CHEFKOCH

Sekt-Cocktail
Wochenplaner
Tartes & Quiches
Fitness-Rezepte
Hausgemachte Pralinen

CHEFKOCH

Toll: wenig Zutaten!

EUROPAS GRÖSSTE FOOD-COMMUNITY: **19 MILLIONEN USER WISSEN, WAS SCHMECKT**

KÖSTLICH FEIERN

Leicht gemacht!

DIE BESTEN REZEPTE VON CHEFKOCH.DE

Muh, feines Filet im Baconmantel
★★★★★ Ø 5,0

SKANDINAVISCH
Von Keksen bis Zimtschnecken

GANZ LACHS
Gebeizt, als Tatar oder butterzart

LIEBEN ALLE!
Kartoffelsalat in vier Varianten

GELING-MENÜS
Mal vegetarisch, mal klassisch

DEZEMBER 2020 • 3,20 €
ÖSTERREICH: 3,60 €, SCHWEIZ: 5,10 SFR
BENELUX: 3,80 €, ITALIEN: 4,30 €
SPANIEN: 4,30 €, PORTUGAL (CONT.): 4,30 €

4 198634 003200 01

SAMSUNG

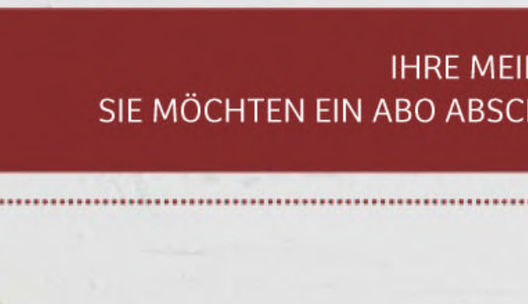
Galaxy Book Ion | Flex | S

Gemacht für die Freude am Arbeiten

Freu dich auf ein Notebook, das perfekt auf deine individuellen Bedürfnisse abgestimmt wurde. Ob wandelbar, federleicht oder super mobil - mit der Galaxy Book Serie wird jede Arbeit zum Vergnügen.

Mehr erfahren auf:
samsung.de/galaxy-books

Ihr wollt einen Blick hinter die Kulissen? Dann folgt uns auf Instagram: @chefkoch_magazin



„Die Wohnung duftet himmlisch beim Backen der Zimtschnecken."

Frohe Weihnachten,

das wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, von Herzen! Genießen Sie unsere Rezepte für die Festzeit und alle Tage dazwischen, bleiben Sie gesund und füreinander da. Vielleicht bringen Sie Ihren Nachbarn Zimtschnecken vorbei? Oder kochen das Veggie-Menü für gute Freunde? Die kleinen Freuden sind die größten!

Alles Köstliche von Ihrer Redaktion

TITELFOTO: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER;
FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING; CHRISTINE MÄHLER

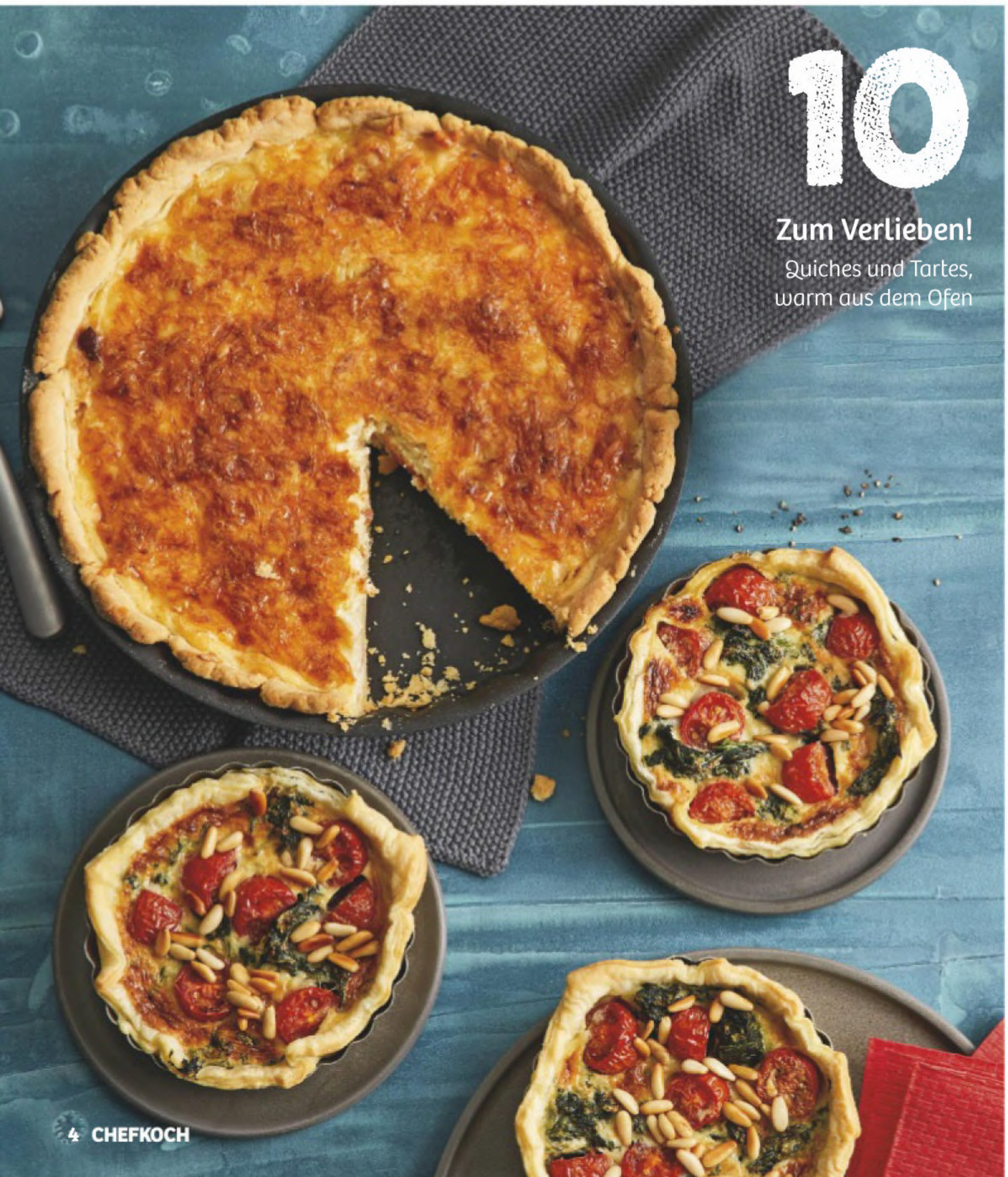
WIR FREUEN UNS AUF SIE

IHRE MEINUNG, IHRE FRAGEN, IHRE KOMMENTARE: **LESERSERVICE.CHEFKOCH@GUJ.DE**
SIE MÖCHTEN EIN ABO ABSCHLIESSEN? ODER HABEN FRAGEN ZUM ABO: **ABO@CHEFKOCH.DE** ODER **WWW.CHEFKOCH.DE/ABO**

18

Fest für Veggies

Unser Menü: mal ohne, mal mit Fleisch – damit alle happy sind



10

Zum Verlieben!

Quiches und Tartes, warm aus dem Ofen

74

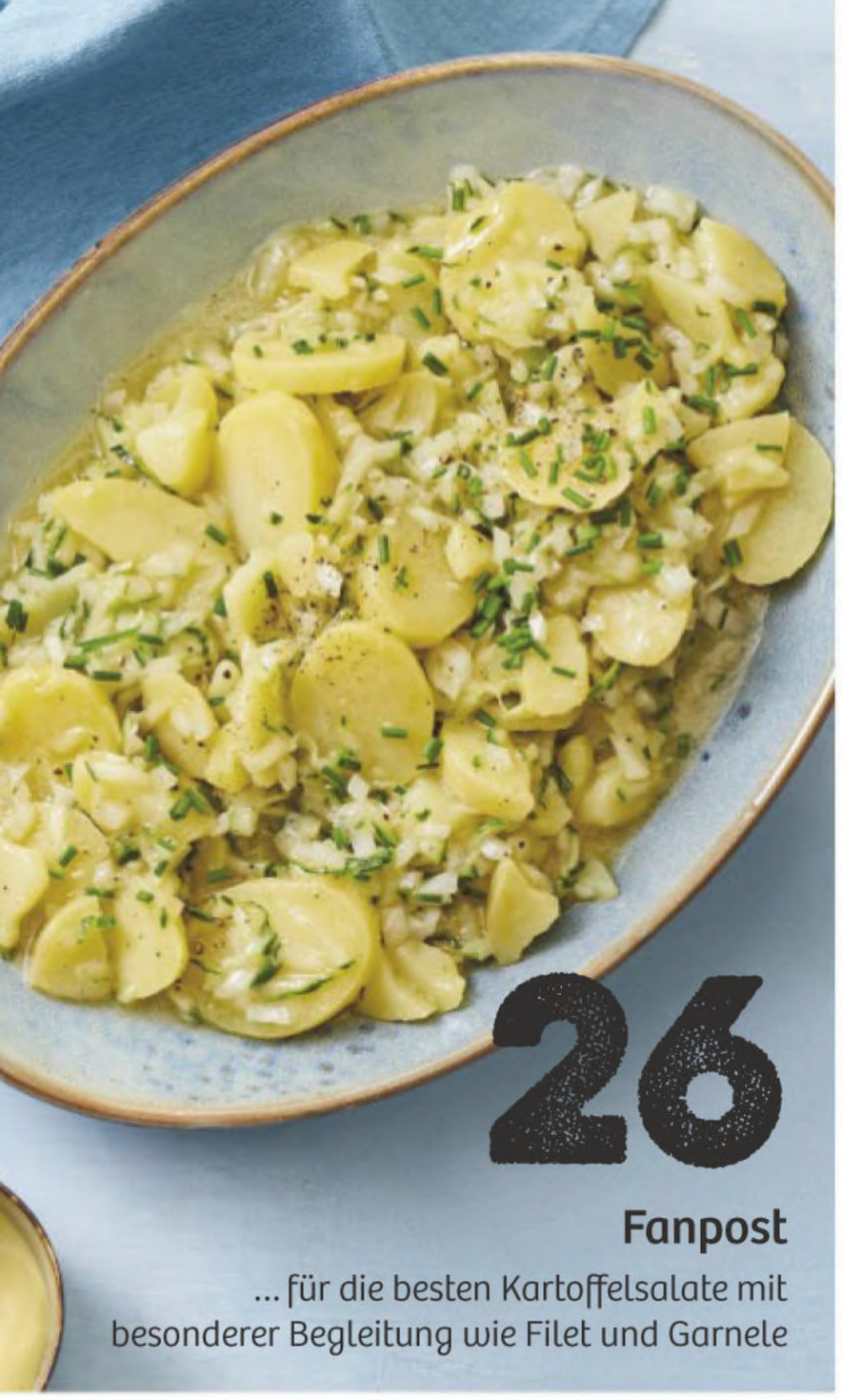
Pralinen

Aus eigener Manufaktur so himmlisch

82

Prickelnd

Schöner anstoßen mit einem schicken Champagner-Drink



26

Fanpost

... für die besten Kartoffelsalate mit besonderer Begleitung wie Filet und Garnele

Liebling Lachs **42**

Als Tatar, in Pasta und Häppchen genial

52 **Kochschule**

Annes Update für den Caesar's Salad

FOTOS: JORMA GOTTWALD

Alle Rezepte von der Chefkoch-Redaktion ausgewählt und nachgekocht!

Inhalt

46 Rezepte für eine gemütliche Zeit

FÜR DIE FESTTAGE

8 Liebling des Monats
Herzhafter Gruß aus der Schweiz – zart schmelzendes Käsefondue

10 Tartes & Quiches
Häppchenkultur: Hier kommen sechs heiße Kandidaten, mit denen Sie liebe Gäste Stück für Stück verwöhnen

18 Weihnachtsmenü TITEL-THEMA
Edel, gelingsicher und wahlweise vegetarisch oder klassisch mit feinen Medaillons

26 Kartoffelsalate
Ein Weihnachten ohne ihn? Für viele undenkbar! Hier unsere Top Vier

42 Festlicher Lachs
Wunderbar wandelbar: geräuchert, gebeizt, asiatisch oder zur Pasta

FÜR JEDEN TAG

52 Annes Kochschule
Unsere Redaktionsköchin mischt die Karten neu, äh nein, den Caesar's Salad – unbedingt probieren!

56 Wochenplaner
Sieben raffinierte Ideen bringen uns abwechslungsreich durch die Woche

66 Fit & gesund
Die Immun-Booster Ananas und Mango stecken in diesen würzig-aromatischen Gerichten: Curry, Salat oder Bratreis

BACKEN UND SÜSSES

32 Trend
Glanzlicht zum Kaffee: Salz und Karamell vereinen sich ganz und gar göttlich auf der Schoko-Tarte

34 Süßes aus Skandinavien
Hyggelig genießen mit Zimtschnecken, Keksen und heißem Glögg

74 Homemade
Ganz einfach selbst gemacht: Pralinen zum Vernaschen oder Verschenken

GRUSS AUS DER KÜCHE

64 Grüne Seite
Kerzen aus Bienenwachs sind unsere Favoriten, genauso wie Fair-Trade-Kaffee und -Schokolade vom Discounter

82 Absacker
Lasst die Gläser klirren! Mit fruchtig-herbem Champagner-Cocktail

SERVICE

3 *Editorial, Kontakt zur Redaktion*
6 *Rezeptübersicht*
80 *Rezeptregister, Impressum*
81 *Vorschau*

Rezeptübersicht

DIE BESTEN VON CHEFKOCH.DE

FLEISCH FISCH VEGGIE VEGAN SÜSSES & DRINKS ⏱ 30-MINUTEN-REZEPTE

FLEISCH

Mini-Quiche-Lorraine
ALINA1ST S. 13

Caesar's Salad mit Nuggets
ANNES_KOCHSCHULE S. 53

Chili con Carne mit Schokolade
TWINKLE30 **S. 57**

Tonys Zwiebeltorte
CHICA* **S. 17**

Kartoffelsalat à la Mutti
CORELA1 **S. 28**

Zimthähnchen in Glühweinsauce
MARILUNA **S. 63**

⏱ **Schweinemedaillons**
CORELA1 **S. 22**

Kartoffelsalat mediterran
CARALB **S. 29**

⏱ **Schweinegeschnetzeltes**
BADEGAST1 **S. 70**

FISCH

⏱ **Wasabisuppe**
ARS_VIVENDI **S. 18**

⏱ **Tagliatelle mit Lachs**
BADEGAST1 **S. 46**

⏱ **Schnittchen Büsumer Art**
SCHMAUSIMAUSI **S. 61**

Lachs-Orangen-Tatar mit Linsen
SCHRAT **S. 43**

Graved Lachs
WAWUSCHEL80 **S. 48**

Sauer-scharfe Kokossuppe
YASILICIOUSDE **S. 62**

Lachs-Petits-Fours
CHEFKOCH-VIDEO **S. 44**

Teriyaki-Lachs auf Lauch
CORELA1 **S. 45**

⏱ **Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce**
GRAFFOTO **S. 50**

VEGGIE

⏱ **Käsefondue**
TRYUMPH800 **S. 8**

⏱ **Tartelettes mit Birne**
CORELA1 **S. 11**

Brokkoli-Frischkäse-Tarte
ALINA1ST **S. 12**

Gemüsekuchen
SCHMAUSIMAUSI **S. 14**

Spinat-Gorgonzola-Quiches
ALINA1995 **S. 17**

Senf-Honig-Sauce
VINIFERIA **S. 49**

Kichererbsen-Mango-Salat
ALINA1995 **S. 66**

Salted-Caramel-Tarte
BAKECLUB_OFFICIAL **S. 32**

Dänischer Glögg
RIKE2 **S. 37**

Blechkuchen auf schwedische Art
NORA **S. 40**

Rocher-Kugeln
LATINDANCE **S. 78**

Süßkartoffel mit Avocado
ISARKITCHEN **S. 20**

Chicoréesalat mit Roquefort
ARS_VIVENDI **S. 58**

Linsencurry mit Mango und Kokos
SESSM **S. 68**

Schwedische Julkekse
EP1312 **S. 35**

Norwegische Zimtschnecken
KJEKSNORAH **S. 38**

Erdnussbuttertrüffel
FREZ **S. 74**

Falsche Mon-Chéri-Pralinen
TRISHAS-WELT **S. 79**

Chicas Kartoffel-Endivien-Salat
CHICA* **S. 26**

Pilzrisotto
PLUMBUM **S. 59**

Bratreis mit Ananas
ARS_VIVENDI **S. 71**

Kardamom-Zimt-Plätzchen
MOONY42 **S. 36**

Dunkle Herrenpralinen
DOWNHILLCAT **S. 76**

Falsche Mon-Chéri-Pralinen
TRISHAS-WELT **S. 79**

Uschis Kartoffel-Gurken-Salat
UFAUDIE58 **S. 30**

Käsespätzle
MARTIN1111 **S. 60**

SÜSSES & DRINKS

Tiramisu „Schwarzwälder Kirsch“
BIENENKÖCHIN **S. 24**

Barbaras Vanilletrüffel
BARBARA30472 **S. 77**

„Feel like Holiday“-Cocktail
HANDSABUMSADAISY **S. 82**

Diese Angaben finden Sie bei jedem Rezept

QR-Code mit dem Smartphone scannen und direkt zum Rezept bei Chefkoch.de gelangen

BEWERTUNG ★★★★½	4,7 Sterne auf Chefkoch.de
VERFASSER KJEKSNORAH	Von diesem User stammt das Rezept
WEB CK-MAG.DE/270121	Kurzlink zum Rezept auf Chefkoch.de

LIEBLING DES MONATS

Schön würzig und cremig – perfekt für gemütliche Winterabende

TRYUMPH800

„Wer auf Alkohol verzichten möchte, kann statt Wein Apfelsaft nehmen und den Schnaps weglassen."

