



*Frisch aus dem Burgenland:*

# Paradeisische Sortenraritäten

*aus biologischer Landwirtschaft*

Mit Bio-Rezept  
im Innenteil



## Paradeiser-Vielfalt



Wer Paradeiser von **Ja! Natürlich** kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Binder zählen. Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb aus St. Andrä im Seewinkel ein Partner von **Ja! Natürlich**. Erwin Binder hat sich mit seinem Betrieb auf Paradeiser und frische Bio-Kräuter spezialisiert – selbstverständlich 100% biologisch.

Das Sortenraritäten-Saatgut konnte dank jahrelanger Vorarbeit und Vermehrung der Firma ReinSaat zur Verfügung gestellt werden. Firma ReinSaat entwickelt neue, geschmackvolle, samenfeste Gemüsesorten.



### **Black Cherry**

Die kleinen Paradeiser sind sehr aromatisch und süß.

### **Dattelwein Sherry**

Die Früchte sind wohlschmeckend süß, aromatisch und mild. Die Schale ist platzfest.



### **Gelbe Johannisbeere**

Diese orange, sehr kleine runde Früchte mit fester Schale schmeckt süß-nussig mit Wildtomatenaroma.

### **German Gold**

Die Frucht der gelb-orangen, sehr saftigen Fleischtomate hat einen hervorragenden, süßlich-milden Geschmack, der dezent an Mango erinnert.





### **Green Zebra**

*Die Sorte hat hellgrünes, saftiges Fleisch, das etwas nach Melone schmeckt. Sie hat grün bis grün-gelbe Streifen.*

### **Lilac**

*Die rotbraune, sehr saftige Fleischtomate, schmeckt mild und erinnert leicht an Beeren. Das Fruchtfleisch ist so zart, dass es auf der Zunge zergeht.*



### **Ochsenherz Orange**

*Der intensiv-orange Fleischparadeiser, wächst oxsenherzförmig. Sein Aroma ist fein und fruchtig.*

### **Red Cavern**

*Die Sorte hat nur wenig Fruchtfleisch, dafür feste Wände. Sie ist ideal zum Füllen geeignet.*



### **Böttner Italia**

*Dieser längliche Paradeiser zeichnet sich durch sehr viel Fruchtfleisch aus. Er eignet sich besonders gut für herzhaft Salate.*

### **Black Plum**

*Die Früchte dieses kleinfruchtigen Salatparadeisers sind sehr markhäftig und geschmackvoll. Die vollreifen Früchte eignen sich sehr gut für Suppen und Saucen.*



### **Snow White**

*Die elfenbeinfarbenen Früchte schmecken angenehm süßlich und eignen sich hervorragend als Salatparadeiser.*

### **Marglobe**

*Die Früchte schmecken süßlich und eignen sich besonders gut für herzhaft Salate. Marglobe / Erhaltungszucht ReinSaat*





### **Goldita**

*Die Cocktailtomate ist gelb-orang und hat einen süß-aromatischen Geschmack.*

### **Striped Roman**

*Die Sorte hat köstliche, rot-gelb gestreifte, länglich-ovale Früchte mit Spitzen.*



### **Paul Robson**

*Dieser großfruchtige Paradeiser eignet sich besonders gut für Paradeissoßen.*

### **Auriga**

*Diese Sorte hat mittelgroße, leuchtend orange-farbene, saftige Früchte. Sie sind würzig-süß und wohlschmeckend.*





### **Goldhan**

*Die Sorte ist mild im Geschmack und eignbet sich besonders gut für Saucen.*





## Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt

### Zutaten für 4 Personen:

8 Stk.  Paradeiser  
(verschiedene Farben und Sorten)  
200 ml  Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

Saft 1/2  Zitrone  
2 Blätter  Gelatine  
125 ml  Schlagobers  
2  Eiweiß

### Für die Garnitur:

 Basilikum,  Weinraute und kleine  Cocktailparadeiser

**Zubereitung:** Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft glattrühren. Die Gelatineblätter einweichen, ausdrücken und in etwas Wasser auflösen und dann in den Sauerrahm einrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unterheben.


Die Paradeiserkappen abschneiden und die Paradeiser mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Mit dem Sauerrahmmousse füllen und die Kappe wieder draufsetzen.

Im Kühlschrank ca. 1 Stunde erkalten lassen. Auf einem Teller anrichten und mit Basilikum, Weinraute und Cocktailparadeisern garnieren.





## Pikanter Paradeiser-Cocktail

### Zutaten für 4 Portionen:

500 ml  Paradeiseraft  
Salz, Pfeffer  
1 Spritzer Pernod  
1 Prise  Zucker  
1 KL Ketchup  
250 ml Sekt

### für die Garnitur:

einige  Cocktailparadeiser  
Pistazien, gehackt  
etwas  Fenchelgrün  
einige kleine Mangold-  
oder Spinatblätter  
etwas Pfeffer, frisch gemahlen

**Zubereitung:** Den Paradeiseraft mit Salz, Pfeffer, Pernod, Zucker und Ketchup vermischen und langsam köcheln lassen – überkühlen.

Den reduzierten Paradeiseraft mit Sekt auffüllen, in kleinen Gläsern anrichten, mit Pfeffer und Pistazien bestreuen und mit dem Gemüse und den Cocktailparadeisern garnieren.

**Tipp:** Dazu passen sehr gut getoastete Olivenbratscheiben.



## Vielfalt, die man schmeckt

**Rot, Gelb, Grün oder Orange? – Alles Tomate!**

Ein Beispiel für die Raritätenvielfalt von **Ja! Natürlich** ist die **Ja! Natürlich Bio-Paradeiser-Tasse**, die Tomaten aller Farben, Größen und Formen enthält. Über 10.000 verschiedene Sorten gibt es – jede für sich eine köstliche Rarität. Bei **Ja! Natürlich** liegt der Geschmack auch in der Vielfalt.



**„Unser Engagement beruht auf dem Wissen, dass, wer der Natur ihre Vielfalt lässt, auch Vielfalt erntet. Wir betreiben Bio aus Überzeugung.“**

*Mag. Martina Hörner, Geschäftsführerin Ja! Natürlich*





**Mehr unter:**

[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)

[blog.janatuerlich.at](http://blog.janatuerlich.at)

[www.facebook.at/bio.janatuerlich](http://www.facebook.at/bio.janatuerlich)

[www.twitter.com/ja\\_natuerlich](http://www.twitter.com/ja_natuerlich)

[www.youtube.com/janatuerlich2008](http://www.youtube.com/janatuerlich2008)



*Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen  
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.*

**Ja! Natürlich Servicetelefon:**

**02236/600-6950**

**Impressum 2012** Herausgeber: *Ja! Natürlich* Naturprodukte Ges.m.b.H.  
Industriezentrum Niederösterreich-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf