

DELI STORIES

1. ERDBEEREN & SPARGEL

Königlicher Genuss mit den heimischen Superstars vom Markt

2. HEISS AUF'S GRILLEN

Tipps fürs Grillbuffet. Plus: Exklusiv-Interview mit Olivenöl-Experte R. Retsch

3. MOCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails erfrischen mit spannenden Zutaten und viel Aroma





LAUX GmbH
Europa-Allee 29 · 54343 Föhren
www.laux-deli.de



ERDBEER BBQ SAUCE
230 ml | 7900230

LIEBE FOODIES,

es sind die wohl leckersten Wochen im Jahr, wenn Erdbeeren und Spargel aus der Region um die Gunst der Genießer streiten. Die Königin der Beeren und der König der Gemüse lassen uns für wahrhaft königlichen Genuss nur eine kurze Zeitspanne – und die gilt es zu nutzen. Mit feinen Rezeptideen und superaromatischen Extras vom Kräuter-Dip, über beerige Essigspezialitäten bis hin zu fruchtigen Saucen haben wir die passenden Zutaten.

Alles fürs gelungene Grillfest: Spätestens wenn die Tage heißer und die Abende lauschiger werden, startet die Grillsaison. Auch dafür haben wir tolle Tipps gesammelt inklusive einer praktischen Essig-Öl-Matchingliste für besonders leckere Salatdressings. Ein Must-have ist dabei auf jeden Fall ein hochwertiges Olivenöl und darüber sprechen wir mit dem Olivenöl-Kenner Richard Retsch.

Für den süßen Genuss gibt es sommerliche Desserts & Mocktails. Das sind erfrischende Cocktails ganz ohne Alkohol, die mit viel Aroma sicherlich das Partygetränk des Sommers werden. Unser Tipp: Bei unserem Gewinnspiel mitmachen und die passenden Zutaten ergattern!

Wir wünschen einen genussreichen Sommer und eine Menge Inspiration für Feinkost und feine Getränke,



Carl-Lambert Leisewitz
(Inhaber)
und das LAUX-Team

INHALT

- 04-11** Trend: Erdbeeren & Spargel
- 12-17** Grundausrüstung Grillen
- 18-21** Speiseöle in der Küche
- 22-29** Sommerdesserts
- 30-37** Mocktails
- 38** Gewinnspiel



KÖNIGLICHER GENUSS MIT ERDBEEREN & SPARGEL

Die Queen of England feiert ihr Thronjubiläum, wir lassen die Königin der Beeren und den König der Gemüse hochleben! Heimische Erdbeeren und Spargel sorgen solo, aber auch als Dreamteam im Salat, auf der Pizza oder beim Grillen für bestes, sommerliches Aroma. Für wahrhaftigen Genuss empfehlen wir dazu erdbeerige Extras von Kräuter-Dip über Fruchtbalsam bis BBQ-Sauce. Einfach königlich!



ERDBEEREN UND SPARGEL = DREAMTEAM AUF DEM TELLER

Erdbeeren sind mit ihrem typischen, süß-karamelligen Geschmack unglaublich vielseitig: Sie schmecken im Obstsalat, zu Eis, auf Kuchen und in Desserts, Smoothies und Cocktails, begeistern aber auch als Fruchtaufstrich, Dessertsauce und zu unendlich vielen süßen Genüssen. Doch wirklich aufregend schmecken sie in herzhaften Speisen: Im Sommersalat oder Pasta, zu Geflügel, Fisch oder Tofu, in Dips, BBQ-Sauce oder Essig und als besonderes Extra mit Kräutern und Gewürzen. Und wann immer es geht, natürlich in Kombination mit Spargel. Durch seinen feinen Geschmack harmonisiert dieser in vielen Gerichten mit der roten Beere: ob in der grünen Version auf der

Pizza, als weiß-grün-rote Salat-Kombi oder direkt vom Grill.

Besonders aromatisch gelingt jedes Erdbeer-Spargel-Rezept und viele andere Gerichte mit handgemachten Erdbeer-Extras on Top wie das *LAUX Bruschetta Erdbeer Gewürz*, der *LAUX Erdbeer-Rhabarber Fruchtbalsam* (siehe Seite 6) und der *delica Erdbeer BBQ Sauce* aus der LAUX Manufaktur.

Auch der cremig-milde *LAUX Erdbeer Senf* (siehe S. 6) sollte gerade in der Sommerzeit auf jedem Grillbuffet stehen. All diese extraleckeren Feinkostprodukte stecken



**BRUSCHETTA
ERDBEER**

70 g | 196500



**ERDBEER
FRUCHTBALSAM**

250 ml | 2515434



**ERDBEER
BBQ SAUCE**

230 ml | 660114



ERDBEER SENF

Aromatisch | Fruchtig | Süß
130 ml | 1610040



ERDBEER-RHABARBER FRUCHTBALSAM

mit 36 % Fruchtanteil
250 ml | 2515435

voller Erdbeeren und ihrem einzigartigen Geschmack – ein Genuss, ganz ohne künstliche Geschmacksverstärker und Aromen.

