

DER
FEINSCHMECKER

Foodie

44
kreative
Rezepte,
die garantiert
klappen!

GESCHENKE

Süße und herzhafte
Delikatessen aus
eurer eigenen Küche

FONDUE

Spieße, Saucen
und Dips für
das Kult-Gericht

FLASCHENDREHEN

So organisiert ihr eine
Weinprobe mit Freunden

Jetzt nach
Salzburg!

Insider-Tipps für
Cafés, Lokale, Bars



Wildschwein-Sugo
mit Kürbis-Salbei-
Pappardelle

Wilde Zeiten

Gesund und nachhaltig: Neue Rezepte mit Reh, Wildschwein, Hirsch



Haben Sie Fragen
zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)

Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen und unterstützt so die Säure-Basen-Balance. Angenehm im Geschmack leistet es damit einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwert Leben.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.



Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013.
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de

Und jetzt alle zusammen!

Als wir uns in der Redaktion kurz vor dem Andruck dieses Heft angeschaut haben, ist uns eins aufgefallen: Wir haben (endlich wieder) viele Themen für größere Runden, die man mit Freunden oder Familie umsetzen kann: Fondu, eine Weinprobe zu Hause, kulinarische Spiele ausprobieren, heiße Drinks mixen oder ein Wildgulasch schmoren. Anders als vor einem Jahr, als wir die Festtage noch auf kleiner Flamme feiern mussten, rücken wir jetzt wieder zusammen. Oder reisen unkompliziert in die schöne Wintermärchen-Stadt Salzburg. Wir hoffen, dass Euch FOODIE in den gemütlichsten Wochen des Jahres viele Ideen bieten kann – und die hat vor allem auch der Schauspieler Elyas M'Barek. Er ist ein „kleiner Feinschmecker“ und gibt seine Lieblingslokale preis. Mehr geht nicht als Weihnachtsgeschenk!

Eure FOODIE-Redaktion



Tolle italienische Pasta – davon kann man nie genug bekommen. Damit eure Speisekammer gut gefüllt ist, verlosen wir **5 x 1 prall gefülltes Genusspaket von Garofalo** im Wert von je 40 Euro.

Darin stecken verschiedene Sorten Pasta (je 2 x Tagliatelle Nido, Lumaconi und Linguine), die traditionell aus Hartweizen in Gragnano hergestellt werden,

der Heimat bester Nudeln in Italien. Dazu gibt es eine Flasche „Pink“ St. Laurent Rosé von der Pfälzer Spitzenwinzerin Tina Pfaffmann, eine Flasche Garofalo Natives Olivenöl extra sowie ein Geschirrtuch. Der Weg zum italienischen Abend ist einfach: Schreibt uns eine Mail bis zum 15. Dezember (Einsendeschluss) an foodie@der-feinschmecker.de.

Stichwort: Garofalo. Bitte teilt uns auch eure Adresse mit. Viel Glück!

Titelfoto: Mathias Neubauer, Foto: Sven Schomburg

Backstage



FOODIE-Podcast „Apéro“

Redakteurin Katharina Matheis spricht mit spannenden Wein-Persönlichkeiten wie dem Sommelier-Weltmeister Marc Almert. Hört mal rein!



Küchenparty: René Mammen (l.) aus dem „Substans“ in Aarhus kochte bei Matthias Gfrörer in der „Gutsküche“ bei Hamburg und Redakteurin Gabriele Heins durfte in die Töpfe schauen.



FOODIE IST NACHHALTIG
DIESE ZEITSCHRIFT IST AUF
PEFC-ZERTIFIZIERTEM PAPIER
GEDRUCKT. PEFC GARANTIERT,
DASS ÖKOLOGISCHE, SOZIALE
UND ÖKONOMISCHE ASPEKTE
IN DER VERARBEITUNGSKETTE
UNABHÄNGIG ÜBERWACHT
WERDEN UND LÜCKENLOS
NACHVOLLZIEHBAR SIND.



16

Wild: Zimtspieße vom Hirsch mit Sauerkirsch-Pfeffer-Sirup



68

Süß: Buttermilch-Pannacotta mit Granatapfel-Sauce



64

Moritz Crone-Rawe von „One Chef“ glüht mit euch vor: heiße Drinks mit und ohne Alkohol

30

Asiatisch: Marinierte Rindersteaks



34

Selbst gemacht: Spekulatius-Brotaufstrich und Bratapfel-Konfitüre

Inhalt

Rezepte

16 Auf der Pirsch

Besondere Festtagsküche mit Wildschwein, Reh und Hirsch

24 Unterschätztes Gemüse

Rotkohl: Der Dickkopf kann auch asiatisch und mexikanisch!

30 Schnelle Teller

Drei fixe Asia-Gerichte mit wenigen Zutaten

34 Schöne Bescherung

Zum Fest der Liebe: Selbstgemachtes aus der Küche

42 Veggie Soulfood

Schauspielerin Janina Uhse kocht: drei Wohlfühlgerichte

48 Fondue für lange Abende

Köstliche Häppchen zum Eintauchen und Aufspießen

56 Foodies Favorit: Chicorée

Bitter, süß, fruchtig: Salat mit Ziegenfrischkäse und Feigen

58 Salz für alle Fälle

Salzteig oder -bad: Zartmacher für Gemüse und Fleisch

64 Kochschule: Heiße Drinks

Alternativen zum Glühwein mit und ohne Alkohol. Cheers!

68 Naschkram de luxe

Süß: geniale Desserts und Küßlein mit Obst

Lifestyle

12 Kolumnen

Für Tobias Haberl ist Essen im Restaurant ein Fest fürs Leben

74 Start-up-Analyse

Was macht sie erfolgreich? Sechs Konzepte stellen wir vor

82 Kulinarische Spiele

Küchenarbeit, Kaffeerösten und Weinbau mal anders

90 FOODIE-Exklusiv-

Interview

Schauspieler Elyas M'Barek: Gut essen macht glücklich!

Getränke

86 Tasting mit Taxi

Weinverkostung zu Hause: Vorbereitung ist alles

98 Absacker

Exklusiv: der FOODIE-Cocktail

Warenkunde

14 Küchenhacks

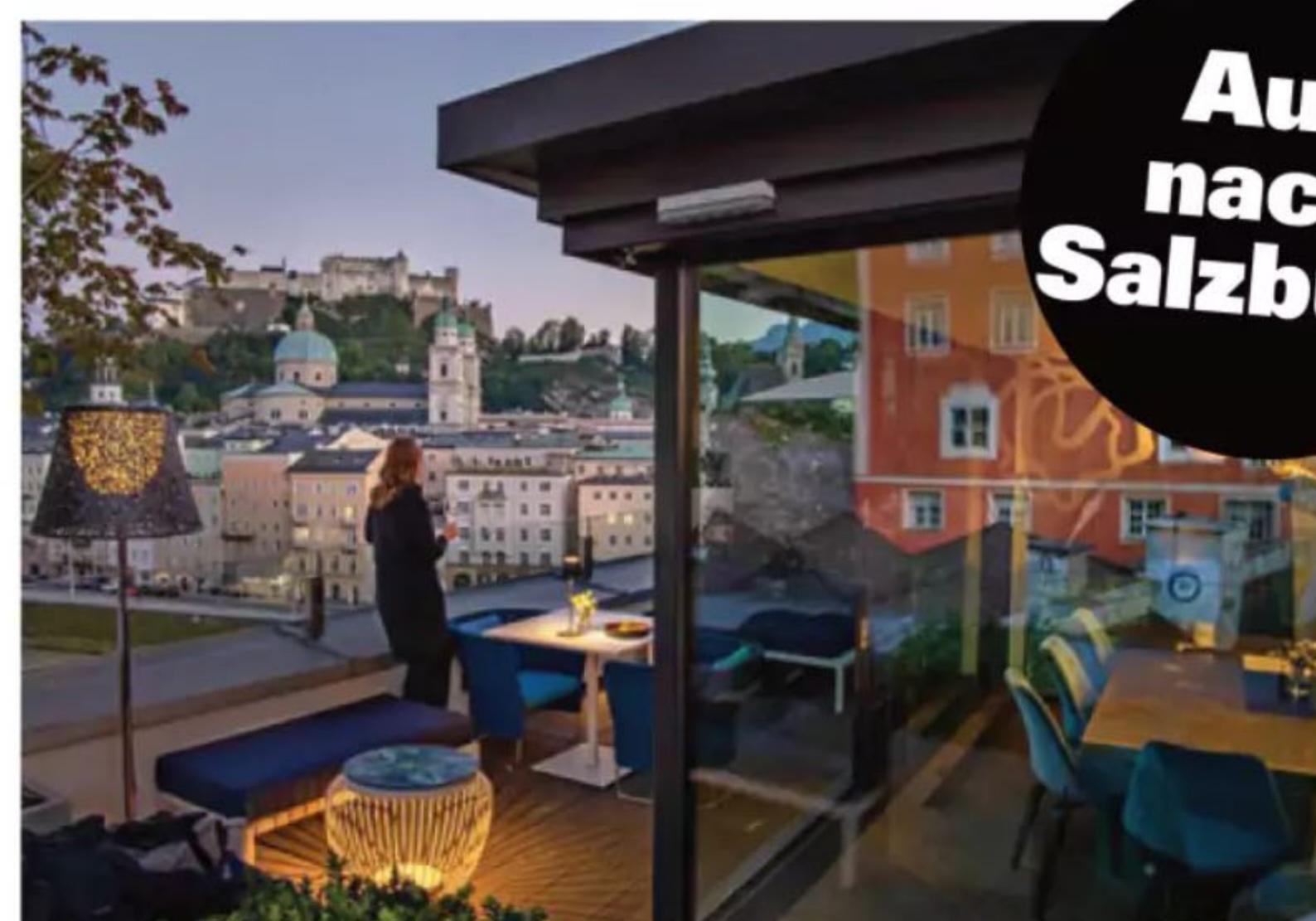
Geniale Tipps: von schnellen Spaghetti bis zum Blitzdessert

Travel

94 City-Trip Salzburg

Kulinarische Festspiele mit Wiener Schnitzel, Punsch und Kaiserschmarren

Auf nach Salzburg



Kleinstadtflair trifft auf großes Welttheater und lebendiges Studentenleben

Hardware

78 Neue Bücher

Asia-Küche, Suppen, One-Pot-Gerichte und Fladenbrot

84 Geschenke zum Fest

Die machen Freude, sind nachhaltig und köstlich

Vermischtes

3 Editorial

6 Magazin

41 Adventskalender

72 Foodist & FOODIE-Box

80 FOODIE-Onlineshop

89 Impressum

98 Vorschau



Ready
to
drink



Prächtige Pre-Mixe

Im Lockdown geboren, bleibt diese Idee einfach klassisch, auch wenn wir inzwischen wieder in Bars gehen können: Wie „Genie in the bottle“ kommt der Bartender in Gestalt fertiger Cocktaillkreationen zu dir nach Hause. Ganz ohne eine Batterie von Zutaten und viel Tamtam läutest du bequem die Cocktailstunde ein und servierst deinen Freunden zum Beispiel einen fruchtigen „Ruby Punch“ aus Batavia-Arrak-Rum von By the Dutch, Ruby Port, Ölzucker und Zitronensaft. Ausgetüftelt und in Handarbeit auf Flaschen gezogen hat die raffinierten Mixturen aus Premiumspirituosen Oliver Ebert (Foto l.) von der Berliner Bar „Becketts Kopf“. 6 Varianten und eine Limited Edition gibt es bislang, 500 oder 1000 ml, ab € 22, www.bottledbar.de

NEWS

Trends, News & Entdeckungen
für die Winterzeit

Gutes Netzwerk

Nicht nur Plastikmüll, auch verloren gegangene Fischernetze gefährden die Meere. Bracenet birgt diese sogenannten Geisternetze und fertigt daraus etwa Einkaufstaschen mit Innenbeutel aus Hanf. € 99, bracenet.net



BETTER BREAKFAST
**Vergesst Marmeladen-
brötchen! Im neuen
„Frühstück 3000“ in
Berlin Schöneberg gibt es
Originelleres: French
Toast mit Kardamom-
Kirschen, Erbsenkrapfen
oder Roastbeef-Focaccia.
Dazu sehr guten Kaffee.
Oder ein Glas Cava.
fruehstueck3000.com**



**VIRTUELLES HOLY-
SHIT-SHOPPING**
Der etwas andere Weih-
nachtsmarkt für Designlover
findet dieses Jahr online
statt: Über 350 Aussteller
kannst du ab dem 1. Novem-
ber via Laptop auschecken.
Nächstes Jahr gastiert er
dann wieder in Berlin, Ham-
burg, Köln und Stuttgart.
www.holyshitshopping.de



Fotos: Manuela Becerra, Bracenet,
Yannes Kiefer (2), Jorge Vidal Orga

3 feine Verführer mit Pfiff



Vegane Lebkuchen

Wie aromatisch und saftig vegane Elisen-Lebkuchen schmecken können, beweisen die Bio-Leckereien aus Dinkelmehl. Hübsch verpackt in einer schmucken Geschenkdose aus Papier ab € 10,50, pfefferundfrost.de



Zwei auf einen Streich

Aus der Genusswerkstatt des Ber-
liner Spitzenrestaurants „Nobelhart
& Schmutzig“ stammt die Karamell-
creme aus Rübenzucker und Sahne –
und einer guten Prise Salz. 235 g,
€ 12, hausgemachtes.berlin



(K)eine Sünde wert

„NOjito“ von Maria & The Holy Spi-
rits lässt nichts vermissen, den Alko-
hol in diesem veganen Mojito ersetzt
Rumaroma. Auch als „Moscow Null“
oder „AperNo Spritz“. Pfanddose,
€ 2,29, www.jeanlen.de



3 dufte Destillate aus Deutschland



Gin aus der Vulkaneifel

Die ausdruckstarken Gins von Windspiel bekommen Verstärkung durch eine Art Edition mit Pistazien: Die nussig-fruchtigen Aromen mit einer Röstnote beflügeln die Adventszeit. 0,5 l, € 59,99, gin-windspiel.de



Schwarzwald in a bottle

Herrlich, der Duft von Tannen und Fichten. Nun gibt es ihn im Glas gebannt: „TannZz“ – als würziger Aperitif, Digestif oder einfach so, von Hand destilliert aus natürlichen Zutaten. 350 ml, € 42, www.nuzz.de



Märchenhaftes aus Berlin

Feine Destillate mit selbst designten Labels kuratiert Stefanie Dobrindt (slowenisch für Brösel) in Neukölln. Der Haselnussbrand mit Hints von Kirsche und Nougat ist der Renner. 500 ml, € 37, schnapserwachen.com

MIT GOLDRAND

Eine feine Linie aus echtem Gold teilt die sandfarbene Keramik in eine glasierte und eine unglasierte Hälfte. Das Geschirr „Gold“ der Lüneburger Töpferin Melanie Follmer flirtet in Form und Strukturspiel klar mit Japan. Die Serie besteht aus Tellern, Schüsseln und Bechern, ab € 19, www.3punkt.de





Kochen ist Wertschätzung.

2-Sternekoch Alexander Herrmann begeistert mit seinem minimalistischen kulinarischen Stil. Es ist seine Hommage an den ursprünglichen Geschmack jeder Zutat – und an die Menschen für die er kocht.

Fissler. Premium Kochgeschirr. #fürdaswaszählt





BLÄTTERWALD

Warmes herbstliches Flair zaubern die hochwertigen Untersetzer aus Wollfilz auf den Tisch. Blätter von Ahorn, Kastanie, Eiche, Lotus, Platane und Linde sind Hingucker auf hell gedeckten Tafeln. 12 Stück ab € 52,80, www.hey-sign.de



Aufgepasst, Glühwein, hier kommt scharfe Konkurrenz: Wir sind jetzt ganz heiß auf Glüh & Gin mit weihnachtlichem Zimt, Ingwer, Grapefruit, Orange und Apfelsaft. Einfach 1:1 mit Wasser erhitzten. Flasche 0,7 l, € 25,99, www.maemo.bio

**GOOD MEAT
MIT STAR(T)-HILFE**
Oscargewinner Leonardo di Caprio unterstützt als Investor und Berater Mosa Meat. Das niederlandische Start-up züchtet Steaks in der Petrischale: Seit 2013 tüftelt es an nachhaltigem, schlachtfreiem Fleisch aus kultivierten Rinderzellen. Noch kostet ein Burger 45 Euro, aber das könnte sich mit Leos Hilfe ja bald ändern. mosameat.com

3 Patisserie-Paradiese für Veganer



Isabella in Düsseldorf

Seit 2014 nascht man in der Stadt am Rhein schon vegane und zudem glutenfreie Törtchen aus Biozutaten. Der Rest der Republik kommt via Onlineshop in den Genuss der Köstlichkeiten. shop.isabella-patisserie.de



Café Classique in Münster

„Die geilsten Torten der Stadt“ backt die moderne Konditorei im Mauritzviertel. Alles wird handwerklich aus feinen Rohstoffen gemacht – auch die veganen oder glutenfreien Varianten. www.cafe-classique.de



Eichel in Hamburg

Nusskremtorte, Aprikosentarte, Schoko-Kirsch-Dinkel-Torte: Bei der Biokonditorei bekommen Veganer kein Trostpflaster, sondern ein reiches Angebot, auch an Keksen für zu Hause. www.biokonditorei-eichel.de

Das Miele TwoInOne

Die neue Freiheit beim Kochen

Das Miele TwoInOne ist eine leistungsstarke Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug.

Diese Variante eines Miele Kochfelds fügt sich vollkommen flächenbündig in Ihre Küche ein. Dank des edlen und dezenten Designs lässt sich TwoInOne perfekt in jeden Einrichtungsstil integrieren und setzt Maßstäbe in Sachen Ästhetik. Bewährte Miele Induktionstechnologie mit flexiblen und großzügigen PowerFlex XL-Kochbereichen, kombiniert mit einem effektiven Dunstabzug, das ist maximale Flexibilität bei der Küchenplanung.

Als absolutes Highlight unter den Induktionskochfeldern präsentiert sich diese Kombination mit integriertem Dunstabzug und bietet mit einer flächenbündigen Variante und einer Variante mit Edelstahlrahmen für jede Einbausituation die passende Lösung. Durch den Einbau des Miele TwoInOne sind unterschiedliche Raumhöhen oder Hindernisse im Sichtbereich kein Problem mehr. Das Gerät eignet sich für den hocheffizienten Abluftbetrieb ebenso ideal wie für den Umluftbetrieb z.B. in Passivhäusern. Zusätzlich lässt das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug aufgrund der kompakten Bauform noch genügend Platz für Schubladen.



Ideal für große Töpfe: Die PowerFlex XL-Kochzonen sind genauso vielseitig wie Ihre Kochsituationen: Ob einzelne Kochgeschirre, besonders große Töpfe oder Bräter – Sie können alles problemlos einsetzen. Und das mit spürbarer Zeitsparnis: Die Boosterleistung von bis zu 7,3 kW bringt eine unübertrifftene Schnelligkeit beim Kochen.

„Ehrliches Küchenhandwerk und die Zubereitung von kulinarischen Highlights mit gutem Gewissen – das ist es, worauf es mir ankommt!“

Matthias Gfrörer, Küchenchef der „Gutsküche“ in Tangstedt

Miele

Mehr Informationen über das neue Miele TwoInOne KMDA 7476 FR/FL unter www.miele.de/new-gen7000

Küchenchef Matthias Gfrörer kocht leidenschaftlich in seiner „Gutsküche“ in Tangstedt mit dem Miele TwoInOne. Warum er das am liebsten direkt auf dem Feld tun würde sowie köstliche Rezepte zum Nachkochen und mehr zum Thema Nachhaltigkeit und ökologischem Anbau erfahren Sie, wenn Sie den QR-Code scannen oder unter www.feinschmecker.de/miele



Ein Land im Lieferwahn

Wer sich ständig Kochboxen und gar Knoblauchzehen nach Hause bestellt, verpasst etwas Großes, findet Tobias Haberl – und zwar besondere Erlebnisse in Restaurants

ch war ein merkwürdiger Junge. Meine Freunde wollten ins Fußballstadion oder Spaßbad, ich wollte immer nur: essen gehen. Freitagabend oder Sonntagmittag, Landgasthof oder Restaurant, war mir egal, schon mit sechs, sieben, acht Jahren gab es für mich nichts Schöneres, als mit meinen Eltern an einem Tisch zu sitzen, eine Speisekarte in der Hand, im Hintergrund: Tellerklappern, Stimmengemurmel und ganz wichtig: ein Eis als Nachspeise, weil ich nicht wollte, dass es aufhört, weil ich sitzen bleiben und weiterplaudern wollte, so haargenau am richtigen Ort fühlte ich mich. Auch später, als Teenager, ging ich mit Freunden immer essen, bevor wir in eine Bar oder Disco weiterzogen, und wenn mich heute jemand fragt, wo man dieses oder jenes besprechen könnte, sage ich: „Im Restaurant, ja wo denn sonst?“

Ich habe kein Haus, keinen Garten, nicht mal einen Balkon, aber beim Essen lasse ich mich nicht lumpen: Italiener um die Ecke? Koreanischer Imbiss? Uriger Landgasthof? Egal. Einmal bin ich nach Düsseldorf geflogen, um ein japanisches Sternerestaurant auszuprobieren. Ich mag die konzentrierte Atmosphäre, wenn Menschen gemeinsam an einem Tisch sitzen. Man strengt sich mehr an, ist aufmerksamer als zu Hause, fast immer entsteht ein interessantes Gespräch oder eine verrückte Idee. Ich mag die flüchtige Plauderei mit dem Nachbartisch, den Kellner, der mit flinken Handgriffen einen Tisch eindeckt, das warme Licht, die Abfolge der Speisen, ein Süppchen, ein bisschen Fleisch, ein kleiner Salat, ein Dessert und warum nicht noch ein Espresso und ein kleiner Grappa? Ein Abend wie ein klei-

nes Fest, einfach so, weil man nicht weiß, was morgen schon wieder sein könnte – eine neue Regierung oder ein neuer Virus, womöglich landen Außerirdische auf der Erde.

