

## Dreierlei pikante Soßen mit Beeren Erdbeer-Tomaten-Salsa (fruchtig-würzig), Himbeer-Käse-Dip (cremig-pikant), Beeren-Ingwer-Soße (exotisch)

**Anzahl Portionen:** 4

**Zutaten:**

Für die Erdbeer-Tomaten-Salsa:

200 g Erdbeeren  
200 g Rispen-Kirschtomaten  
1 EL Aceto Balsamico  
1-2 EL Zitronen-Olivenöl  
1 EL Estragon (fein geschnitten)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker.



Für den Himbeer-Käse-Dip:

300 g Ziegenfrischkäse  
150 g Crème fraîche  
20 g Pinienkerne (geröstet)  
1 EL Basilikum (fein geschnitten)  
150 g Himbeeren, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Für die Beeren-Ingwer-Soße:

je 125 g Heidelbeeren und Johannisbeeren  
2-3 EL Sojasoße  
1 EL trockener Sherry  
1-2 EL Limettensaft  
Schale von 1/2 Bio-Limette  
10 g Ingwer (fein gehackt)  
1 Frühlingszwiebeln (fein gehackt), Zucker.

**Zubereitung:**

1. Für die Erdbeer-Tomaten-Salsa die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und fein würfeln. Tomaten waschen und ebenfalls fein würfeln. Mit restlichen Zutaten mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Passt besonders gut zu Fisch und Geflügel.
2. Für den Himbeer-Käse-Dip den Frischkäse mit Crème fraîche, Pinienkernen und Basilikum verrühren. Himbeeren waschen, gut abtropfen lassen und vorsichtig unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt besonders gut zu Rindfleisch und geröstetem Brot.
3. Für die Beeren-Ingwer-Soße die Beeren waschen, abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Jeweils ca. 20 g der Beeren beiseite legen. Restliche Beeren mit 2 EL Sojasoße, Sherry und 1 EL Limettensaft pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb streichen, damit die kleinen Kerne zurückbleiben. Limettenschale, Ingwer und Frühlingszwiebeln unterrühren. Mit Zucker und restlicher Sojasoße abschmecken. Restliche Beeren unterheben. Passt besonders gut Schweinefleisch und Hähnchenbrust.