VEGGIE

Wer hat's erfunden?

Natürlich: die Schweizer! Während Käsefondue bei uns jetzt in der Festzeit auf den Tisch kommt, genießen die Eidgenossen ihr Leibgericht mit Begeisterung das ganze Jahr über. Ein kleines Land mit großem Appetit auf Käse

★★★★½ Ø 4,3

Käsefondue

EXTRA SCHNELL

VERFASSER TRYUMPH800 **WEB** CK-MAG.DE/100121

SIMPEL 30 MIN. PRO PORTION 47 g E, 44 g F, 65 g KH = 956 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

700 g Appenzeller
1 Kastenweißbrot
4 Knoblauchzehen
400 ml plus evtl. 2 TL trockener Weißwein
2 TL Zitronensaft
2 TL Maisstärke
4 cl klarer Obstbrand
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

1. Käse grob reiben. Weißbrot in 3 × 3 cm große Würfel schneiden. Einen Fonduetopf mit 1 Knoblauchzehe ausreiben, alle Zehen in den Topf geben. Geriebenen Käse hineingeben, Weißwein und Zitronensaft dazugießen. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen.

2. Wenn die Masse glatt und cremig ist, Maisstärke in 2 TL kaltem Weißwein (oder Wasser) auflösen, unterrühren und 1 Min. aufkochen. Obstbrand unterrühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Fonduetopf auf ein heißes Rechaud auf den Tisch stellen. Weißbrot aufspießen, in den Käse tauchen und genießen.

Die TIPPS aus der Redaktion

Mix it, Baby!

Probieren Sie mal eine Käsemischung aus 300 g Appenzeller und je 200 g Gruyère und Vacherin fribourgeois. Zum Fondue passen Mixed Pickles, Salat mit Vinaigrette – und Schinken. Schweizer trinken gern Kräutertee dazu, er macht das Fondue bekömmlicher.

FOTO: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER

ANZEIGE

DAS KNUSPERT!

Gemüse trifft sich gut mit bewusster Ernährung. Und die muss nicht langweilig sein. Schon mal Kürbis mit einer extra Knusperschicht probiert?

Kürbisspalten mit Knusper Topping

ZUBEREITUNG IM OFEN ODER IN DER PFANNE

ZUTATEN
KNORR Knusper Topping Orientalische Gewürze
600 g Hokkaidokürbis
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG
1. KNORR Knusper Topping Orientalische Gewürze mit 50 ml lauwarmem Wasser und 2 EL Olivenöl zu einer Paste verrühren.
2. Kürbis waschen, putzen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und in Spalten schneiden. Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Paste über die Spalten verteilen und andrücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen.
Dazu passt ein orientalischer Couscoussalat.

Mehr Infos und Rezepte unter knorr.de

GEMÜSELIEBE

Zu Kürbis oder Karotten darf es gerne pikant sein: mit dem Knusper Topping **Orientalische Gewürze**. Das Knusper Topping **Italienische Kräuter** verfeinert Kartoffel- und Süßkartoffelgerichte. Zucchini und Auberginen werden mit dem Knusper Topping **Mediterrane Kräuter** zum Geschmackshighlight. Und das Knusper Topping **Frühlingskräuter & Käse** schmeckt zu Blumenkohl, Brokkoli oder Romanesco.

TIPP
Im Regal bei der KNORR Salatkrönung

Knorr SEIT 1838

Schöne Bescherung

Die kleinen Herzhaften haben sich ihr schönstes Kleid angezogen und sind mit raffiniertem Twist toll für die Feiertage – ob an Weihnachten oder zu Silvester

VEGGIE

SCHWOFER

„Als Ersatz für den Vacherin Mont-d'Or eignet sich Brie oder Camembert."

TELLER/SCHALEN: IITTALA.COM/DE

★★★★☆ Ø 4,1

Tartelettes mit Birne, Feigensenf und Vacherin

VERFASSER CORELA1 **WEB** CK-MAG.DE/180121

NORMAL 30 MIN.

PRO PORTION 18 g E, 42 g F, 38 g KH = 621 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Für die Tartelettes

1 Birne (z. B. Williams Christ)
16 Walnusskerne
200 g Vacherin Mont-d'Or
1 Pck. Blätterteig (270 g, Kühlregal)
150 g Feigensenf
2 TL Butter

Für den Salat

50 g Feldsalat
8 Walnusskerne
1 EL dunkler Aceto balsamico
2 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer aus der Mühle

EXTRA-SCHNELL

ZUBEREITUNG

1. Für die Tartelettes Birne schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse hacken. Vacherin in Scheiben schneiden.

2. Blätterteig entrollen, 4 Kreise (à 14–16 cm Ø) ausschneiden. Vier leicht gebutterte Tortelettförmchen (à 10–12 cm Ø) damit auskleiden. Teigböden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Feigensenf bestreichen, dachziegelartig mit Birnen belegen. Mit Nüssen bestreuen und mit je ½ TL Butter belegen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Vacherin darauf verteilen, weitere 2 Min. backen.

3. Für den Salat Feldsalat putzen und mit Walnüssen mischen. Restliche Zutaten zu einem Dressing verrühren und darübergeben. Tartelettes mit Salat anrichten.

Die kleinen Schwestern der Tarte verleihen mit Birne und Feigensenf Raffinesse

VEGGIE

★★★★☆ Ø 4,0

Brokkoli-Frischkäse-Tarte mit getrockneten Tomaten

VERFASSER ALINA1ST **WEB** CK-MAG.DE/210121

NORMAL 45 MIN. + 30 MIN. BACKZEIT

PRO STÜCK 10 g E, 27 g F, 22 g KH = 386 KCAL

ZUTATEN (12 STÜCKE)

Für den Teig

300 g Mehl

200 g kalte Butter

1 Prise Salz

Für den Belag

750 g Brokkoli

Salz, Pfeffer

100 g getrocknete Tomaten in Öl

4 Eier (Kl. M)

400 g Kräuterfrischkäse

150 g saure Sahne

1 Pck. TK-italienische-Kräuter

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter in Flöckchen, Salz und 5–6 EL kaltes Wasser in einer Schüssel erst mit den Knethaken des Handrührers und dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine gefettete Tarteform (30–32 cm Ø) damit auslegen.

2. Für den Belag Brokkoli in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 2–3 Min. garen, abtropfen lassen. Tomaten abtropfen lassen, klein würfeln.

3. Eier, Frischkäse und saure Sahne verquirlen, Kräuter und getrocknete Tomaten unterrühren. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Brokkoli auf dem Teig verteilen, Frischkäsemasse darübergießen. Tarte im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 30 Min. backen.

Schmeckt auch am nächsten Tag – falls zwölf Stücke auf einmal zu viel sind

SCHMOLLIPPE

„Ich hatte nicht so viel Brokkoli und habe das Ganze noch mit TK-Erbsen gestreckt."

JOY

„Speck und Zwiebel brate ich vorher an und ich gebe etwas Lauch dazu."

Der pikante Kuchen mit einem Belag aus Zwiebeln, Speck und viel Käse ist ein echter Klassiker. Am besten noch warm genießen!

★★★★½ Ø 4,3

Mini-Quiche-Lorraine

VERFASSER ALINA1ST **WEB** CK-MAG.DE/160121

NORMAL 30 MIN. + 45 MIN. BACKZEIT PRO STÜCK 12 g E, 25 g F, 20 g KH = 368 KCAL

ZUTATEN (8 STÜCKE)

Für den Teig

200 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Prise Salz

Für den Belag

1 Gemüsezwiebel (200 g)
125 g Bacon
1 Ei (Kl. M)
200 g saure Sahne
200 g geriebener Gouda
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Muskat

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter in Flöckchen, Salz und 4–5 EL kaltes Wasser in einer Schüssel erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen und eine gefettete Springform (18–20 cm Ø) damit auslegen, dabei einen hohen Rand formen.

2. Für den Belag Zwiebel und Speck fein würfeln. Ei und saure Sahne verquirlen. Käse, Zwiebel und Speck unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Masse auf dem Teig verteilen. Quiche im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 45–50 Min. backen.

PLATTE LINKS: SOSTRENEGRENE.COM/DE, HEBER: IKEA.COM/DE, ROTER TELLER: SERAX.COM/DE/

REINI

„Schmeckt auch am nächsten Tag kalt noch sehr gut. Danke für das leckere Rezept."

★★★★☆ Ø 4,0

Gemüsekuchen

VERFASSER SCHMAUSIMAUSI **WEB** CK-MAG.DE/200121

NORMAL 45 MIN. + 25 MIN. BACKZEIT

PRO STÜCK 7 g E, 7 g F, 17 g KH = 173 KCAL

ZUTATEN (16 STÜCKE)

Für den Teig

350 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
½ TL Zucker
1 Pck. Trockenhefe
3 EL Olivenöl

Für den Belag

300 g Zucchini
2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
300 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2–3 TL rosenscharfes Paprikapulver
4 Eier (Kl. M)
2 EL gehackte Petersilie
125 g geriebener Emmentaler

VEGGIE

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl mit Salz, Zucker und Hefe mischen. Nach und nach mit den Knethaken des Handrührers erst 250 ml lauwarmes Wasser, dann das Öl unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30–40 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen für den Belag Zucchini putzen und klein würfeln. Paprikaschoten putzen und grob würfeln. Kartoffeln schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser 4–5 Min. knapp garen. Abgießen, abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, vorbereitetes Gemüse und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 10 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und etwas abkühlen lassen.

4. Eier verquirlen, Petersilie und Käse unterrühren. Guss mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

5. Hefeteig kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Gemüse und Kartoffeln gleichmäßig darauf verteilen. Guss löffelweise darübergeben.

6. Gemüsekuchen im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 25–30 Min. backen.

ROTE TELLER: SERAX.COM/DE

Der TIPP aus der Redaktion

Aus dem Vollen schöpfen

Für diesen herzhaften Kuchen eignen sich so gut wie alle frischen oder tiefgefrorenen Gemüse, z. B. Pilze, Erbsen oder Spinat. Feste Sorten wie Kürbis oder Möhren sollten vorgegart sein. Auch lecker: Antipasti-Gemüse aus dem Glas wie Artischocken, Oliven oder getrocknete Tomaten.

Wem hier Fleisch fehlt, kann gewürfelten Putenbrust-Aufschnitt oder gekochten Schinken mit unter den Belag mischen

Kulinarischer Reichtum Europas.

KANINCHEN
KULINARISCH KREATIV

Schon gewusst? Die unterschiedlichen Stücke lassen sich auf viele verschiedene Arten zubereiten. Überraschen Sie Ihre Gäste mit köstlichen Variationen. Europäisches Kaninchenfleisch steht für Qualität, Regionalität, Kontrollen und Nachverfolgbarkeit.

Schulter Die Kaninchenschulter lässt sich auf unterschiedliche Weise zubereiten: im Schmortopf, auf dem Grill, im Backofen, im eigenen Fett gegart oder im Bräter.

Schenkel Ideal für den Grill. Dieses Stück eignet sich auch gut zum Marinieren.

Rücken Am Stück oder geteilt lässt er sich füllen und in feine Scheiben geschnitten eignet er sich wunderbar für Bräter und Wok.

Filet In der Pfanne, im Wok oder im Bräter – das Filet eignet sich besonders gut zum Kurzbraten.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

KAMPAGNE FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

BAECKERGESELL

„Beim zweiten Mal habe ich den Teig vor dem Füllen fünf Minuten vorgebacken. War besser!"

LUCITA

„Hab dafür einfach ein Muffinblech für sechs große Muffins benutzt. Hat super funktioniert."

Abkürzung: Im Kühlregal des Supermarktes gibt es fertigen Mürbeteig für pikante Kuchen

★★★★☆ Ø 4,0

Tonys Zwiebeltorte

VERFASSER CHICA* **WEB** CK-MAG.DE/170121

NORMAL 30 MIN. + 30 MIN. BACKZEIT

PRO STÜCK 11 g E, 22 g F, 17 g KH = 317 KCAL

ZUTATEN (12 STÜCKE)

Für den Teig

250 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eigelb (Kl. M)
125 g kalte Butter

Für den Belag

100 g durchwachsener Speck
500 g Zwiebeln (geputzt)
100 g Gruyère
100 g Emmentaler
1 EL Butter
2 Eier (Kl. M)
2 Eiweiß (Kl. M)
125 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Salz, Eigelb, Butter in Flöckchen und 2–4 EL kaltes Wasser in einer Schüssel erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Für den Belag Speck würfeln, Zwiebeln in Ringe schneiden, Käse grob raspeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten, Zwiebeln dazugeben, hellgelb dünsten. Etwas abkühlen lassen. Eier, Eiweiß und Sahne verquirlen, Käse unterheben. Guss mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen, eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, Speck-Zwiebel-Mischung daraufgeben. Guss darüber verteilen.

4. Zwiebeltorte im heißen Ofen bei 225 Grad (Umluft 205 Grad) auf der unteren Schiene 30–40 Min. backen.

★★★★½ Ø 4,3

Kleine Spinat-Gorgonzola-Quiches

VERFASSER ALINA1995 **WEB** CK-MAG.DE/190121

SIMPEL 35 MIN. + 35 MIN. BACKZEIT

PRO STÜCK 18 g E, 43 g F, 31 g KH = 614 KCAL

ZUTATEN (4 STÜCK)

4 Scheiben TK-Blätterteig

Für den Belag

1 Zwiebel
200 g Kirschtomaten
1 EL Olivenöl
450 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Prisen Muskat
100 g Gorgonzola
75 g Schmand
75 ml Schlagsahne
2 Eier (Kl. M)
2 EL Pinienkerne

VEGGIE

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig nach Packungsanweisung antauen, jeweils leicht ausrollen und vier Tortelettförmchen (à 12 cm Ø) damit auslegen. Mehrfach einstechen.