Es irritiert mich, dass viele Menschen meine Vorliebe für Restaurants nicht (mehr) nachvollziehen können. Um mich herum bestellen auf einmal alle Kochboxen oder laden sich Lieferdienst-Apps aufs Handy. „Ist so praktisch“, sagen sie. Als ob das ein Argument wäre, weil praktisch, das heißt ja meistens auch: unsinnlich und ein bisschen öde. Ich habe den Eindruck, dass viele Menschen kaum noch vor ihre Tür treten wollen. Sie lassen sich Nudeln und Kopfsalat vom Supermarkt liefern, dazu kistenweise Wasser ohne Kohlensäure, anschließend schauen sie eine Netflix-Serie oder setzen sich auf ein Peloton-Bike, obwohl man auch einen Fluss entlangradeln könnte. Neulich hat mir jemand erzählt, dass Menschen inzwischen mitten in der Nacht Knoblauchzehen beim Lieferservice bestellen, wenn sie Spaghetti

„Wenn am Ende des Abends jeder satt, beseelt und beschwipst ist, hat man vieles richtig gemacht.“

kochen wollen. Was kommt danach? „Eine Prise Salz bitte in die Goethestraße“? „Ein Schuss Weißweinessig in den dritten Stock links?“ Wir wollen alles, zu jederzeit, am besten direkt nach Hause. Und Corona hat den Trend noch verstärkt, weil auf einmal jeder Mensch eine Gefahr darstellt.

Wo aber soll das hinführen, wenn alle Menschen hundert werden, aber nur noch



Unser Kolumnist Tobias Haberl, 45, schreibt für das Süddeutsche Zeitung Magazin und hat mehrere Bücher veröffentlicht. Im Umkreis seiner Münchener Wohnung gibt es fast so viele Restaurants wie Nationalitäten – das findet er toll, aber einmal im Monat, wenn die Kreditkartenabrechnung kommt, na ja, eher schwierig.

zu Hause sitzen und für sich „was Kleines kochen“? Wenn wir uns nicht mehr begegnen, wenn nichts Unvorhergesehenes mehr entsteht? Ich finde: Ein gedeckter Tisch für mehrere Personen ist der Inbegriff des Lebens: Menschen, die zusammenkommen, um aus etwas Lebensnotwendigem wie der Nahrungsaufnahme etwas Feierliches zu machen. Wenn es dann noch schmeckt, wenn die Rechnung horrend ist, wenn man immer noch dasitzt, wenn auf die anderen Tische schon die Stühle gestellt werden, wenn am Ende der Koch persönlich aus der Küche schaut, wenn jeder satt, beseelt und beschwipst ist, hat man vieles richtig gemacht. Ein Essen in einem Restaurant ist wie eine Reise in ein fernes Land: zu teuer, aber man fühlt sich so intensiv am Leben wie lange nicht.

G RIESLING N VAN VOLXEM

SAARWEINE GROSSER LAGEN

Riesling verführt Gin -
genießen Sie das unwi-
derstehliche Momentum
dieser ganz besonderen
Verbindung.

Inspiriert durch die
handgelesenen feinen
Rieslinge, gereift in einer
der berühmtesten Wein-
lagen an der Saar, dem
Goldberg, und unserer
edlen Windspiel Spirituose
entstand der Van Volxem
Premium Dry Gin.



8 GENIALE Tipps

Wenig Aufwand, große Wirkung – und dazu noch nachhaltig und alltagstauglich

Trockenes Brot
nicht wegwerfen,
sondern in Würfel schneiden, in
der Pfanne mit Öl, Knoblauch,
Pfeffer und Salz braten: krönt
Salate oder Suppen.

Brot backen

Den Gärkorb oder das Bäckerleinen mit Reismehl oder Kartoffelstärke bestäuben. Dann klebt nichts an, und der Teig reißt nicht auf. Backpapier auf den Einschießer legen, darauf das Brot oder die Teiglinge. So rutscht alles ohne Probleme auf den Backstein. Extra knusprig: das Brot nach dem Abkühlen noch mal für 10–20 Minuten bei 230 Grad nachbacken (Doppelback).

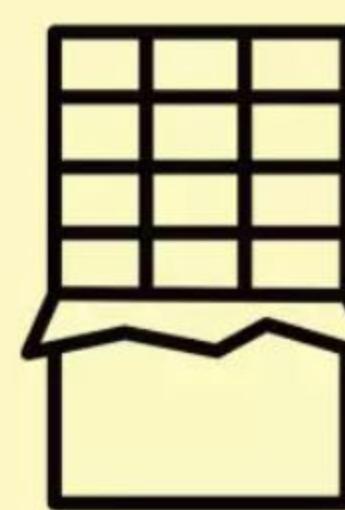
KERNIGES VANILLEEIS IM WINTER

MIT 3 ZUTATEN, DIE MAN
IMMER ZU HAUSE HAT,
KÖNNNT IHR SCHNELL EIN
SPANNENDES DESSERT
ZAUBERN: GUTES VANILLEEIS
MIT (EBENSO GUTEM)
STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL
KRÖNEN, ALS CLOU EIN
PAAR FLOCKEN FLEUR DE SEL
DARÜBERSTREUEN.
UPGRADE: CRUNCH AUS
KÜRBISKERNEN HINZUFÜGEN.

Spaghetti „japonara“ Unser Kollege, Koch und Foodstylist Stevan Paul hat das schnellste kreative Wohlfühlgericht der Welt entwickelt: Butter (70 g) und helle Misopaste (35 g) im Topf schmelzen lassen, gekochte Spaghetti (500 g) dazu, gerösteten Sesam drüber: perfekt nach dem Winterspaziergang.

Frischekick für Risotto Ihr habt gerade keine Flasche Weißwein offen, um den Reis abzulöschen? Oder macht Alkohol- Detox? Presst eine Zitrone aus und verwendet den Saft statt Wein: Das schmeckt nicht nur genial, sondern sorgt auch noch für eine Extraportion Vitamin C.

MIT EISWÜRFELN EXPERIMENTIEREN: LIMETTENSAFT UND KORIANDER ODER MINZE MISCHEN UND IN EISWÜRFEL-BEHÄLTER EINFRIEREN. SORGT BEI (SILVESTER-)PARTYS FÜR EINEN CLOU IM (GIN) TONIC ODER PEPPT WASSER AUF.



SCHOKOLADE & BRATEN
Dunkle Saucen (Rind, Lamm) vertragen gut ein Stückchen dunkler Schokolade. Rundet das Aroma ab.

Asiatische Kürbis-Rohkost

Schneller Wintersalat: Kürbisstreifen mit dem Sparschäler dünn abschneiden, mit Limettensaft und Salz gut verrühren, ein paar Minuten ziehen lassen, mit etwas Honig abrunden. Gemörserten rosa Pfeffer, Koriander oder Minze (frisch) unterheben.

Das + Gute leben.



Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.



Was zählt sind die einfachen Dinge im Leben.
Zusammen genießen und teilen, was gut ist.
Für diesen gemeinsamen Moment wird Schweizer Käse
gemacht. Er verbindet Menschen seit Jahrhunderten
mit seinem reinen, authentischen Geschmack.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
www.schweizerkaese.de

Auf der Pirsch

Obelix hat ja so recht: Zünftiges Wildschwein ist eine Delikatesse! Aber auch Reh und Hirsch sind aromatisch, gesund und nachhaltig. Traut euch ran ans gute Wild, es ist leichter als gedacht!

⌚ 45 Minuten plus 12 Stunden
Ziehzeit für den Rotkohl und 3 Stunden
Schmorzeit

Zutaten für 4–6 Personen

ROTKOHL

- 125 ml Rotweinessig
- 100 g Zucker
- 8 Rotkohlblätter

REH

- etwa 600 g Rehnuss ohne Haut und Sehnen (aus der Keule)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 2–3 Rosmarinzweige
- 1 EL angedrückte Wacholderbeeren
- 1 EL Butterschmalz
- 250 g gemischte Baumzapfen (z.B. Tannen, Lärchen, Kiefern oder Fichtenzapfen, aus dem Garten oder Wald)

AUSSERDEM

- Küchengarn zum Binden
- Bunsenbrenner

BIRNEN

- 2 reife Birnen
- 2 EL Zucker
- 50 g Butter
- 80 g geputzter und gewaschener gemischter Blattsalat
- 50 g grob gehackte Pekannüsse
- 2 EL Walnussöl
- 3 EL Olivenöl

1 Am Vortag für den Rotkohl Rotweinessig mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Rotkohlblätter halbieren und die mittlere Blattrippe wegschneiden. Blätter in den leicht kochenden Essigsud legen und 2–3 Minuten darin garen. Danach alles in ein Einmachglas umfüllen und mindestens 12 Stunden im Kühl schrank ziehen lassen.

2 Am Folgetag für das Reh den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Rehnuss mit Salz und Pfeffer würzen, wie einen Rollbraten mit Küchengarn binden (so bekommt das Stück eine gleichmäßige Form) und Rosmarinzweige darunter schie-

ben. Zusammen mit Wacholder in heißem Butterschmalz in einem Bräter anbraten.

3 Das Fleisch samt der Aromen auf ein Gitter, das in den Topf passt, umsetzen. Die gemischten Baumzapfen im Bräter verteilen, Gitter mit Fleisch daraufsetzen. Bräter auf den Boden des Ofens stellen und das Fleisch darin in etwa 30 Minuten rosa garen. Gelegentlich wenden.

4 Birnen waschen, in dicke Spalten schneiden, in Zucker wenden und in zerlassener Butter goldbraun braten.

5 Eingelegten Rotkohl abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Diesen mit Blattsalat und karamellisierten Birnenspalten auf Teller verteilen.

6 Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Zapfen mit einem Bunsenbrenner entzünden. Sobald alles zu rauchen beginnt, den Bräter mit dem Deckel verschließen und das Fleisch im Rauch etwa 10 Minuten ziehen lassen.

7 Die leicht geräucherte Rehnuss in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Alles mit Pekannüssen bestreuen.

8 Vom Rotkohl-Essigsud etwa 3 EL abnehmen und mit Walnussöl und Olivenöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Fleisch und Salat träufeln.

Zart geräucherte Rehnuss mit süßsauer eingelegtem Rotkohl und Birnen



So
geht
Wald-
baden

**Titel-
rezept**

Wildschwein- Sugo mit Kürbis-Salbei- Pappardelle

Rezept Seite 21

Das Fleisch vom Wildschwein ist zart und saftig – ideal für ein Sugo. Es schmeckt besonders würzig, da die Tiere in freier Wildbahn leben und sich von dem ernähren, was der Wald ihnen an Nahrung bietet.



**Zimtspieße
vom Hirsch mit
Sauerkirsch-
Pfeffer-Sirup
und Pastinaken-
Sellerie-Creme**

Rezept Seite 22





Wild-Geschnetzeltes mit Waldpilzen und Cranberry-Wildreis

Rezept Seite 21

WILD-GESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN UND CRANBERRY-WILDREIS

Foto auf Seite 20

⌚ 40 Minuten plus 30 Minuten Marinierzeit und 45 Minuten Garzeit für den Reis

Zutaten für 4 Personen

- **180 g Wildreis**
- **Salz**
- **100 g grob gehackte getrocknete Cranberrys**
- **600 g Wildfleisch ohne Haut und Sehnen (z.B. vom Hirschrücken oder der Rehkeule)**
- **125 ml Madeira**
- **50 ml Sherry**
- **300 g gemischte Waldpilze (z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrampeten etc.)**
- **1 Zwiebel**
- **25 g Butterschmalz plus etwas zum Schmoren des Rosenkohlblätter**
- **4–5 zerdrückte Wacholderbeeren**
- **Salz & Pfeffer aus der Mühle**
- **1 EL Mehl**
- **200 ml Wildfond**
- **75 ml Sahne**
- **1–2 EL geschlagene Sahne**
- **100 g frische Rosenkohlblätter**

1 Reis in einen Kochtopf geben, reichlich Wasser hinzufügen und den Reis zweimal durchwaschen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Wasser wieder abgießen.

2 500 ml kaltes frisches Wasser hinzufügen und das Ganze salzen. Topf auf den Herd stellen und den Reis aufkochen lassen. Sobald dies geschieht, die Hitze auf mittlere Stufe stellen und den Reis bei geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten leise garen. Am Ende sollte der Reis das gesamte Wasser aufgesogen haben. Anschließend die gehackten Cranberrys untermischen. Reis warm halten.

3 Inzwischen das Wildfleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Diese mit Madeira und Sherry mischen und 30 Minuten marinieren.

4 Pilze putzen und je nach Größe halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln.

5 25 g Butterschmalz in einer großen breiten Pfanne erhitzen. Wildfleisch gut abtropfen lassen und mit Wacholder darin in etwa 4 Minuten scharf anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und in eine Schüssel geben.

6 Im Bratfett die Zwiebelwürfel anschwitzen. Pilze hinzufügen und mitbraten. Das Ganze leicht mit Mehl bestäuben und mit der Fleischmarinade ablöschen. Wildfond und Sahne dazugießen und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten köcheln lassen.

7 Fleisch mit dem ausgetretenen Saft unter die Sauce mischen, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schlagsahne verfeinern.

8 Abschließend nach Belieben die Rosenkohlblätter 4–5 Minuten in etwas Butterschmalz bei mittlerer Hitze dünsten und das Gericht damit garnieren.

9 Wildreis zum Geschnetzelten servieren.

- **300 g Hokkaido-Kürbis**
- **75–100 g Butter**
- **12 Salbeiblätter**
- **200 g Pappardelle**
- **Salz & Pfeffer aus der Mühle**
- **2 EL Zuckerrübensirup**

1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2 Wildschweinfleisch abbrausen, trocken tupfen und in etwa 1 cm kleine Würfel schneiden. Diese in 2 EL heißem Olivenöl in einem breiten Schmortopf zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in 5–6 Minuten rundum kräftig anbraten.

3 Dann Tomatenmark unterrühren. Bratansatz in 2–3 Schritten mit Rotwein ablöschen. Diesen dabei jedes Mal fast vollständig einkochen. Wildfond und pürierte Tomaten dazugeben. Lorbeerblätter hinzufügen und das Ganze einmal aufkochen lassen. Dann bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt in 2 1/2–3 Stunden langsam weich schmoren.

4 Inzwischen Kürbis waschen, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Spalten samt der Schale mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln und diese mit Butter und Salbei in einer großen breiten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 4–5 Minuten braten. Dabei mit Salz würzen.

5 Die Pappardelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, anschließend abgießen und behutsam unter die Kürbisseiten heben.

6 Weich geschmortes Wildschwein-Sugo abschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zuckerrübensirup abschmecken. Restliches Olivenöl unter rühren.

7 Sugo mit den Kürbis-Salbei-Pappardelle auf Teller verteilen.

WILDSCHWEIN-SUGO MIT KÜRBIS-SALBEI- PAPPARDELLE

Foto auf Seite 18

⌚ 45 Minuten plus 3 Stunden Schmorzeit

Zutaten für 4 Personen

- **1 große Zwiebel**
- **2 Knoblauchzehen**
- **1 kg Wildschweinkeule oder -schulter**
- **100 ml Olivenöl**
- **3–4 Thymianzweige**
- **1–2 Rosmarinzweige**
- **1 EL Tomatenmark**
- **500 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon oder Burgunder)**
- **200 ml kräftiger Wildfond**
- **200 g pürierte Tomaten aus der Dose**
- **2–3 Lorbeerblätter**

Serviert den Wein, mit dem ihr kocht, auch zum Essen.

ZIMTSPIESSE VOM HIRSCH MIT SAUERKIRSCH-PFEFFER- SIRUP UND PASTINAKEN- SELLERIE-CREME

Foto auf Seite 19

🕒 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- **200 g Sellerie**
- **200 g Pastinaken**
- **300 ml Gemüsebrühe**
- **125 g Butter**
- **Salz**
- **700 g Hirschfleisch aus der Keule oder dem Rücken**
- **6 etwa 14 cm lange Zimtstangen**
- **25 g Butterschmalz**
- **5–6 angedrückte Wacholderbeeren**
- **2 EL brauner Zucker**
- **150 ml roter Portwein**
- **2–3 EL alter Aceto balsamico**
- **125 ml Sauerkirschsaft**
- **1–2 EL zerdrückte rosa Pfefferbeeren**
- **100 g abgetropfte entsteinte Sauerkirschen**
- **zerbröselter rosa Pfeffer und frischer Thymian zum Bestreuen**

AUSSERDEM

- **Küchenmaschine/Pürierstab**

1 Sellerie und Pastinaken schälen und grob würfeln. Brühe in einem kleinen Topf aufkochen, das Gemüse hineingeben und zugedeckt darin in etwa 20 Minuten weich kochen. Danach das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Küchenmaschine (oder mit einem Pürierstab) zusammen mit 100 g Butter sowie etwa 3–4 EL Kochbrühe zu einer möglichst feinen Creme pürieren. Diese mit Salz würzen und warm halten.

2 Das Hirschfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zimtstangen der Länge nach halbieren und an einer Seite etwas spitz zuschneiden. Je 2 Fleischwürfel auf jeden Spieß stecken.

3 Ofen auf 120 Grad vorheizen. Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen. Hirsch-Spieße darin zusammen mit angedrücktem Wacholder rundum anbraten. Dabei mit Salz würzen.

4 Spieße aus der Pfanne nehmen und im Ofen in etwa 10 Minuten fertig garen.

5 Zucker im Bratansatz in der Pfanne schmelzen lassen. Dann mit Portwein und Balsamico ablöschen. Kirschsaft, rosa Pfeffer und Sauerkirschen dazugeben und um zwei Drittel einkochen lassen.

6 Je 2 Spieße mit Sellerie-Pastinaken-Creme auf Tellern anrichten. Die restlichen 25 g Butter unter den eingekochten, etwas dick gewordenen Sirup rühren und über die Spießchen trüpfeln. Abschließend alles nach Belieben mit etwas zerbröseltem rosa Pfeffer und Thymianblättchen bestreuen.

Keine Sorge: Bei geringen Mengen oder längerer Kochzeit ist am Ende kaum noch Alkohol im Gericht vorhanden. Statt Portwein könnt ihr aber auch mehr Saft und Balsamico verwenden.

TIPPS UND WARENKUNDE

Wann und wo gibt's Wild?

Frisches Wild ist an die Jagdzeiten gebunden. Das Bundesjagdgesetz legt die Jagdpause zwischen Februar und April. Ab Mai darf Rehwild erlegt werden, ab Juni Rotwild (Hirsch). Wildschwein darf von Mitte Juni bis zum Januar gejagt werden, Frischlinge haben keinerlei Schonzeit. Auf der Website www.wild-auf-wild.de vom Deutschen Jagdverband findet ihr Wildanbieter in der Nähe. Die Deutschen Landesforsten haben oft eigene Verkaufstermine. Auch in Metzgereien oder auf Wochenmärkten werdet ihr oft fündig.

Was ist was?

Das begehrte zarte **Filet** liefert der Rücken von Reh, Hirsch und Wildschwein. Die **Nuss** ist das magere Fleisch aus der Hinterkeule.

Wie zubereiten?

Zarte Filets dürfen nur kurz und sanft gegart werden, damit sie im Kern rosa bleiben (Kerntemperatur 55–60 Grad: mit einem Fleischthermometer messen). Das Fleisch kann in Flüssigkeit pochiert oder auch gedämpft werden. Klassisch brät man Schnitzel, Koteletts oder Medaillons in der Pfanne kurz an und gart bei reduzierter Hitze weiter, gut gelingt das auch im Ofen. Alternativ lässt sich Wild gut grillen (Rost, Spieß, Grillpfanne). Keulen, Schultern und ganze Rücken garen im Ofen bei niedriger Temperatur.

Dessert mit kanadischem Ahornsirup

Sweet Maple Dreams

Vorhang auf für den heimlichen Höhepunkt eines guten Essens

Hier kommt das Dessert! Dezent und doch nachdrücklich verfeinert mit Ahornsirup aus Kanada. Dabei spielt nicht die Süße die Hauptrolle. Zum Ausdruck kommt hier die beeindruckende Fähigkeit von Ahornsirup, Aromen von Früchten, Schokolade oder Gewürzen zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden und auf das nächste Geschmackslevel zu heben. Applaus, Applaus!

Ahornsirup ist ein faszinierendes Naturprodukt

Zwar besteht es nur aus einer einzigen Zutat, dem eingekochten Saft des Zuckerahorns. Ganze 40 Liter werden davon benötigt, um einen Liter Sirup herzustellen. Aber dieser hat es in sich, verfügt er doch über eine vielschichtige Aromenkomposition. Diese entsteht durch die sogenannte Maillard-Reaktion – eine Wechselwirkung zwischen Aminosäuren und Zucker, ausgelöst durch das langsame Einkochen. Ihr verdankt der Ahornsirup Umami – neben süß, sauer, salzig und bitter der fünfte Geschmack, der Gerichte runder werden lässt und uns vollmundigen Genuss schenkt.

Vier Sorten Ahornsirup gibt es – je nach Erntezeitpunkt unterscheiden sie sich in Farbe, Geschmack und Intensität.



„Ahornsirup eröffnet in der Küche völlig neue Möglichkeiten.“

**Heiko Antoniewicz,
Koch und
Aromen-Experte**



Wer zum Schluss eines Menüs nicht unbedingt auf süß setzen will, findet im Ahornsirup einen Verbündeten

Eher ungewöhnlich ist dieses Dessert mit Kirschtomaten, die in einem Sud aus Ahornsirup mariniert und mit Mandeln und Jogurt serviert werden. Die Idee stammt von Heiko Antoniewicz.