Unser Tipp: Auch wenn es Spargel und Erdbeeren fast ganzjährig aus südlichen Ländern zu kaufen gibt: Es lohnt sich, auf die regionalen Schätze zu warten, denn nur frisch geerntet und direkt vom Feld bringen sie das volle Aroma mit. Und das schmeckt man!

Wann genau ist Spargelzeit...

Je nach Witterung und Anbaugesbiet gibt es Spargel schon Mitte bis Ende April, die Hochzeit ist mit steigenden Temperaturen ab Mitte Mai, bis die Spargelzeit traditionell am 24. Juni mit dem Johannistag endet. Das gilt für den traditionellen blassen Spargel, der unterirdisch wächst, genauso wie für den grünen Spargel, der oberirdisch wächst und deswegen den grünen Farbstoff bildet. Manchmal gibt es Grünspargel schon etwas früher.

...und ab wann gibt es heimische Erdbeeren?

Mit dem ersten Spargel beginnt meist die Blütezeit der frühen Erdbeersorten, die es dann ab Mai zu kaufen gibt. Erdbeeren sind sehr empfindliche Früchte, sodass die Erdbeerzeit stark vom Wetter abhängig ist. Je nach Anbauregion, Sorte und Witterung gibt es Erdbeeren von Mai bis Juli.



SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN

und Erdbeer-Rhabarber Fruchtbalsam

🕒 20 min

👤 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Weißen Spargel schälen, grünen Spargel abrausen und trockentupfen, Schnittenden etwa 1 cm kürzen. Beides in etwa vier Zentimeter lange Stücke schneiden. Erdbeeren abrausen und halbieren. Pflücksalat waschen und trockenschleudern.

Schritt 2: Alle weiteren Zutaten zum Salatdressing gründlich verrühren und beiseitestellen.

Schritt 3: Salat auf vier Tellern anrichten, Spargelstücke und Erdbeeren darüber legen, mit Parmesanspänen bestreuen. Dressing darübergeben und mit etwas *LAUX Bruschetta Erdbeer* Gewürz garnieren. Mit frischem Brot servieren.

Zutaten für den Salat:

je 4 Stangen weißen und grünen Spargel

200 g Erdbeeren

150 g Pflücksalat

Zutaten fürs Dressing:

1-2 EL *LAUX Erdbeer-Rhabarber Fruchtbalsam*

2 EL Rosé Balsamico

1 EL *LAUX Bruschetta Erdbeer*

Salz & Pfeffer aus der Mühle

2 EL Parmesanspäne



SPARGEL-HÄHNCHEN-BURGER

mit Erdbeer BBQ Sauce

🕒 30 min

👤 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Spargel waschen, 1 cm vom Schnittende kürzen, halbieren. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Blattsalat waschen, trockenschleudern. Avocado halbieren, Kern auslösen, Fruchtfleisch in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt 2: Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern, jeweils halbieren und im heißen Öl beidseitig je 3 Minuten braten.

Schritt 3: Die Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit veganer Mayo bestreichen, darauf Tomaten, Käse, Hähnchen, Spargel, Erbsen, Avocado und Salat stapeln, mit *LAUX Erdbeer BBQ Sauce* großzügig toppen, Brötchen-Deckel drauf und genießen.

Zutaten:

8 Stangen grüner Spargel
2 Tomaten
4 Blätter Salat, z.B. Lollo rosso oder Eisbergsalat
1 Avocado
1 EL Zitronensaft
2 EL frische Erbsen
2 Hähnchenbrustfilets
1 EL Öl zum Braten, z.B. LAUX Olivenöl mit Buttergeschmack
4 Scheiben Pecorinokäse
4 Körnerbrötchen
Saucenfritz Bio Kiez-Mayo vegan
KÜCHENHELFER Erdbeer BBQ Sauce

Burger Bomb BBQ-Sauce
mit 28 % Erdbeeren.

Besonders cremig & mit
Fruchtstückchen.

Schmeckt leicht rauchig
& beerig-süß.



ERDBEER BBQ SAUCE

Verfeinert Marinaden,
Dips & Pfannengerichte
230 ml | 7900230



ERDBEER PFEFFER CREMA BROTE

und Crema di Balsamico Erdbeer-Pfeffer

🕒 15 min

🍷 4

◆◆◆ Einfach

Schritt 1: Erdbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Grob in Stücke schneiden.

Schritt 2: Frischkäse auf die Brotscheiben streichen, mit einer Prise Meersalz bestreuen. Erdbeeren auf den Scheiben verteilen, mit *LAUX Crema di Balsamico Erdbeer-Pfeffer* beträufeln und mit Basilikumblättchen garnieren. Sofort servieren und genießen.

Zutaten:

200 g Erdbeeren

8 Scheiben Roggenbaguette

150 g Ziegenfrischkäse

Meersalz

Ein paar Basilikumblättchen

2 EL *LAUX Crema di Balsamico Erdbeer Pfeffer*

Natürliches Erdbeer-Aroma trifft würzig scharfen Pfeffer.