2. Zwiebel fein würfeln, Tomaten halbieren. Öl in einem Topf erhitzen, Spinat und Zwiebel darin 3–4 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, in einem Sieb ausdrücken. Spinat und Tomaten in den Förmchen verteilen.

3. Gorgonzola zerbröckeln, mit Schmand, Sahne und Eiern verquirlen, salzen und pfeffern. In die Förmchen gießen, mit Pinienkernen bestreuen. Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) ca. 35 Min. goldbraun backen.

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER, MARCEL STUT; STYLING: CHRISTINE MÄHLER

WEIHNACHTSMENÜ

TITELTHEMA

Das wird ein Fest!

Die Rezepte für unser Weihnachtsmenü sind wie immer sternedekoriert, ausprobiert und gelingen jedem. Das Prinzip: eine Vorspeise, ein Dessert – und im Hauptgang wählen Sie zwischen klassisch und vegetarisch

★★★★☆ Ø 4,1

Wasabisuppe

VERFASSER ARS_VIVENDI **WEB** CK-MAG.DE/220121

SIMPEL 30 MIN. PRO PORTION 9 g E, 21 g F, 10 g KH = 276 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 Zwiebel
1 EL Öl
180 g TK-Erbsen
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
1–2 EL Wasabipaste
2 EL Reisessig oder sehr milder heller Aceto balsamico
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Frühlingszwiebel
4 Scheiben Räucherlachs oder Graved Lachs (Veggie-Tipp siehe rechts)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin 3–4 Min. andünsten. Erbsen zugeben, kurz mitdünsten. Brühe und Sahne angießen, aufkochen und 10 Min. köcheln lassen.

2. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Suppe nochmals erhitzen, Wasabi (nach Geschmack) und Reisessig unterrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Frühlingszwiebel putzen, schräg in feine Ringe schneiden. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, mit je 1 Scheibe Lachs (vorher nach Belieben etwas zerkleinern) und etwas Frühlingszwiebel anrichten, sofort servieren.

EXTRA-SCHNELL

Vorspeise

ZEITPLAN

Bis zu 8 Stunden vorher

- Suppe zubereiten (Schritte 1 und 2), kalt stellen
- Bratapfelsauce (Hauptgang mit Fleisch) zubereiten. Medaillons mit Speck umwickeln, kalt stellen
- Für Veggies: Granatapfelkerne auslösen (Hauptgang)
- Tiramisu zubereiten, kalt stellen

Wenn die Gäste da sind

- Suppe erhitzen, anrichten
- Für Veggies: Süßkartoffeln in den Ofen schieben

Nach der Vorspeise

- Medaillons braten, Sauce erhitzen (Hauptgang mit Fleisch)
- Für Veggies: Süßkartoffeln mit Käse überbacken, Avocadosalsa zubereiten

Nach dem Hauptgang

- Tiramisu anrichten

Vegetarier lassen den Lachs weg und toppen die Suppe mit knusprigen Croûtons und gehackten Erdnüssen

ARS_VIVENDI

„Statt Fisch würden sich auch einige Streifen Hühnerbrust, in Teriyakisauce mariniert und gebraten, anbieten."

SCHALEN RECHTS: ROSENTHAL.DE, LÖFFEL: BUTLERS.COM

Vegetarische Hauptspeise

Der TIPP aus der Redaktion

Zwei, vier, viele

Für den Fall, dass mehr als zwei Vegetarier an Ihrer Festtagstafel sitzen, lässt sich das Rezept ganz leicht vervielfachen.

Dieses Gericht ist auch mit großen Kartoffeln ein Hochgenuss

Ø 4,6

Süßkartoffel mit Avocado und Granatapfel

VERFASSER ISARKITCHEN **WEB** CK-MAG.DE/230121

NORMAL | 1½ STD. | PRO PORTION 21 g E, 37 g F, 90 g KH = 826 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 Süßkartoffeln
- 1–2 EL Olivenöl
- 1 Granatapfel
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- 1 reife Avocado
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 Handvoll Korianderblätter

VEGGIE

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln der Länge nach halbieren, Schnittflächen mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Süßkartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit restlichem 1 EL Öl beträufeln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 45 Min. weich backen.

2. Granatapfelkerne auslösen. Dafür Granatapfel halbieren, umgedreht über eine Schüssel halten und mit einem Kochlöffel kräftig auf die Schale schlagen, bis sich die Kerne lösen. Oder eine Schüssel mit Wasser füllen, vom Granatapfel am Blütenansatz einen Keil herausschneiden, Frucht in die Schüssel legen, unter Wasser in grobe Stücke brechen und die Kerne herauslösen. Kerne abschöpfen und abtropfen lassen.

3. Tomate und Zwiebel fein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Zitronensaft verrühren. Zwiebel und Tomaten untermischen. Avocadosalsa mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Gegarte Süßkartoffeln wenden, Schnittflächen mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Käse darauf verteilen. Süßkartoffeln weitere 5–10 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

5. Süßkartoffeln auf Teller geben, Avocadosalsa großzügig darüber verteilen. Mit Granatapfelkernen und Korianderblättern bestreut servieren.

WEISSER TELLER: ROSENTHAL.DE, BESTECK: BUTLERS.COM

ALDI

ALDI SÜD

ORIGINAL ALDI PREIS SEIT 1913

EIN GANZ BESONDERER FANG.

Ohhh, meer davon!

6,58

GOURMET

Riesen-Garnelen[3]

Natur oder in Kräutermarinade, 400-g-Packung bzw. 360-g-Packung (Nettogewicht = Abtropfgewicht),

(kg = € 18.28/Nettogewicht = Abtropfgewicht 360 g; € 16.45/400 g)

Serviervorschlag

3 Aus der Tiefkühlung

ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, Eckenbergstr. 16 + 16A, 45307 Essen, handelnd namens und im Auftrag der Unternehmen der Unternehmensgruppe ALDI Nord. Firma und Anschrift der ALDI-Regionalgesellschaften sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800-723 04870 zur Verfügung.

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim. Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0 800/8 00 25 34.

DIE BEILAGEN

Außer Rotkohl (vorgekocht oder aus dem Glas) und Rösti (TK) passen noch viele andere unkomplizierte Beilagen zu den Medaillons, etwa Gnocchi oder Salzkartoffeln, gebratener Spitzkohl, Rote-Bete-Salat oder Rosenkohl.

★★★★½ Ø 4,3

Schweinemedaillons mit Bratapfel-Honig-Sauce

EXTRA-SCHNELL

VERFASSER CORELA1 **WEB** CK-MAG.DE/240121

NORMAL 30 MIN. PRO PORTION 27 g E, 22 g F, 12 g KH = 359 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 säuerlicher Apfel
3 EL Butterschmalz
1 EL Honig
500 ml Bratenfond (Glas)
2 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zimt
evtl. 4 Wacholderbeeren
evtl. 1 EL Calvados
600 g Schweinefilet (oder 8 Medaillons)
8 Scheiben Bacon
2 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Apfel darin kurz anbraten, Honig zufügen und leicht karamellisieren. Mit Bratenfond ablöschen, aufkochen und 3–4 Min. einkochen lassen. Sauce mit der in etwas Wasser angerührten Stärke binden, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Nach Belieben zerdrückte Wacholderbeeren und Calvados unterrühren. Sauce warm halten.

2. Fleisch in 8 Medaillons schneiden und mit je 1 Scheibe Bacon fest umwickeln, Bacon mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Medaillons darin von jeder Seite 3 Min. braten, dabei Rosmarin mitbraten. Medaillons mit Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und 5 Min. ruhen lassen.

3. Ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Medaillons mit Bratapfelsauce servieren. Dazu passen Rotkohl und Karoffelrösti.

TELLER: ROSENTHAL.DE, BESTECK: BUTLERS.COM

Hauptspeise mit Fleisch

ARS_VIVENDI

„Das Fleisch kam für fünf Minuten zum Ziehen in die Sauce, mit Deckel auf der Pfanne."

TITEL-REZEPT

Fleisch und Sauce stehen in einem halben Stündchen auf dem Tisch. So geht Festtagsküche auf die entspannte Art

Dessert

★★★★☆ Ø 4,2

Tiramisu „Schwarzwälder Kirsch“

VERFASSER BIENENKÖCHIN **WEB** CK-MAG.DE/250121

NORMAL 40 MIN. + 2 STD. KÜHLZEIT PRO PORTION (BEI 4) 11 g E, 37 g F, 63 g KH = 643 KCAL

ZUTATEN (4–6 PORTIONEN)

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
7 gehäufte EL Puderzucker
2 EL Speisestärke
evtl. 5 EL Kirschwasser
150 g „Oreo“-Kekse
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
250 ml Schlagsahne
200 ml Kirschsaft
4 EL Schokoraspel

ZUBEREITUNG

1. Sauerkirschen abtropfen lassen und dabei 250 ml Kirschsaft auffangen. Saft und 2 EL Puderzucker in einem Topf aufkochen. Speisestärke in wenig Wasser anrühren, unter Rühren zum Saft geben, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Sauerkirschen und nach Belieben 2 EL Kirschwasser unterrühren. Kirschgrütze abkühlen lassen.

2. Kekse vorsichtig von der Füllung lösen, dann die Füllung mit einem Messer abkratzen und in eine kleine Schüssel geben. Die Kekse grob zerbröseln.

3. Mascarpone, Quark, Keksfüllung und die restlichen 5 EL Puderzucker (nach Geschmack auch weniger) mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Sahne steif schlagen und mit einem Teigschaber unter die Creme heben.

4. Zum Einschichten die Hälfte der Keksbrösel auf vier Dessertgläser (oder in einer großen Glasschüssel) verteilen und mit der Hälfte vom Kirschsaft sowie nach Belieben 1–2 EL Kirschwasser beträufeln. Die Hälfte der Kirschgrütze darauf verteilen und die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben. Vorgang mit restlichen Zutaten wiederholen. Tiramisu zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren Tiramisu mit Schokoraspeln bestreuen.

ANNES_KOCHSCHULE
„Wir haben es in Dessertschalen angerichtet, das macht was her.“

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: MARCEL STUT;
STYLING: CHRISTINE MÄHLER; PLATTE: SOSTRENEGRENE.COM/DE

Der Dessertklassiker ist allseits beliebt und verlangt nach einer zweiten Portion. Lieber großzügig kalkulieren

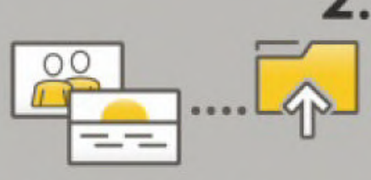
Die schönsten Momente verschenken

Ob großes Familienessen, lang ersehntes Wiedersehen oder leuchtende Kinderaugen: Schöne Momente wollen geteilt werden, ganz besonders am Fest der Liebe. Versenden Sie Ihre Lieblingsfotos als individuelle Briefmarke und schenken Sie Ihren Lieben ein Lächeln. Gestalten Sie jetzt Ihre eigenen Briefmarken – ganz einfach auf **deutschepost.de/individuell**

1.

Produkt, Portowert und Bestellmenge auswählen.

2.



Eigene Bilder hochladen und eigene Briefmarken individuell gestalten.

3.

Zahlungsart angeben, Bestellung abschicken, Frei-Haus-Lieferung nach ca. 6 Tagen.

BRIEFMARKE
INDIVIDUELL
Ein Produkt der Deutschen Post

SVENJA007

„Ein schöner Salat, bei dem es sich lohnt, die Ziehzeit entsprechend einzuplanen."

VEGGIE

HEIMLICHE LIEBLINGE

Zu Weihnachten was ganz Besonderes? Kartoffelsalat kann auch schick und edel: mit Rinderfilet, Angebergarnelen oder doch einfach mit Wiener Würstchen? Wir finden diese Ideen eine köstliche Abwechslung zu Braten und Rotkohl

★★★★½ Ø 4,4

Chicas Kartoffel-Endivien-Salat

VERFASSER CHICA* **WEB** CK-MAG.DE/080121

SIMPEL 30 MIN. + 2 STD. RUHEZEIT PRO PORTION 4 g E, 5 g F, 23 g KH = 165 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

650 g festkochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL heller Aceto balsamico
1 Salatkopf (250 g; z. B. Endivie)
2–3 EL neutrales Öl
1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 15–20 Min. garen. Inzwischen Zwiebel fein würfeln. 200 ml Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin 3 Min. garen. Vom Herd ziehen, Senf einrühren und die Brühe mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden und mit Essig beträufeln. Heiße Brühe über die Kartoffeln geben und vorsichtig untermischen.

3. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Salat etwas abkühlen lassen und nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls er zu trocken ist, noch etwas Brühe dazugeben. Öl ebenfalls dazugeben und vorsichtig untermischen.

4. Eine gute Handvoll Salat beiseitelegen. Rest unter den noch lauwarmen Kartoffelsalat heben und 1–2 Std. ziehen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kurz vor dem Servieren restlichen Salat und Schnittlauch untermischen und servieren.

Dazu Rinderfilet: siehe Tipp rechts.

WELCHE KARTOFFEL?

Auf jeden Fall vorwiegend festkochende oder festkochende Kartoffeln (z. B. Annabelle, Linda, Cilena) wählen und nur 15–20 Min. garen, da sie sonst beim Schneiden zerfallen. Wer die Kartoffelschale vor dem Kochen in der Mitte rundherum einritzt, kann die Schale nach dem Abschrecken mit einem Handgriff abziehen.

Der TIPP aus der Redaktion

Edles Filet dazu

Pro Person 160 g Rinderfilet servieren. So geht's: 1–2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze 3–4 Min. von jeder Seite braten. Herausnehmen, mit Pfeffer aus der Mühle und Fleur de Sel würzen und 5 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Frischer Salat und die Vinaigrette aus Weißweinessig, Brühe und Öl machen den Salat zur leichten Beilage

TELLER: IKEA.COM/DE, SCHALE: **MOTELAMIIO.COM**

★★★★½ Ø 4,4

Kartoffelsalat à la Mutti

VERFASSER CORELA1 **WEB** CK-MAG.DE/070121

SIMPEL 30 MIN. + 2–3 STD. RUHEZEIT

PRO PORTION 10 g E, 58 g F, 46 g KH = 773 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

750 g festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1 Apfel (z. B. Boskop)
3 Gewürzgurken
1 Zwiebel
500 g Fleischsalat
250 g fettreduzierte Salatmayonnaise (z. B. „Miracel Whip Balance“)
evtl. ½ Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 15–20 Min. garen. In der Zwischenzeit Apfel schälen, entkernen und mit Gurken und Zwiebel fein würfeln. Fleischsalat mit Mayonnaise vermengen, Apfel, Gewürzgurken und Zwiebel unterheben.

2. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Würfel schneiden. Unter die Mayo-Sauce heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2–3 Std. ziehen lassen. Nach Belieben mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Gegensätze ziehen sich an: Zum deftigen Kartoffelsalat mit Fleischeinlage darf es gern mal eine fein gewürzte Garnele sein …

Der TIPP aus der Redaktion

Pimp up!

1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. 12 TK-Riesengarnelen mit Schale (aufgetaut) bei starker Hitze 3–5 Min. braten, evtl. mit einer Prise Chilipulver würzen und mit dem Salat servieren.

★★★★☆ Ø 4,1

Albertos Kartoffelsalat mediterran

VERFASSER CARALB **WEB** CK-MAG.DE/090121

NORMAL 45 MIN. + 1 STD. RUHEZEIT PRO PORTION 12 g E, 75 g F, 42 g KH = 926 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
200 ml kalte Fleischbrühe
250 ml Olivenöl
1 ½ EL Mayonnaise
2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Himbeersauce oder -sirup
1 EL heller Aceto balsamico
100 g TK-Erbsen
300 g Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
5 getrocknete Tomaten in Öl
15 grüne Oliven ohne Stein
1 EL kleine Kapern
60 g Parmesan
1 Bund Petersilie
½ Bund Majoran
10 Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15–20 Min. garen. Erbsen in einem zweiten Topf in Salzwasser 3–4 Min. garen. Beides abgießen, abschrecken und abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Erbsen in eine Schüssel geben. Fleischbrühe, Öl, Mayonnaise, Senf, Himbeersauce und Essig zu einem Dressing verrühren und über die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Restliche Zutaten bis auf Basilikum fein würfeln oder schneiden, miteinander mischen und unter die Kartoffeln heben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen und 1 Std. ziehen lassen. Mit frischem Basilikum bestreut servieren.