Der exzellente Koch, Autor und Coach ist Experte für Aromen: „Ahornsirup eröffnet in der Küche völlig neue Möglichkeiten. Denn mit ihm kann man geschmackliche Gegensätze harmonisieren und Akzente zielgenau setzen. Ahornsirup ist ein Teamplayer, der für Wohlgeschmack sorgt.“

Ein besonderes



AHORN-KIRSCHTOMATEN

Zutaten für 4 Portionen

**300 g Kirschtomaten
75 ml Ahornsirup aus Kanada
1 Stück Sternanis
2 Stück Nelken
1/2 Vanilleschote
1 Stück Macis (Muskatblüte)
5 Tasmanische Pfefferkörner
4 Pimentkörner
200 ml Sonnenblumenöl
50 g Mandeln**

1 Tomaten kreuzweise einritzen. Ahornsirup zusammen mit 200 ml Wasser aufkochen, Tomaten darin blanchieren und auf einem Blech schnell auskühlen lassen. Tomaten anschließend sofort häuten.

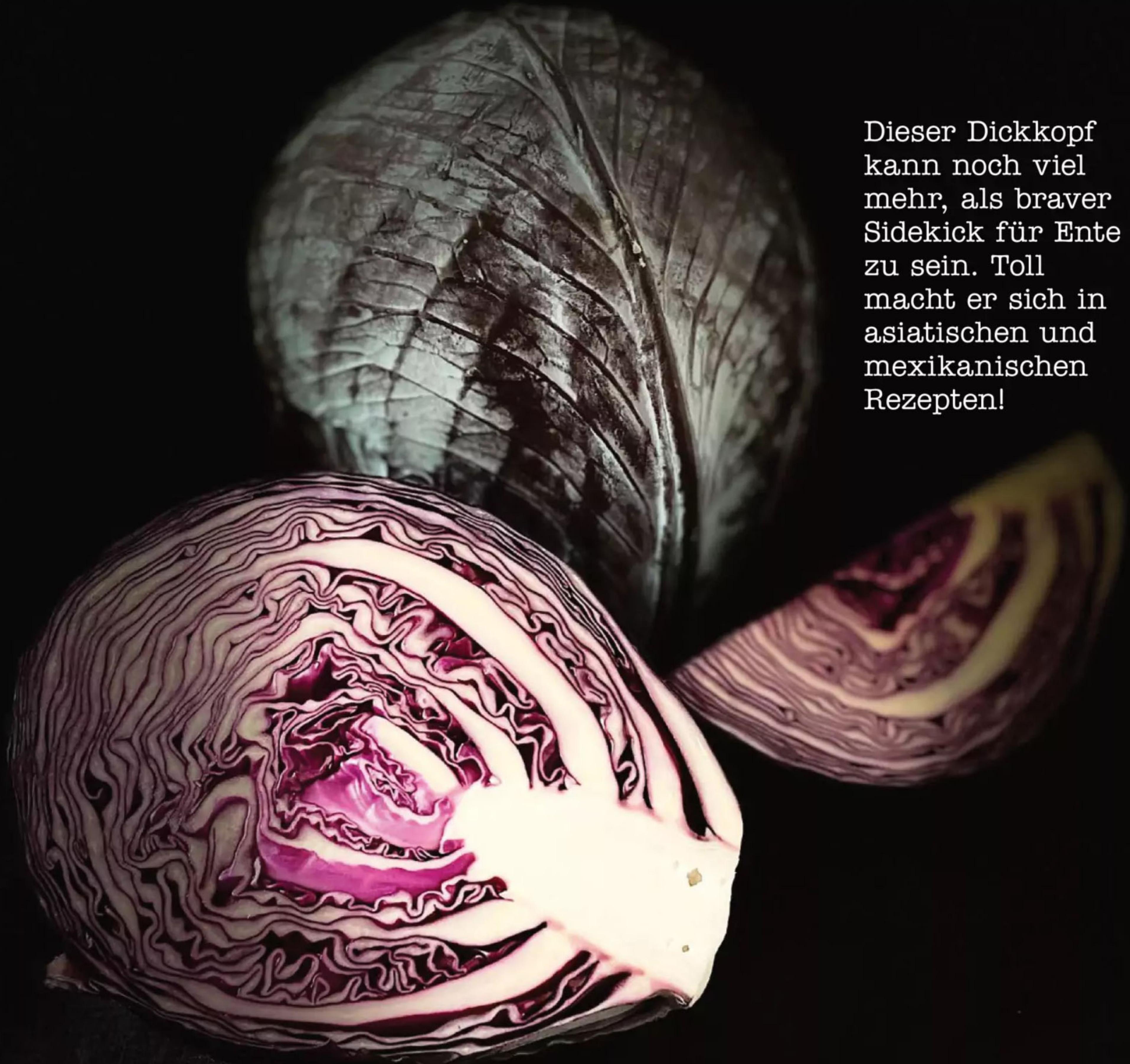
2 Ahornwasser zusammen mit den Gewürzen zu einem Sirup einkochen, auskühlen lassen und über die gehäuteten Tomaten geben. 12 Stunden marinieren lassen.

3 Öl in einer Pfanne hoch erhitzen. Mandeln darin unter ständigem Rühren rösten. Aus dem Öl heben und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

4 Die Tomaten aus dem Sud heben, Mandeln darüber verteilen. Nach Belieben mit Joghurt, Limettenabrieb und Minzeblättchen servieren.

**Mehr Rezepte mit Ahornsirup:
www.ahornsirup-kanada.de**





Dieser Dickkopf kann noch viel mehr, als braver Sidekick für Ente zu sein. Toll macht er sich in asiatischen und mexikanischen Rezepten!

Muster-knabe

Wenn Gäste kommen,
könnnt ihr den
Rotkohl schon im
Voraus machen und
dann kurz erwärmen.
Dieses Gericht
ist ein echter Aroma-
Booster!

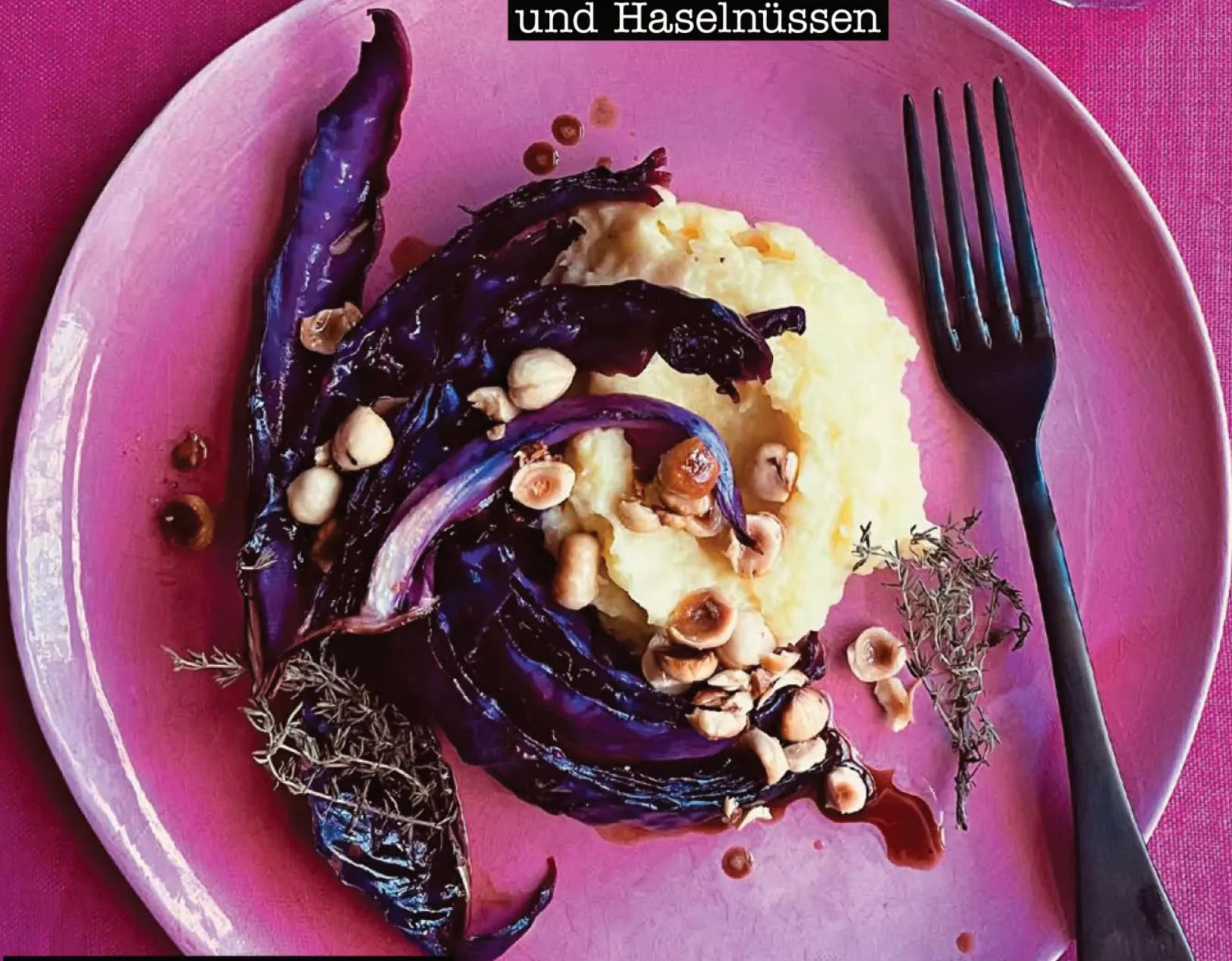
Sautierter Rotkohl
mit Satéspießen
und Erdnuss-Sauce

Rezept auf Seite 28

In 25
Minuten
fertig



Gebackener Rotkohl mit Stampfkartoffeln und Haselnüssen



⌚ 20 Minuten + 50 Minuten Backzeit

Zutaten für 4 Personen

GEBACKENER ROTKOHL

- 1 Rotkohl, etwa 1,5 kg
- 4 EL Ahornsirup
- 6 EL Himbeeressig
- 3 EL flüssige Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

STAMPFKARTOFFELN

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 150 ml Milch
- 100 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- frisch geriebene Muskatnuss

AUSSERDEM

- 4 EL Haselnusskerne, vorzugsweise ohne Haut
- 1 EL Butter

1 Für den Rotkohl den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen. Kohlkopf in etwa 2 cm breite Spalten schneiden. Die Spalten auf 2 mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.

2 Ahornsirup, Himbeeressig und flüssige Butter mit etwas Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Marinade gleichmäßig auf den Kohlspalten verteilen.

3 Die beiden Bleche für 50 Minuten in den heißen Ofen schieben, nach der Hälfte der Backzeit die Position der beiden Belche einmal austauschen.

4 Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zermusen. Milch, Butter und Olivenöl unterrühren. Stampfkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5 Haselnüsse grob hacken und mit 1 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur unter häufigem Wenden goldbraun rösten.

6 Rotkohl und Stampfkartoffeln auf 4 Teller verteilen, mit Haselnüssen bestreuen.

Beim Lachs auf sehr
gute Qualität achten.
Er wird nur ganz kurz
scharf angebraten und
soll innen noch leicht
glasig sein, so bleibt
er schön saftig.



Tortillas mit mariniertem Rotkohl und Pfefferlachs

Rezept auf Seite 28



SAUTIERTER ROTKOHL MIT SATÉ-SPIESSEN UND ERDNUSS-SAUCE

Foto auf Seite 25

⌚ 25 Minuten + 20 Minuten Marinierzeit

Zutaten für 4 Personen

SATÉ-SPIESSE UND MARINADE

- 400 g Hühnerfilet ohne Haut
- 40 ml Kokosmilch
- 1 TL Rohrzucker
- 20 g Ingwer, frisch gerieben
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Saft von ½ Limette
- 2 EL Sojasauce

AUSSERDEM

- 12 Holzspieße
- 3 EL Pflanzenöl zum Braten

ERDNUSS-SAUCE

- 100 g grobe Erdnussbutter
- 80 ml Kokosmilch
- 1 TL Fischsauce
- 3 EL Sojasauce
- 2-3 EL Limettensaft
- Salz
- 2 EL Frühlingszwiebelringe

ROTKOHL

- 300 g Rotkohl
- 3 EL Pflanzenöl
- 30 g Ingwer, frisch gerieben
- 5 EL Reisessig
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- ½ -1 EL Rohrzucker
- 1 Handvoll gehacktes Thai-Basilikum

1 Hühnerfilet längs in dünne Streifen schneiden. Für die Marinade alle Zutaten verrühren und über dem geschnittenen Hühnerfleisch verteilen. Das Fleisch etwa 20 Minuten marinieren.

2 Für die Erdnuss-Sauce alle Zutaten verrühren, mit Salz und Limettensaft abschmecken, mit Frühlingszwiebeln bestreuen.

3 Rotkohl in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und in einer großen Pfanne in heißem Pflanzenöl unter Wenden 5 Minuten anbraten. Ingwer, Reisessig und 250 ml Wasser hinzufügen und den

Rotkohl unter gelegentlichem Wenden 10 Minuten dünsten. Rotkohl mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken.

- 4** Hühnerfleisch gleichmäßig auf 12 Holzspieße stecken. Spieße in einer heißen Pfanne in etwas Pflanzenöl rundum scharf braten (etwa 4 Minuten)
- 5** Rotkohl auf Teller verteilen, mit Thai basilikum bestreuen. Saté-Spieße anlegen und Erdnuss-Sauce dazureichen.

TORTILLAS MIT MARINIERTEM ROTKOHL UND PFEFFERLACHS

Foto auf Seite 27

⌚ 20 Minuten + 30 Minuten Marinierzeit

Zutaten für 4 Tortillas

- 240 g Rotkohl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 5 EL Limettensaft
- 1 EL Agavendicksaft
- 3 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe
- 1 kleine Chilischote
- 150 g Biogurke
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL gehackter Koriander + Korianderstängel zum Garnieren
- 2 EL schwarze Pfefferkörner
- 400 g Lachs

- 4 EL Pflanzenöl
- 4 Tortillas
- 200 g Guacamole (aus 2 Avocados, 1 EL Limettensaft, Salz & Pfeffer)

1 Rotkohl mit einem Gemüsehobel oder Messer in sehr dünne Streifen schneiden und mit Salz, 4 EL Limettensaft, Agavendicksaft und Olivenöl anmachen. Knoblauchzehe reiben und Chili fein hacken und untermischen. Rotkohl mindestens 30 Minuten ziehen lassen, anschließend abschmecken.

2 Für die Salsa Gurke waschen und fein würfeln. Zwiebeln, Gurke, Koriander und 1 EL Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Lachs in 4 Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer heißen Pfanne in 2 EL Pflanzenöl rundum scharf anbraten, bis er an allen Seiten Farbe annimmt. Lachs aus der Pfanne nehmen und 3 Minuten ziehen lassen. Er soll innen noch leicht glasig sein.

4 Tortillas nacheinander im restlichen Pflanzenöl auf beiden Seiten kurz braten.

5 Tortillas mittig mit Guacamole und Rotkohl füllen. Lachsportionen in Stücke teilen und auf den Rotkohl setzen, mit Koriander garnieren. Dazu Gurkensalsa reichen.



TIPP: THERMOMIX

Unglaublich, aber wahr: Seit 50 Jahren ist der Thermomix der geniale Assistent in unserer Küche, besonders für die Zubereitung von Gemüse – und präsentiert nun, pünktlich zu Weihnachten, einen weiteren Trumpf: Der neu entwickelte Peeler (Foto) schält sogar Kartoffeln, und zwar 800 Gramm in vier Minuten – gut einsetzbar ist

er also auch für unseren Rotkohl mit Stampfkartoffeln (S. 26). Das neue Tool (die „Welle“) kann aber noch mehr: Wie Spitzenköche könnt ihr damit saftig (Fisch, Fleisch, Gemüse) sous-vide garen im Vakuumbeutel oder auch Slow Cooking über, etwa bei den Wohlfühlgerichten Pulled Pork oder Gulasch. Die praktische Welle mit Peeler eignet sich für Thermomix TM6 und TM5 und kostet € 39,90, erhältlich ab Ende November. www.thermomix.de



Mehr Rezepte: www.de.lkk.com



Ran an den Wok!

Entdecke, wie das Kochen mit Lee Kum Kee zu einer ganz besonderen Erfahrung werden kann. Und das ohne großen Aufwand.

Marinieren: So einfach geht's!

Verwendung von Austernsauce:

Marinieren ist ein wesentlicher Bestandteil der chinesischen Küche. Ein gutes langes Einweichen in einer aromatischen Marinade macht praktisch jedes Fleisch oder Meeresfrüchtegericht geschmackvoller.

Verwende 2 EL Lee Kum Kee Panda Würzsauce mit Austergeschmack für 200 g bis 300 g Hähnchen, Rind, Schwein oder Meeresfrüchte.

In einer Schüssel gut vermischen oder besser einmassieren und vor dem Garen mindestens 10 bis 20 Minuten ruhen lassen. Noch besser: über Nacht in den Kühlschrank stellen und einwirken lassen. Ob zum Anbraten, Schmoren, Braten oder Grillen, das Fleisch wird einfach zarter, saftiger und würziger.

Wenn's schnell gehen muss ...

Schnellmarinaden oder Woksaucen-Mix

Chinesische Barbecue-Marinade

2 EL Hoisinsauce
+ 1 EL Austernsauce

Orientalische Honig-Savor-Marinade:

2 EL Honig
+ 2 EL Austernsauce
+ 1 EL Supreme Light Sojasauce

Chili-Honig-Dressing:

2 EL Chili-Knoblauch
+ 1 EL Austernsauce
+ 2 EL Honig
+ 1 TL Sesamöl

Chiu-Chow-Chili-Dressing:

1 EL Chiu-Chow-Chili-Öl
+ 1 EL Austernsauce

Die Austernsauce mit dem niedlichen Panda

Gegründet wurde das Unternehmen bereits 1888 von Lee Kum Sheung, einem Koch in einem kleinen Lokal, das gekochte Austern verkaufte. Als Mr. Lee Kum Sheung wie gewohnt Austern kochte, verlor er dabei das Zeitgefühl und ließ sie köcheln, bis er ein starkes Aroma roch. Er stellte fest, dass sich die normalerweise klare Austernsuppe in eine dicke, bräunliche Sauce mit einem erstaunlich köstlichen Geschmack „xian wei“ (umami auf Chinesisch) verwandelt hatte. Und dies ist die Austernsauce, wie wir sie heute kennen. Hergestellt werden die Lee Kum Kee Austernsaucen aus erstklassigen frischen und handverlesenen Austern aus selbstbetriebenen Austernfarmen, was Qualität und Frische garantiert.

Lee Kum Kee Austernsaucen sind ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Küche. So vielseitig einsetzbar wie Sojasauce, aber mit komplexem Geschmack und Aroma. Sie verleihen den Gerichten einen seidigen Schimmer und unterstreichen mit ihrem zarten und milden Geschmack die Aromen der Zutaten.

Austernsauce ist die geheime Zutat vieler chinesischer Spitzenköche und Küchen, die sie in den meisten Pfannengerichten und Dim Sum als Gewürz verwenden, um einfache Zutaten in köstliche Gerichte zu verwandeln. Oder auch das Geheimnis aller köstlichen Marinaden für alle Arten von Fleisch. Ihr fleischiger Umami-Geschmack verleiht dem Essen etwas Besonderes.

Deine Grundausstattung:

Authentische asiatische Aromen, neben der Austernsauce:



Hoisin Soße

Eine herhaft-süße Sauce. Perfekt zum Marinieren von Fleisch sowie als Hauch von Süße in herzhaften Pfannengerichten.



Chiu Chow Chilli Öl

Veganes würzig-scharfes Öl aus eingemachten Chilis. Als Dip sowie für die Zubereitung von Pfannen- und scharfen Nudelgerichten.



Dunkle Sojasauce Premium

Sie hat einen Hauch von Süße und einen subtileren Sojabohnengeschmack. Am besten in Eintöpfen, Aufläufen, Nudeln und anderen Gerichten verwenden.

Helle Sojasauce Supreme

Sie bietet einen zarten Sojabohnengeschmack mit Umami und eignet sich hervorragend für Marinaden, Dips und Dressings.

Schnelle Teller

ASIEN-EXPRESS

Ideal für den Feierabend: Mit nur wenigen Zutaten zaubert ihr euch im Handumdrehen Gerichte mit fernöstlichem Aroma



**PHO BO -
HANOI-
NUDELSUPPE**

REZEPT SEITE 33

MARINIERTER RINDERSTEAKS

Vor 130 Jahren hat der Chinese Lee Kum die legendäre Austernsauce erfunden. Auch heute noch wird sie handwerklich und tagesfrisch hergestellt und gibt Asia-Gerichten wie diesen Steaks unerwechselbare Tiefe und Würze.



⌚ 30 Minuten + 30 Minuten Marinierzeit

Zutaten für 4 Personen

FLEISCH

- 600 g Rinderhüftsteak
- 8 Knoblauchzehen
- 60 ml Rapsöl
- 2 EL Rohrohrzucker
- 2 EL chinesische Austernsauce (z.B. von Lee Kum Kee)
- 2 EL Sojasauce
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

SALAT

- 4 rote Zwiebeln
- 2 EL Reisessig
- 4 EL Rapsöl
- 4 EL Sojasauce
- ½ kleine Ananas
- 2 Handvoll Rucola

1 Das Fleisch quer zur Faser in 5 mm dicke Scheiben schneiden (am besten vorher 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen). Den Knoblauch schälen und im Mörser grob zerstoßen. Die Hälfte davon mit 4 EL Öl, Zucker, Austernsauce, Sojasauce, ½ TL Salz und 3 Prisen Pfeffer in einer Schale verrühren. Die Fleischscheiben in die Marinade legen, mit den Händen durchmischen und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

2 Für den Salat die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Essig, Öl und Sojasauce in einer Schale verquirlen. Die Zwiebelstreifen hineingeben und mit dem Dressing verkneten. Die Ananas dick schälen und den Strunk herausschneiden.