Fix und fertig zum Verfeinern und Garnieren.

Passt zu sommerlichen Salaten, Ziegenkäse und Erdbeer-Carpaccio.



CREMA DI BALSAMICO ERDBEER-PFEFFER

Essig-Spezialität
– natürlich aromatisiert
250 ml | 2515486

SPARGEL – KÖNIGLICH IN DREI FARBEN

Der Spargel lässt sich bitten, denn zumindest die weiße Urversion des Stängengemüses muss per Hand aus der Erde gestochen werden. Nur solange er unterirdisch wächst, bleibt er so schön blass, wie wir ihn kennen. Anders bei den farbigen Spargelsorten: Sie brauchen dringend Sonnenlicht, um im frischen Grün und (neuerdings) auch im edlen Lila zu erscheinen. Frischer Spargel hat geschlossene Spitzen, feste und glänzende Stangen sowie saftige Schnittenden. Schälen muss man nur den weißen und den violetten Spargel, beim Grünspargel genügt es, am unteren Ende die harte Schale zu entfernen. Spargel kocht am besten stehend im hohen Topf oder liegend im Dampfeinsatz, je nach Durchmesser 10 bis 12 Minuten. Ins Kochwasser je eine Prise Zucker und Salz sowie etwas Zitronensaft zugeben. Spargel kann auch auf den Grill und schmeckt auf einer Pizza Bianca oder roh im Salat (s. Rezept auf Seite 7).

Fun Fact: Frische Spargelstangen quietschen, wenn sie aneinander gerieben werden.

ERDBEEREN – BEERIG, SÜSS UND SO BELIEBT

Erdbeeren liegen auf Nr. 4 der Beliebtheitskala bei Obst und Früchten (zumindest nach Gewicht): Pro Jahr und Kopf isst jeder Mensch in Deutschland 3,8 kg Erdbeeren. Laut Statistischem Bundesamt sind nur drei Fruchtarten noch beliebter: Äpfel (22 kg), Bananen (12 kg) und Trauben (5 kg). Dabei ist die Erdbeere eigentlich keine Frucht, sondern botanisch gesehen eine Sammelfrucht! Denn die unzähligen kleinen Nüsschen auf dem roten Fruchtfleisch sind ihre „Früchte“. Und sind Erdbeeren denn gesund? In jeder Erdbeere versteckt sich eine ordentliche Menge an Vitamin C (mehr als Orangen!), B1, B2, B6, Karotin und viel Wasser. Das macht

die Erdbeere zu einem gesunden Snack mit 35 Kalorien je 100 g. Zum Vergleich: Äpfel liefern 53, Bananen sogar knapp 90 Kalorien je 100 g. Auch bei den Mineralien liegt unsere Lieblingsbeere weit vorne: Mit einem relativ hohen Eisen- sowie Kaliumgehalt spricht viel für den täglichen Genuss. Da die heimische Erntezeit jedoch auf die echten Sommermonate zwischen Mai und Juli begrenzt ist, heißt es jetzt: Schlemmen, was das Zeug hält!



GRILLEN GRUNDAUSSTATTUNG



HEISS AUFS GRILLEN

Endlich ist es so weit! Die Grillsaison startet und wir freuen uns darauf, mit den liebsten Menschen feine Leckereien auf den Grillrost zu packen. Damit es auch mit leckeren Salaten, Saucen, Dips und den passenden Senfsorten klappt, haben wir die wichtigsten Zutaten für einen gelungenen Grillabend!

Salatdressings – ohne die geht nix!

Der Sommer lockt mit so viel Aroma! Reife Tomaten, fein gehobeltes Gemüse, Blattsalate und Früchte baden am liebsten in sommerlichen Salatdressings, die mit fruchtiger oder pikanter Note den Gaumen verwöhnen. Wir empfehlen einen kleinen Fruchtkick für die klassische Essig-Öl-Vinaigrette mit *LAUX Himbeer Essig-Spezialität* oder der pikanten Schärfe vom *LAUX Chiliöl*. Für noch mehr Dressing-Vielfalt haben wir die besten Öl-Essig-Kombis für Salate gematcht (s. Seite 16 & 17).

Dips – das Must-have fürs Grillbuffet

Dips, Dips und nochmal Dips, das Must-have für Fleisch, Fisch, Gemüse, Baguette und Fingerfood. Mit dem *LAUX Aioli Gewürz* gelingt nur durch Zugeben von Wasser und (veganer) Mayonnaise die leckere, spanische Zauberwaffe. Sehr begehrt ist auch der *Kräuter-Knoblauch Dip*, der einfach mit etwas *Crème fraîche* verrührt zum Dippen verführt, aber auch zu Burger oder Ofengemüse passt. Wer nicht selber rühren mag, stellt ein Glas mit *VALENBROOKER* Tomaten- oder Apfel-Chili Chutney auf den Tisch. Mmmhhh!

Und Senf, wir brauchen Senf!