Als Begleiter auch köstlich zu Hähnchenbrustfilet oder Satéspießen

TELLER LINKS: MOTELAMIIO.COM; UNTERTELLER RECHTS: HM.COM/DE, SCHWARZE SCHALE: BUTLERS.COM, SALATBESTECK: BLOMUS.COM

★★★★½ Ø 4,3

Uschis Kartoffel-Gurken-Salat

VERFASSER UFAUDIE58 **WEB** CK-MAG.DE/060121

NORMAL 15 MIN. + 1 STD. RUHEZEIT PRO PORTION 5 g E, 18 g F, 32 g KH = 324 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

800 g festkochende Kartoffeln
Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle
1 große Gemüsezwiebel
1 kleine Salatgurke
250 ml Gemüsebrühe
5 EL heller Aceto balsamico
2 TL mittelscharfer Senf
1 Spritzer flüssiger Süßstoff
2 EL Rapsöl
5 EL Distelöl
evtl. 1 EL Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in kochendem Salzwasser 15–20 Min. garen, abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel fein würfeln. Gurke putzen, waschen, fein raspeln und mit der Zwiebel in eine Schale geben. Die abgekühlten Kartoffeln unterheben.

3. Gemüsebrühe aufkochen und mit Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Süßstoff verrühren. Öl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Marinade unter die Kartoffeln heben und 1 Std. durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

4. Dazu Wienerle aufwärmen und mit etwas Senf anrichten.

ANNES_KOCHSCHULE

„Die schmecken heiß oder kalt, Hauptsache, schön knackig! Und gern auch als Veggie-Variante!"

Frisch geraspelte Gurke und viel gutes Öl verleihen den Kartoffeln eine besonders frische Note

LEIAKARINA

„Ich habe ein Bund Radieschen reingeschnippelt und insgesamt nur fünf Esslöffel Öl genommen."

VEGGIE

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER, MARCEL STUT
STYLING: CHRISTINE MÄHLER; HOLZBRETT: DEPOT-ONLINE.DE

Der TIPP aus der Redaktion

Alles hat ein Ende …

… und deswegen ist dieser Kartoffelsalat auch das perfekte Silvestergericht. Er ist schnell zubereitet und mit Wiener Würstchen, kalt oder kurz erwärmt, ganz und gar unkompliziert auf dem Tisch.

ANZEIGE

DIE SEELE SIZILIENS

Ein gemeinsames Essen in guter Gesellschaft an einer großen Tafel bringt rückblickend oft die schönsten Erinnerungen hervor. Der beliebte, sizilianische Amaro Averna ist schon lange Teil solcher Erinnerungen: Seit 1868 ist das Rezept des Kräuterlikörs ein wohl behütetes Geheimnis. Geschmacklich vereint der Amaro Averna die verschiedenen kulturellen und kulinarischen Einflüsse seiner Heimatinsel: eine Kombination aus sizilianischen und mediterranen Kräutern und Früchten – der pure Geschmack Siziliens.

Mit einem typisch sizilianischen Dinner ist das Erlebnis dann komplett; sei dies mit Pasta al Cedro, Arrancini oder Cannoli. Denn was bringt einem ein Land näher, als seine Kulinarik? Eins ist sicher, wirklich sizilianisch wird der Abend erst mit Averna und einem gemeinsamen „Salute!" nach dem Essen.

Für eine besonders sizilianische Erfahrung einfach mit dem Averna Ritual die Gläser rollen lassen: Averna auf Eis in einem bauchigen Glas genießen und mit Kräutern wie Rosmarin oder Salbei und einer Zitronenzeste verfeinern. **Salute!**

CHOCOLA-TINA

„Ich habe für den Karamell etwas weniger Wasser verwendet. So wurde er schön fest."

Salzflöckchen, Weißröckchen, nun kommst du geschneit – und landest direkt auf der Tarte, mmh!

★★★★☆ Ø 4,0

Salted-Caramel-Tarte

VERFASSER BAKECLUB_OFFICIAL **WEB** CK-MAG.DE/310121

NORMAL 30 MIN. + 4 STD. RUHEZEIT PRO PORTION 4 g E, 28 g F, 44 g KH = 464 KCAL

ZUTATEN (8 STÜCKE)

Für den Teig

160 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln
30 g Kakao
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
110 g Butter
1 Ei (Kl. M)
500 g getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

Für den Karamell

300 g Zucker
120 ml Schlagsahne
70 g Butter
1 Msp. Salz

Für die Ganache

120 ml Schlagsahne
120 g dunkle Schokolade
Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Mandeln, Kakao, Zucker und Salz in einer großen Schüssel gut mischen. Vanilleextrakt und Butter in Stücken hinzugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

2. Ei mit 2 TL kaltem Wasser verquirlen. Zum Teig geben und unterkneten. Teig mit den Händen rasch zur Kugel formen und in Frischhaltefolie 30 Min. kühl stellen.

3. Eine Tarteform (28 cm Ø) einfetten. Teig auf Formgröße ausrollen, in die Form legen, am Rand andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Der Teig wird nun vorgebacken. Dafür Backpapier zusammenknüllen, wieder glätten und auf den Teig drücken. Getrocknete Linsen, Erbsen oder Kichererbsen einfüllen, um den Teig zu beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft 15 Min. backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, weitere 15 Min. backen. (Hülsenfrüchte aufbewahren.)

4. Für den Karamell in einem kleinen Topf Zucker bei mittlerer Hitze in 100 ml Wasser auflösen, dann ohne Rühren köcheln lassen, bis er leicht braun wird. Vom Herd nehmen, Sahne einrühren. Bei milder Hitze 1–2 Min. ständig rühren. Vom Herd nehmen, Butter und Salz unterrühren. Etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Tarteboden streichen. 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Ganache Sahne in einem Topf erhitzen. Heiße Sahne über die dunkle Schokolade gießen und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Ganache gleichmäßig auf der Karamellschicht verteilen. 1–2 Stunden auskühlen lassen, bis die Ganache fest geworden ist. Zum Schluss etwas Fleur de Sel auf die Ganache streuen.

DAS IST JETZT Trend

Der DEKOTIPP aus der Redaktion

Schöne Kontraste

Perfektes Bühnenbild für diese Tarte-Inszenierung: Teller in dunklen, warmen Tönen und weiche Stoffe in gedeckten Farben. Dazu: kontrastierendes Besteck in Messing- oder Goldoptik. Und lecker Vanilleeis!

SALZ *auf der Haut*

Verführerisch betonen die feinen Salzkristalle das Aroma des süßen Karamells – in der Tarte eine unschlagbar köstliche Kombination

FOTO: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER; ETAGERE LINKS: 3PUNKTF.DE, SERVIETTE: BROSTECOPENHAGEN.COM/DE

Gelingen immer: mit feinem Buttergeschmack und einer himmlischen Zimtnote

PETER

„Meist bereite ich den Teig einen Tag zuvor zu. Dann kurz geschmeidig kneten und verarbeiten."

LICHTHAUS: RAEDER-ONLINESHOP.DE

MIT ZIMT UND *Zucker*

Wie die Adventszeit besonders gemütlich und „leckär“ wird, schauen wir uns von den skandinavischen Nachbarn ab: mit Punsch, Keksen und feinem Gebäck – dabei spielen Zimt und Zucker köstliche Hauptrollen

★★★★☆ Ø 4,0

Schwedische Julkekse

VERFASSER EP1312 **WEB** CK-MAG.DE/280121

SIMPEL 30 MIN. + 3 STD. RUHEZEIT

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 6 g KH = 48 KCAL

ZUTATEN (50 STÜCK)

140 g Butter
120 g Zucker
2 Eigelb (Kl. M)
Salz
220 g Mehl (Type 405)
1 Msp. Backpulver
1 Eiweiß (Kl. M)
1 EL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Butter, 70 g Zucker, Eigelb und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und mit den Händen glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Std. kalt stellen.

2. Teig aus der Kühlung nehmen, portionsweise geschmeidig kneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und verschiedene Plätzchen (6 cm Ø) ausstechen.

3. 50 g Zucker und Zimt mischen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche geben, mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) 10–15 Min. goldgelb backen.

★★★★½ Ø 4,3

Kardamom-Zimt-Plätzchen

VERFASSER MOONY42 **WEB** CK-MAG.DE/260121

SIMPEL 30 MIN. + 12 STD. KÜHLZEIT PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 10 g KH = 96 KCAL

ZUTATEN (35 STÜCK)

200 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Rum
1 TL gemahlener Kardamom
1 Msp. Zimt
250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Vollmilchkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag alle Zutaten, bis auf die Kuvertüre, mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine glatt verkneten. Teig halbieren und zu Rollen (3 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

2. Teig auswickeln, Rollen in 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) auf der mittleren Schiene 10–15 Min. backen.

3. Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und erneut bei milder Hitze erwärmen.

4. Abgekühlte Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

MOONY42
„Die Plätzchen schmecken nach ein bis zwei Tagen immer noch besser."

BADEGAST1

„Ich habe die Orange in Scheiben zugefügt und drin gelassen, weil das schöner aussieht."

So duftet nur Weihnachten: Nelken, Zimt und Kardamom würzen den Punsch

★★★★½ Ø 4,3

Dänischer Glögg

VERFASSER RIKE2 **WEB** CK-MAG.DE/290121

SIMPEL 20 MIN. + 24 STD. RUHEZEIT PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 40 g KH = 247 KCAL

ZUTATEN (6 GLÄSER À 150 ML)

- 6 Kardamomkapseln oder 1 gestrichener TL gemahlener
- 2–3 Zimtstangen
- 2–3 cm Ingwer
- 5 Nelken
- Abrieb von ½ Bio-Bitterorange
- 100 ml Aquavit, Wodka oder Korn
- 1 Flasche Rotwein
- 300 g Zucker
- 1 gestrichener TL Vanillezucker
- evtl. 1 EL Mandeln ohne Haut
- evtl. 1 EL Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag eventuell Kardamom in einem Mörser zerstoßen, Zimt in Stücke brechen und Ingwer fein schneiden. Gewürze, Nelken und Orangenabrieb in ein Schraubglas geben, mit Aquavit auffüllen und 24 Std. ziehen lassen.

2. Schnaps durch einen Kaffeefilter in einen Topf gießen. Wein, Zucker, Vanillezucker und nach Belieben Mandeln und Rosinen dazugeben, bei mittlerer Hitze erwärmen und servieren.

★★★★½ Ø 4,7

Norwegische Zimtschnecken (Kanelboller)

VERFASSER KJEKSNORAH **WEB** CK-MAG.DE/270121

SIMPEL 40 MIN. + 15 MIN. BACKZEIT PRO STÜCK 6 g E, 8 g F, 58 g KH = 341 KCAL

ZUTATEN (20 STÜCK)

1 kg Mehl
½ TL Salz
150 g Zucker
2 TL gemahlener Kardamom
170 g Butter
500 ml Milch
1 Pck. Hefe
1 EL Zimt
evtl. 3–4 EL Apfelmus
evtl. 250 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl, Salz, 100 g Zucker und Kardamom in einer Schüssel mischen. 150 g Butter in einem Topf schmelzen, beiseitestellen. Milch in einem Topf leicht erwärmen, Butter und zerbröselte Hefe unterrühren. Hefemilch zur Mehlmischung geben, mit den Händen verkneten und ½ Std. ruhen lassen. Restlichen Zucker mit Zimt mischen und beiseitestellen.

2. Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen. Restliche Butter in einem Topf schmelzen. Ausgerollten Teig mit der Hälfte der geschmolzenen Butter bestreichen und mit der Hälfte der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Nach Belieben auf ein Ende etwas Apfelmus geben, das macht sie noch saftiger (Abb. A).

3. Teigplatte von der langen Seite her aufrollen (Abb. B). Rolle mit einem Messer in 4–5 cm breite Scheiben schneiden (Abb. C) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Abb. D). Die restlichen Zutaten genauso verarbeiten.

4. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15–20 Min. auf der mittleren Schiene backen. Nach Belieben Puderzucker mit 3–4 EL Wasser zum Guss verrühren und über die warmen Schnecken träufeln.

SCHRITT FÜR SCHRITT

A

B

C

D

Apfelmus macht den Hefeteig besonders saftig, und wer es noch süßer liebt, taucht die Schnecke in Zuckerguss

KOKOSCHIPS

„Ich habe die Schnecken in einer runden Kuchenform als Geburtstagskuchen für einen Norwegenfan gebacken."

Ideal für spontane Gäste: Dieser Kuchen ist in weniger als einer Stunde gebacken

JAMIELLA

„Ist wunderbar locker geworden. Ich hatte noch Ananasringe übrig – also klein geschnippelt und ab in den Teig damit."

★★★★½ Ø 4,4

Blechkuchen auf schwedische Art

VERFASSER NORA **WEB** CK-MAG.DE/300121

NORMAL | 20 MIN. + 20 MIN. BACKZEIT | PRO STÜCK 4 g E, 8 g F, 32 g KH = 224 KCAL

ZUTATEN (20 STÜCK)

120 g Butter
125 ml Milch
4 Eier (Kl. M)
375 g Zucker
300 g Mehl
3 TL Backpulver
400 g Möhren
1 TL Zimt
85 g gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Butter und Milch in einem Topf erwärmen und kurz bevor es kocht vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit Eier und 350 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Heiße Milchmischung unter die Eiermasse rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, ebenfalls unterrühren. Möhren putzen, schälen, fein reiben und unter den Teig heben. Zimt mit restlichem Zucker in einer Schale mischen.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit Zimt-Zucker-Mischung und Mandeln bestreuen.

3. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20–30 Min. backen.

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER
KERAMIKPLATTE WEISS/SCHWARZ: 1220GRAD.DE, BECHER: SERAX.COM

VERSTEHT ES, IM HANDUMDREHEN ZU GELINGEN.

Tante Fanny

1000 + 1 NE REZEPTIDEE
tantefanny.at

Es braucht nur wenig, um süße oder pikante Köstlichkeiten immer gelingen zu lassen.
Man nehme besonders feinblättrigen Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig, garniere ihn mit frischen Zutaten und ist nur wenige Augenblicke von einem Genusserlebnis entfernt, das Freunden und Gästen lange in Erinnerung bleibt.

WWW.TANTEFANNY.AT

Fannytastisch einfach!

GEGEN DEN STROM

Lachs ist wunderbar wandelbar und festtauglich. Wir genießen ihn gern und guten Gewissens – mal fangfrisch als Tatar, köstlich gebeizt, geräuchert, zur Pasta oder asiatisch. Und dabei achten wir auf Biozucht oder Wildfang

SCHARLY

„Statt Grapefruitsaft habe ich einen guten Schuss weißen Balsamico hineingetan."

★★★★½ Ø 4,4

Lachs-Orangen-Tatar mit Belugalinsen

VERFASSER SCHRAT **WEB** CK-MAG.DE/420121

PFIFFIG | 30 MIN. + 30 MIN. MARINIERZEIT | PRO PORTION 19 g E, 15 g F, 27 g KH = 356 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

100 g Belugalinsen
1 EL Butter
½ TL Balsamicocreme
Salz (z. B. Fleur de Sel)
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Lachsfilet ohne Haut (200 g)
2 Orangen
1 Schalotte
1 EL Kaviarcreme (Tube)
½ EL Öl (z. B. Walnussöl)
Saft von ½ Zitrone
1 EL Orangenmarmelade
4 cl Grapefruitsaft
2 cl Rum
4 TL Kräuter-Crème-fraîche
2 TL Lachs- oder Forellenkaviar
2 Stiele Minze

ZUBEREITUNG

1. Linsen nach Packungsanleitung zubereiten, abtropfen und abkühlen lassen.

2. Butter in einem Topf schmelzen. Linsen zugeben, mit Balsamicocreme, Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und sehr klein würfeln. 1 Orange einschließlich der weißen Innenhaut schälen, filetieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Schalotte fein würfeln.

4. In einer Schüssel Lachs, Orange und Schalotte mischen. Kaviarcreme und Walnussöl unterrühren, mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitrone abschmecken. Lachs abdecken und ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

5. Für die Sauce 1 Orange schälen, Fruchtfleisch klein schneiden und pürieren, Orangenmarmelade, Grapefruitsaft, restlichen Zitronensaft und Rum einrühren.

6. Je einen Dessertring (à 7,5 cm Ø) in die Mitte des Tellers stellen, ¾ mit Lachstatar füllen. Linsen daraufgeben, verstreichen und etwas andrücken. Mit 1 TL Kräuter-Crème-fraîche und ½ TL Forellenkaviar garnieren.

7. Sauce um den Dessertring gießen und gleichmäßig verteilen. Dessertring vorsichtig abziehen, Tatar mit Minzeblättchen garnieren und servieren. Dazu passt warmes Ciabatta oder Baguette.

Das nussige Aroma von Belugalinsen passt perfekt zum feinen rohen Lachs

SCHAECH001

„Den Lachs hatte ich selber gebeizt, das war eine sehr nett anzusehende kleine Vorspeise."

Perfekt in Form: Pumpernickel lassen sich blitzschnell belegen und sind ideal als Vorspeise oder Häppchen zum Wein geeignet

★★★★☆ Ø 4,0

Lachs-Petits-Fours

VERFASSER CHEFKOCH-VIDEO **WEB** CK-MAG.DE/400121

SIMPEL 35 MIN. PRO STÜCK 4 g E, 5 g F, 8 g KH = 104 KCAL

ZUTATEN (12 STÜCK)

- 4 Stiele Dill
- 2 Stiele Petersilie
- 2 Stiele Schnittlauch
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 3–4 kleine Tomaten
- 130 g Räucherlachs
- 24 Scheiben Pumpernickel

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen und trocken schütteln, bis auf 2 Stiele Dill fein schneiden. In einer Schüssel mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Tomaten putzen, waschen und in 12 Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher 12 Scheiben Lachs auf Größe der Pumpernickeltaler ausstechen, die Reste zum Dekorieren in kleine Stücke schneiden.

3. Die Hälfte der Pumpernickelscheiben mit Frischkäse bestreichen. Je 1 Tomaten- und Lachsscheibe darauflegen und mit 2. Pumpernickelscheibe belegen.

4. Restliche Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Petits Fours spritzen. Restliche 2 Stiele Dill in kleine Stücke schneiden. Petits Fours mit Lachsstücken und Dill garnieren.

TELLER LINKS: SERAX.COM/DE, SERVIETTE: LOVELYLINEN.COM.DE, TELLER RECHTS: HK LIVING ÜBER ORANGEHAUS.DE, GABEL: BUTLERS.

KOCHISIDOR

„Den Lauch mit geröstetem Sesamöl und gerösteter Sesamsaat abschmecken, lecker!"

★★★★½ Ø 4,3

Teriyaki-Lachs auf Lauch

VERFASSER CORELA1

WEB CK-MAG.DE/410121

NORMAL

20 MIN. + 30 MIN. MARINIERZEIT

PRO PORTION 43 g E, 42 g F, 18 g KH = 643 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

4 Lachsfilets ohne Haut (à 200 g)
2 Knoblauchzehen
4 EL Sojasauce
4 EL Tomatenketchup
2 TL Reisessig
2 EL brauner Zucker
800 g Lauch
2 rote Chilischoten
8 EL Erdnussöl

ZUBEREITUNG

1. Lachs kalt abspülen und trocken tupfen. Knoblauch fein hacken. In einer Schüssel Sojasauce, Ketchup, Reisessig, Zucker und Knoblauch miteinander verrühren. Lachs in der Marinade wenden und mindestens 30 Min. darin ziehen lassen.

2. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden.

3. 4 EL Öl im Wok erhitzen. Lauch bei mittlerer Hitze 8–10 Min dünsten. Mit der Schaumkelle aus dem Wok heben und auf vorgewärmte Teller verteilen. Restliches Öl im Wok erhitzen. Lachs mit restlicher Marinade und Chili in den Wok geben. 4–5 Min. rundherum braten. Lachs und Marinade auf dem Lauch anrichten und servieren. Dazu passt Basmatireis.

Salzig, süß und mit feuriger Note: Lachs auf japanische Art mit frischem Lauchgemüse

FLY-BABY

„Wer es etwas milder mag, sollte lieber Tomaten statt Jalapeños nehmen."

EXTRA-SCHNELL

★★★★½ Ø 4,6

Tagliatelle mit Lachs und Garnelen

VERFASSER BADEGAST1
WEB CK-MAG.DE/450121

NORMAL | 30 MIN. | PRO PORTION
39 g E, 22 g F, 82 g KH = 719 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

400 g Nudeln (z. B. Tagliatelle)
Salz, Pfeffer
250 g Lachsfilet ohne Haut
250 g TK-Garnelen (geschält, aufgetaut)
Saft und Abrieb von 1 kleinen Bio-Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 Knoblauchzehe
200 ml trockener Weißwein
200 ml Kochsahne (15 % Fett, z. B. „Cremefine")
2 TL Gemüsebrühe
2 TL Zucker
1–2 TL Chiliflocken
evtl. 1 EL Jalapeños in Scheiben
evtl. 1 EL gehackter Dill

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen. Garnelen und Lachs mit Zitronensaft beträufeln, mit etwas Pfeffer würzen.

3. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln 1 Min. andünsten. Knoblauch fein hacken, mit Zitronenabrieb, Garnelen und Lachs dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze 6–8 Min. unter Wenden anbraten. Mit Weißwein ablöschen und 2–3 Min. einkochen lassen. Sahne und Brühe zugeben, weitere 5 Min. bei milder Hitze kochen lassen.

4. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili abschmecken. Nudeln auf Tellern anrichten und die Sauce darübergeben. Nach Belieben mit Jalapeños und Dill dekoriert servieren.

Frischekick mit Zitronenaroma: Fisch und Garnelen in würziger Dill-Sahne-Sauce

TIEFER TELLER: BUTLERS.COM, UNTERTELLER: BROSTECOPENHAGEN.COM/DE, GOLDFARBENE CHILISCHÄLCHEN: DEPOT-ONLINE.DE

gesellig & genussvoll:

COSTA Lachsfilets & Pacific Prawns

Saftige Lachsfilets und knackig-zarte Pacific Prawns laden ein zu einem unvergleichlichen Genusserlebnis.

Duo aus Lachs an Orangensauce und Gewürzgarnelen und mehr Inspiration auf www.costa.de

COSTA

Lust auf Meer.

★★★★☆ Ø 4,1

Graved Lachs

VERFASSER WAWUSCHEL80 **WEB** CK-MAG.DE/430121

NORMAL 30 MIN. + 2 TAGE MARINIERZEIT PRO PORTION 22 g E, 12 g F, 1 g KH = 209 KCAL

ZUTATEN (8 PORTIONEN)

1 Lachsseite mit Haut (1 kg)
1 TL Wacholderbeeren
2 TL Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen
150 g feines Meersalz
25 g Zucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 EL Gin
1 Sternanis
3 Kardamomkapseln
1 TL Pfeffer
½ TL Szechuanpfeffer
4 Pimentkörner
Abrieb von 2 Bio-Orangen
30 g brauner Zucker
1 Bund Dill

ZUBEREITUNG

1. Lachs waschen, trocken tupfen, in 4 Stücke teilen (Abb. A). 2 Stücke jeweils mit der Hautseite auf ein Stück Frischhaltefolie legen.

2. Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner und Koriander in einem Mörser fein zerstoßen. In einer Schüssel mit 75 g Salz, Zucker und Zitronenabrieb mischen.

3. Gewürzmischung auf die 2 vorbereiteten Lachsstücke geben, verteilen, leicht andrücken und mit Gin beträufeln.

4. Sternanis, Kardamom, 1 TL Pfefferkörner, Szechuanpfeffer und Pimentkörner mit einem Mörser fein mahlen und in einer Schüssel mit 75 g Salz, Orangenabrieb und braunem Zucker mischen. Auf den beiden übrigen Lachsstücken verteilen und leicht andrücken.

5. Dill waschen, trocken schütteln, fein schneiden und auf den Lachsstücken verteilen (Abb. B). Lachsstücke mit derselben Gewürzmischung jeweils mit den gewürzten Flächen aufeinanderlegen und fest in die Frischhaltefolie wickeln (Abb. C). In einen tiefen Teller oder eine kleine Auflaufform legen und mithilfe eines zweiten Tellers zusammendrücken, indem man z. B. Konservendosen darauflegt (Abb. D). Lachs für 2 Tage kalt stellen, alle 10–12 Std. wenden.

6. Lachs auswickeln, den Saft abgießen, die Gewürze und Kräuter abkratzen oder abspülen und trocken tupfen. Dünne Scheiben abschneiden und servieren. Dazu passt ein Honig-Senf-Dip (siehe Rezept rechts), etwas Dill und frisches Weißbrot.

SCHRITT FÜR SCHRITT

A

B

C

D

Aroma-Booster: Frisch gemahlene Gewürze, Orange, Zitrone, Pfeffer und Salz holen das Beste aus dem Lachs

HÄNSCHENKLEIN

„Fantastisch! Die Hälfte der Salzmenge reicht vollkommen aus, wenn man es nicht ganz so arg salzig mag."

EXTRA-SCHNELL

PLATTE: SERAX.COM/DE, GABEL: BUTLERS.COM, SERVIETTE: LOVELYLINEN.COM.DE, SCHÄLCHEN: DILLSOSSE: SOSTRENEGRENE.COM/DE

★★★★½ Ø 4,7

Senf-Honig-Sauce

VERFASSER VINIFERIA **WEB** CK-MAG.DE/440121

SIMPEL 5 MIN.

PRO PORTION 1 g E, 0 g F, 6 g KH = 35 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

8 EL mittelscharfer Senf
8 EL Honig
1 Bund Dill

VEGGIE

ZUBEREITUNG

Dill waschen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Senf und Honig in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, Dill zugeben und gut verrühren. Kühl gelagert hält die Sauce mehrere Wochen.

Tipp Die Sauce passt auch zu Käsebaguettes oder als Dip zum Fondue!

Einfach und köstlich: auf der Haut gebratener Lachs mit zitroniger Béchamelsauce und frischen Kartoffeln

EXTRA-SCHNELL

★★★★½ Ø 4,3

Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce und Petersilienkartöffelchen

VERFASSER GRAFFOTO **WEB** CK-MAG.DE/390121

NORMAL 30 MIN. PRO PORTION 27 g E, 44 g F, 26 g KH = 630 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 12 kleine festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 120 g Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Milch
- ½ Bund Dill
- 1–2 Spritzer Zitronensaft
- 2 Lachsfilets mit Haut (à 200 g)
- 1–2 EL neutrales Öl
- 2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15–20 Min. garen, abgießen.

2. In der Zwischenzeit 60 g Butter in einem Topf schmelzen, Mehl mit einem Schneebesen einrühren, langsam Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen.

3. Dill fein schneiden, in die Sauce geben und von der Kochstelle nehmen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Lachs darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3–4 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Restliche Butter in einer zweiten Pfanne schmelzen, Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 2–3 Min. schwenken, Petersilie darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs mit Kartoffeln und Sauce anrichten und servieren.

BAERCHEN35

„Das war sehr lecker, auch wenn wir statt Petersilienkartoffeln lieber Püree hatten."

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STEPS: MARCEL STUT; STYLING: CHRISTINE MÄHLER; HELLER TELLER: DEPOT-ONLINE.DE, BESTECK/SCHALE: BUTLERS.COM

NEU!

JETZT KANNST DU ALLES KOCHEN

Die neuen Küchenhelfer für deine Lieblingsrezepte.

CHEFKOCH trifft FACKELMANN®

Mehr als 100 weitere Küchenhelfer findest du auf **fackelmann.de/chefkoch**

ANNE LUCAS, REDAKTIONSKÖCHIN

„Für das Dressing sollten Öl, Senf und Ei Zimmertemperatur haben. Dann verbinden sich die Zutaten gut, und die Mayonnaise gerinnt nicht.“

Perfektes Trio: Nussiger Feldsalat und leicht bitterer Radicchio harmonieren mit süßen Weintrauben

Frisch überholt

Der Salatklassiker wird hier von Köchin Anne ordentlich aufgemischt. Sie ergänzt Feldsalat, knusprige Hähnchenstücke und süße Weintrauben zum feincremigen Dressing mit Sardellen

☆☆☆☆☆

Winterlicher Caesar's Salad mit Hähnchen-Nuggets

VERFASSER ANNES_KOCHSCHULE

WEB CK-MAG.DE/460121

NORMAL 75 MIN.

PRO PORTION 39 g E, 59 g F, 48 g KH = 907 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Für das Dressing

1 Sardellenfilet

1 kleine Knoblauchzehe

125 ml neutrales Öl

1 TL mittelscharfer Senf

1 Ei (Kl. M)

40 g Parmesan

4 EL Milch

2 EL Schmand

Salz, Pfeffer

Zucker

1–2 Spritzer Worcestersauce

1 EL Zitronensaft

Für den Salat

1 kleiner Radicchio

1 Römersalat

100 g Feldsalat

1 kleiner Friséesalat

200 g kernlose blaue Weintrauben

2 Brötchen (z. B. Sesambrötchen)

3 EL Olivenöl

Für die Nuggets

400 g Hähnchenbrust

Salz, Pfeffer

1 TL edelsüßes Paprikapulver

2 Eier (Kl. M)

60 g Mehl

100 g Semmelbrösel

4 EL Butterschmalz

Alle Rezepte von Anne finden Sie bei Chefkoch.de unter dem Usernamen: annes_kochschule

1. Für das Dressing Sardellenfilet abtropfen lassen, Knoblauch fein schneiden. Beides im Mörser zu einer feinen Paste zerdrücken.

2. Paste mit Öl und Senf in einem hohen Rührbecher mischen und das Ei dazugeben. 25 g Parmesan fein reiben, beiseitestellen.

3. Stabmixer in das Gefäß stellen, einschalten und auf höchster Stufe langsam nach oben ziehen, bis alles fein püriert und dicklich ist.

4. Mayonnaise in eine Schüssel füllen. Milch, Schmand und geriebenen Parmesan mit einem Schneebesen unterrühren.

Auf der nächsten Seite geht es weiter! ↪

5. Dressing mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, einigen Spritzern Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken.

6. Für den Salat alle Sorten putzen, beim Feldsalat die kleinen Wurzelenden mit einem scharfen Messer abschneiden.

7. Salatblätter waschen, in grobe Stücke zupfen und vorsichtig trocken schleudern. Trauben der Länge nach halbieren.

8. Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Auf einem Blech mit Öl mischen. Im heißen Ofen bei 230 Grad (Umluft 210 Grad) 5 Min. goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

9. Für die Nuggets Hähnchen in 4 cm große Stücke schneiden. Rundum mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

10. Eier in einem tiefen Teller oder einer Schale verquirlen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls in tiefe Teller geben.

11. Hähnchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden, Panade gut andrücken. Butterschmalz in einem Topf zerlassen.

12. Nuggets auf einem mit Backpapier belegten Blech mit der Hälfte Schmalz beträufeln. Im heißen Ofen bei 230 Grad (Umluft 210 Grad) 10 Min. backen.

13. Nuggets wenden, mit restlichem Schmalz beträufeln, weitere 10 Min. backen. Salat mit Dressing, Trauben, Croûtons, Nuggets und 15 g gehobeltem Parmesan servieren.