Das Fruchtfleisch zuerst quer in 5 mm dicke Scheiben, dann in 2 cm große Stücke schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern.

3 Das restliche Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Den übrigen zerstoßenen Knoblauch darin bei starker Hitze in etwa 10 Sekunden goldbraun anbraten, dann herausnehmen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und portionsweise im heißen Öl 1–2 Minuten pro Seite anbraten. Zuletzt alle Steaks und den gebratenen Knoblauch im Wok vermischen und in etwa 1 Minute wieder heiß werden lassen.

4 Den Rucola auf 4 Tellern ausbreiten. Die Ananasstücke und die Zwiebeln samt Dressing darauf verteilen. Die Steaks darauf anrichten und servieren.

Zitronengras schmeckt intensiv nach Zitrusfrüchten. Vor der Verwendung die groben Hüllblätter entfernen und den verdickten unteren Teil der Stangen in dünne Scheiben schneiden. Diese mitbraten oder mitkochen.



HÄHNCHEN IN ZITRONENGGRAS

⌚ 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

SIRUP

- 80 g Rohrzucker
- 60 ml Fischsauce

HÄHNCHENPFANNE

- 800 g Hähnchenbrustfilet
- 3 Stängel Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- 180 g Schalotten
- 2 rote Paprika
- 2 Karotten
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Limettensaft
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

1 Für den Sirup Zucker, Fischsauce und 2 EL Wasser in einem kleinen Topf mischen. Offen bei mittlerer Hitze in 6–8 Minuten zu einem dünnen Sirup kochen, dabei gelegentlich umrühren. Den Sirup dann vom Herd nehmen.

2 Für die Hähnchenpfanne das Filet kalt abbrausen, trocken tupfen und in 2 cm große Stücke schneiden. Vom Zitronengras das Wurzelende abschneiden, die Hüllblätter entfernen und den weichen Teil fein schneiden. Knoblauch schälen und im Mörser zerstoßen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Paprika vierteln, entkernen und waschen. Die Viertel in 2 cm große Stücke schneiden. Karotten schälen, längs vierteln und schräg in feine Scheiben schneiden.

3 Das Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Zitronengras, Knoblauch und Schalotten darin bei starker Hitze in 15–20 Sekunden goldbraun anbraten, herausnehmen. Dann das Fleisch portionsweise je etwa 3 Minuten röhrbraten. Zuletzt das gebratene Fleisch und den Zitronengrasmix wieder in den Wok geben. Paprika und Karotten einröhren und alles bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten röhrbraten. Sirup und Limettensaft zugießen und in 2–3 Minuten sämig einkochen lassen. Ist die Sauce zu dünn, etwas länger kochen lassen, ist sie zu dick, etwas Wasser einröhren. Die Hähnchenpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf 4 Tellern anrichten. Mit Reis servieren.

PHO BO – HANOI-NUDELSUPPE

Foto auf Seite 30

⌚ 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

EINLAGE

- 150 g Reisnudel-Sticks (Asienladen)
- 300 g Roastbeef (Rumpsteak)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 150 g Sojasprossen
- Salz
- 2 rote Chilischoten
- ½ Bund Koriandergrün
- 3 Stängel süßes Thai-Basilikum (Sorte Horapa, im Asienladen)

BRÜHE

- 1,5 l Rinderfond (Glas)
- 2 EL Fischsauce oder chinesische Austernsauce (z.B. von Lee Kum Kee)

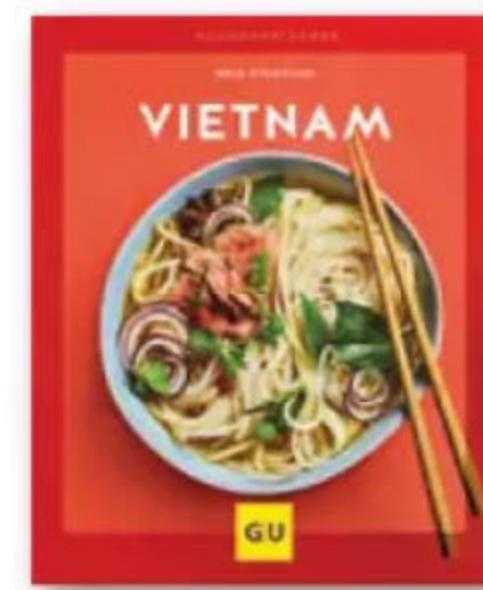
- 2 Stück Sternanis
- Salz

1 Für die Einlage die Nudeln in reichlich kochendem Wasser bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Das Roastbeef quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Sprossen gründlich waschen und in kochendem Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Chilischoten halbieren und entkernen. Die Hälften waschen und in feine Streifen schneiden. Koriandergrün und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

2 Für die Brühe den Rinderfond mit Fischsauce und Sternanis in einem

Topf erhitzen, bis er fast kocht. Eventuell mit etwas Salz nachwürzen, bis der Fond kräftig-würzig schmeckt.

3 Die Nudeln auf 4 Schalen verteilen und mit Zwiebel, Sprossen und Chilis garnieren. Die Fleischscheiben in den Fond rühren und etwa 30 Sekunden darin garen. Die Scheiben dann auf die Schalen verteilen und diese mit dem kochend heißen Fond auffüllen. Die Suppe mit Koriandergrün und Basilikum bestreuen und sofort servieren.



Diese und weitere Rezepte findet ihr im Küchenratgeber „Vietnam“ von Nico Stanitzok (64 S., Gräfe und Unzer, € 9,99)

ADVERTORIAL



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

Unser Chrom-Juwel

Sonderedition von GASTROBACK und DER FEINSCHMECKER.

Bestelle jetzt diese limitierte Sonderedition und du erhältst einen professionellen Espresso-Tamper mit elegantem Griff aus Walnussholz
PLUS: die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER gratis!

Vorhang auf für unsere erste FEINSCHMECKER-Espressomaschine! Es ist die schicke Sonderedition der Gastroback Design Espresso Advanced Barista, Front in gebürstetem Edelstahl, mit Siebträger, Mühlendeckel sowie mitgeliefertem Tamper in edlem Walnussholz. Die Espresso-Siebträgermaschine ist ein Rundum-Sorglos-Chrom-Juwel mit integrierter Mühle: abnehmbarer 2,5 Liter-Wassertank, Tamper, Siebeinsätze für ein und zwei Tassen sowie Pads, Milchschaumkännchen, Messlöffel, Reinigungswerkzeug und Wasserfilter.

Jetzt schnell sein:

Die ersten 200 Besteller erhalten zusätzlich 1 kg erlesenen Kaffee!



Perfekter Milchschaum für Latte Art, Cappuccino, Latte Macchiato u.v.m.

FEINSCHMECKER-Espressomaschine:
Sonderedition der Gastroback
Design Espresso Advanced Barista
Sonderedition mit Logo-Gravur
„DER FEINSCHMECKER“

Freue dich zusätzlich auf 1 kg erlesenen Kaffee und den professionellen Espresso-Tamper mit elegantem Griff aus Walnussholz



599,-

KAFFEE
IN COFFEE
SHOP
QUALITÄT



Jetzt vorbestellen!
Auslieferung noch vor Weihnachten.
www.feinschmecker.de

Sonderedition DER FEINSCHMECKER, optisch bestechend durch die Einarbeitung des hochwertigen und eleganten Walnuss Holz im Griff des Siebträgers 1, im Profi-Espresso-Tamper 2, sowie in der Abdeckung des Bohnenbehälters 3.

Geschenke aus der Küche

Zimtstern- **BROWNIES**

Rezept auf Seite 39



Anis- **STERNCHEN**

Rezept auf Seite 39



Zum Fest der Liebe gibt's
diesmal nichts last minute
von Amazon - sondern
Selbstgemachtes mit viel
Hingabe: Konfitüre oder
Kekse, Gewürzöl oder Salz
mit herrlichem Aroma

**SCHÖNE
BESCHE**

Tannenbaum- **SHORTBREAD**



🕒 40 Minuten plus 60 Minuten Kühlzeit
plus 12 Minuten Backzeit

Zutaten für 25 Tannenbäumchen

- **150 g Mehl**
- **25 g Puderzucker**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **1–2 TL Kakaopulver**
- **100 g klein gewürfelte Butter**
- **50 g Vollmilchschokolade**
- **100 g geschälte Pistazien**
- **Zuckerperlen zum Garnieren**
- **Puderzucker zum Bestäuben**

AUSSERDEM

- **Ausstecher in Tannenbaumform**

1 Mehl mit Puderzucker, Lebkuchen- gewürz und Kakao mischen. Butter- stückchen hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

2 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Tannenbäume ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Restlichen Teig zusammenkneten, wieder ausrollen und ausstechen.

3 Shortbread im heißen Ofen etwa 12 Minuten backen. Anschließend vollständig erkalten lassen.

4 Inzwischen Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien mit einem Blitzhacker möglichst fein mahlen.

5 Shortbread auf einer Seite dünn mit der flüssigen Schokolade bepinseln und in die gemahlenen Pistazien drücken. Abschließend das Shortbread mit Zuckerperlen garnieren und das obere Drittel mit Puderzucker leicht bestäuben.

RUNG!

Weihnachtliche
BRUCHSCHOKOLADE

Rezept auf Seite 39



**Süß &
Salzig**





SPEKULATIUS- **BROTAUFSTRICH**

Rezept auf Seite 40



Der Spekulatius-
Brotaufstrich
schmeckt auf
Weißbrot genauso
gut wie zu süßem
Hefegebäck.

Für den Extrakick
die bestrichenen
Brote mit
gerösteten
Mandelblättchen
bestreuen.



Bratapfel- **KONFITÜRE**

Rezept auf Seite 40



⌚ 10 Minuten plus 30 Minuten
Trockenzeit

Zutaten für 100 g

- **3–4 Basilikumzweige**
- **100 g grobes Meersalz**

1 Basilikumblätter abzupfen, grob zerkleinern und zusammen mit dem Salz in einen Mixer geben. Das Ganze so lange mixen, bis das Salz durch das Basilikum eine frisch-grüne Farbe erlangt hat. Dabei den Mixer nur in kurzen Intervallen betätigen, damit das Salz eine

körnige Struktur behält und nicht zu einem feinen Pulver zermahlen wird.

2 Ofen auf etwa 50 Grad Umluft erhitzen. Salzmix auf ein kleines, mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Im Ofen etwa 30 Minuten trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

3 Nach dem vollständigem Trocknen in kleine Gläser füllen.



Basilikum- **SALZ**



Zitronen- **SALZ**

Rezept auf Seite 40



Orangen- **GEWÜRZ-ÖL**

Rezept auf Seite 40

ZIMTSTERN-BROWNIES

Foto auf Seite 34

⌚ 30 Minuten plus 35 Minuten Backzeit

Zutaten für 20–25 Stück

- **50 g gemahlene Mandeln**
- **200 g Vollmilchschokolade**
- **175 g Butter**
- **100 g brauner Zucker**
- **4 zimmerwarme Eier**
- **2–3 TL gemahlener Zimt**
- **1 Prise Salz**
- **1 flüssiges Eiweiß**
- **125 g Puderzucker**
- **1–2 Tropfen Zitronensaft**
- **kleine essbare Goldsternchen zum Bestreuen (übers Internet)**

AUSSERDEM

- **rechteckige Backform (20 x 30 cm)**
- **Ausstecher in Sternform (4 cm)**

1 Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen.
2 Mandeln in einer Pfanne unter regelmäßigen Wenden goldbraun rösten.
3 Schokolade klein hacken und zusammen mit Butter und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier nach und nach unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung rühren. Dann die gerösteten Mandeln, Zimt und das Salz untermischen.

4 Teig in die Backform füllen und im Ofen etwa 35 Minuten backen. Fertig gebackenen Brownie abkühlen lassen.

5 Inzwischen für die Glasur Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft in etwa 5 Minuten mit dem Handrührgerät zu einem festen, zähen Schnee aufschlagen. Masse gleichmäßig dünn auf den abgekühlten Brownie streichen.

6 Aus dem Brownie mit dem Ausstecher Sterne ausstechen. Den Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen. (Wenn ihr Teigreste durch das Ausstechen vermeiden möchtet, Brownies in Würfel schneiden.)

7 Abschließend Brownies mit Sternchen bestreuen und die Glasur trocknen lassen.

ANIS-STERNCHE

Foto auf Seite 34

⌚ 30 Minuten plus 2–3 Stunden Auskühlzeit

Zutaten für 50 Sternchen

- **75 g Butter**
- **125 g Mehl**
- **50 g Zucker**
- **2–3 TL gemahlener Anis**
- **200 g Vollmilchschokolade**
- **75 ml Sahne**

AUSSERDEM

- **Spritzbeutel mit großer Sterntülle**

1 Ofen auf 180 Grad vorheizen. 50 g Butter mit Mehl, Zucker und Anis zu Streuseln verkneten. Mix auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und dann sehr fein mahlen.

2 Schokolade klein hacken und mit restlichen 25 g Butter und Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mischung erkalten lassen.
3 Erkalten Schokomix cremig rühren, dann die fein gemahlene Streusel untermischen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und fest werden lassen. Am besten kühl aufbewahren.

WEIHNACHTLICHE BRUCH-SCHOKOLADE

Foto auf Seite 36

⌚ 25 Minuten plus 1 Stunde Kühlzeit

Zutaten für 800 g Bruch-Schokolade

- **100 g Dörr-Aprikosen**
- **150 g gesalzene Pistazien**
- **500 g weiße Schokolade**
- **50 g Kakaobutter**
- **Mark von 1 Vanilleschote**
- **3–4 Tropfen Bittermandelaroma**
- **100 g geröstete, geschälte Salzmandeln**
- **etwas neutrales Pflanzenöl fürs Blech**

1 Aprikosen klein würfeln, Pistazien schälen.

2 Schokolade klein hacken und zusammen mit Kakaobutter, Vanillemark und Bittermandelaroma in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

3 Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mandeln, geschälte Pistazien und Aprikosen untermischen.

4 Ein tiefes Blech zuerst dünn mit etwas Öl auspinseln, dann mit einem Bogen Backpapier so auskleiden, dass möglichst keine Falten im Papier sind. Schokoladenmischung gleichmäßig darauf verteilen. Blech in den Kühlschrank stellen, Schokolade in etwa 1 Stunde vollständig fest werden lassen.

5 Blech stürzen, Papier entfernen, Schokolade in Stücke brechen.

ZUBEHÖR UND LAGERUNG

Ausstecher in Form eines Sterns oder Tannenbaums lassen sich ebenso wie kleine Backformen und dekorative essbare Goldsternchen im Internet bestellen, etwa bei www.backfreunde.de oder www.torten-boutique.de

Um eure selbst gemachten Geschenke hübsch zu verpacken, sammelt rechtzeitig formschöne Gläser und Dosen und dekoriert sie mit personalisierten Etiketten, vielleicht beim Salz und dem Öl mit Verwendungstipps. Kekse am besten in gut verschließbaren Dosen mit Backpapier zwischen den einzelnen Lagen schichten. Und nicht zu lange bzw. kühl lagern!

Die Konfitüre schmeckt auf geröstetem Brot zum Frühstück. Aber probiert sie auch zu geräucherter Entenbrust oder dünnen Crêpes mit Vanilleeis. Genial!

BRATAPFEL-KONFITÜRE

Foto auf Seite 37

10 Minuten plus 5 Minuten Kochzeit und evtl. 6–8 Stunden für die Rumrosinen

Zutaten für etwa 4 Gläser à 250 g

- **750 g rotschalige Äpfel**
- **75 g Mandelstifte**
- **20 g Butter**
- **250 g Gelierzucker 1:3**
- **Saft von 1 Zitrone**
- **1–2 TL gemahlener Zimt**
- **Mark von 1 Vanilleschote**
- **150 ml Apfelsaft**
- **100 g Rumrosinen (Fertigprodukt oder Rosinen etwa 6–8 Stunden in 75–100 ml Rum einlegen)**

1 Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten.

2 Butter in einem Topf erhitzen, Apfelwürfel darin goldbraun anbraten. Dann Zucker, Zitronensaft, Zimt, Vanillemark, Apfelsaft und Rosinen unterrühren. Konfitüre etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend die gerösteten Mandeln untermischen.

3 Konfitüre noch heiß in heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen. Danach umdrehen und auskühlen lassen. Die Konfitüre hält sich einige Wochen.

SPEKULATIUS-BROTAUFSTRICH

Foto auf Seite 37

10 Minuten plus 2 Stunden Kühlzeit

Zutaten für 2 Gläser à 200 g

- **200 g weiße Schokolade**
- **50 g Spekulatius-Plätzchen**
- **125 ml Sahne**
- **50 g Butter**
- **2 EL Spekulatius-Gewürz**

1 Schokolade klein hacken, Spekulatius-Plätzchen möglichst fein mahlen, etwa in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz.

2 Sahne mit Butter und Spekulatius-Gewürz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen, gehackte Schokolade und gemahlene Spekulatius unterrühren und mit dem heißen Sahnemix zu einer glatten Creme verrühren.

3 Mischung in heiß ausgespülte Gläser umfüllen und im Kühlschrank in etwa 2 Stunden vollständig erkalten lassen.

ZITRONENSALZ

Foto auf Seite 38

10 Minuten plus 30 Minuten Trockenzeit

Zutaten für 100 g

- **abgeriebene Schale von 2 Biozitronen**
- **½ TL Kurkumapulver**
- **100 g grobes Meersalz**

1 Zitronenschale und Kurkuma mit dem Meersalz mixen und zubereiten wie das Basilikumsalz.

Ideal zum Aromatisieren von Salaten oder Spargel. Und hervorragend geeignet, um Obstsalat eine besondere Note zu verleihen.

ORANGEN-GEWÜRZ-ÖL

Foto auf Seite 38

10 Minuten plus 1 Woche Ziehzeit

Zutaten für 250 ml

- **2 Bio-Orangen**
- **1 aufgeschlitzte Vanilleschote**
- **4 zerdrückte Kardamomkapseln**
- **2–3 Sternanis**
- **1 Zimtstange**
- **1 EL zerdrückte schwarze Pfefferkörner**
- **250 ml Olivenöl**
- **1 kleine Dose Safranpulver (0,1 g)**

1 Orangen waschen, Schale dünn herunterschälen. Diese zusammen mit der Vanilleschote, Kardamom, Sternanis, Zimt und Pfeffer in eine heiß ausgespülte Flasche geben.

2 Olivenöl mit Safran verrühren und kurz erhitzen. Mix in die Flasche zu den Gewürzen und der Orangenschale gießen, verschließen und an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 1 Woche ziehen lassen.

Beide Salze eignen sich prima zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten oder Geflügel. Aber schmeckt doch auch mal Salatdressings, Suppen oder Saucen damit ab!





Endspurt für den FOODIE Adventskalender!

Der Countdown läuft: Damit der Advent voller Überraschungen steckt, haben wir diesen Kalender mit 24 exklusiv ausgewählten Feinkostprodukten gestaltet. Sichert euch ein Exemplar der Limited Edition!

Schokolade kann jeder. Aber wenn sich zwei zusammentun, die etwas von Genuss verstehen, kommt etwas ganz Besonderes und Köstliches dabei heraus. So hat FOODIE gemeinsam mit dem jungen Delikatessenhaus „Mutterland“ dieses Genuss-Highlight, den Adventskalender mit 24 hochwertigen Feinkostprodukten, entwickelt. Ob verführerisch Süßes, edle Gewürze oder auch ein guter Tropfen: Jeder Tag beschert euch aufs Neue eine grandiose Vorweihnachtszeit. Alle diese kleinen Geschenke stammen von (vielfach Bio-) Manufakturen aus Deutschland; zu jedem findet ihr einen detaillierten Steckbrief.

FOODIE und Mutterland bekennen Farbe: denn besonders ist auch die Verpackung. Alle 24 Baumwollsäckchen sind von dem gemeinnützigen Hamburger Verein „Made of Veddel“ handgenäht und wurden einzeln verpackt von den Elbe-Werkstätten, die sich stark für die Inklusion von Menschen mit Handicap einsetzen.

Ein weiteres Plus: Diese robusten Säckchen könnt ihr jedes Jahr neu befüllen – etwa mit Produkten aus dem Mutterland-Webshop. Damit ist dieser Adventskalender nachhaltiger als die üblichen Einwegverpackungen. Lasst eurer Kreativität freien Lauf, wenn ihr die Säckchen für euch selbst oder für eure Liebsten in Szene setzt. Der Kalender wurde in streng limitierter Auflage produziert. Hier heißt es, schnell sein und den heiß begehrten Adventskalender sichern. Er kostet €189 und kann ab sofort bestellt werden.



Hol dir
den
Kalender
jetzt!



www.feinschmecker.de/foodie/adventskalender
oder www.mutterland.de

VEGGIE

Soulfood!

Schauspielerin Janina Uhse kocht leidenschaftlich gern und gut! Ganz neu sind ihre vegetarischen Wohlfühlgerichte für den Winter: Knödel, Zwiebelsuppe, Ofenkürbis – wunderbar!



Herhaft
bayerisch

Festtagsschmaus:
SEMMELEKNÖDEL
MIT PILZRAHMSAUCE

Rezept auf Seite 45



Dieses Gericht
wird in Sü-
afrika traditio-
nell auf dem
Grill zubereitet.
Ihr könnt es im
Ofen backen:
Für ein wenig
Kapstadt-Feeling
zu Hause!

Dreikäsehoch:
**OFENKÜRBIS
MIT SPINAT UND
GORGONZOLA**

Rezept auf Seite 45

French Kiss **ZWIEBELSUPPE**

Rezept rechte Seite



Pariser Bistro-
Flair gefällig?
Das gelingt euch
im Handumdrehen mit dieser
würzigen Suppe!
Durch das Garen
verlieren
die Zwiebeln
übrigens ihre
Schärfe.

ZWIEBELSUPPE

Foto linke Seite

 35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Thymianzweige
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 50 ml Cognac
- 200 ml helles Bier
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Weißbrot
- 200 g Gruyère

1 Den Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2 Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch und die von den Stielen gezupften Thymianblättchen fein hacken.

3 Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Zucker dazugeben und Zwiebeln karamellisieren lassen. Bei schwacher Hitze 3 Minuten schmoren lassen.

4 Thymian hinzufügen. Mit Cognac, Bier und Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe 15 Minuten köcheln lassen.

5 Brot in große Würfel schneiden. Gruyère reiben. Die Suppe in 4 ofenfeste Schalen geben, die Brotscheiben darauflegen und den Käse darüberstreuen. Die Suppen 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht bräunlich verfärbt ist.



Diese und weitere Rezepte findet ihr in Janina Uhses neuem Kochbuch „I love Veggie“, 264 S., Janina and Food Verlag, € 29,90

SEMMELEKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE

Foto auf Seite 42

 50 Minuten

Zutaten für 2 Personen

SEMMELEKNÖDEL

- 180 g alte Weizenbrötchen
- 160 ml Milch
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss

PILZSAUCE

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g gemischte Pilze
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 Thymianzweige
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Butter
- 50 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss
- ¼ Bund Petersilie

1 Für die Semmelknödel Brötchen in kleine Würfel schneiden. Milch auf niedriger Temperatur in einem Topf erwärmen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter andünsten.

2 Petersilie fein hacken und ebenfalls zum Dünsten in die Pfanne geben. Milch, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Brötchen geben und zusammen mit der gedünsteten Petersilien-Schalotten-Mischung zu einer homogenen Masse verkneten. Aus der Masse leicht klebrige Knödel formen.

3 In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, danach Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr sprudelt. Knödel ins Wasser geben und darin 10 Minuten garen, bis sie aufsteigen.

4 Für die Pilzrahmsauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Pilze andünsten.

Knoblauch, Schalotten, die abgezupften Thymianblättchen, Salz, Pfeffer, Chili und Butter hinzugeben und mit andünsten. Nach 2 Minuten mit Weißwein ablöschen. Sahne und Muskat dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen.

5 Petersilie hacken, unter die Sauce rühren und mit den Knödeln servieren.

OFENKÜRBIS MIT SPINAT UND GORGONZOLA

Foto auf Seite 43

 20 Minuten plus 70 Minuten Backzeit

Zutaten für 2 Personen

- ½ Butternut-Kürbis (400 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pflanzenöl
- 300 g frischer Babyspinat (oder TK)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Cayennepfeffer
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 150 g Crème fraîche
- 150 g Gorgonzola
- gehackte Walnüsse als Topping

1 Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2 Kürbis entkernen und 60 Minuten auf einem Blech im Ofen garen. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in einer Pfanne in Öl anbraten. Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat würzen.

3 Pfanne vom Herd nehmen, Crème fraîche unterrühren und Gorgonzola reinbröseln.

4 Kürbis aus dem Ofen nehmen, 3 EL Fruchtfleisch aushöhlen und in die Spinatmasse geben. Kürbis mit der Masse befüllen und 10 Minuten im Ofen backen. Kürbis mit Walnüssen servieren.

Interview mit Janina Uhse auf der nächsten Seite →



Am Herd fühlt sich Janina so wohl wie am Filmset. Sie entwickelt eigene kreative Rezepte

„FLEISCHFANS ÜBERZEUGE ICH MIT DEM KOHLKNALLER“

INTERVIEW: GABRIELE HEINS

FOODIE: Liebe Janina, für dein neue Kochbuch hast du Gerichte ohne Fleisch und Fisch entwickelt. Bist du selbst Vegetarien?

Janina Uhse: Nein, doch in den vergangenen Jahren habe ich meinen Konsum von Fleisch und Fisch auf ein Minimum reduziert. Das hat viele Gründe, einige sind pragmatischer Natur, denn oft kuche ich spontan mit Zutaten, die ich zu Hause habe. Da ich Fleisch und Fisch immer nur nach Bedarf kaufe, bereite ich meistens vegetarische im „daily business“ zu. Die Garzeit ist da außerdem häufig sehr viel kürzer, das spart Zeit, wenn es schnell gehen muss. Der zweite Grund ist ein sich veränderndes Bewusstsein, das aus Fragen entsteht, die ich mir stelle: Was kann ich zu einer besseren Welt beitragen? Sind wir noch auf dem richtigen Weg? Ich mache mir Gedanken darüber, wie man den nachfolgenden Generationen einen lebenswerten Planeten hinterlassen kann. Ich bin der Überzeugung, dass eine überwiegend pflanzliche Ernährung – neben anderen Komponenten – einen Teil dazu beitragen kann.

Was sind deine Tipps für Geschmack und Vielfalt im Veggie-Essen?

Gewürze, frische Kräuter und am besten Regionales und Saisonales verarbeiten, diese Zutaten sind in der Regel so viel geschmacksintensiver, sodass man gar nicht viel tun muss. Ich mache mir seit gut zwei Jahren Salzgemüse, davon gebe ich immer einen Teelöffel mit in meine Gerichte. Es ist erstaunlich, wie viel tiefer der Geschmack dann wird. Dafür bereite ich eine Paste aus Gemüse, etwa Pastinaken, Karotten oder Sellerie und vermengen dieses mit der Formel: Auf 150 Gramm kommen 20 Gramm Salz. That's it. An einem kühlen Ort ist es monatelang haltbar.

Was ist für dich das beste vegetarische Soulfood?

Das kann jeden Tag etwas anderes sein. Mal ist es eine gesunde Bowl mit Nüssen und einem leckeren Dressing, an anderen Tagen ein Schmorgericht, beispielsweise ein Bohneneintopf. Herrlich!

Mit welchem Gericht überzeugst du leidenschaftliche Fleischfans?

Ich habe eine vegetarische Geheimwaffe, wenn es mal deftig sein soll: Ich nenne das Rezept „Kohlknaller“, mit dem ich Fleisch-

fans immer wieder überrasche. Man muss Spitzkohl einfach nur in den Ofen schieben, durch die lange Schmorzeit entsteht ein unfassbar tiefer Geschmack. Dazu ein selbst gemachtes Kartoffelpüree, und fertig ist ein überraschend gutes Gericht.

Sehr vielen Künstlern ist ein nachhaltiger Lebensstil wichtig – wie ist es bei dir?

Das Thema geht uns alle etwas an, betrifft uns. Ich bin keine Missionarin: Aber wenn sich jeder mit seinen Möglichkeiten aus- einandersetzt, findet auch jeder seinen Hebel zur Veränderung. Für den einen ist es, häufiger das Rad zu nehmen, statt sich ins Auto zu setzen, für den anderen, Plastiktüten zu vermeiden oder sich überwiegend pflanzlich zu ernähren. Nobody is perfect, aber mit kleinen Schritten kann jeder von uns etwas bewegen.

Worauf achtest du in puncto Nachhaltigkeit besonders? Und welcher Verzicht fällt dir schwer?

Ich versuche, weitestgehend regional und saisonal einzukaufen. Ein Siegel sagt nur bedingt etwas über ein Produkt aus. Deshalb im besten Fall, wenn man die Möglichkeit hat, direkt beim Erzeuger kaufen. Da geht man auf Nummer sicher. Natürlich wächst nicht alles auf heimischen Boden. Hin und wieder gibt es Bananen oder ein anderes exotisches Obst bei mir zu Hause. Darauf zu verzichten, würde mir sehr schwer fallen.

BIOGRAFIE

Die Schauspielerin Janina Uhse, 32, stammt aus einer Schauspielerfamilie und ist seit Kindertagen in vielen Film- und Fernsehproduktionen zu sehen. Ab Januar ist sie in „Der Nachname“ von Sönke Wortmann im Kino zu sehen, die Fortsetzung des Erfolgsfilms „Der Vorname“. Ihre weitere große Leidenschaft gilt Food, sie hat einen eigenen YouTube-Kanal, ihr erstes Kochbuch heißt „Meine Glücklichküche“.

Violife

100% Vegan

Die leckere, vegane
ALTERNATIVE ZU BUTTER!

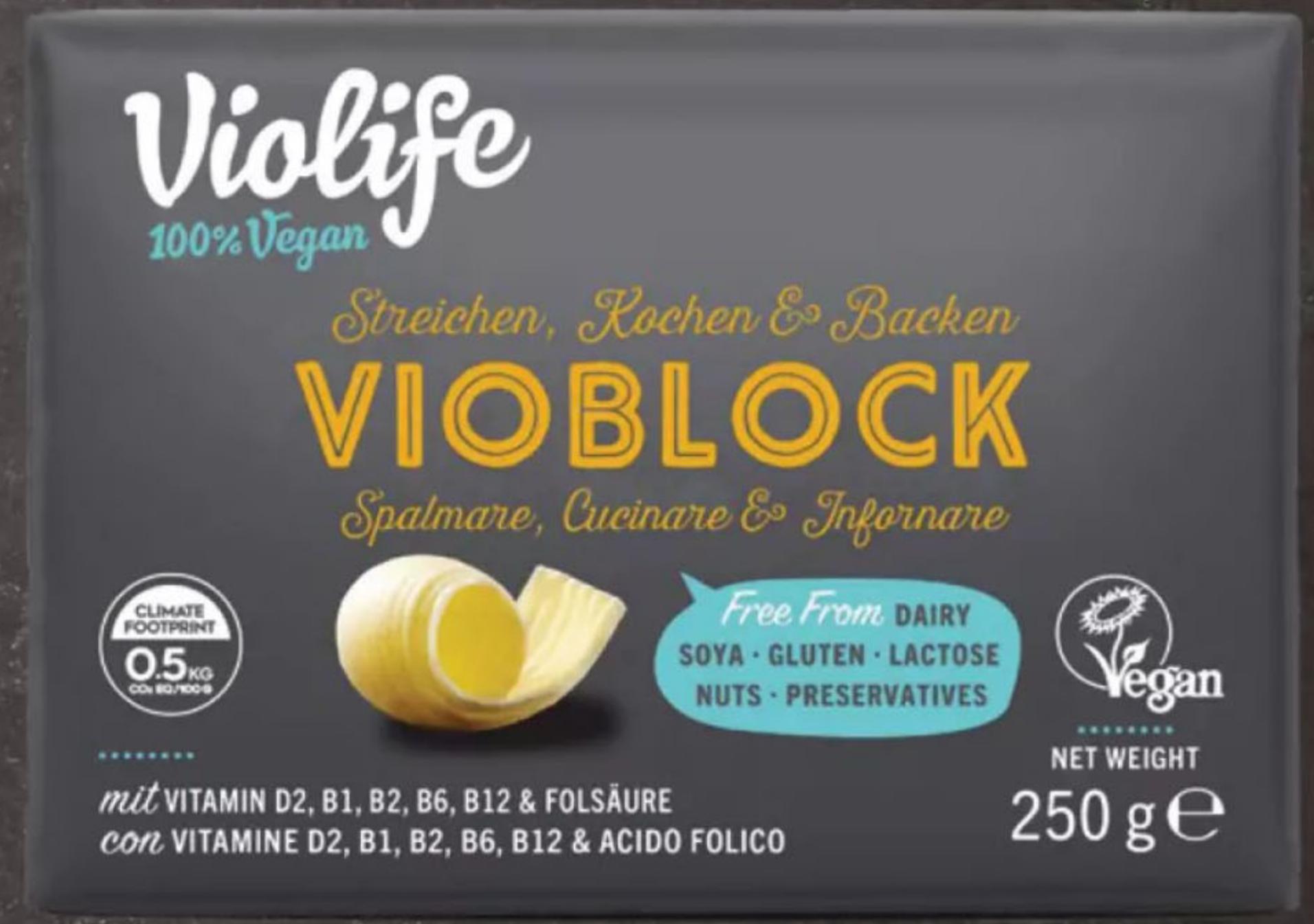


zum Rezept

2.500 FOODIES
haben getestet und
EMPFEHLEN VIOBLOCK WEITER

Unglaublich lecker &
super zum Backen!

Lisa S. 29 Jahre



**TEIGTASCHEN MIT
FETA-SPINAT-FÜLLUNG**

Rezept auf Seite 52

WIR LIEBEN FON DUE

**FONDUE
MIT WÜRZBRÜHE**

Rezept auf Seite 52



MANGO-ORANGEN-CHUTNEY MIT CURRY

Rezept auf Seite 54



Alle scharen sich um einen Topf und genießen
köstliche Häppchen: perfekt für einen langen Abend.

Bleibt nur die Frage: Brühe oder Öl?

Wir haben zwei Varianten für euch vorbereitet,
mit tollen Zutaten zum Eintauchen und Aufspießen



HUHN UND KÖFTE VON SÜSSKARTOFFELN UND KICHERERBSEN

Rezept auf Seite 52

RÖLLCHEN MIT FISCH UND GEMÜSE

Rezept auf Seite 52





KRAPFEN AUS SAFRANRISOTTO

Rezept auf Seite 53



PAPRIKA-KETCHUP MIT RAUCHAROMA

Rezept auf Seite 55



PAPRIKA-SPIESSE MIT GRILLKÄSE

Rezept auf Seite 53



LACHSWÜRFEL IN CORNFLAKES- SESAM-PANADE

Rezept auf Seite 53



RINDFLEISCHSPIESSE MIT SHIITAKEPILZEN

Rezept auf Seite 53

FONDUE MIT WÜRZBRÜHE

Foto auf Seite 48

 10 Minuten plus 10 Minuten
Garzeit

Zutaten für 4 Personen

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 150 ml Reiswein
- 3 EL Sesamöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- 30 g Ingwer
- 2-3 Chilischoten
- 2 EL Sambal Oelek

1 Brühe mit Reiswein und Öl in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen.

2 Knoblauch und Ingwer schälen, klein schneiden, Chili klein schneiden, mit Sambal Oelek in die Brühe geben und darin 10 Minuten neben dem Herd ziehen lassen.

3 Brühe in einem klassischen Fondenopf bei mittlerer Hitze auf dem Rechaud (Untergestell) auf den Tisch stellen.

2 Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und dünn mit Wasabi bestreichen. Dann jeweils 1 Zucchinischeibe auflegen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen, Filets aufrollen und mit einem Spieß feststecken. Fisch röllchen etwa 5-6 Minuten in der heißen Würzbrühe garen.

HUHN UND KÖFTE VON SÜSSKARTOFFELN UND KICHERERBSEN

Foto auf Seite 49

 45 Minuten

Zutaten für 6-8 Portionen

- 250 g Süßkartoffeln
- Salz
- 240 g gekochte Kichererbsen (Dose)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2-3 Stiele glatte Petersilie
- 1 Eigelb
- 100 g Semmelbrösel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 500 g Hähnchenbrustfilet

AUSSERDEM

- lange Holzspieße

1 Süßkartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in 25 Minuten weich kochen. Abgießen und im 150 Grad heißen Ofen 10 Minuten ausdampfen lassen.

2 Kichererbsen abgießen und mit einem Mixstab fein pürieren. Süßkartoffeln zerstampfen und mit dem Kichererbsenpüree mischen.

3 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen in heißem Öl andünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Alles zusammen mit Eigelb und Semmelbrösel unter den Stampf mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken. Aus der Masse 18-24 walnussgroße Köfte formen.

4 Hähnchenbrust abbrausen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

5 Je 1 Hähnchenwürfel und 1 Köfte auf einen Holzspieß stecken. Spieße in der würzigen Brühe 6-8 Minuten garen.

TEIGTASCHEN MIT FETA-SPINAT-FÜLLUNG

Foto auf Seite 48

 30 Minuten plus 1 Stunde

Zutaten für 6 Portionen

- 200 g Mehl (Type 405)
- 75 ml kaltes Wasser
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 2 Schalotten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 200 g aufgetauter, gut ausgedrückter und fein gehackter TK-Spinat
- 150 g fein zerbröckelter Feta
- Salz & Cayennepfeffer
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

AUSSERDEM

- Garkörbchen

1 Mehl mit Wasser, Eigelb und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

2 Inzwischen die Füllung zubereiten: Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl in einem Topf 2 Minuten glasig anschwitzen. Dies mit Spinat und Feta in eine Schüssel geben, mit Salz und Cayenne pfeffer würzig abschmecken, gründlich vermischen.

3 Teig dünn ausrollen. Kreise von etwa 8 cm Ø ausschneiden. Spinatfüllung in kleinen Häufchen darauf verteilen. Ränder rundum dünn mit Ei bestreichen. Dann zu Teigtaschen zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

4 Taschen in die Brühe geben und darin etwa 6 Minuten garen. Mit einem Garkörbchen herausheben.

Tipp: Die Teigtaschen bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

RÖLLCHEN MIT FISCH UND GEMÜSE

Foto auf Seite 49

 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- Salz
- 12 kleine Seezungenfilets à 50 g
- 1-2 EL Wasabipaste aus der Tube
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Saft von 1 Limette

AUSSERDEM

- lange Holzspieße

1 Zucchini waschen, trocken tupfen, auf einem Gemüsehobel der Länge nach in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Diese in kochendem Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren. Kalt abschrecken.

FONDUE MIT ÖL

FONDUE MIT ÖL

Foto auf Seite 50

 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- **750 ml Pflanzenöl (etwa Maiskeim- oder Sonnenblumenöl)**

1 Pflanzenöl im Fondenopf auf dem Herd auf 180 Grad erhitzen. Dann den Topf bei maximaler Hitze auf dem Rechaud (Untergestell) auf den Tisch stellen.

KRÄPFEN AUS SAFRANRISOTTO

Foto auf Seite 51

 20 Minuten plus 25 Minuten Garzeit

Zutaten für 4–6 Portionen

- **150 g Risottoreis**
- **1 TL Safranfäden**
- **400 ml Gemüsebrühe**
- **80 g geriebener Bergkäse**
- **2 Eigelb**
- **3 Semmelbrösel**
- **1 fein geriebene Knoblauchzehe**
- **½ TL abgeriebene Schale von 1 Biozitrone**
- **Cayennepfeffer**

AUSSERDEM

- **Garkörbchen**

1 Reis, Safran und Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken. Bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und in etwa 25 Minuten ausquellen lassen.

2 Den Reis in eine Schüssel füllen, Bergkäse unterrühren. Eigelbe, Semmelbrösel, Knoblauch und Zitronenschale hinzufügen und alles mit Cayennepfeffer würzen. Die Masse abkühlen lassen.

3 Aus der kalten Reismasse etwa 18–24 kleine walnussgroße Kugeln rollen. Im heißen Öl in etwa 3–4 Minuten goldbraun garen. Mit einem Garkörbchen herausheben.

PAPRIKA-SPIESSE MIT GRILLKÄSE

Foto auf Seite 51

 15 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

- **6 Minipaprika**
- **12 Pimientos de Padrón**
- **400 g eckiger Grillkäse (Halloumi)**
- **Meersalz**
- **schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

AUSSERDEM

- **lange Holzspieße**

1 Minipaprika der Länge nach halbieren, Kerne entfernen, Pimientos waschen und trocken tupfen, Käse in etwa 1,5 cm dicke Streifen schneiden und diese nochmals quer halbieren.

2 Käsestücke abwechselnd mit den Paprikahälften und den Pimientos auf Spieße stecken und im heißen Öl in etwa 2–3 Minuten goldbraun backen. Danach mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

2 Für die Marinade Sojasauce mit Mirin, Wasabi und Sesamöl verquirlen. Fleisch abwechselnd mit Frühlingszwiebeln und Pilzen auf lange Spieße stecken, rundum gleichmäßig mit der Marinade bestreichen und mindestens 1 Stunde darin ziehen lassen. Spieße im heißen Öl etwa 3 Minuten garen.

LACHSWÜRFEL IN CORNFLAKES-SESAM-PANADE

Foto auf Seite 51

 20 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

- **50 g Cornflakes**
- **2 EL weißer Sesam**
- **2 EL schwarzer Sesam**
- **1 EL Pul Biber (scharfer Paprika)**
- **400 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten**
- **Mehl zum Wenden**
- **1 verquirltes Ei**

AUSSERDEM

- **Garkörbchen**

1 Cornflakes zerkrümeln und mit beiden Sesamsorten und Pul Biber vermischen.

2 Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Diese zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in der Cornflakes-Mischung panieren.

3 Fischwürfel im heißen Öl in 2 Minuten goldbraun und knusprig backen. Mit einem Garkörbchen herausheben.

RINDFLEISCHSPIESSE MIT SHIITAKEPILZEN

Foto auf Seite 51

 20 Minuten plus 1 Stunde Marinierzeit

Zutaten für 12 Spieße

- **2 Roastbeef-Steaks à 200 g (etwa 2 cm dick)**
- **4 dicke Stangen Frühlingszwiebeln**
- **12 mittelgroße Shiitakepilze**
- **3–4 EL Sojasauce**
- **2 EL Mirin (süßer Reiswein)**
- **1 TL Wasabipaste aus der Tube**
- **2 EL Sesamöl**

AUSSERDEM

- **lange Holzspieße**

1 Die Steaks quer in etwa 1,5–2 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in etwa 3–4 cm lange Stücke schneiden. Pilze putzen.