Bratwürstchen, Grillkäse, Tofu oder Veggie-Bratlinge gehören immer zu einem Grillabend dazu. So wie Senf. Unser Favorit: Der *VALENBROOKER Bratwurst Senf* schmeckt würzig mit einer milden Schärfe und feiner Kräuternote – handgemacht nach altem norddeutschen Gutsrezept. Gibt's auch mit

Chili! Besonders passend ist der grobkörnige *LAUX BBQ Senf*, der zugleich herzhaft pfeffrig, aber auch fantastisch nach Kräutern schmeckt. Und wenn es doch Ketchup sein soll – da empfehlen wir ein wenig Luxus mit dem *KÜCHENBUDDY Gourmet Trüffel Ketchup*.

Saucen – fix & fertig gewürzt zu Steak, Gemüsespieß & Burger

Genießen geht so einfach: Flasche oder Glas auf und los! Ob mit verführerischer *LAUX Café de Paris Sauce* oder peppiger *KÜCHENHELPER BURGER BOMB BBQ Sauce Bier & Braumalz* – damit schmeckt alles noch ein bisschen besser!





**APFEL-CHILI
CHUTNEY**
210 g | 3310013



**AIOLI
GEWÜRZ**
90 g | 161460



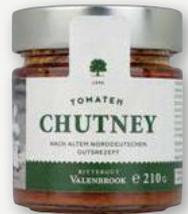
**BRATWURST
SENF**
210 ml | 3310025



BURGER BOMB BBQ-SAUCE
BIER & BRAUMALZ
230 ml | 79000391



**HIMBEER
ESSIG-SPEZIALITÄT**
200 ml | 3310020



**TOMATEN
CHUTNEY**
210 g | 3321250



CHILI SENF
210 ml | 3310040



BBQ 5ER GEWÜRZSET
76 g | 11531



TRÜFFEL KETCHUP
230 ml | 7900220



**CAFÉ DE PARIS
SAUCE**

185 ml | 7900455



**OLIVENÖL
CHILI**

100 ml | 1005562



**VEGANE KIEZ MAYO
KBA**

185 ml | 0576



**KIEZ-BBQ SAUCE
KBA**

245 ml | 0408



**KRÄUTER
KNOBLAUCH DIP**

40 g | 161464



**KNOBLAUCH
SAUCE**

230 ml | 7900200



ESSIG & ÖL MATCHING LISTE

Für noch mehr Dressing-Vielfalt haben wir die besten Öl-Essig-Kombis für Salate gematcht.

|  <p>OLIVENÖL NATIV EXTRA LEGGENDARIO # 2515531</p> |  <p>ROSÉ BALSAMICO #2515480</p> |  <p>BALSAMICO BIANCO #2515201</p> |  <p>MANGO FRUCHTBALSAM #2515421</p> |
|--|---|---|---|
| | | |  |
|  <p>TRAUBEN- KERN ÖL # 2515507</p> |  | | |
|  <p>RUCOLA ÖL # 2515541</p> | | | |
|  <p>OLIVENÖL ORANGE # 2515546</p> | |  | |
|  <p>OLIVENÖL LIMONE # 2515522</p> |  | | |
|  <p>OLIVENÖL BÄRLAUCH BASILIKUM # 2515236</p> | |  | |
|  <p>OLIVENÖL CHILI # 2515562</p> | | |  |
|  <p>BIO OLIVENÖL NATIV EXTRA KBA # 2515483</p> | |  | |



ESSIG-KREATION
ROTER WEIN-
BERGPFIRSICH
#2515318



ERDBEER-
RHABARBER
FRUCHTBALSAM
#2515435



HIMBEER
APERITIF
#2515332



APFEL
BALSAMICO
#2515481



SPEISEÖLE IN DER KÜCHE



FLÜSSIGES GOLD MIT MEHRWERT

Speiseöle gehören in jede Küche. Ob kaltgepresstes Olivenöl und Nussöle, Rapsöl oder andere hochwertigen Pflanzenöle – alle strahlen vor Energie, wertvollen Inhaltsstoffen und bestem Geschmack für viele Rezepte für Alltags und die kreative Küche. Ob als Aroma-Kick im Salatdressing oder als purer Dip für Weißbrot, zum Abrunden von Gemüsegerichten bis hin zum Braten von Fleisch oder Fisch, in Desserts und auch zum Backen – ohne das "flüssige Gold" wäre das Kochen und Genießen gar nicht möglich. Wir stellen unsere Lieblingsöle vor!



Nach mehr Infos zu Speiseölen findest du hier!



