



Lecker Sanddorn

**COOK
BOOK**

A woman with short blonde hair, wearing a black blazer over a white lace top, is smiling and holding a branch of Sanddorn (sea buckthorn) with bright orange berries. The background is a soft-focus outdoor setting with more greenery and berries.

Seit über 30 Jahren produziert die Christine Berger GmbH & Co. KG in Brandenburg hochwertige Sanddorn- und Wildobstprodukte aus eigenem, umweltfreundlichem Anbau.

Unser vielfältiges Sortiment umfasst alles von klassischen Säften, Weinen und Likören bis hin zu Fruchtaufstrichen, Tees, Gummibärchen und Naturkosmetik. Dabei tragen viele Produkte das Bio-Siegel und sind als Qualitätsprodukte von "pro agro" anerkannt.

Dorothee Berger,
Geschäftsführerin
Christine Berger GmbH & CO. KG



Die Welt der Sanddorn- Gaumenfreuden

Sanddorn gilt nicht nur als vitaminreiche Frucht, sondern ist auch in der Küche eine besondere Zutat. Der einzigartig fruchtige Geschmack passt sowohl zu herzhaften als auch zu süßen Speisen. Wie vielfältig sich Sanddorn beim Kochen und Backen verwenden lässt, zeigt auch unser kleines Rezeptbuch.

Ob Sie einen belebenden Salat mit Sanddorn-Vinaigrette oder eine himmlisch süße Nachspeise zubereiten möchten – unsere Rezepte bieten für jeden Anlass und Geschmack das Richtige.

Entdecken Sie den Sanddorn-Geschmack in jedem Bissen und erfreuen Sie sich an den einzigartigen Kreationen, die wir mit Liebe und Leidenschaft für Sie zusammengestellt haben.

Guten Appetit!

Inhalts- verzeichnis

- 05 Sanddorn-Overnight-Kick (vegan)
- 06 Gebratene Pilze auf Rucola mit Sanddorn-Vinaigrette
- 08 Zander mit Sanddorn-Meerrettich-Sauce
- 10 Big BBQ - der Extra-Burger
- 12 Sanddorn-Tiramisu
- 14 Durstlöscher mit Sanddornsafft

Sanddorn-Overnight-Kick vegane Alternative

Zutaten

- 280 g Haferflocken Feinblatt
- 400 g vegane Quarkalternative oder veganer Joghurt
- 300 g Hafermilch
- 200 ml **Bio-Sanddorn-Saft direkt gepresst 100 %**
- **Bio-Sanddornbeeren getrocknet (nach Belieben)**
- 2 Äpfel
- 2 Bananen
- Himbeeren (nach Belieben)
- Nüsse (nach Belieben)

Die Haferflocken, die Hafermilch, den Sanddorn-Muttersaft, die getrockneten Sanddornbeeren und vegane Quarkalternative oder veganen Joghurt in einer Schüssel miteinander verrühren und anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Haferflocken-Creme vom Vorabend zu 2/3 in ein Glas füllen. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und auf der Creme an die Glasinnenseite drücken. Danach noch etwas Creme hinzufügen und dann den fein gewürfelten Apfel auf der Creme verteilen. Zum Schluss mit Nüssen, Himbeeren und getrockneten Sanddornbeeren dekorieren.





Special Lunch

Gebratene Pilze auf Rucola mit Sanddorn- Vinaigrette

Herrlicher Pilzgenuss, eine fruchtig-frische Sanddorn-Vinaigrette, geröstete Pinienkerne und der intensive Geschmack von Rauke: Dieses Gericht ist eine wahre Geschmackssinfonie.

Die Vinaigrette: Das Salz, den schwarzen Pfeffer und weißen Pfeffer, den Senf und den Fruchtestig mit dem Sanddorn-Fruchtaufstrich gut vermengen. Nach und nach das Sanddorn-Rapsöl einrühren, bis eine sämige Vinaigrette entstanden ist.

Rucola gut waschen, in der Salatschleuder trocken schleudern und anschließend mit einem sauberen Tuch ganz trocken tupfen. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Die gemischten Pilze putzen und in größere Stücke oder Scheiben schneiden. Die Kräuterseitlinge längs in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Petersilienwurzel putzen, schälen und in Würfel schneiden. Kräuterseitlinge in einer großen Pfanne in 1 EL Öl bei großer Hitze goldbraun anbraten.

Die anderen Pilze zusammen mit der Petersilienwurzel in einer anderen Pfanne ebenfalls bei großer Hitze mit dem verbliebenen Öl braten, bis sie weich werden, aber noch deutlichen Biss haben. Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Die fertigen Pilze mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Den Boden der Teller mit den Rucola-Blättern auskleiden. Einige Cherry-Tomaten-Hälften einbetten. Die warmen Pilze darauf verteilen. Einige Pinienkerne darüber streuen und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit etwas Blattpetersilie dekorieren.

Zutaten

- 50 g **Bio-Sanddorn-Fruchtaufstrich "Pure Frucht"**
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 EL milden Frucht-Essig
- 4 EL **Sanddorn-Rapsöl**
- Salz
- schwarzer und weißen Pfeffer
- 250 g gemischte Pilze
- Kräuterseitlinge (60-70g)
- 1 Petersilienwurzel
- 125 g Rucola (Rauke)
- 30 g Pinienkerne
- 2 EL raffiniertes Öl zum Braten (kein kaltgepresstes Öl verwenden!)
- eine Handvoll Cherry-Tomaten
- etwas Blattpetersilie



Special Fisch

ZANDER MIT
SANDDORN-
MEERRETTICH-
SAUCE

Zutaten

- 2 kleine Schalotten
- 20 g Butter
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml trockener Wermut
- 100 ml Fischfond
- 200 g Schlagsahne
- 4 Zanderfilets (mit Haut, geschuppt, je etwa 180 g)
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1-2 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 30-40 g **Sanddorn-Sahne-Meerrettich pikant**
- Zitronensaft
- 1 Dillzweig

Schalotten abziehen, würfeln, in Butter glasig dünsten, mit Wein und Wermut ablöschen, vollständig einkochen. Fond angießen und um die Hälfte einkochen. Sahne dazugeben und cremig einkochen lassen. Anschließend warm halten.

Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, die Haut mehrfach einschneiden, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abbrausen, trocken tupfen und in die Pfanne geben. Den Fisch mit der Hautseite nach unten ebenfalls in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze in 7-8 Minuten knusprig braten. Pfanne vom Herd nehmen, Fisch wenden, 1 Minute gar ziehen lassen.

Sauce aufkochen und den Sanddorn-Sahne-Meerrettich darunterühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fisch mit Sanddorn-Sahne-Meerrettich-Sauce und Salat oder Dillkartoffeln servieren.



Special Burger

Big BBQ- der Extra-Burger

Vegetarisch oder nicht - Sandokan Sanddorn-Sahne-
Meerrettich gibt dem Burger den Extra-Geschmack.



Zutaten

- 1 Packung Burger Brötchen
- 2 Packungen (vegetarische) Hamburger-Patties
- 1 Packung Schmelzkäse-Scheiben
- Bacon-Scheiben, knusprig gebraten
- 1 Eisbergsalat
- 1 Gurke
- Tomaten
- 1 Packung Frischkäse natur
- 1 Glas **Sanddorn BBQ-Sauce**

(Vegetarische) Burger-Pattys und Burger-Brötchen wie auf Packung angegeben zubereiten. Untere Brötchenhälfte mit Frischkäse, obere mit Sanddorn BBQ-Sauce bestreichen. Auf die untere Hälfte nun ein Salatblatt, dann das Patty, dann eine Scheibe Käse und gebratene Bacon-Scheiben legen. Mit Gurke und Tomate garnieren. Obere Brötchenhälfte drauflegen und genießen.

Unser Tipp:

Für noch mehr Extra-Geschmack Sanddorn-Sahne-Meerrettich statt Sanddorn BBQ-Sauce verwenden.

Special Nachtisch

Sanddorn-Tiramisu



Den Mascarpone mit dem Quark, dem Zucker, der Sanddornkonfitüre und dem Zimt glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Haferkekse im Blitzhacker fein zerkleinern und auf die Gläser verteilen. Den Kaffee mit dem Likör verrühren und auf die Kekse träufeln. Die Creme darauf verteilen, glatt streichen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen. Auf ein Backpapier Schokoladenornamente spritzen und trocknen lassen.

Das Tiramisu mit Kakao bestäuben und mit getrockneten Sanddornbeeren und Schokoornamenten garniert servieren.

BIO- Sanddorn- Aufstrich "Pure Frucht"

Fruchtig-frischer
Sanddorngeschmack
gepaart mit der milden
Süße von Agaven-
dicksaft.

Zutaten

- 200 g Mascarpone
- 200 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 2 EL **Bio-Sanddorn-Fruchtaufstrich "Pure Frucht"**
- 1 Prise Zimt
- 100 ml Schlagsahne
- 6 Haferkekse
- 2 EL kalter Kaffee
- 2 EL **Sanddornlikör**
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- Kakaopulver (zum Bestauben)
- **Bio-Sanddornbeeren getrocknet** und / oder Minze zum Garnieren

Durstlöscher mit Sanddornsaft



100%

Für unseren Bio-Sanddornsaft verwenden wir nur Sanddornbeeren, die auf unseren Feldern wachsen.

Sanddorn-Minze-Limonade

Den Sanddornsafft, das Wasser, die Minzblätter und den Zucker in einem Krug vermischen. Den Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen und gut umrühren. Den Krug mit Eiswürfeln füllen. Die Limonade gut kühlen und vor dem Servieren gegebenenfalls nochmals umrühren. In Gläser einschenken und nach Belieben mit Minzblättern und Zitronenscheiben garnieren.

Zutaten

- 250 ml **Bio-Sanddornsafft 100 % direkt gepresst**
- 1 Liter stilles Mineralwasser
- 4-5 Zweige frische Minze
- Reissirup, Agavendicksaft oder Birkenzucker nach Geschmack
- Saft einer halben Zitrone / Limette
- Eiswürfel

Sanddorn-Bananen-Milchshake

Die Banane würfeln und mit allen anderen Zutaten in einem Mixer gründlich verrühren. Anschließend mit Zitrone und Ahornsirup oder Zucker abschmecken.

Zutaten

- 3 EL **Bio-Sanddornsafft 100 % direkt gepresst**
- 1 Banane
- 1 Glas Milch
- 1 Spritzer Zitrone
- Ahornsirup oder etwas Zucker zum Süßen



Folge uns

www.sandokan.de



@sanddorn_sandokan



@sanddorn.christineberger