CRANBERRY-SAUCE MIT SENF

Rezept siehe unten

CRANBERRY-SAUCE MIT SENF

Foto siehe oben

15 Minuten plus 15 Minuten Kochzeit

Zutaten für 4 Portionen

- 125 g getrocknete Cranberrys
- 3 EL Rotweinessig
- 100 g Zucker
- 3 EL Senfpulver
- 2 EL Agavendicksaft

1 Cranberrys mit 100 ml kochendem

Wasser mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Mixstab fein pürieren.

2 Essig und Zucker zum Kochen bringen. Das Cranberrypüree hinzufügen und bei geringer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen.

3 Inzwischen Senfpulver mit Agavendicksaft und 1–2 EL Wasser gut vermischen. Topf vom Herd nehmen und die Senfmischung gründlich unterrühren. Topf erneut auf den Herd stellen und das Ganze weitere 5 Minuten unter Rühren erhitzen. Die fertige Sauce in kochend heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und abkühlen lassen. Bis zum Verbrauch im Kühlschrank aufbewahren.

APFEL-WASABI-MAYONNAISE MIT SCHNITTLAUCH

15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 zimmerwarmes Eigelb
- 3 TL Wasabipaste aus der Tube
- 1–2 EL Apfelessig
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 süßlicher Apfel
- Saft von ½ Zitrone
- Zucker, Salz & Cayennepfeffer

1 Das Eigelb mit Wasabipaste, Essig und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer dicken Mayonnaise mixen. Dabei den Mixstab zunächst etwa 15 Sekunden am Boden des Bechers belassen. Dann langsam nach oben ziehen.

2 Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Apfel schälen, fein würfeln und mit Zitronensaft vermischen. Beides unter die Wasabi-Mayonnaise heben und mit etwas Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

AVOCADO-GURKEN-REMOULADE MIT KORIANDER UND DILL

Foto auf Seite 50

15 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

- 1 Bund Dill
- 1 Bund Koriander
- 125 g griechischer Joghurt (10 %)
- 150 g Mayonnaise
- Saft von ½ Limette
- ½ Salatgurke
- 1 kleine Avocado
- Salz
- Cayennepfeffer

1 Dill und Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Mit Joghurt, Mayonnaise und Limettensaft verrühren.

2 Gurke schälen, entkernen und klein würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale heben und ebenfalls klein würfeln. Beides mit der Creme vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

MANGO-ORANGEN-CHUTNEY MIT CURRY

Foto auf Seite 49

35 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 2 Orangen
- 1 rote Zwiebel
- 15 g frischer Ingwer
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Currysüßer
- 50 ml Aceto balsamico bianco
- 50 g Zucker
- 1 reife Mango
- Salz

1 Die Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel

und Ingwer schälen, Chilischote halbieren, entkernen. Alles fein würfeln.

2 Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Chili darin andünsten. Dann Curry und gewürfelte Orangen dazugeben. Alles mit Aceto balsamico ablöschen, Zucker unterrühren. Mix so lange einkochen lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

3 Inzwischen die Mango schälen. Das Fruchtfleisch erst vom Stein schneiden, dann würfeln. Mangowürfel unter den heißen eingekochten Orangenmix geben. Alles mit Salz würzig abschmecken. Das Chutney im Kühlschrank abkühlen lassen.

PAPRIKA-KETCHUP MIT RAUCHAROMA

Foto auf Seite 51

30 Minuten

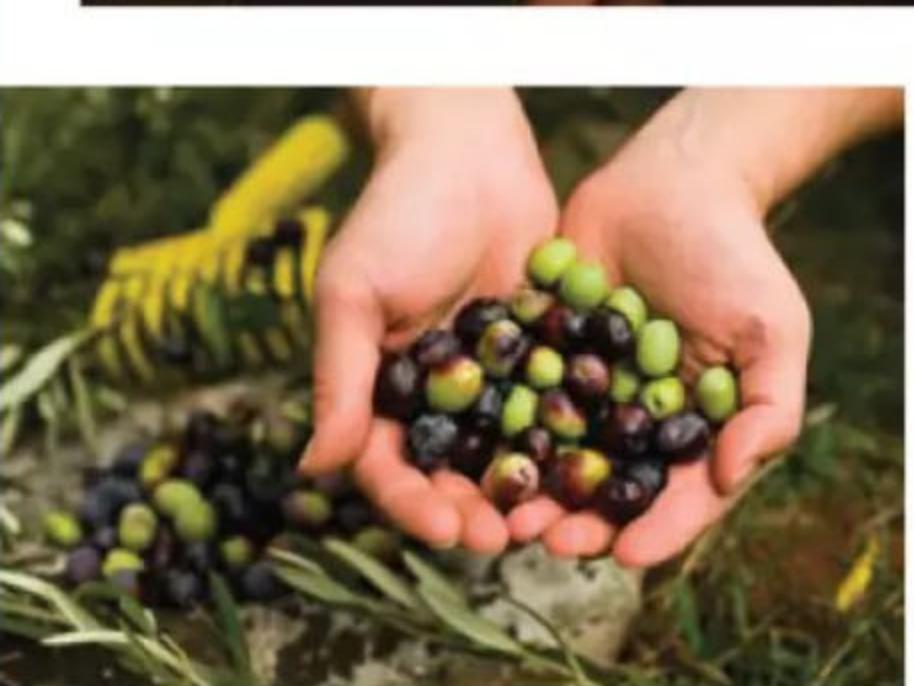
Zutaten für 4–6 Portionen

- **250 g eingelegte gegrillte rote Paprikaschoten (auf spanische Art, nicht sauer)**
- **1 rote Zwiebel**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 Chilischote**
- **1 EL Olivenöl**
- **2–3 EL brauner Zucker**
- **2–3 EL Paprikamark**
- **50 g Honig**
- **Meersalz**
- **1–2 TL Rauchsalz**
- **Saft von ½ Limette**

1 Die eingelegten Paprikaschoten in eine Schüssel abgießen. Vom Sud 120 ml abmessen und beiseitestellen.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen, Chili entkernen. Alles würfeln und in heißem Olivenöl anschwitzen. Zucker darüberstreuen und diesen karamellisieren lassen. Das Ganze mit dem beiseigestellten Sud ablöschen. Paprikamark hinzufügen und alles 15 Minuten bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

3 Honig untermischen, alles mit einem Pürierstab fein mixen. Ketchup abschließend mit Salz, Rauchsalz und Limettensaft würzig abschmecken und vollständig abkühlen lassen.



Restaurant Ion
(oben rechts),
Blick über Gozo,
Olivenernte,
Comino, Salzpfannen in Marsalforn,
Kirche Ta Pinu

MALTA KULINARISCHES HIGHLIGHT IM MITTELMEER



Herhaft, vielfältig und mehr als 300 Sonnentage im Jahr: Die Mittelmeerküche Maltas wurde im Laufe der Geschichte durch viele Kulturen geprägt. Heute befindet sich die landestypische Kulinarik auf einem Höhenflug: 2021 erschien der zweite Guide Michelin für Malta. Seitdem verfügt das Land über fünf Restaurants mit dem begehrten Stern. Allen gemeinsam ist die Begeisterung für die einheimische Küche. Wiederentdeckt von einer neuen Generation junger Gastronomen, macht sie den Mittelmeerarchipel zu einem auch im Winter sonnigen Reiseziel für Feinschmecker und Aktivurlauber.

Non-stop in weniger als drei Stunden mit Air Malta ab Berlin, Düsseldorf, Frankfurt und München, Ideal für ein verlängertes Wochenende, bereits ab 130 € p.P. (ab MUC)

www.airmalta.com

Kostenfreie Informationen
info@urlaubmalta.com oder
www.malta.reise

 **Malta**
Gozo & Comino

Salat
neu
gestylt



Foodies Favorit

Lieben wir, weil der Salat mit süß-bitter-fruchtigen Noten punktet und im Winter reines Superfood ist

ROTER CHICORÉE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND FEIGEN

 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

ORANGEN-SENF-DRESSING

- 3 saftige Bio-Orangen
- 2 EL Senfpulver (alternativ 1 EL normaler Senf, dann aber erst zum Schluss unter das Dressing mischen)
- 2 EL Honig
- 4–6 EL mildes Olivenöl
- Salz & Cayennepfeffer

CHICORÉE-SALAT

- 2–3 rote Chicoréekolben
- 300 g Ziegenfrischkäsetaler
- 6–8 kleine, reife grüne Feigen
- Kresse zum Anrichten
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für das Dressing die Schale von 1 Orange hauchdünn herunterschälen und diese in feine Streifen schneiden.

2 Alle Orangen auspressen, Saft zusammen mit den Schalenstreifen, Senfpulver und Honig auf etwa 125 ml einkochen lassen. Dann das Ganze vollständig abkühlen lassen.

3 Danach das Olivenöl unterquirlen, Dressing mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

4 Chicorée putzen, waschen und trocken schleudern. Ziegenkäsetaler halbieren. Feigen waschen und halbieren. Alles auf einer großen Platte anrichten. Das Orangen-Dressing darüber verteilen. Mit Kresse und mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreut servieren.

Roter Chicorée ist eine Kreuzung aus Radicchio und Chicorée, er schmeckt etwas intensiver als die weiße Sorte und leicht bitter.



Gut
verpackt

SAIZ FÜR ALLE FÄLLE

Mit dem weißen Gold gehen wir hier richtig in die Vollen, denn damit werden Fleisch, Gemüse oder Huhn superzart. Salzteige oder -bäder sind uralte Techniken, die wieder angesagt sind. Probiert's aus!

Bloß kein Stress:
Da die Haxe 2,5 Stunden im Ofen vor sich hin schmort, könnt ihr derweil ganz entspannt das Risotto zubereiten.



**KALBSHAXE
AUS DER SALZHÜLLE
AUF GORGONZOLA-
RISOTTO**

Rezept auf Seite 62



**Mais-
Hähnchen**

**12 STUNDEN
GESALZENES BRATHÄHNCHEN
MIT SELLERIE-
MAIS-VARIATIONEN**

Rezept auf Seite 63



BUNTE BETEN AUS DEM SALZTEIG

⌚ 20 Minuten plus 1 Stunde Garzeit

Zutaten für 4 Personen

- 6 bunte Bete-Knollen à 150 g
- 500 g Mehl (Type 405)
- 200 g Salz
- Balsamessig
- Olivenöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM

- Bauernbrot
- insgesamt 50–80 g Coppa und Lardo pro Person
- Bergkäse

1 Die Beten putzen und gründlich waschen.

2 Aus Mehl, Salz und 350 ml Wasser einen geschmeidigen Teig kneten, die Beten darin einhüllen. Die entstandenen Kugeln auf ein Blech mit Backpapier setzen.

3 Im heißen Ofen bei 220 Grad 20 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und nochmals 40 Minuten backen.

4 Die Beten aus dem Salzteig lösen, die Schalen abziehen, die Beten vierteln.

5 Noch warm mit Balsamessig und Olivenöl beträufeln, leicht pfeffern und mit Brot, Coppa, Lardo oder auch mit altem Bergkäse servieren.

Das Gemüse schmeckt solo als erfrischend-gesunder Snack oder zu japanisch-asiatischen Gerichten, zum Grillen oder Bowls.



DREIERLEI JAPANISCHE SALZGEMÜSE

⌚ 30 Minuten plus 12 Stunden Zeit zum Durchziehen

Zutaten für 4 Personen

INGWER-SALZGURKEN

- 500 g Mini-Gurken (Bio)
- 1 gestr. TL Salz
- 1 EL helle Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein, ersatzweise ½ TL Zucker)
- 15–20 g Ingwer
- ¼-½ rote Chilischote

ROTER RETTICH „DAIKON“

- 400 g roter Rettich
- 1 gestr. TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Mirin (süßer Reiswein, ersatzweise ½ TL Zucker)
- 1 Kästchen rote Daikon-Kresse

MISO-MÖHREN MIT GOMASIO

- 600 g Bundmöhren
- 50 g helle Misopaste
- 2 EL Reisessig
- 70 g helle Sesamsaat
- 10 g Salz

AUSSERDEM

- verschließbare Zipperbeutel

INGWER-SALZGURKEN

- 1 Gurken in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Sojasauce, Reisessig und Mirin mischen.
- 2 Ingwer schälen, in feine Scheiben, dann in feine Stifte schneiden und untermengen. Chili halbieren, die Kerne entfernen, nach Geschmack fein schneiden und untermengen.

ROTER RETTICH „DAIKON“

- 1 Rettich gründlich unter warmem Wasser waschen, eventuelle Wurzelhaare entfernen.

2 Rettich längs vierteln und in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz, Rotweinessig und Mirin mischen. Nach dem Durchziehen etwa mit roter Daikon-Kresse servieren.

MISO-MÖHREN MIT GOMASIO

1 Bundmöhren schälen und schräg in längliche Stücke von etwa 0,5 cm schneiden. Misopaste mit Reisessig und 2 EL Wasser cremig rühren und mit den Möhren mischen.

2 Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und im Mixer mit 10 g Salz pürieren. (Passt auch zum Frühstücksei, über jede Art von Gemüse, Fisch, Krustentieren, Steak und Geflügel.)

- Alle Gemüse getrennt und möglichst luftdicht in Zipperbeutel füllen, einrollen und für 12–24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Gemüse bleiben ab dann 3–5 Tage frisch und werden dabei immer aromatischer.

KALBSHAXE AUS DER SALZHÜLLE AUF GORGONZOLA-RISOTTO

Foto auf Seite 59

⌚ 45 Minuten plus 2 ½ Stunden Garzeit

Zutaten für 4 Personen

KALBSHAXE

- Je 1 EL Fenchelsaat, Koriandersaat und schwarze Pfefferkörner
- 3 kg Salz (z.B. grobes Alpensalz von Bad Reichenhaller)
- 3 Eiweiß
- 1 Kalbshaxe (etwa 1,5 kg)
- Olivenöl

GORGONZOLA-RISOTTO MIT SCHMORZWIEBELN

- 250 g Risotto-Reis
- 4 EL Olivenöl
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- 500 g Zwiebeln
- Salz
- 100 ml Weißwein

- 1 Knoblauchzehe
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- 60–80 g Gorgonzola
- Öl zum Frittieren
- 1 Handvoll Salbeiblätter

KALBSHAXE

- 1 Die Gewürze im Mixer häckseln und mit dem Meersalz mischen. Eiweiß cremigsteif aufschlagen und mit dem gewürzten Meersalz mischen.
- 2 Aus etwa 1/3 der Masse ein Salzbett mittig auf einem Blech ausbreiten, die Haxe auflegen und mit dem übrigen Salz überhäufen, leicht andrücken. Ofen auf 200 Grad heizen und die Haxe 1 Stunde garen. (Anmerkung: Die Salzhülle sollte zu Beginn komplett geschlossen sein. Während des Garens entstehen Risse und Abbrüche, das ist aber für das Ergebnis nicht entscheidend.)
- 3 Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und nochmals 1 Stunde garen. Hitze auf 160 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten garen.
- 4 Die Haxe aus dem Salz lösen, mit heißem Wasser abspülen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl bestreichen und im ausgeschalteten, geöffneten Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

GORGONZOLA-RISOTTO MIT SCHMORZWIEBELN

- 1 Reis in 2 EL Olivenöl glasig dünsten, etwas von der heißen Brühe dazugeben und unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist, dann wieder etwas Brühe dazugeben. Auf diese Weise den Risotto in 20–30 Minuten (je nach Reissorte) garen.
- 2 Währenddessen die Zwiebeln pellen und in Streifen schneiden, salzen und in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Schmorzwiebeln warm stellen.
- 3 Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken und mit dem Parmesan und dem Gorgonzola unter den Risotto rühren. Mit Salz würzen. Zugedeckt warm stellen.

- 4 Öl ein Fingerbreit hoch in einem kleinen Topf erhitzen. Salbeiblätter mit der Schaumkelle portionsweise kurz ins heiße Öl tauchen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

ANRICHTEN

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Risotto auf vorgewärmten Tellern mit den Fleischscheiben anrichten, mit Schmorzwiebeln und Salbei toppen, sofort servieren.

12 STUNDEN GESALZENES BRATHÄHNCHEN MIT SELLERIE-MAIS- VARIATIONEN

Foto auf Seite 60

⌚ 1 Stunde + 12 Stunden Marinierzeit

Zutaten für 4 Personen

SALZHÄHNCHEN

- 1 Hähnchen (etwa 1,3 kg)
- 20 g Salz
- Olivenöl
- 250 ml Hühnerbrühe

SELLERIE-MAIS-CREME

- 500 g Selleriekholle
- Salz
- 1 Dose Mais (425 g EW)
- 40 g Butter
- 150 g Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne

STAUDENSELLERIE- MAIS-GEMÜSE

- 150 g Staudensellerie mit Grün
- 150 ml Hühnerbrühe
- 20 g Butter
- 1 kleine Dose Mais (212 g EW)
- Selleriesalz (wahlweise Salz)

SALZHÄHNCHEN

- 1 Das Hähnchen mit dem Salz einreiben, in einem Topf mit Deckel 12–14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 2 Das Hähnchen binden, das heißt Schenkel und Flügel am Körper fixieren, und dünn mit Öl einstreichen.

- 3 Das Hähnchen in eine Auflaufform setzen. Hühnerbrühe angießen und im heißen Ofen bei 200 Grad 1 Stunde garen, dabei viermal mit dem Sud beschöpfen.

SELLERIE-MAIS-CREME

- 1 Sellerie schälen, grob würfeln und 30 Minuten in Salzwasser weich kochen.
- 2 Den Mais abgießen und gut abtropfen lassen. Butter, Brühe und Sahne mit dem Mais aufkochen.
- 3 Selleriewürfel gut abtropfen lassen und heiß mit dem Mais und dem Brühe-Sahne-Mix cremig pürieren. Salzen.

STAUDENSELLERIEMAIS-GEMÜSE

- 1 Staudensellerie fein schneiden, das Grün fein hacken. Brühe und Butter aufkochen. Sellerie dazugeben und offen 6–8 Minuten kochen.
- 2 Maiskörner abgießen und mit dem Selleriegrün unter das Gemüse rühren. Mit Selleriesalz würzen. Das Hähnchen mit der Sellerie-Mais-Creme und dem Gemüse servieren.

SALZ – NATURPRODUKT AUS DER TIEFE

Beim Salz lohnt es sich, genau hinzuschauen, und wenn ihr gern regional und natürlich kocht, ist naturreines Steinsalz eine gute Wahl. Alpensalze (wie von Bad Reichenhaller) werden aus den Tiefen der Alpen aus reiner Natursole gewonnen – unbeeinträchtigt von Umwelteinflüssen oder Mikroplastik. Dieses Salz entstand vor rund 250 Millionen Jahren, als das Urmeer verdunstete. Seitdem liegt es unberührt im Felsgestein der Berge – und kommt pur ohne Trennmittel oder Zusätze in den Handel.

Glühwein vom
Weihnachtsmarkt?
Muss sein, klar.
Für zu Hause zeigt
euch Moritz
Crone-Rawe von
„One Chef“ drei
heiße Alternativen –
mit und ohne
Alkohol

**WIR GLÜHEN VOR,
CHEERS!**

PFEFFRIGER ROSÉ-PUNCH

⌚ 20 Minuten

Zutaten für 1 Liter

- 4 EL Hibiskusblüten-Teeblätter
- 500 ml Rosé-Wein
- 3 Zimtstangen
- 1 EL Rosa Pfeffer
- 1 EL Sichuan-Pfeffer
- 3 EL Dattelsirup (alternativ Honig oder Agavendicksaft)
- 1 in Scheiben geschnittene Bio-Orange



1 500 ml Wasser aufkochen und kurz abkühlen lassen. 4 EL Hibiskusblüten-Tee für 3 Minuten in dem Wasser ziehen lassen, am besten ein Sieb dafür verwenden.



2 500 ml Rosé-Wein zum Tee geben und auf kleiner Stufe einige Minuten auf dem Herd stehen lassen.

3 Dann Zimtstangen, Rosa Pfeffer, Sichuan-Pfeffer, Dattelsirup und 4 Orangescheiben hinzugeben.



4 Alles für weitere 10 Minuten ziehen lassen und den Punsch durch ein feines Sieb passieren.

MOES EXTRA-TIPPS:
Wichtig ist, dass die Flüssigkeit nicht kocht und alle Zutaten bei etwa 80 Grad ziehen können. Wenn der Punsch kocht, gehen wichtige Aromen verloren, und er könnte bitter werden. Statt Dattelsirup könnt ihr auch Honig oder Agavendicksaft verwenden. Der Rosé-Punsch hat sehr wenig Alkohol und einen tollen Geschmack. Beim Sichuan-Pfeffer müsst ihr darauf achten, dass er nicht zu dominant wird, am besten sehr gute Qualität kaufen. Für eine alkoholfreie Variante könnt ihr statt Rosé auch Rhabarbersaft nehmen.

Extra-Tipps von „Moe“

Alle Getränke kann man auch in größeren Mengen kochen und in Flaschen abfüllen, entweder für den eigenen Vorrat oder als Mitbringsel in der Vorweihnachtszeit zum Adventsnachmittag bzw. als Geschenk für Weihnachten.

Aus dem fertigen Glühwein lassen sich auch super Desserts vorbereiten, etwa ein Parfait; oder ihr verwendet ihn zum Einwecken von Obst – Äpfel oder Birnen passen zum Beispiel prima.