**OLIVENÖL NATIV EXTRA
MORESCA**

250 ml | 2515565



**OLIVENÖL
TRÜFFEL**

250 ml | 2515508



**LANDÖL MIT
BUTTERGESCHMACK**

250 ml | 2515517A



**OLIVENÖL NATIV EXTRA
LEGGENDARIO**

250 ml | 2515531



**BIO OLIVENÖL
NATIV EXTRA KBA**

250 ml | 2515483



**WALNUSS
ÖL**

250 ml | 2515502



**KRÄUTER-
KNOBLAUCH ÖL**

250 ml | 2515509



GRÜNES GOLD VOM MITTELMEER EXKLUSIV-INTERVIEW MIT RICHARD RETSCH, OLIVENÖL-EXPERTE DES DOP

Richard Retsch gehört zu den besten Olivenölkennern im Land. Der 71-Jährige hat schon 1981 Olivenöl aus Italien importiert und ist seit 23 Jahren Teil des Deutschen Olivenöl Panels (DOP). Diese Gruppe von aktuell 31 geschulten und geprüften Olivenöl-Testern hat im vergangenen Jahr 900 Olivenöle sensorisch begutachtet. Damit kann sichergestellt werden, dass Öle die Gütebezeichnung “nativ extra” auch verdienen. Wir haben uns mit ihm über Geschmack, Qualität und die Vielfältigkeit des “grünen Goldes vom Mittelmeer” unterhalten.

Was macht ein gutes Olivenöl aus?

Ein hervorragendes Olivenöl begeistert mit einem frischen, intensiv fruchtigen Geschmack und Geruch. Diese Fruchtigkeit ist für uns Verkoster ein Maß für die Qualität von Olivenöl, die sogar auf dem Etikett benannt werden darf. Daneben hat besonders frisches und hochwertiges Öl tatsächlich einen leicht bitteren, sogar scharf-kratzigen Geschmack, der von einem hohen Anteil an Polyphenolen kommt. Diese Pflanzeninhaltsstoffe gelten als Fänger für freie Radikale und stehen somit auch – neben dem hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren – für den gesundheitlichen Wert von Olivenöl. Es darf übrigens nur dann “nativ extra” heißen, wenn es in der Ölmühle rein mechanisch durch Pressung oder Extraktion gewonnen wird, es darf nicht geschönt oder chemisch bearbeitet und desodoriert sein. Die Verarbeitung sollte unbedingt innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte und bei höchstens 27 °C stattfinden. Dabei ist Sorgfalt geboten: Nur unverletzte und gesunde Oliven geben bestes Öl, das un-

bedingt im Dunkeln und kühl gelagert werden sollte.

Woher kommt das beste Olivenöl?

In allen Ländern im Mittelmeerraum gibt es hervorragendes Olivenöl. In Griechenland werden hauptsächlich Öle aus der Koroneiki-Olive gewonnen, die mit einer mittleren Fruchtigkeit überzeugen und eher weniger bitter und scharf schmecken. Aus Italien kommt die größte Vielfalt an Sorten, je nach Anbaugebiet unterscheiden sich die Geschmacksprägungen von Nord nach Süd – entsprechend vielfältig schmecken die italienischen Olivenöle. Auch aus Spanien oder Portugal kommen sehr gute Olivenölsorten. Wie beim Wein muss jeder Olivenölfan seine Lieblingsorten und Anbaugebiete mit viel Probieren herausfinden und sich über die Geschmacksprofile der einzelnen Sorten schlau machen.

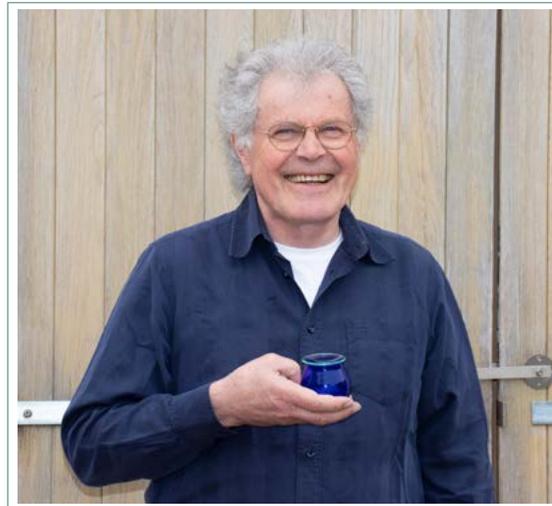
Warum gibt es gutes Olivenöl nicht zum Schnäppchenpreis?

Die Herstellung von Olivenöl ist eine aufwendige Angelegenheit, die viel Sorgfalt und Arbeit im Olivenhain, bei der Ernte und bei der Verarbeitung in der Ölmühle sowie beim Abfüllen benötigt. Als Naturprodukt gibt es natürliche jährliche Schwankungen bei der Erntemenge, manchmal sogar einen kompletten Ernteausfall wegen Unwetter oder Schädlingen, das muss ein Olivenbauer alles mit in den Preis einbeziehen. Die Ausbeute liegt zwischen 7 und 25 %, das heißt 100 Kilogramm geerntete Oliven ergeben zwischen 7 und 25 Liter Öl. So sind Preise von 20 bis 25 Euro pro Liter Olivenöl durchaus angemessen.

Was kann Olivenöl in der Küche?

