Masse mit einem Löffel kreisförmig zu Meringues formen und auf einem Blech verteilen. Alternativ können die Meringues auch mit Hilfe eines Spritzsacks geformt werden. Die Meringues während 30 Minuten bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Anschliessend bei 100 Grad für mindestens eine Stunde backen.

**Anrichten:** Meringue auf einem Teller platzieren. Beeren nochmals gut mischen und gleichmässig verteilen. Eine Kugel des **Himbeersorbets** auf dem Meringue anrichten. **Pfefferminze** oder **Basilikum** zerhacken und darüber geben.

Guten Appetit!