LIVE-COOKING MIT ONE CHEF

One Chef ist ein Live-Cooking-Portal, mit gegründet von unserem neuen Kochschullehrer Moritz „Moe“ Crone-Rawe. Über Livestreams lernt ihr da Techniken und Tricks, kocht ganze Menüs, zum Teil auch mit Spitzenköchen, und immer mit spannenden Themen wie Naturküche, Gewürze oder Wild. Übrigens auch eine tolle Geschenkidee! Schaut doch mal rein unter: onechef.de

Wer die letzten Kochschulen in FOODIE zu Hummus (2/21) oder Kürbis-Scones (3/21) verpasst hat, kann die Hefte nachbestellen unter <https://shop.jalag.de>. Im nächsten Heft: Falafel (ab 2. März 2022 im Handel)

**Macht
keinen
Kopf**



WEISSE GLÜH-PUNSCH

20 Minuten

Zutaten für 1 Liter

- 4 EL Darjeeling-Teeblätter
- 500 ml Birnensaft
- 1 Birne
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 kleine Knolle Ingwer
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Prise geriebene Tonkabohne
- 2 EL Honig

1 500 ml Wasser einmal aufkochen und kurz abkühlen lassen

2 4 EL Darjeeling-Tee für 3 Minuten in dem Wasser ziehen lassen, am besten ein Sieb dafür verwenden.

3 500 ml Birnensaft zu dem Tee geben und auf kleiner Stufe auf dem Herd einige Minuten stehen lassen.

4 Die Birne waschen und abtrocknen. Birne, Zitronengras und den Ingwer in feine Streifen schneiden und zusammen mit der auskratzten Vanilleschote, der geriebenen Tonkabohne und dem Honig in die Flüssigkeit geben.

5 Alles für weitere 10 Minuten ziehen lassen und den Punsch durch ein feines Sieb passieren.

TONKABOHNE

Die runzeligen schwarzen Bohnen aus Südamerika haben ein intensives Aroma von Vanille, Bittermandel und Süßholz. Ähnlich wie Muskatnüsse lassen sie sich in einer gut verschlossenen Dose lange aufbewahren und fein reiben. Sie sind in gut sortierten Supermärkten erhältlich.

20 Minuten

Zutaten für 1 Liter

- 1 Apfel
- 1 Bio-Orange
- 1 l Rotwein
- 2 Stangen Zimt
- 1 TL Nelken
- 4 Sternanis
- 5 Piment Körner
- 3 Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 200 g Zucker
- 1 Schuss Rum
- 1 Schuss Amaretto
- 1 Schuss Calvados

1 Den Apfel und die Orange (mit Schale?) klein schneiden und zusammen mit dem Rotwein und den restlichen Zutaten (außer den Spirituosen) bei etwa 80 Grad für 20 Minuten ziehen lassen.

2 Den Glühwein durch ein Sieb passieren und mit den Spirituosen abschmecken.

MOES EXTRA-TIPP:

Der Rotwein sollte schön fruchtig sein und nicht zu viele Tannine (Gerbstoffe/Holznoten, also kein Barrique-Wein) haben. Gut eignen sich südländische Weine wie etwa ein Merlot.

Die Zeit bestimmt, wie kräftig der Glühwein wird. Daher zwischendurch immer probieren und dann, wenn es für euch geschmacklich passt, durch ein Sieb passieren.

GLÜHWEIN KLASSISCH MIT SCHUSS



Roastbeef

800g Roastbeef
Edles Alpensalz Steak & Grill

Roastbeef in 4 gleich große Stücke portionieren. Die Stücke auf beiden Seiten mit jeweils einer Prise Edles Alpensalz Steak & Grill würzen. Die Steaks kommen – etwas zeitversetzt – nach den Gemüsespießen auf den Grill. Nach Belieben garen und zusammen mit den Gemüsespießen und dem Sauerrahm-Dip servieren.



Roastbeef

mit gegrillten
Wurzelgemüse-
Spießen

ZUTATEN für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.



Wurzelgemüse-Spieße

250g Karotten
300g Knollensellerie
400g rote Bete, gekocht
2 rote Zwiebeln
3 EL Rapsöl

Karotten, Sellerie und Schnittlauch waschen und trocknen. Die Karotten diagonal in 1 cm dicke

Scheiben und den Sellerie in walnussgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln, die Rote Bete je nach Größe sechsteln oder achteln. Jetzt abwechselnd das Gemüse aufspießen und die fertigen Spieße mit dem Rapsöl bepinseln. Als erstes die Spieße auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze garen.



Raffinesse

EDLES ALPENSALZ STEAK&GRILL

Das handgeschöpfte Salz aus der Manufaktur überzeugt durch die leicht scharfe Note mit Bio-Chili und Bio-Pfeffer und verfeinert Steaks und Grillgerichte mit einer raffinierten Würze. Die gröbere Körnung der Salzkristalle gleicht einem Fleur de Sel.

Sauerrahm Dip

400g Sauerrahm
1 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
½ Bund Schnittlauch

Für den Dip den Sauerrahm mit Ahornsirup, Olivenöl und 2 Prisen Edles Alpensalz Steak & Grill verrühren. Danach den Schnittlauch grob schneiden und unter den Sauerrahm rühren.

Jetzt gleich probieren und nachkochen!

NASCH-KRAM DE LUXE

Damit Obst im Winter auch ja nicht zu kurz kommt, empfehlen wir euch diese genialen Desserts oder Küchlein zum Kaffee. Echte Hingucker!

**Warm
extrem
lecker**



**BIRNE-HELENE-
TÖRTCHEN
MIT MARZIPAN**
Rezept auf Seite 71

⌚ 45 Minuten plus 4 Stunden Kühlzeit

Zutaten für 4 Personen

- **4 Blatt Gelatine**
- **2 Bio-Orangen**
- **1 Vanilleschote**
- **300 ml Sahne**
- **etwa 6 EL Zucker**
- **4 EL Zitronensaft**
- **200 ml Buttermilch**
- **1 Granatapfel**
- **1 Kardamomkapsel**
- **1 Prise Zimt**
- **1 gestr. TL (5 g) Speisestärke**

1 Gelatine mindestens 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Orangen heiß abwaschen und trocken tupfen. 4 lange Stücke Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Orangen auspressen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen.

2 Sahne, Orangenschale, Vanillemark, Vanilleschote und 5 EL Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Vom Herd ziehen, Orangenschale und Vanilleschote entfernen, den Zitronensaft, 4 EL Orangensaft und die Buttermilch unterrühren. Leicht ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Buttermilchsahne eventuell nachsüßen, in 4 Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 Den Granatapfel mit etwas Druck über die Arbeitsfläche rollen, halbieren und die Kerne über einer Schüssel

(damit der herabtropfende Saft aufgefangen wird) mit einem Löffel herauslösen. Fruchtreste ausdrücken. 4 EL Granatapfelkerne beiseitestellen. Restliche Kerne und aufgefangenen Saft in ein Sieb geben und die Kerne mit einem Löffel ausdrücken.

4 Aufgefangenen Granatapfelsaft in einen Messbecher geben, mit dem restlichen Orangensaft auf 200 ml auffüllen. Angedrückte Kardamomkapsel, 1 EL Zucker und Zimt hinzufügen, zum Kochen bringen. Stärke in 2 EL Wasser glatt rühren, unter Rühren zur kochenden Saftmischung geben und einmal aufkochen lassen. Kardamom entfernen, beiseitegestellte Granatapfelkerne unterrühren, abkühlen lassen.

5 Granatapfelsauce auf der Pannacotta verteilen.

BUTTERMILCH-ORANGEN- PANNACOTTA MIT GRANATAFELSAUCE





Freestyle: Frische Feigen sind hier der Hingucker. Nach der Saison (Ende November) könnte ihr diese leckeren Tartelettes auch mit anderen Früchten belegen.

TARTELETTES MIT WALNUSS- KARAMELL-CREME UND FEIGEN

Rezept auf Seite 71

TARTELETTES MIT WALNUSS-KARAMELL-CREME UND FEIGEN

Foto auf Seite 70

🕒 1 1/4 Stunden plus 12 Minuten Backzeit

Zutaten für 6–8 Tartelettes

- 200 g Walnusskerne
- 100 g kalte Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 100 g Mehl
- 250 ml Milch
- 20 g Karamellpuddingpulver (1/2 Packung)
- 50 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 8–10 reife Feigen
- etwa 100 ml Ahornsirup

AUSSERDEM

- Ausstechring von 6 cm Ø

1 Für die Tartelettes Walnüsse fein mahlen. Die Hälfte davon (100 g) mit Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb und Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Inzwischen für die Walnuss-Karamell-Creme die Milch mit Puddingpulver und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und das Ganze zu puddingartiger Konsistenz kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Restliche 100 g gemahlene Walnüsse und 100 g weiche Butter hinzufügen und alles glatt rühren.

4 Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Walnussteig zwischen 2 Bögen Backpapier etwa 1/2 cm dick ausrollen. Daraus runde Plätzchen von etwa 6 cm Durchmesser ausschneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen in etwa 12 Minuten goldbraun backen.

6 Feigen waschen und in dünne Spalten schneiden. Walnusscreme dick auf die abgekühlten Plätzchen streichen. Feigen darauf verteilen und großzügig mit Ahornsirup beträufeln. Sofort servieren.

BIRNE-HELENE-TÖRTCHEN MIT MARZIPAN

Foto auf Seite 68

🕒 45 Minuten

Zutaten für 6 Personen

- 60 g Zartbitterschokolade (60–70 % Kakaoanteil)
- 125 ml Sahne
- 30 g Pekan- oder Walnusskerne
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1–2 TL Birnengeist (nach Belieben)
- 1 Rolle frischer Blätterteig (aus dem Kühlregal, 275 g)
- 3 Birnen
- 30 g flüssige Butter
- 2–4 TL Rohrzucker

AUSSERDEM

- 6 Kugeln oder Nocken Vanilleeis

1 Schokolade hacken, in eine kleine Schüssel geben. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, über die Schokolade gießen und die Schokolade schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Marzipan mit den Nüssen und nach Belieben dem Birnengeist verkneten.

2 Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig auseinanderrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einer kleinen Schüssel 6 Kreise von etwa 12 cm Größe ausschneiden. Teigreste zwischen den Kreisen entfernen. Die Teigkreise samt Backpapier auf ein Backblech ziehen.

3 Birnen schälen, halbieren und jeweils Kerngehäuse (das geht am besten mit einem Kugelausstecher) und Stielansätze entfernen. Stiele nach Belieben dranlassen. Birnenhälften auf der Oberseite der Länge nach mehrmals einschneiden. Marzipan in 6 Teile teilen und in die Vertiefungen der Birnen geben. Birnen mit der Schnittfläche nach unten auf die Teigkreise setzen. Mit Butter bepinseln, mit Zucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Rost lauwarm abkühlen lassen.

4 Die lauwarmen Birnentörtchen auf Dessertsteller setzen und Schokoladensauce mit einem Löffel im Zickzack daraufträufeln. Eiscreme daneben anrichten.



**Ruck,
zuck
fertig**

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KUMQUATS

🕒 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Kumquats (Zwergorangen)
- 1 TL Fenchelsamen
- 4 EL Honig
- 5 cl Rum
- 3 EL entöltes ungesüßtes Kakaopulver
- 250 g Sahne
- 250 g Mascarpone

1 Die Kumquats heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf mit Fenchel bestreuen und 50 ml Wasser dazugeben. Aufkochen und 2 Minuten dünsten lassen. Vom Herd nehmen. 2 EL Honig und 2 cl Rum einrühren.

2 Restliche 2 EL Honig und restliche 3 EL Rum mit dem Kakao verrühren. Sahne und Mascarpone miteinander verrühren und steif schlagen – das geht mit Mascarpone wie mit Schlagsahne. Die Kakaomischung unterziehen.

3 Die Mousse kann sofort mit dem Kumquat-Kompott serviert werden. Lässt man sie zugedeckt noch etwas abkühlen, wird sie fester.

LIMITED EDITION!

BESTELL DEINE GENUSS-BOX

Zu Weihnachten haben Foodist und FOODIE eine Überraschungsbox gepackt – als Geschenk für eure Lieben oder für euch selbst! Randvoll mit Delikatessen und einem samtigen Rotwein. Nur 24,99 Euro (Gesamtwert 51,26 Euro).

1 NOVELTEA - THE TALE OF EARL GREY - EARL GREY TEE MIT LONDON DRY GIN

NOVELTEA – die Cold-Brewed-Alcoholic Tea-Serie – vereint hochwertige lose Blatttees mit sorgfältig ausgesuchten Spirituosen und nimmt Tee- und Spirituosenliebhaber mit auf eine kulinarische Reise in ferne Länder. Genieße neben unserem Klassiker „Earl Grey mit London Dry Gin“ Blends wie „Moroccan Mint mit Rum“, „Oolong mit Whisky“ oder die „Weihnachtsedition Spiced Black Tea mit Scotch“. Köstlich auf Eis, leicht erwärmt oder als Zutat für spritzige Champagner-Cocktails. Kreiert, um die magischen Alltagsmomente des Lebens zu feiern. Vegan. Glutenfrei. Anders.

2 UNFCKD-GEWÜRZ: „DESERT TEARS“- SALZ

Ohne Mikroplastik – Das „Unfckd Wüstensalz“ wird im südlichen Afrika am Rande der Kalahari-Wüste gewonnen und überzeugt durch seinen angenehm milden Geschmack. Frei von schädlichen Umwelteinflüssen wird es aus einem natürlichen, 280 Millionen Jahre alten unterirdischen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und anschließend verpackt. Unfckd bringt vegane Gastronomie seit November 2021 von Berlin aus in den Mainstream, weg von Verzicht, hin zu 100 % Genuss und saftigstem Fastfood.

3 MUNICH MUNCH - BREZNSTÜCKERL ROSMARIN

Handwerklich hergestellte bayerische Brezn, perfekt veredelt: sorgfältig in Scheiben geschnitten, mit extra nativem Olivenöl doppelt gebacken und fein gewürzt. Das Geheimnis liegt am mit niedriger Hitze und Rosmarinnadeln aromatisierten Öl. Der bayrisch-mediterrane Klassiker des Münchner Kult-Start-ups harmoniert perfekt mit Weißwein und Gin Tonic – bereichert aber auch feine Suppen, Bowls oder edle Käseplatten.

4 MY COFFEE CUP: BIO-KAFFEEBOHNEN ESPRESSO VIVO

Der Espresso Vivo von My Coffee Cup vereint klassische Kaffeekultur mit moderner Lebendigkeit. Voller Körper und feines Aroma von Nuss und Schokolade harmonieren mit eleganter Bitternote – wie in einer italienischen Espresso-Bar. Verpackt sind die fairtrade-, bio- und klimaneutral-zertifizierten Bohnen in einem Aromabeutel, der aus industriell kompostierbaren Komponenten besteht.

5 CHILLCHOC - BIO-SCHOKOLADENPULVER MIT HANF „ORIGINAL“

„ChillChoc“ ist eine leckere Trinkschokolade mit Hanfblättern (CBD). CBD (Cannabidiol) ist ein natürlicher Inhaltsstoff der Hanfpflanze, der entspannend auf Geist und



Körper wirkt, ohne dich high zu machen. 100 % natürlich, bio und mit Liebe made in Germany! Mit einer authentisch schokoladigen Note und einem Hauch Hanfgeschmack ist ChillChoc ein ganz besonderes Wintergetränk, das sich ideal morgens beim Frühstück oder abends nach dem Weihnachtsmarktbesuch mit warmer oder kalter Milch (-alternative) genießen lässt.

6 FOODIST - BIO NUT BAR PEANUT CRUNCH & CACAO

Foodists „BIO Nut Bar Peanut Crunch & Cacao“ besteht zu über 50 % aus gerösteten Erdnüssen. On top gibt's Mandeln, fei-



nen Agavendicksaft, gepufften Quinoa und Kakaobohnensplitter. Zimt, Kakao und eine Prise Salz verleihen dem Riegel den letzten Schliff. Zusatzstoffe und Schnickschnack? Fehlanzeige! Der Riegel ist vegan, glutenfrei und ohne raffinierten Zucker. Auf köstlichen Geschmack musst du trotzdem nicht verzichten. Ideal für den kleinen Hunger, zum Naschen oder als praktische Stärkung.

7 KOKIE CAT - BIO-COOKIE VANILLA CHOC CHIP

Zarte Bourbon-Vanille, gekrönt von köstlichen Schokochips: eine Prinzessin der Kekse, die deine Sinne erobert. Unsere Cookies werden aus hochwertigen

Biozutaten nach traditionellen Rezepten hergestellt, aber aus einer neuen, modernen und veganen Perspektive. Glutenfreier Hafer und Cashewnüsse machen sie zu einer ausgezeichneten Wahl fürs Frühstück oder als Snack für zwischendurch.

8 BONNE MAMAN - FRUCHTAUFTRICH ERDBEERE

Frühstücksfans dürfen sich über natürliches Genussvergnügen mit französischem Savoir-vivre freuen: Die neuen Fruchtaufstriche „Weniger Zucker, mehr Frucht“ von Bonne Maman überzeugen mit 30 % weniger Zucker und erhöhtem Fruchtanteil von 60 bis 67 Gramm pure Frucht auf 100 Gramm. Ob zum Croissant oder als krönendes Topping zu Joghurt oder Porridge – der fruchtige Aufstrich „Erdbeere“ begeistert ganz

natürlich mit einem fein ausbalancierten Mix aus ausgewählten Früchten und weckt Erinnerungen an Omas Küche.

9 ELFHUNDERTZWÖLF - SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Der moderne rubinrote Spätburgunder überzeugt mit Finesse und intensiven Fruchtaromen von Waldbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich samlig, vollmundig und elegant. Die seit 1112 als Markgrafen von Baden dokumentierte Familie stellt höchste Ansprüche an die handwerkliche Sorgfalt und Qualität ihrer Weine. Mit großer Leidenschaft hat ihr Weingutsleiter mit der Weinlinie Elfhundertzwölf einzigartige Burgunder geschaffen, die jahrhundertelange Tradition und modernen regionalen Weinanbau verbindet.

Jetzt bestellen
€ 24,99
statt € 51,26
[www.foodist.de/
foodie-box](http://www.foodist.de/foodie-box)
Perfekt auch als
Geschenk



So unterschiedlich wie die Start-ups sind auch ihre Erfolgsgeschichten. Sechs davon stellen wir vor

TEXT: JULIUS SCHNEIDER

Start-ups, die durchstarten



BEE.NEO

Honig für Menschen, die keinen Honig mögen. Eine gewagte Idee, die funktioniert und an die Gründer/-innen Simon Kastl, Alicia Jäger und Philipp Weller (v. l.) immer geglaubt haben.

Seit der ersten Ausgabe (2016) stellt FOODIE deutsche Food-Start-ups vor. Einige sind gescheitert, viele sind erfolgreich. Mit sechs von ihnen haben wir gesprochen, um herauszufinden, was ein erfolgreiches Start-up ausmacht. Schnell wurde klar: Die eine Erfolgsformel gibt es nicht. Zu unterschiedlich sind die Konzepte, die Motivation der Gründer/-innen und die Märkte, für die ein Produkt oder eine Dienstleistung gedacht sind. Gerade bei Lebensmitteln herrscht ein enormer Wettbewerb, viele Produkte verschwinden nach kurzer Zeit wieder, selbst die von großen Herstellern.

WIE KÖNNEN START-UPS MIT NUR EINEM PRODUKT DANN ERFOLGREICH SEIN?

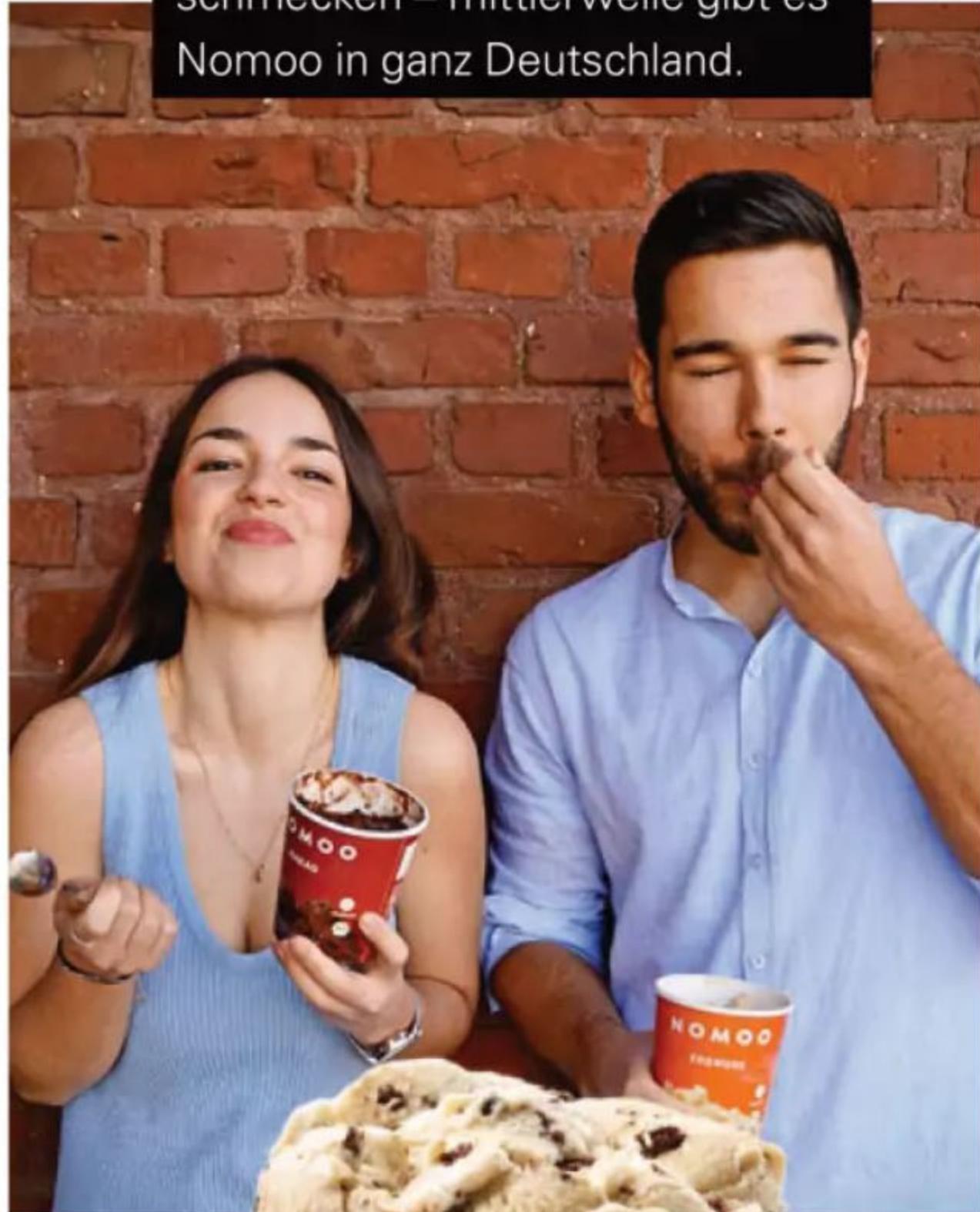
Anders sein, wäre die kurze Antwort. Die lange Version erzählt von Fehlschlägen,

Durchhaltevermögen und gutem Timing. bee.neo, ein Honig-Start-up aus Hamburg, brauchte drei Anläufe, um da zu sein, wo es heute ist – in deutschen Supermarktregalen. Angefangen hat es mit der Idee, Honig herzustellen, der Leuten schmeckt, die keinen Honig mögen. Dafür haben die drei Gründer, Alicia, Simon und Philipp, Honig mit Himbeeren, Schokolade oder Ingwer vermischt, den sie digital vermarkten wollten.