Einfach alles! Es schmeckt pur zu Brot oder auch zu einer frisch gekochten, geschälten Kartoffel – das ist mein persönlicher Tipp! Natürlich gelingen Salat-Dressings und Marinaden damit, Klassiker wie Bruschetta oder

Pasta sowieso, aber auch zum Braten und Schmoren von Fleisch und Fisch lässt sich Olivenöl einsetzen. Ein kleiner Schuss zum Abschmecken am Ende verfeinert Saucen oder Gemüsepfannen – hier macht es kulinarisch Sinn, auch mal kontrastierende Aromen zu kombinieren. Also ein etwas intensiveres Olivenöl mit hohem Bitteranteil zu eher neutralem Fleisch oder über eine Gemüse-Minestrone. Toll schmecken sogar Desserts und Eis auf der Basis eines fruchtigen Olivenöls. Übrigens: Olivenöl am besten in einer kleinen, dunklen Flasche kaufen und bei höchstens 20 °C am dunklen Standort aufbewahren. Im Kühlschrank wird das Öl fest und flockt aus, das schadet aber nicht der Qualität und wird bei Zimmertemperatur schnell wieder flüssig. Je länger Olivenöl in der geöffneten Flasche gelagert wird, umso mehr verliert es seinen frischen Geschmack. Deshalb am besten das Öl schnell verbrauchen.



Richard Retsch, Olivenöl-Experte mit dem typischen blauen Verkostungsglas

SOMMERDESSERTS



Mehr Ideen für
Desserts im Sommer



🕒 20 min 🍹 4 ◆◆◆ Anspruchsvoll

ZABAIONE MIT EIERLIKÖR

Schritt 1: Beeren abbrausen, Johannisbeeren abzupfen, gemischt auf vier Gläser verteilen und mit je 1 TL Zucker vermischen.

Schritt 2: Den Eierlikör mit dem Saft der Zitrone und dem restlichen Zucker in einer hitzefesten Schüssel verrühren. Über Dampf mit einem Schneebesen aufschlagen, die Eigelbe nach und nach dazugeben und dabei weiterrühren, bis sich eine dickcremige Masse bildet. Die Creme darf nicht überhitzen, sonst gerinnt sie.

Schritt 3: Die Zabaione über die Beeren geben, mit Minzeblatt dekorieren und sofort servieren.

Handgemachte Eierlikör-Spezialität.

Verlockend cremiger Genuss
mit frischer Orangen-Note.

Pur genießen oder spritzig mit Sekt
auffüllen.

Zutaten:

Beeren nach Belieben, wie Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren

50 g feinen Zucker

80 ml LAUX Eierlikör Orange

1 Bio-Zitrone

4 Eigelb

Minzeblättchen



**EIERLIKÖR
ORANGE**

500 ml | 5005419



🕒 20 min + 3 h Kühlzeit

🍷 4

◆◆◆ Mittel

ERDBEER JOGHURTCREME

mit Erdbeer Fruchtbalsam

Schritt 1: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Joghurt mit etwa der Hälfte der Milch und 4 EL Zucker gut verrühren.

Schritt 2: Die restliche Milch erhitzen, Topf von der Platte nehmen, Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch komplett auflösen. Dann in die Creme einrühren und auf 4 Gläser verteilen. Für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Schritt 3: Kurz vor dem Servieren Erdbeeren abbrausen, Blättchen abzupfen und die Beeren mit dem restlichen Zucker pürieren. Am Ende den Fruchtbalsam unterrühren und auf der Joghurtcreme verteilen. Mit Minzeblättchen dekorieren.

Zutaten:

- 300 g griechischer Joghurt oder Pflanzen-Creme
- 200 ml Milch oder Pflanzen-Drink
- 6 Blatt Gelatine oder 1 Beutel pflanzliches Verdickungsmittel
- 50 g Zucker
- 150 g Erdbeeren
- 2 EL LAUX Erdbeer Fruchtbalsam
- Minzeblättchen



**ERDBEER
FRUCHTBALSAM**

250 ml | 2515434

🕒 20 min + 40 min Kühlzeit

🍷 4

◆◆◆ Einfach

VEGANES KOKOSLIKÖREIS

mit Coconut Likör mit Rum



Schritt 1: Von der Kokosmilch nur die feste Schicht, das Kokosfett, verwenden, das Kokoswasser für Smoothies nutzen. Bei cremiger Kokosmilch nur 200 ml einsetzen. Das Kokosfett mit den übrigen Zutaten in einem hohen, schmalen Gefäß mit dem Pürierstab oder direkt im Standmixer pürieren.

Schritt 2: Die Creme in eine Eismaschine füllen und in etwa 30-40 Minuten zum s often Eis gefrieren. Danach im Gefriergerät noch weiter gefrieren lassen, bis sich Kugeln abstechen lassen.

Schritt 3: Kurz vor dem Servieren Kugeln formen und in Kokosstreuseln wälzen. In einer Kokoshälfte platzieren und sofort servieren.

Zutaten:

- 1 gekühlte Dose Kokosmilch à 400 ml
- 250 ml pflanzliche Sahne zum Aufschlagen
- 6 cl LAUX Coconut Likör mit Rum
- 2 cl Agavendicksaft
- 1 gestr. TL gemahlene Bourbon-Vanille
- 1 gestr. TL Johannisbrotkernmehl
- 3 EL Kokosstreusel
- Kokosnuss-Schale zum Servieren



**COCONUT LIKÖR
MIT RUM**

350 ml | 3505340

Kokosnuss veredelt
mit feinstem Barbados
Rum.