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: ANNE LUCAS; STYLING: ISABEL DE LA FUENTE

VERSCHENKEN SIE DAS CHEFKOCH MAGAZIN!

LECKERE IDEEN IM GESCHENK-ABO!

IHRE GESCHENKVORTEILE

ERFREUEN: 12 Ausgaben mit den besten Rezepten von Chefkoch.de

INSPIRIEREN: Jeden Monat neue Kochgenüsse

SCHENKEN: Sie erhalten eine Geschenkbox mit einem zusätzlichen Heft zum Überreichen

AUFTISCHEN: Backhandschuh in der Box

UND SPAREN: Alles zusammen für nur 39,40 €*

Lecker serviert in einer Geschenkbox und ein praktischer Backhandschuh als Extra.

GLEICH TELEFONISCH ODER ONLINE BESTELLEN:

040/55 55 7800

www.chefkoch.de/geschenkabo

Bitte Bestellnummer angeben: **186 0525**

* 12 Hefte für zzt. nur 38,40 € (inkl. MwSt. und Versand) zzgl. 1,– € Zuzahlung für den Backhandschuh. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

Montag
Chili con Carne

Dienstag
Chicoréesalat mit Roquefort

Mittwoch
Käsespätzle

Donnerstag
Pilzrisotto

Freitag
Schnittchen Büsumer Art

Samstag
Asiatische Kokossuppe

Sonntag
Hähnchen in Glühweinsauce

WOCHENPLANER

Der Plan geht auf!

Mit einem guten Vorrat und einer kleinen Einkaufsliste gelingen diese köstlichen Lieblinge! Unser Sonntagshähnchen ist perfekt für die Adventstage

Der Vorteil am guten Plan? Wer clever einkauft, kann sich entspannt aufs Kochen konzentrieren …

TOPF RECHTS: BERGHOFFWORLDWIDE.COM/DE, ROSA TELLER: MUDAUSTRALIA.COM, SCHWARZER TELLER: HM.COM/DE

MONTAG

45 Min.

SILBERFUECHSIN

„Noch eine Spur Kardamom und Zimt mit der Schoki rein, das war wunderbar".

★★★★½ Ø 4,4

Chili con Carne mit Zartbitterschokolade

VERFASSER TWINKLE30 **WEB** CK-MAG.DE/340121

NORMAL 45 MIN. PRO PORTION 34 g E, 23 g F, 17 g KH = 432 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- ✗ **300 g Gemüsezwiebeln**
- **2 Knoblauchzehen**
- ✗ **1–2 Chilischoten**
- **1 EL Olivenöl**
- **1 TL Kreuzkümmel**
- **2 TL getrockneter Oregano**
- ✗ **500 g Rinderhack**
- **2 EL Tomatenmark**
- **1 Dose stückige Tomaten (400 g)**
- **1 Dose Kidneybohnen (400 g)**
- **250 ml Rinderfond**
- **Salz**
- **Cayennepfeffer**
- ✗ **1 Rippe Zartbitterschokolade oder 1 EL Kakaopulver**
- **evtl. Tabasco und Chilipulver**
- ✗ **evtl. 1–2 Stiele Koriander**

✗ *Frisch einkaufen*

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Chilis putzen, entkernen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch 5 Min. anschwitzen. Chili, Kreuzkümmel und Oregano dazugeben und 2 Min. mitdünsten.

2. Hackfleisch zur Zwiebelmischung geben, bei starker Hitze 5 Min. krümelig-braun anbraten. Tomatenmark, Dosentomaten, abgetropfte Kidneybohnen und Rinderfond zugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Schokolade zugeben und bei mittlerer Hitze 30–40 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

3. Nach Belieben mit Tabasco und Chilipulver abschmecken und mit Korianderblättern garniert servieren. Dazu passen Nachos, Tortillas, Baguette oder Reis.

Der TIPP aus der Redaktion

Darf es etwas mehr sein?
Bei Eintöpfen lohnt es sich, gleich die doppelte oder dreifache Menge zu kochen und einen Teil einzufrieren. Am besten in mehreren kleinen Portionen, dann hat man je nach Bedarf immer die passende parat!

DIENSTAG

15 Min.

EXTRA-SCHNELL

KILAB

„Anstelle der Granatapfelkerne habe ich getrocknete Johannisbeeren genommen."

★★★★☆ Ø 4,0

Chicoréesalat mit Birnen, Roquefort und Granatapfelkernen

VERFASSER ARS_VIVENDI **WEB** CK-MAG.DE/330121

SIMPEL 15 MIN. PRO PORTION 7 g E, 18 g F, 13 g KH = 254 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 kleine Chicorée
- 1 Birne (z. B. Forelle)
- 1–2 Spritzer Zitronensaft
- 50 g Blauschimmelkäse (z. B. Roquefort)
- 1 Handvoll Babyblattsalat
- ½ Granatapfel

Für das Dressing

- 1 EL milder Obstessig (z. B. Granatapfel)
- 1 EL Birnensaft
- 2 EL Walnussöl
- Salz, Pfeffer

Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Für den Salat Chicorée putzen, Blätter ablösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Birne putzen, schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Für das Dressing Essig mit Birnensaft und Walnussöl mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Chicorée und Birnen in einer Schale mit dem Dressing mischen und auf zwei Teller verteilen. Blattsalat untermischen, Käse darüberbröseln, Granatapfelkerne aus der Schale klopfen (siehe Tipp) und über dem Salat verteilen.

VEGGIE

Der TIPP aus der Redaktion

Abtauchen

Granatapfel ist eine wunderbare Frucht, jedoch hat sie einen Haken: Das Herauspulen der Kerne ist zeitraubend. Wir schneiden die Frucht in Fünftel, tauchen diese in eine mit Wasser befüllte Schüssel, biegen die Fruchtstücke nach außen, sodass sich die Kerne lösen und nach oben schwimmen. Auf diese Weise bleibt auch die Küche (fast) sauber!

TELLER LINKS: BUTLERS.COM, KLEINES SCHÄLCHEN: 3PUNKTF.DE, GABEL: SOSTRENEGRENE.COM/DE

MITTWOCH

20 Min.

KURTALBERT

„Statt Champignons hatte ich frische Shiitake und getrocknete Steinpilze."

EXTRA-SCHNELL

★★★★★ Ø 4,8

Pilzrisotto

VEGGIE

VERFASSER PLUMBUM **WEB** CK-MAG.DE/350121

NORMAL 20 MIN. PRO PORTION 8 g E, 12 g F, 42 g KH = 319 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- X 250 g braune Champignons
- 3 EL neutrales Öl
- X 200 g Risotto- oder Rundkornreis
- X 1 Zweig Thymian
- 600 ml Rinderbrühe
- X ½ Bund glatte Petersilie
- X 4 EL Schlagsahne
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

X Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze zugeben und 3 Min. mitdünsten. Reis und Thymian ebenfalls zugeben, unter sanftem Rühren 1–2 Min. glasig dünsten.

3. Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 20–25 Min. quellen lassen, bis der Reis gar ist, dabei gelegentlich umrühren.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Sahne und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sofort servieren.

Der TIPP aus der Redaktion

Aromakick

Ein Bund Petersilie fein hacken und mit dem Abrieb von 1 Bio-Zitrone mischen. Kurz vor dem Servieren über den warmen Risotto streuen – einfach köstlich!

TELLER RECHTS: „OMBRIA" VON KÄHLER, ÜBER AMBIENTEDIRECT.COM

DONNERSTAG

35 Min.

TOSKANA99

„Wenn man die Hälfte Mehl durch Vollkorn ersetzt, ist es auch sehr lecker."

Spätzle selbst zu machen ist einfacher, als man denkt. Aber es gibt sie natürlich auch fertig im Kühlregal

★★★★½ Ø 4,5

Käsespätzle

VEGGIE

VERFASSER MARTIN1111 **WEB** CK-MAG.DE/380121

SIMPEL 35 MIN. PRO PORTION 42 g E, 32 g F, 93 g KH = 854 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

6 Eier (Kl. M)
3 EL Öl
4 TL Salz
500 g Mehl
300 g geriebener Käse (z. B. Allgäuer, Emmentaler)
3 Zwiebeln
evtl. Pfeffer aus der Mühle
evtl. 1 Stiel glatte Petersilie

✗ Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier, 1 EL Öl und Salz in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührers auf niedriger Stufe kurz verrühren.

2. Mehl portionsweise unter ständigem Rühren dazugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Falls der Teig zu fest wird, etwas Wasser unterrühren.

3. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionsweise durch eine Spätzlereibe oder -presse in das kochende Wasser streichen bzw. drücken.

4. Sobald die Spätzle im siedenden Wasser (es soll nicht sprudelnd kochen) oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

5. Zu jeder fertigen Spätzleportion teelöffelweise geriebenen Käse geben, sodass sich immer eine gleichmäßige Durchmischung ergibt.

6. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin goldbraun braten. Käsespätzle mit Röstzwiebeln anrichten. Nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilienblättern bestreuen und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

SCHWARZER TELLER LINKS: DEPOT-ONLINE.COM, GABEL: SOSTRENEGRENE.COM/DE

★★★★☆ Ø 4,0

Schnittchen Büsumer Art

VERFASSER SCHMAUSIMAUSI **WEB** CK-MAG.DE/360121

SIMPEL 20 MIN. PRO PORTION 27 g E, 16 g F, 23 g KH = 365 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- **4 Scheiben Schwarzbrot**
- **2 EL Butter**
- **8 Eier (Kl. M)**
- **1 TL rosenscharfes Paprikapulver**
- **Salz**
- **1 Zwiebel**
- **250 g Nordseekrabben**
- **½ Bund Schnittlauch**
- **2 Stiele krause Petersilie**
- **1 Tomate**
- **4 Gewürzgurken**
- **evtl. etwas Fleur de Sel**

Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Brotscheiben mit 1 EL Butter bestreichen. Eier in einer Schüssel verquirlen. Kräftig mit Paprika und Salz würzen.

2. Zwiebel fein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin goldgelb dünsten.

3. Krabben zufügen, 2 Min. andünsten, aber nicht braun werden lassen. Verquirlte Eier darübergießen. Pfanne mit einem Deckel abdecken, Eimasse bei milder Hitze stocken lassen.

4. Schnittlauch und Petersilie waschen und trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden, Petersilienblätter abzupfen. Tomate putzen, waschen und in 4 Scheiben schneiden. Gewürzgurken fächerartig einschneiden.

5. Gestocktes Ei aus der Pfanne heben, teilen, auf den Brotscheiben verteilen. Tomaten und Gurken darauf verteilen, mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen und servieren. Nach Belieben mit Fleur de Sel würzen.

SCHMAUSIMAUSI

„Schmeckt als deftiges Frühstück, Abwechslung zur abendlichen Stulle oder als kleine Zwischenmahlzeit."

IRISB0201

„Ich mariniere Hühnchen mit grüner Currypaste und gebe es mit in die Suppe."

SAMSTAG

40 Min.

★★★★☆ Ø 4,0

Sauer-scharfe asiatische Kokossuppe mit Garnelen

VERFASSER YASILICIOUSDE **WEB** CK-MAG.DE/320121

SIMPEL 40 MIN. PRO PORTION 18 g E, 23 g F, 20 g KH = 367 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 2–3 Knoblauchzehen
- 3–4 cm Ingwer
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 6 Champignons
- 1 Möhre
- 1 Bund Koriander mit Wurzeln (Asialaden)
- 2 Stängel Zitronengras
- 1 Limette
- 1 EL neutrales Öl
- 2–3 EL Fischsauce
- 1–2 TL Sweet-Chili-Sauce
- 1 TL Chilipulver
- 1 Prise gemahlene Kurkuma
- 3 Kaffir-Limettenblätter (Asialaden)
- 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel
- 400 ml Kokosmilch
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 12 TK-Riesengarnelen mit Schale (aufgetaut)
- 8–10 Fischbällchen (Asialaden)
- evtl. 1 Bio-Limette

Frisch einkaufen

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel fein hacken. Champignons putzen und vierteln, Möhre putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln. Korianderwurzeln und unteren Teil des Zitronengrases in feine Ringe schneiden. Restliches Zitronengras in 2,5 cm lange Stücke schneiden. Limette auspressen.

2. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Korianderwurzeln und Zitronengrasringe mit Fischsauce und Sweet-Chili-Sauce 2–3 Min. andünsten. Mit Chili und Kurkuma würzen.

3. 800 ml Wasser, Limettensaft, Zitronengrasstücke, Limettenblätter und Kreuzkümmel hinzufügen, 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kokosmilch zugeben, aufkochen und mit Zucker und Salz abschmecken. Möhre und Pilze zugeben und weitere 5 Min. köcheln lassen.

4. Garnelen und Fischbällchen hineingeben und weitere 5 Min. fertig garen.

5. Korianderblätter fein schneiden, Suppe auf Schälchen verteilen und mit Koriander bestreut servieren. Nach Belieben frische Limette dazu reichen.

Der TIPP aus der Redaktion

Aus der Asia-Abteilung

Kaffirlimetten sind ein typisches Gewürz der südostasiatischen Küche. Sie verleihen Currys, Suppen und Saucen ein frisches, zitronenartiges Aroma. Es gibt sie auch TK im gut sortierten Supermarkt oder frisch im Asialaden.

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER, MARCEL STUT; STYLING: CHRISTINE MÄHLER
TABLETT LINKS: ZARAHOME.COM/DE, KLEINES SCHÄLCHEN: SOSTRENEGRENE.COM/DE

SONNTAG

95 Min.

Wer ein ganzes Huhn in den Bräter legt und länger gart, hat im Nu einen Festbraten auf dem Tisch!

★★★★½ Ø 4,5

Zimthähnchen in Glühweinsauce

VERFASSER MARILUNA **WEB** CK-MAG.DE/370121

NORMAL 95 MIN. PRO PORTION 85 g E, 41 g F, 31 g KH = 891 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 1 Hähnchen (1 kg, in 4 Teile zerlegt)
- Salz, Pfeffer
- 1½ EL gemahlener Zimt
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL dunkler Aceto balsamico
- 1 EL Honig
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- ½ l Glühwein
- 1 EL Speisestärke
- evtl. 1 EL Schmand

✗ *Frisch einkaufen*

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenteile waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. ½ EL Zimt und ½ TL Chili mischen und die unteren Seiten der Hähnchenteile damit einreiben. In einer kleinen Schüssel Essig, Honig, 1 EL Zimt und 1 Msp. Chili verrühren. Hautseite der Hähnchenteile damit bestreichen und 10 Min. marinieren lassen.

2. Öl in einem großen Bräter erhitzen, Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und mit der Hautseite nach oben drehen. Zwiebeln grob hacken, in den Bräter geben, 2–3 Min. glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Glühwein dazugießen.

3. Im heißen Ofen auf unterster Schiene 1 Std. bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) schmoren.

4. Hähnchenteile herausnehmen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, Sauce damit binden und nach Belieben 1 EL Schmand unterrühren. Fleisch wieder hineinlegen, bei ausgeschaltetem Ofen weitere 15 Min. in der Sauce ziehen lassen. Dazu passt Rotkohl mit Spätzle oder Rösti.

ESTEFANIA1

„Ich habe zusätzlich etwas Suppengemüse in den Bräter gegeben und am Ende alles püriert und angedickt."

TELLER RECHTS: HKLIVING.NL, BESTECK: IKEA.COM/DE

Hier entlang

Die Verpackung der neuen Lidl-Schoki ist nicht nur cool, sie zeigt auch, wie die Kakaobauern in Ghana von Fairtrade profitieren und welche Prämien und Schulungsprojekte sie erhalten. Toll! 180 g, ca. 2 Euro, **lidl.de**

Oder mal Pecan-Kokos und Salted Caramel?