Hervorragend geeignet
zum Mixen von exotischen
Cocktails. Weich, leicht süß
mit zartem Kokosaroma.

38 % Vol.



EIERLIKÖR ORANGE

So cremig mit toller
Orangen-Note

500 ml | 5005419



ERDBEER FRUCHTBALSAM

Fruchtige Essig-Spezialität
mit hohem Erdbeeranteil &
feiner Säure

250 ml | 2515434



COCONUT LIKÖR MIT RUM

Weich, leicht süß mit
zartem Kokosaroma

350 ml | 3505340



MARULA SAHNELIKÖR

Aus den Marula-Früchten
des südafrikanischen
Elefantenbaums

350 ml | 3505887



MANGO FRUCHTBALSAM

Saftig-süße, sonnengereifte Mangos mit üppigen 35 % Fruchtanteil
250 ml | 2515421



SALTED CARAMEL SAUCE

Diese cremige Karamell-sauce schmeckt einfach fantastisch
210 g | 8064006



MELONEN LIKÖR

Sommerlich-fruchtig, eisgekühlt oder in Cocktails
350 ml | 3505654



MANGO-CHILI LIKÖR

Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis mit fruchtigem Schärfe-Kick
350 ml | 3505680



Handgemachte
Eierlikör-Produkte

**ILAUX
EIERLIKÖR**
Handgemacht

PUR

| | |
|--------|---------|
| Inhalt | Alkohol |
| 500 ml | 20% VOL |

NEU



MOCKTAILS FÜR ALLE



WIR LIEBEN ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Jetzt kommt die Zeit der prickelnden Mocktails! So heißen die alkoholfreien Cocktails und Drinks, die mit viel Geschmack, Spaß und vielen Eiswürfeln für den leichten Genuss stehen. Sie sind schnell aus besten Zutaten gemixt und sorgen nicht nur im Sommer für aufregende fruchtig-frische Geschmackserlebnisse.

Cocktail und Mocktail – Was ist der Unterschied?

Der klassische Cocktail wird zum Mocktail, indem die üblicherweise enthaltenen gehaltvollen Spirituosen mit eher neutralem Geschmack einfach weggelassen werden. Das gilt zum Beispiel für Wodka in der Bloody Mary oder für den braunen Rum in einem Caipirinha. Fruchtige oder kräuterige Liköre und Wermut ersetzt der Barkeeper durch ähnlich schmeckende Sirupe von Limette-Basilikum, über Mojito-Sirup bis zum Orange-Vanille-Sirup. Wichtig sind auch Säfte wie Ananassaft, Orangensaft, Aprikosensaft oder Granatapfelsaft und weitere Aromen aus Botanicals. Vanille zum Beispiel ersetzt zusammen mit Orangensaft Whisky, Fruchtesrige oder der extrabeerige Erdbeer-Fruchtbalsam oder Apfel Balsamico bringen unheimlich gute Aromen und eine milde Säure ins Spiel. Manchmal werden statt der Spirituosen geschmackvolle Flüssigkeiten und Getränke ergänzt, wie zum Beispiel Tonic Water, Ginger Ale oder Ginger "Beer". Bei Farbe (durch Säfte oder Fruchtanteil) und Deko gibt es kaum Unterschiede zu gehaltvollen Cocktails – mit viel echter Frucht, Beeren und frischen Kräutern, halben Kokosnüssen als Becherersatz und Schirmchen.

Hier geht's zu den
Top 11 Mocktails





Spritzig frisch und
einfach unglaublich lecker!



LIMETTEN-BASILIKUM SIRUP

Tradition trifft auf modernen Genuss!

200 ml | 3310043

Spritzig-frischer Sirup mit Limette und Basilikum. Für die Zubereitung eines leckeren Mojito Cocktails, als wunderbarer Aperitif zum Aufgießen mit Prosecco oder Mineralwasser und zum Verfeinern von Desserts und Gebäck, wie z. B. köstliche Joghurt-Sahne-Schnitten. Klingt ungewöhnlich? Diese Kombination ist aber einfach unglaublich lecker.

entstanden auf dem *RITTERGUT VALENBROOK*. Diese Feinkost-Spezialitäten sind traditionell, jedoch immer wieder kreativ verfeinert für das ganz besondere Geschmackserlebnis mit Zutaten frisch vom Feld und entstanden bei verschiedenen Bio-Produzenten aus der Region.

Der Ursprung unserer Produktideen entstammt unserer norddeutschen Heimat und Familienrezepten aus fünf Generationen,



IPANEMA

Alkoholfrei

Schritt 1: Die Limette achtern und in ein Longdrinkglas geben, Rohrzucker hinzufügen und mit einem Stößel zerdrücken.

Schritt 2: Das Glas bis oben hin mit Eiswürfeln oder Crushed Ice füllen und den Limetten-Basilikum-Sirup darüber geben, mit Zitronenlimo oder Sprudel auffüllen und mit einem langen Löffel verrühren. Sofort servieren.

Zutaten:

1/2 Bio-Limette

2 TL Rohrzucker (grob)

2 cl **RITTERGUT VALENBROOK**
Limetten-Basilikum Sirup

Zitronenlimo zum Auffüllen, alternativ Sprudel
Eiswürfel oder Crushed Ice

Für alle Fans des zitrusfrischen Drinks Caipirinha aus Brasilien hier die alkoholfreie Variante, benannt nach dem berühmten Strand von Rio de Janeiro. Feiner Limetten-Basilikum-Sirup und frische Zutaten fürs volle Aroma.





ERDBEER SHRUB

Alkoholfrei

Zutaten:

2 cl LAUX Erdbeer Fruchtbalsam

200 ml gekühlter Früchtetee mit Erdbeeren & Orangen (delica Herzlichen Glückwunsch Tee) oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Spritzer Zitronensaft

Frische Erdbeeren zur Deko

Schritt 1: Erdbeer Fruchtbalsam in ein Trinkglas auf Eis geben und mit dem Früchtetee aufgießen.

Schritt 2: Als prickelnden alkoholfreien Aperitif mit Mineralwasser auffüllen.

Mit Erdbeeren garnieren und genießen.

Prickelnder
Erdbeer-Orangengeschmack,
leicht und fruchtig.

Dieser Tee ist auch
sehr gut im Sommer
kalt zu genießen.

GREEN APPLE MOCKTAIL

Alkoholfrei

Zutaten:

1 l grüner Tee aus **delica China Grüner Tee Sencha**
(2 Minuten Ziehzeit)

80 ml **RITTERGUT VALENBROOK**
Holunderblüten-Minze Sirup

evtl. 2 Stängel frische Minze

1 grüner Apfel (z.B. Granny Smith)

Mineralwasser zum Aufgießen

Schritt 1: In den abgekühlten Tee den Sirup einrühren. Minzblätter abbrausen und fein schneiden, in eine Karaffe geben.

Schritt 2: Apfel waschen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit Eiswürfeln zu den Minzstreifen geben. Mit Tee aufgießen und kühlstellen.

Vor dem Servieren großzügig Eiswürfel in breite Gläser verteilen, Mocktail angießen und mit Apfelscheibe garniert genießen.

Holunderblüte und frische
Minze vereint.

Klassisch für Sommerdrinks
wie Hugo.

Verfeinert Cupcakes und
Desserts.



HOLUNDERBLÜTEN -
MINZE SIRUP

200 ml | 3310044





JAMAICA'S SWEETEST KAFFEE SIRUP

Sirup mit Kaffee und
feinster Bourbon Vanille
200 ml | 8064001



MISTER CINNAMON ZIMT SIRUP

Sirup mit echtem Ceylon
Zimt und Bourbon Vanille
200 ml | 8064005



INGWER-ZITRONEN SIRUP

Würzig-frischer Sirup,
so schmackhaft und
vielseitig einsetzbar
200 ml | 3310045



APFEL BALSAMICO

100 % reiner Apfel-Essig
mit 5 % Säure, langsam &
natürlich fermentiert
250 ml | 2515481



MOJITO SIRUP

Feinster Sirup auf Zuckerbasis – mit echter Limette
200 ml | 8064010



BITTERLIMONADE TEE

Eine großartige, frische Kombination, mit Ananas, Apfel und Zitrone
130 g | 771447



HIMBEER APERITIF

Weißweinessig-Spezialität mit extra viel Fruchtmasse
250 ml | 2515332



ROSENGARTEN TEE

Früchtetee mit Rosenblütenblättern und Rosenknospen
100 g | 661005

Gewinnspiel

5
SETS

MITMACHEN & GEWINNEN!

Sommerlich lecker unser perfektes Duo für einen alkoholfreien Erdbeer-Shrub. Unglaublich erfrischend mit feiner Säure und so viel Geschmack. Ein Sommermärchen für Party und Picknick!

Wir verlosen 5 x unseren Erdbeer Fruchtbalsam und Herzlichen Glückwunsch Fruchttetees im Set. Einfach online mitmachen und gewinnen:

<https://laux-deli.de/raetsel/16>



TEILNAHMEBEDINGUNGEN:

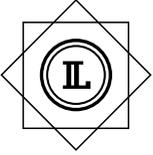
Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.07.2022.

Teilnahme ab 18 Jahren, Wohnsitz in Deutschland. Gewinner*innen werden aus allen Teilnehmer*innen per Los ermittelt und per E-Mail benachrichtigt. Ein Rechtsanspruch ist ausgeschlossen. Alle weiteren Teilnahmebedingungen auf:

<https://laux-deli.de/tb-raetsel>



HANDGEMACHTES AUS EIGENER PRODUKTION
FEINKOST LEIDENSCHAFT SEIT 1990
MADE IN GERMANY
FAMILY BUSINESS



AUSGABE 02 | SOMMER 2022



Handgemachtes aus eigener Produktion



laux-deli | www.laux-deli.de