BROT STATT BÖLLER

100 Mio. €

... werden jedes Jahr für Feuerwerk ausgegeben. In der Hoffnung auf bessere Zeiten starten wir dieses Silvester ohne große Party ins neue Jahr und stoßen lieber in gemütlicher Runde an. Beste Voraussetzung, das Böllerbudget in Initiativen gegen den Hunger zu investieren und das Geld für Nahrung zu spenden: **brot-fuer-die-welt.de/brot-statt-boeller**

Eine zweite Chance

„Im nächsten Leben werde ich ein Knödel", sagte das Brot und sprang in die Tonne. Knödelkult rettet unverkauftes Brot ausgesuchter Bäckereien und verfeinert es mit Gewürzen, Gemüse und Obst in Semmelknödel aus dem Glas. 350 g, ca. 4 Euro, **netto-online.de**

Lichtblick

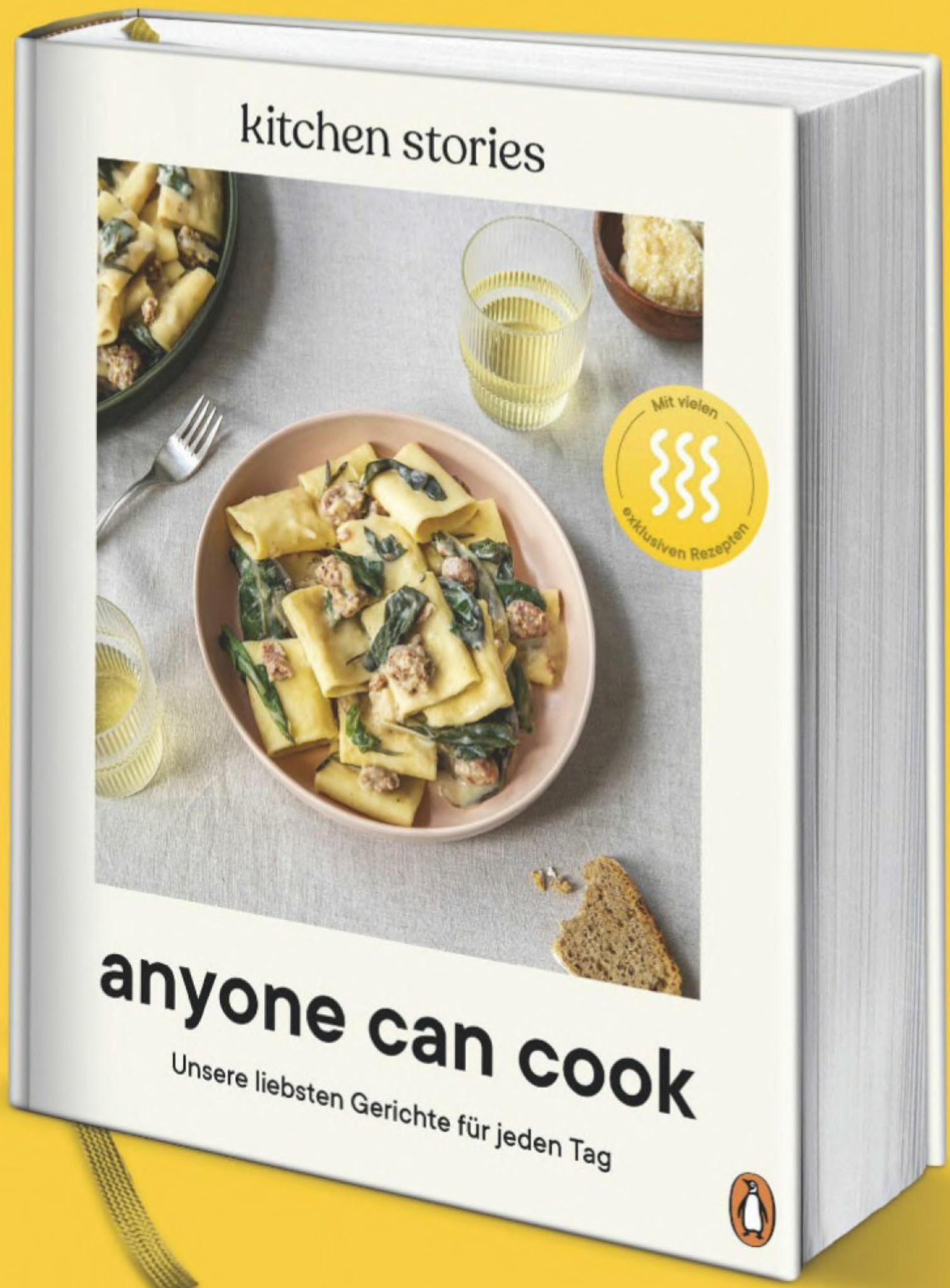
Wenn feiner Honigduft durch den Raum strömt, darf tief eingeatmet werden: Die handgegossenen Teelichter bestehen zu 100 Prozent aus Bienenwachs und sind somit schadstofffrei. Weiteres Plus: ihre lange Brenndauer (bis zu 5 Stunden) und dass jeder Kauf Schutzprojekte der Wild- und Honigbienen unterstützt. 25 Stück, ca. 25 Euro, **beegut.de**

Echt stark!

Das Kaffeeuniversum wächst: Neben Filterkaffee und Espressi entdecken wir – wie hier vom Traditionshaus Dallmayr – immer neue Sorten von Single Origins bis zu Grand Cru oder manufakturgerösteten Plantagenkaffees. Deren nachhaltige Herstellung gewinnt an Bedeutung. Der moderne Trend ist auch noch hübsch verpackt und ein tolles Gastgeschenk! 250 g, ca. 7 Euro, **dallmayr.com/roestkunst**

FOTOS: PR, KNOEDELKULT.DE

Jeder kann kochen.



Pappband, 320 Seiten mit zahlreichen Farb-Abb., 26,00 €

Mit Kitchen Stories ist Kochen ganz einfach.
Denn das Erfolgsrezept der beliebten Koch-App – viel Kreativität und klare Step-by-Step-Anleitungen – gibt es jetzt auch als Buch. Mit vielen Bildern, zahlreichen neuen Rezepten und spannenden Hintergrundartikeln aus der Kitchen-Stories-Küche. Die ideale Inspiration für Köche jeden Alters und Levels, zum Ausprobieren, Improvisieren, Selberschwelgen und Verschenken.

PENGUIN VERLAG

Es gibt viel zu entdecken.

Hallo, ihr SÜSSEN!

Ananas und Mango bringen uns gut durch den Winter. Ihr leuchtendes, saftiges Fruchtfleisch verleiht diesen Gerichten himmlische Süße und dank Vitaminen & Co. jede Menge Immun-Power

EXTRA-SCHNELL

★★★★½ Ø 4,4

Kichererbsen-Mango-Salat mit Frühlingszwiebeln

VERFASSER ALINA1995 **WEB** CK-MAG.DE/030121

NORMAL 15 MIN. PRO PORTION 10 g E, 7 g F, 34 g KH = 263 KCAL

ZUTATEN (6 PORTIONEN)

- 1 große Dose Kichererbsen (800 g)
- 2 reife Mangos
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 100 g Babyblattspinat oder Rucola
- 2 EL Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Soja- oder Naturjoghurt
- ½ TL gemahlener Koriander
- Salz, Pfeffer
- evtl. Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Salat Kichererbsen abgießen, abtropfen lassen und in eine große Schale geben. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in 1 cm große Würfel schneiden. 1 EL Mangowürfel für das Dressing beiseitestellen. Restliche Mango mit Kichererbsen vermischen. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. 1 EL für das Dressing beiseitestellen, den Rest mit Mango und Kichererbsen verrühren. Salat putzen, waschen und beiseitestellen.

2. Für das Dressing übrige Mangowürfel und Frühlingszwiebeln mit Olivenöl, Zitronensaft, Joghurt und Koriander in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Agavendicksaft abschmecken.

3. Dressing über die Mango-Kichererbsen-Mischung geben und möglichst 2–3 Std. durchziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

FETTARM

VIEL EISEN

Schenkt Energie bei wenig Kalorien!

ISI1404

„Öl lässt sich auch auf einen Teelöffel reduzieren, wenn man Kalorien sparen will."

FIT & GESUND

ANANAS UND MANGO

VEGGIE

Frisch, herb, fruchtig – blitzschnell zubereitet, die perfekte Zwischenmahlzeit mit hohem Sättigungsgrad

SCHALE RECHTS: UGLYDUCKLY.COM, PFEFFERMÜHLE: PEUGEOT-SAVEURS.COM/DE

VEGGIE

Mildes Curry mit exotischer Note von süßer Mango und feinen Kokosraspeln

DIEMOS
„Tolles Rezept! Mit etwas Chili hat es noch mehr Pep."

★★★★★ Ø 4,8

Linsencurry mit Mango und Kokos

VERFASSER SESSM **WEB** CK-MAG.DE/020121

NORMAL 40 MIN. PRO PORTION 24 g E, 28 g F, 68 g KH = 658 KCAL

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
4 Schalotten
3–4 cm Ingwer
3 Möhren
2 EL Butter
300 g rote Linsen
1 TL Currypulver
1 TL gemahlene Kurkuma
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
600 ml Gemüsebrühe
150 ml Kokosmilch
Salz, Pfeffer
2 Mangos
80 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter fein hacken und beiseitestellen. Knoblauch und Schalotten fein hacken. Ingwer fein reiben. Möhren putzen, waschen und klein würfeln.

2. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Schalotten und Möhren kurz darin andünsten. Linsen, Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Kokosmilch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze 10 Min. kochen lassen.

3. In der Zwischenzeit Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Mangowürfel mit der Hälfte der Kokosraspel und der Hälfte Petersilie zu den Linsen geben. Weitere 5 Min. ziehen lassen. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Auf Tellern anrichten, mit restlichen Kokosraspeln und Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Basmatireis.

VIEL KALIUM UND BALLASTSTOFFREICH

Gut für die Verdauung, senkt den Blutzuckerspiegel

TIEFER TELLER: LAMBERT-HOME.DE, UNTERTELLER: IKEA.COM/DE

wir lieben

VOX

★★★★☆ Ø 3,9

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Ananas

VERFASSER BADEGAST1 **WEB** CK-MAG.DE/040121

NORMAL 30 MIN. PRO PORTION 30 g E, 13 g F, 17 g KH = 323 KCAL LOW CARB

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3–4 cm Ingwer
500 g Schweineschnitzel
2 EL Butterschmalz
200 ml Hühnerbrühe
1 Dose Ananas (140 g)
2 EL Sojasauce
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
2 EL Schmand

ZUBEREITUNG

1. Paprika putzen, waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Ingwer fein reiben. Fleisch in 2 cm breite Streifen schneiden.

2. In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen, Fleisch von allen Seiten scharf darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, 1–2 Min. mit andünsten, mit Brühe ablöschen.

3. Ananas abgießen, Saft auffangen. Ananas klein schneiden und beiseitestellen, Hälfte Saft in die Sauce geben. Ingwer, Sojasauce und Tomatenmark unterrühren, 5 Min. weiterköcheln.

4. Ananas und Paprika zugeben, 10 Min. fertig garen. Schmand einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt am besten Reis.

VIEL PROTEINE UND KALIUM

Endlich gut schlafen, und dazu gibt's auch noch Muskelpower

ESTRELLA1
„Ich esse gern Fleischspeisen mit Gemüse und Obst, hat super geschmeckt!"

EXTRA-SCHNELL

EXTRA-SCHNELL

Knackiges Gemüse, frische Frühlingszwiebeln und crunchy Cashews treffen auf süße Ananaswürfel

KITSUNE75

„Sehr lecker, habe noch ein paar Karotten in Scheiben dazugegeben."

★★★★☆ Ø 4,0

Bratreis mit Ananas, Paprika und Ei

VEGGIE

VERFASSER ARS_VIVENDI **WEB** CK-MAG.DE/050121

NORMAL 25 MIN. PRO PORTION 17 g E, 23 g F, 82 g KH = 635 KCAL

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

2 Scheiben frische Ananas
1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
4 Frühlingszwiebeln
2 EL neutrales Öl
2–3 EL Sojasauce
Saft von 1 Limette
150 g Langkornreis (am Vortag gegart)
2 Eier (Kl. M)
2 EL Cashewnüsse
1–2 EL Sweet-Chili-Sauce

ZUBEREITUNG

1. Ananas fein würfeln. Paprika putzen, waschen, entkernen, ebenfalls fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Öl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Ananas und Paprikastücke 2–3 Min. andünsten, Knoblauch zugeben, weitere 1–2 Min. braten und mit 2 EL Sojasauce, 1 EL Limettensaft und 2–3 EL Wasser ablöschen. 3–4 Min. bei mittlerer Hitze garen.

3. Reis und Frühlingszwiebeln zugeben und unter Rühren weitere 2–3 Min. mitgaren. Eier in einer Schüssel verquirlen und zum Reis geben. Unter Rühren stocken lassen. Cashewnüsse grob hacken, untermischen und mit restlicher Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce und restlichem Limettensaft abschmecken.

VIELE B-VITAMINE
VITAMIN C + ZINK

DAS Duo gegen Erkältungsviren

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; MARCEL STUT; STYLING: CHRISTINE MÄHLER;
TOPF LINKS: ZARAHOME.COM/DE, TUCH: BUTLERS.COM, PFANNE RECHTS: DEBUYER-BRANDSHOP.COM, TERRAZZOBRETT: HM.COM/DE

Frisch aufgetischt – Prämie inklusive:

CHEFKOCH IM ABO

MIT QR-CODE ZU JEDEM REZEPT!

So haben Sie alle Zutaten als Einkaufsliste auf Ihrem Handy.

Auch ein tolles Geschenk für Hobbyköche!

IHRE CHEFKOCH-VORTEILE

VIELSEITIG: Das Beste aus rund 350.000 Rezepten von Chefkoch.de
GETESTET: Von Tausenden Usern ausprobiert und empfohlen
SICHER: Gelinggarantie – alles von unserer Redaktion nachgekocht
GÜNSTIG: 12 Ausgaben CHEFKOCH für zzt. nur 38,40 Euro*
BEQUEM: Sie erhalten jede Ausgabe pünktlich frei Haus

* 12 Ausgaben Chefkoch für zzt. nur 38,40 € (inkl. MwSt. und Versand) – ggf. zzgl. 1,- € Zugahlung. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Presseuertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

Gleich telefonisch oder online bestellen:

reisenthel foodbox iso
Ideal für die Mittagspause.
Mit Thermo-Innenfutter.

Asia-Messerset
Drei hochwertige Edelstahl-
Messer im asiatischen Stil.

DIP-SET „TRE MALVA“
Hochwertiger Materialmix aus
Keramik und Bambus.

WÄHLEN SIE IHR DANKESCHÖN

Zum CHEFKOCH-Abo servieren wir eine hochwertige Prämie Ihrer Wahl:
zum Warmhalten, zum Schneiden oder zum Anrichten – ganz wie Sie möchten!

040/55 55 7800 **www.chefkoch.de/abo**

Bitte Bestellnummer angeben. Selbst lesen: 183 7228 / verschenken: 183 7229

Ø 4,5

Erdnussbuttertrüffel

VERFASSER FREZ **WEB** CK-MAG.DE/150121

NORMAL 2 STD. + 5 STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 2 g E, 7 g F, 9 g KH = 115 KCAL

ZUTATEN (25 STÜCK)

100 g weiße Schokolade

100 g Erdnussbutter

300 g Vollmilchkuvertüre (oder siehe Tipp)

25 gesalzene geröstete Erdnüsse

ZUBEREITUNG

1. Weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Erdnussbutter zugeben und glatt rühren. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Schokoladenmasse mindestens 4 Std. kalt stellen.

2. Mit einem Teelöffel kleine Portionen der Masse abnehmen und mit den Händen zu Kugeln rollen, dabei die Hände zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Tablett setzen und 1 Std. einfrieren.

3. Vollmilchkuvertüre hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Schokokugeln jeweils auf einen Holzspieß stecken, in die Kuvertüre tauchen. Pralinen abtropfen lassen und mit dem Spieß in ein hohes Gefäß (z. B. einen Kaffeebecher oder ein Wasserglas) stellen. Jeweils 1 Erdnuss daraufsetzen, Überzug trocknen lassen. Dabei immer nur wenige gefrorene Kugeln gleichzeitig aus dem Tiefkühler nehmen und überziehen, sie werden sonst schnell zu weich.

4. Wenn der Überzug fest geworden ist, Pralinen von den Spießen nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Tablett setzen. Übrig gebliebene Vollmilchkuvertüre nochmals im heißen Wasserbad erwärmen. Einstichstellen in den Pralinen mit je 1 Klecks Kuvertüre verschließen, trocknen lassen. Pralinen kühl und trocken aufbewahren.

Der TIPP aus der Redaktion

Gib dir die Kugel!

Viel schneller geht's, wenn Sie die Erdnussmasse in fertige Pralinenhohlkugeln (z. B. über pati-versand.de) füllen. Die Masse dafür nur so lange abkühlen lassen, dass sie noch spritzfähig ist, und dann mit einem Spritzbeutel bis knapp unter den Rand in die Hohlkugeln füllen. Die Öffnungen mit etwas geschmolzener Kuvertüre verschließen und fest werden lassen. Erdnüsse mit 1 Klecks Kuvertüre aufkleben.

Eine Schachtel Freude

Selbst gemachte Pralinen sind das i-Tüpfelchen für Schokofans und eine volle Ladung Liebe zum Verschenken. Ob Vanilletrüffel oder mit dunkler Schoki und Erdnusscrunch – sie sind alle zum Dahinschmelzen gut und gelingen leicht

CATNASHY32

„Habe crunchy Erdnussbutter und eine Prise grobes Meersalz genommen, und alle waren begeistert."

Das Auge schenkt mit: Bunte Pralinenkapseln und eine hübsche Schachtel machen die kleinen Kunstwerke sogar noch begehrenswerter

SCHAECH001

„Diese Pralinen schmecken natürlich auch Damen. Habe sie heute gemacht, sie sind wirklich sehr lecker."

★★★★☆ Ø 4,2

Dunkle Herrenpralinen

VERFASSER DOWNHILLCAT

WEB CK-MAG.DE/120121

NORMAL | 30 MIN. + 5 STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 4 g KH = 50 KCAL

ZUTATEN (70 STÜCK)

100 g Rosinen
3 EL Rum
500 g dunkle Schokolade
30 g Kokosfett (z. B. Palmin)
50 g gehackte Mandeln

Außerdem

Silikon-Pralinenformen (z. B. Würfel oder Halbkugeln; für 70 Stück)

ZUBEREITUNG

1. Rosinen grob hacken, mit Rum beträufeln und mindestens 1 Std. ziehen lassen.
2. Schokolade grob hacken, mit Kokosfett in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
4. Je 1 TL geschmolzene Schokolade in die Vertiefungen der Silikonformen füllen, bis knapp die Hälfte der Masse verbraucht ist. Jeweils einige Rumrosinen und Mandeln darauf verteilen. Mit restlicher Schokolade bedecken und mindestens 4 Std. kalt stellen. Pralinen vorsichtig aus den Formen drücken. Kühl und trocken aufbewahren.

Biegsame Silikonformen sorgen für das perfekte Äußere der süßen Minis. Sie gelingen auch Anfängern!

ETAGEREN RECHTS: 3PUNKTF.DE

★★★★☆ Ø 4,1

Barbaras Vanilletrüffel

VERFASSER BARBARA30472 **WEB** CK-MAG.DE/110121

SIMPEL 45 MIN. + 4 STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 0 g E, 3 g F, 2 g KH = 39 KCAL

ZUTATEN (70 STÜCK)

2 Vanilleschoten
125 ml Schlagsahne
300 g weiße Kuvertüre
70 g Butter
70 Pistazienkerne

Außerdem

70 Pralinenkapseln (z. B. über hobbybaecker.de)

ZUBEREITUNG

1. Vanilleschoten der Länge nach einschneiden, das Mark herauskratzen. Sahne mit Vanilleschoten und -mark in einem kleinen Topf aufkochen, zugedeckt 15 Min. ziehen lassen.

2. Kuvertüre grob hacken. Vanilleschote aus der Sahne entfernen, Sahne nochmals erhitzen. Kuvertüre und Butter darin unter Rühren bei milder Hitze schmelzen. Trüffelmasse in eine Schüssel füllen, mindestens 4 Std. kalt stellen.

3. Trüffelmasse mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rosetten in die Pralinenkapseln spritzen und mit je 1 Pistazienkern verzieren. Kühl und trocken aufbewahren.

BLUE_ICEX

„Die Masse habe ich etwas früher aus dem Kühlschrank genommen und in dunkle Hohlkörper gefüllt."

CLAUDIA_9

„Ich habe die Kugeln vor dem Eintauchen auftrieren lassen. Hat gut geklappt."

★★★★½ Ø 4,6

Rocher-Kugeln

VERFASSER LATINDANCE

WEB CK-MAG.DE/140121

NORMAL | 25 MIN. + 2 ½ STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 3 g E, 9 g F, 8 g KH = 126 KCAL

ZUTATEN (15 PRALINEN)

50 g Nougatmasse
50 g Nutella (oder andere Nussnougatcreme)
70 g gemahlene Haselnüsse
plus evtl. etwas mehr
75 g gehackte Haselnüsse
15 Haselnusskerne ohne Haut
100 g Vollmilchkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Nougat würfeln und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Nussnougatcreme und 70 g gemahlene Haselnüsse unterrühren. Falls die Masse noch sehr weich ist, etwas mehr gemahlene Nüsse zufügen. 30 Min. kalt stellen.

2. Gehackte Haselnüsse nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. In eine flache Schale oder einen tiefen Teller geben.

3. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Nussnougatmasse abnehmen, jeweils 1 Nuss in die Mitte drücken und in den gehackten Nüssen wälzen. Mit den Händen zu Kugeln formen, auf einen flachen Teller legen und mindestens 2 Std. kalt stellen.

4. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Pralinen kurz in Kuvertüre tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen. Kühl und trocken lagern.

★★★★½ Ø 4,4

Falsche Mon-Chéri-Pralinen

VERFASSER TRISHAS-WELT **WEB** CK-MAG.DE/130121

NORMAL 45 MIN. + 13 STD. KÜHLZEIT

PRO STÜCK 0 g E, 2 g F, 3 g KH = 37 KCAL

ZUTATEN (75 STÜCK)

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
250 ml Rum
350 g Kuvertüre
40 g Schokostreusel

Außerdem

5 Muldeneinsätze von geleerten „Toffifee"-Packungen (à 15 Stück) oder Silikon-Pralinenformen (z. B. Halbkugeln; für 75 Stück)

ZUBEREITUNG

1. Kirschen abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Rum zufügen, Kirschen über Nacht ziehen lassen. Dann Kirschen in ein Sieb abgießen, Rum auffangen und anderweitig (z. B. für Likör) verwenden.

2. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Silikonförmchen zur Hälfte mit Kuvertüre füllen, je 1 Kirsche hineinsetzen und mit restlicher Kuvertüre bedecken. Mit Schokostreuseln bestreuen und mindestens 1 Std. kalt stellen.

3. Pralinen vorsichtig aus den Formen lösen. Kühl und trocken aufbewahren.

Der TIPP aus der Redaktion

Saubere Arbeit

Um geschmolzene Schokolade unfallfrei in kleine Formen zu füllen, gibt es einen Trick: Kuvertüre in einem gut verschlossenen Gefrierbeutel im heißen Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Kuvertüre direkt in die Förmchen spritzen.

Dass sie beschwipste Kirschen enthält, sieht man dieser Nascherei nicht an. Stellen Sie sie deshalb am besten außer Reichweite von kleinen Genießern

SINDERELLA_

„Den restlichen Kirschrum habe ich für Rumkugeln verwendet."

FOTOS: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER

REGISTER

Die Salted-Caramel-Tarte macht süchtig S. 32

Chicoréesalat mit Roquefort 58
Gemüsekuchen 14
Kartoffel-Endivien-Salat 26
Kartoffel-Gurken-Salat 30
Käsefondue 8
Käsespätzle 60
Kichererbsen-Mango-Salat 66
Linsencurry mit Mango und Kokos 68
Pilzrisotto 59
Senf-Honig-Sauce 49
Spinat-Gorgonzola-Quiches 17
Süßkartoffel mit Avocado 20
Tartelettes mit Birne und Vacherin 11

SÜSSES & DRINKS

Blechkuchen auf schwedische Art 40
Erdnussbuttertrüffel 74
„Feel like Holiday"-Cocktail 82
Glögg, dänischer 37
Herrenpralinen, dunkle 76
Julkekse, schwedische 35
Kardamom-Zimt-Plätzchen 36
Mon-Chéri-Pralinen, falsche 79
Rocher-Kugeln 78
Salted-Caramel-Tarte 32
Tiramisu „Schwarzwälder Kirsch" 24
Vanilletrüffel, Barbaras 77
Zimtschnecken, norwegische 38

FLEISCH

Caesar's Salad mit Nuggets 53
Chili con Carne mit Zartbitterschoko 57
Kartoffelsalat à la Mutti 28
Kartoffelsalat mediterran 29
Quiche Lorraine, Mini- 13
Schweinegeschnetzeltes mit Ananas 70
Schweinemedaillons mit Sauce 22
Zimthähnchen in Glühweinsauce 63
Zwiebeltorte, Tonys 17

FISCH

Graved Lachs 48
Kokossuppe mit Garnelen 62
Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce 50
Lachs-Orangen-Tatar mit Linsen 43
Lachs-Petits-Fours 44
Schnittchen Büsumer Art 61
Tagliatelle mit Lachs und Garnelen 46
Teriyaki-Lachs auf Lauch 45
Wasabisuppe 18

VEGGIE

Bratreis mit Ananas, Paprika und Ei 71
Brokkoli-Frischkäse-Tarte 12

Rezept für ein gesundes Curry S. 68

FOTO: JORMA GOTTWALD

IMPRESSUM

Verlag
Gruner + Jahr GmbH, Sitz: Hamburg
Amtsgericht Hamburg HRB 151939
Geschäftsführung:
Julia Jäkel (Vorsitzende), Oliver Radtke, Stephan Schäfer

Sitz der Redaktion
Am Baumwall 11, 20459 Hamburg,
leserservice@chefkoch.de

Editorial Director/Publisher
Jan Spielhagen

Redaktionsleitung
Sandra Prill

Creative Director
Elisabeth Herzel

Photodirector
Monique Dressel

Artdirector
Diana Schulz

Leitung Küche
Achim Ellmer

Redaktion Birgit Hamm, Anne Lucas, Stefanie Meyer

Bildredaktion Martina Raabe

Redaktionsassistenz Martina Buchelt, Laura Huwyler

Schlussredaktion Silke Schlichting (fr.)

Grafik Sandra Gent, Matthias Meyer

Mitarbeiter dieser Ausgabe
Astrid Büscher (fr.), Anne Haupt

Stellv. Publisher Sina Hilker

Projektleiterin Svenja Hotop-Uffmann

Sales Director Astrid Schülke,
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH

Director Brand Solutions
Arne Zimmer, G+J Media Sales

Marketing Renate Zastrow

Kommunikation/PR Andrea Kramer

Herstellung Heiko Belitz (Ltg.), Antje Petau

Lithografie Peter Becker GmbH,
Bürgerbräu | Haus 09,
Frankfurter Straße 87, 97082 Würzburg

Druck PRINOVIS Dresden,
Meinholdstraße 2, 01129 Dresden

Verantwortlich für Chefkoch.de
Chefkoch GmbH,
Joseph-Schumpeter-Allee 33,
53227 Bonn

Verantwortlich für redaktionelle Inhalte
Jan Spielhagen, Am Baumwall 11,
20459 Hamburg

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Arne Zimmer, G+J Media Sales,
Am Baumwall 11, 20459 Hamburg.
Es gilt die gültige Preisliste.
Infos unter gujmedia.de

eat-the-world ist ein Unternehmen von Gruner + Jahr

Sie haben Fragen zum Abonnement?
Unser Kundenservice hilft Ihnen gern!
Alle Abo-Services können Sie bequem auf unserem Serviceportal im Internet erledigen:
https://serviceportal.food-magazine.de/

So erreichen Sie uns
Telefon 040 55 55 78 09
Tel. für Österreich + Schweiz + das restliche Ausland:
+49 (0) 40/55 55 78 09

Bestellservice für Einzelhefte
Telefon 040 55 55 78 00
E-Mail: heft-service@guj.de

Unsere Service-Zeiten:
montags bis freitags von 7.30 bis 20 Uhr,
samstags 9 bis 14 Uhr

Postanschrift
CHEFKOCH Magazin Kundenservice,
20080 Hamburg

CHEFKOCH Magazin im Abonnement
Preis pro Jahr, inkl. MwSt. und Versand
Deutschland: 38,40 Euro
Österreich: 43,20 Euro
Schweiz: 61,20 SFR

Der Export der Zeitschrift CHEFKOCH Magazin und ihr Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlags zulässig. Lesezirkel dürfen CHEFKOCH Magazin nur mit Zustimmung des Verlags führen.

Leserservice
Post: Chefkoch-Leserservice,
20444 Hamburg

leserservice@chefkoch.de

Die Rezepte sind nach bestem Wissen und Gewissen bearbeitet worden.

CHEFKOCH

Vorschau

Die nächste **AUSGABE** erscheint am **7.1.2021**

Der pure Genuss

Tolle Teller, die glücklich machen und den Geldbeutel schonen

Banane in Bestform

Sie ist süß und nimmt uns nix krumm in Kuchen und Desserts

ALLES NEU
Macht unser Wochenplan mit cleveren Ideen

VIEL MOHN
Auf den Germknödel!

NICHT SCHWER
Köstliche Kochschule: bunte Gemüsesuppe

Der frühe Vogel …

… mag es jetzt richtig gesund. Mit Brei, Müsli und Co. ganz einfach!

Mamma mia!

Wussten Sie, dass Italien auch für den Winter tolle Rezepte anbietet?

FOTOS: JORMA GOTTWALD

Das Beste zum Schluss! Bitte umblättern! ↪

Frohes Neues!

Leuchtend rot und herrlich prickelnd – gleich zwei tolle Gründe, um mit diesem edlen Champagner-Cocktail auf ein gesundes und glückliches neues Jahr anzustoßen

ECHTFETT

„Habe den Sirup mit Crémant gemixt, war genauso köstlich und günstiger!"

★★★★☆ Ø 4,0

„Feel like Holiday"-Cocktail

VERFASSER HANDSABUMSADAISY

WEB CK-MAG.DE/010121

SIMPEL 5 MIN.

PRO GLAS 0 g E, 0 g F, 22 g KH = 266 KCAL

ZUTATEN (2 GLÄSER)

4 cl Wodka
4 cl Grantapfelsirup
4 cl kalter Champagner
Eiswürfel

EXTRA-SCHNELL

ZUBEREITUNG

Wodka und Sirup in einem Shaker mit Eiswürfeln schütteln. Auf Sektschalen abseihen und mit Champagner auffüllen.

Tipp 1 cl entspricht 10 ml.

FOTO: JORMA GOTTWALD; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: CHRISTINE MÄHLER; COCKTAILGLÄSER: ZWIESEL-GLAS.COM, LONGDRINKGLAS: ZARAHOME.COM/DE, UNTERSETZER: DEPOT-ONLINE.COM/HOME

JETZT AM KIOSK

Was macht dich glücklich?

Einfach mal durchatmen mit der neuen FLOW.

MIT 365 INSPIRATIONEN: KALENDER 2021

TITELTHEMA:

WIE UNS Fantasie DURCHS LEBEN TRÄGT.

flow

Das Magazin, das sich Zeit nimmt.

DAS SCHÖNSTE AN WEIHNACHTEN: Genuss

GROSSE AUSWAHL FÜRS PERFEKTE FEST

Weitere Informationen unter
kaufland.de/weihnachten

Kaufland