„Wir haben nachhaltige Refill-Beutel mit unserem Honig hergestellt, weil jeder ein leeres Marmeladenglas zu Hause rumstehen hat“, erinnert sich Philipp Weller. Ein erfolgreiches Crowdfunding ermöglichte die erste Produktion und machte den Handel auf den Honig aufmerksam. Weil der nichts mit Kraftpapierbeuteln anfangen kann, wurde auf nachhaltige Becher aus Papier umgestellt. „Wir merkten schnell, dass Be-

NOMOO

Veganes Eis, das schmeckt. Das war der Anspruch, mit dem Rebecca Göckel und Jan Grabow ihre Eismarke gegründet haben. Das scheint auch anderen zu schmecken – mittlerweile gibt es Nomoo in ganz Deutschland.



ROY KOMBUCHA

Fabio Carlucci, Iva Shtembari, Mattia Caramella und Rupert Hoffschmidt (v. l.) vor den Fermentationstanks, in denen Bakterien gezuckerten Tee in hocharomatischen Kombucha verwandeln.

cher nicht funktionieren und unser Alleinstellungsmerkmal, die andere Farbe und damit der andere Geschmack, nicht auffallen.“ Der rote Himbeerhonig oder der braune Schokohonig kommen nur im Glas zur Geltung, auf das sie dann umgestiegen sind. Und das eigentliche Ziel? „Wir kennen viele, die keinen Honig mögen – außer unseren.“

An die Idee glauben, Feedback ernst nehmen und den Markt verstehen. Drei wichtige Kriterien, die es braucht, um Erfolg zu haben. Bei Kombucha kommt noch eine andere Herausforderung dazu: das Unbekannte. Irgendwann, irgendwo hat jeder schon mal vom fermentierten Teegetränk gehört, nur wissen wenige, was Kombucha eigentlich ist. Die Gründer von ROY Kombucha sind sich dessen bewusst und vermarkten ihr Getränk als handwerklich hergestelltes Lifestyle-Getränk. Fabio Carlucci und Rupert Hoffschmidt kommen aus der Tech-Szene, haben privat gebraut und festgestellt, dass es kaum kommerziellen Kombucha in Deutschland gibt. Diese Marktlücke wollten sie schließen. 2019 füllten sie ihren ersten Kombucha ab, entwickelten weitere Sorten und ein modernes Design. Der wachsende Markt machte Investoren auf ROY Kombucha aufmerksam, sodass sie zuletzt 400 000 Euro einsammeln konnten, die vor allem für den Ausbau der Berliner Produktion genutzt wurden. „Der Trend zum Fermentieren spielt uns dabei in die Hände, dazu ein Produkt aus natürlichen Zutaten, das lokal produziert wird. Das trifft den Zeitgeist“, sagt Rupert Hoffschmidt. Modernes Design,

Bio-Rohstoffe und Sondereditionen, etwa mit dem Lieferdienst Gorillas, tragen zum Erfolg des Duos bei.

NACHHALTIGKEIT, ZIEHT DIE NICHT IMMER?

Keineswegs, ist aber essenziell für die meisten Start-ups. Doch egal, wie nachhaltig ein Produkt ist, am Ende muss es schmecken. Diese Erfahrung haben auch Jan und Rebecca, die Gründer von NOMOO, gemacht. Ihr Ziel war es, eine pflanzliche Alternative zu Milchspeiseeis anzubieten, die ihm im Geschmack in nichts nachsteht oder sogar besser ist. „Als wir angefangen haben, gab es kein wirklich leckeres Eis, das ohne Milch produziert wurde, da haben wir eine Chance gesehen, den Eismarkt richtig aufzumischen“, erinnert sich Rebecca Göckel.

Die ersten eigenen Versuche waren vielversprechend, und eine Restaurantküche, in der sie produzieren durften, war auch gefunden. Die Nachfrage stieg, und irgendwann stellte sich ihnen die Frage, wann sie skalieren, Mitarbeiter einstellen und externe Investoren hereinholen. „Wir haben so viel Herzblut in unsere Idee gesteckt und immer daran geglaubt, dass NOMOO mal so richtig groß wird. Unser rasantes Wachstum bestätigt uns darin.“ Ihr Erfolg hat auch mit dem gesellschaftlichen Wandel zu tun, bei dem vegane Produkte und Nachhaltigkeit immer wichtiger werden.

Das spüren die Gründer von RECUP ebenfalls. 2016 starteten Fabian Eckert und Florian Pachaly mit ihrer Idee eines Pfand-





RECUP

Über 2 Milliarden Pappbecher werden pro Jahr in Deutschland genutzt – ein einziges Mal. Dass Kaffee to go auch nachhaltig geht, zeigen Florian Pachaly (l.) und Fabian Eckert, die gemeinsam Recup entwickelt haben.

systems für To-go-Becher in Rosenheim. Die schiere Menge an Müll, die durch Pappbecher verursacht wird, brachte sie auf die naheliegende Idee, die niemand vor ihnen umgesetzt hat. Mittlerweile gibt es die Pfandbecher an 8500 Standorten in Deutschland. Doch bevor es so weit war, galt es, zwei Herausforderungen zu meistern. „Erst mal mussten wir Aufmerksamkeit für das Problem mit Pappbechern schaffen und Gastronomen davon überzeugen, dass es keinen Mehraufwand für sie bedeutet“, erzählt Greta Mager, die Presse sprecherin von RECUP. Unabhängige Cafés konnten sich schnell dafür begeistern, so dass sich das Pfandsystem nach Rosenheim erst in München und dann in ganz Deutschland etablierte. Zum Sortiment gehören auch „Rebowls“ für Essen, die vor allem durch die Pandemie einen enormen Schub erhielten. Dazu kommt ab 2023 die Mehrwegpflicht, die RECUP weiteren Aufschwung geben wird. Ein gutes Produkt, das den Zeitgeist trifft und dessen Nutzen jedem sofort klar ist – selbst McDonald's ist schon mit ein paar Filialen dabei.

WAS PASSIERT, WENN GROSSE UNTERNEHMEN EINSTEIGEN?

Fotos: Adrien Denis-Pasquier/Archipel Berlin, reCup GmbH (2)

Im Foodbereich geht es oft darum, etwas besser zu machen als die großen Hersteller, nachhaltiger zu sein, persönlicher, individueller und dabei näher am Kunden. Max Lössl, einer der Gründer von „Agrilution“, startete sein Unternehmen, weil er Umwelt

und Gesellschaft etwas zurückgeben wollte. Mit dem „Plantcube“ bringen er und sein Partner Philipp Wagner Vertical Farming im Kühlschrankformat in die eigene Küche. Die vollautomatisierten Mini-Gewächshäuser werden mit „Seedbars“ gefüllt, Licht, Klima und Bewässerung werden automatisch gesteuert. Diese neue Art von klimafreundlicher Nahrungsproduktion, nah am Verbraucher, gefiel auch Miele. So gut, dass sie 2019 Agrilution zu 100 Prozent übernommen haben. Die beiden Gründer sind immer noch dabei und können ihre Vision von moderner Nahrungsmittelproduktion vorantreiben.

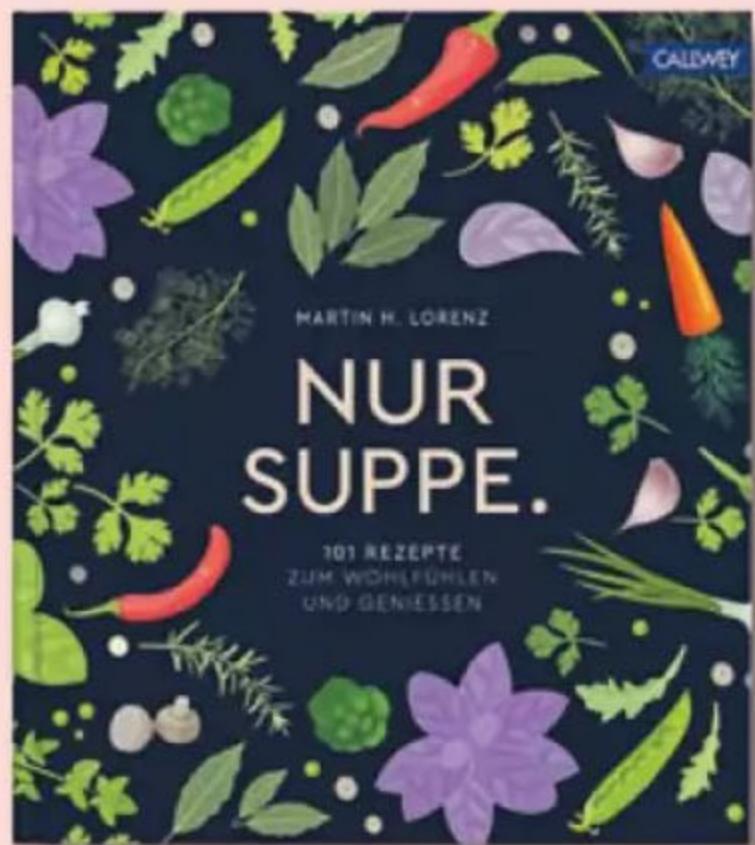
Auch Otto Wilde Grillers, ein Grill-Startup, das eine Technik aus der Gastronomie für den Hausgebrauch adaptiert hat, wurde zu 75,1 Prozent von Miele übernommen. Ausschlaggebend war die Innovationsfreude der Gründer, deren Detailverliebtheit und der wachsende Markt Outdoor-Cooking. Die Gründer Otto, Alex, Julia und Nils profitieren von Know-how und Marktpräsenz, bleiben aber weiterhin Teil der Firma. Gera de erfinden sie den Gasgrill neu.

Der Glaube an die eigene Idee, Nachhaltigkeit und gutes Timing sind die Grundvoraussetzungen für den Erfolg. Für Investoren sind zudem die Gründer und ihre Geschichte wichtig. Das ist es, was am Ende den Unterschied machen kann und wofür die Investoren ihr Geld ausgeben – und letztendlich der Kunde.

S M E G



www.smeg.de



Schüsselweise Glück

„Nur Suppe.“ – der Titel des Buches unterstreicht, denn die Rezepte haben ausnahmslos Spitzenköche und -köchinnen geliefert. Tim Raues Sud von Tomate und Kimchi oder Meta Hildebrands Erbsensuppe mit Vanille sind mehr als Suppe, es sind Glücklichmacher. € 39,95, 256 Seiten, Callwey



VEGGIE & ANALOG

Das Buch „From Asia with Love“ ist weit weg von Hochglanz-Inszenierungen und durchgestylten Foodfotos – und genau das macht es so gut. Hetty McKinnon hat in ihrer Küche vegetarisch gekocht, die Teller angerichtet und analog fotografiert – einladend! € 30, 256 Seiten, Prestel

BÜCHER

Asiatische Küche, Fernwehgerichte, Brotvielfalt, Kochen ohne Aufwand und Suppenglück: unsere Highlights im Winter. Und zu Weihnachten!

Gar nicht flach

Fladenbrot ist mehr als eine simple Beilage. Wie viel mehr, verrät Kultbäcker Lutz Geißler in seinem Buch „Die besten Fladenbrote der Welt“. Rezepte aus aller Welt zeigen, wie vielfältig das Brot ist und wie es mit Sauerteig oder Hefe gelingt. € 29,95, 304 Seiten, Becker-Joest-Voelk



Ein
Topf,
fertig

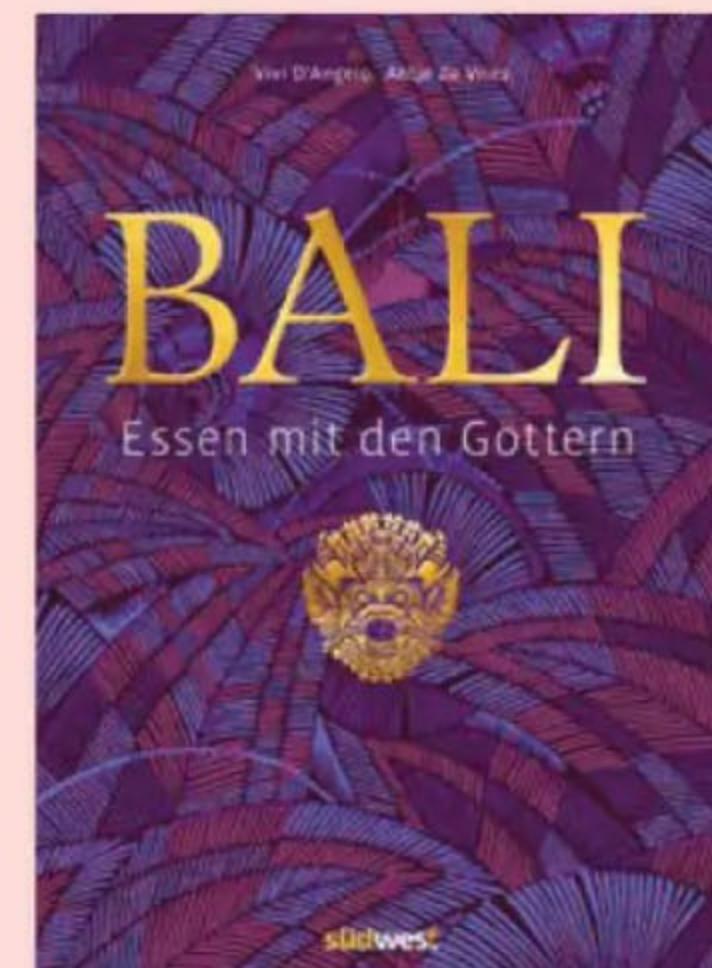


KEINE AUSREDEN

Keine Zeit, keine Lust auf Abwasch? Ausreden, die bei „One Pan Perfect“ von Donna Hay nicht gelten. Ob Kimchi-Eier oder Macadamia-Schoko-Cookies – sie sind alle schnell zubereitet und brauchen nur eine Pfanne, einen Topf oder ein Backblech. Und wer nicht lesen will, findet QR-Codes zu passenden Kochvideos. € 27, 272 Seiten, Gräfe & Unzer

Göttlich

Abtauchen in eine Welt voller Farben, Düfte und Herzlichkeit: Fotografin Vivi D'Angelo und Köchin Antje de Vries (beide im FOODIE-Team) haben sich abseits der Touristenströme mitreißen lassen, Rezepte gesammelt und das Leben genossen. Das spürt man auf jeder Seite. € 36, 304 S., Südwest Verlag



**Auch wenn mein
Wein mal die ganze
Welt erobert – meine
Wurzeln sind hier.**

Weine aus deutschen Regionen:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.

Weine aus deutschen Anbaugebieten überzeugen nicht nur mit außergewöhnlichem Geschmack, sondern auch mit höchster Qualität. Das garantiert auch die Europäische Union, die alle 13 deutschen Weinregionen als geschützte Ursprungsbezeichnungen anerkannt hat.



**Willkommen
in besten Lagen.**

deutscheweine.de

GÖNN' DIR WAS!

Probiere doch mal sensationelle Olivenöle für die nächste Wohlfühlmahlzeit
oder lass es prickeln mit edlem Champagner.

Einfach bei uns bestellen: feinschmecker.de/shop



Dr. Jaglas „Herber Hibiskus“ Alkoholfreier Kräuter-Aperitif

Bereits seit sehr langer Zeit verwendet die Apothekerfamilie Jagla die Kunst der mittelalterlichen Klosterrezeptur und alter Kräuterkunde, um geheimnisvolle und hochwertige Kräuterbitter liebenvoll herzustellen. Dieser erstklassige alkoholfreie Kräuter-Aperitif „Herber Hibiskus“ überzeugt durch seinen ausgewogenen und abgestimmten Geschmack. Erlesene Bitterkräuter und ausgesuchte Gewürze wurden hier zu einem einzigartigen und harmonischen Getränk zusammengefasst. Der erfrischende Hibiskus ist hervorragend für alkoholfreie Longdrinks und Cocktails geeignet. Als Geschenk ist diese hochwertige und einmalige Kräuter-Spezialität ideal.

Art. Nr.: 1309234

(49,80 Euro / Liter). 0,5 l, Kräuter-Aperitif, in Apotheker-Flasche
24,90 €

„Moleskine“ Restaurant-Tagebuch

Notizbuch für Gaumenfreunde. Das schlicht-elegante Notizbuch ist der perfekte Begleiter für den nächsten Restaurantbesuch. Unterteilt in 5 Abschnitte mit Registertabs, bietet es reichlich Platz für Kurzkritiken, Rezepttipps des Küchenchefs, Öffnungszeiten und Telefonnummern.

Art. Nr. 1202898

13 x 21 cm, 240 S., geb., schwarz, Gummiband, Einsteketasche, 3 Lesezeichen, 202 Aufkleber.
Statt 24,95 €
nur 9,95 €



„How to Drink“-Bücher-Set

Der in Schottland geborene Dave Broom schreibt für internationale Publikationen über Spirituosen. Der Band „How to Drink Whisky“ ist voller praktischer und unterhaltsamer Informationen rund um den Whisky-Genuss. Der Whisky-experte geht auf alle nur möglichen Whisky-Stile ein. In „How to Drink Rum“ erfahrt ihr, warum Rum gerade eine echte Renaissance erlebt. Dave Broom zeigt kenntnisreich, was es mit international verbreiteten Stilen wie Premium Aged und Spiced Rums auf sich hat. Mit dem Titel „How to Drink Gin“ stellt Dave Broom seine Gin-Expertise unter Beweis: Die Zahl der Gin-Marken wächst ständig – Bartender und Gin-Liebhaber entdecken ihn als qualitativ hochwertige Basis-Spirituose für einfache und komplexe Drinks.

Art. Nr.: 1307142

3 Bände: How to Drink Whisky, Rum, Gin, à 15,5 x 21,5 cm, zus. 672 S., 480 Abb., geb.
Statt als Originalausgabe 59,70 €
als Sonderausgabe* 35,00 €

* Ausstattung einfacher als verglichene Originalausgabe

Viele Vorteilspakete in unserem Online-Shop: feinschmecker.de/shop

Bestellannahme:

Montag bis Samstag 7–22 Uhr, Sonntag 10–20 Uhr

Telefon: 030 / 4 69 06 20

Fax: 030 / 4 65 10 03

Per Post: FEINSCHMECKER-SHOP, Postfach 13340 Berlin

Rund um die Uhr Online:

Das ganze Sortiment

www.feinschmecker.de/shop

info@der-feinschmecker-shop.de

„Locker vom Hocker ...“

Hocker „Champagnerdeckel“

Dieser Hocker „Champagnerdeckel“ ist durch seine ausgefallene Gestaltung nicht nur eine Sitzgelegenheit der besonderen Art, sondern ein echtes Designobjekt. Die Sitzfläche aus Kork ist einem Champagnerdeckel nachempfunden und wird mit einem klassischen Schriftzug in Schwarz veredelt. Das Gestell sieht aus wie ein riesiger Champagner-Drahtkorb. Dank der planen Sitzfläche kann der Hocker auch als Beistelltisch genutzt werden. Ob als zusätzlicher Sitzplatz oder Dekoration: Dieser Hocker ist in jedem Fall ein echter Blickfang, der französischen Esprit in deine Räume bringt.

Art. Nr.: 1292811

Ø 53 cm, 55 cm, 8 kg, Kork, Silberstahl
199,00 €



Olivenöl-Set „Kroatien, mittelfruchtig“

Dieses außergewöhnliche Olivenöl-Set „Kroatien“ enthält das hervorragende „Oleum Viride Beli“ und das „Dolija“. Beide sind von der Qualität „Extra Virgin“. Sie überzeugen durch ein ausgezeichnetes fruchtiges Aroma und eine würzige, leicht bittere Note. Unsere FEINSCHMECKER-Experten sahen das genauso und haben das Olivenöl „Oleum Viride Beli“ in die Liste der 225 besten Olivenöle aufgenommen. Diese zwei Spezialitäten überzeugen durch ein harmonisches und abgestimmtes Gleichgewicht, das sich zwischen mittelfruchtig und angenehm herb bewegt.

Nr. 1314386

(44,90 Euro / Liter). 2 Flaschen à 0,5 l, Olivenöl.
Statt 47,85 € nur 44,90 €



Champagner „Roederer Collection 242“

Champagne Louis Roederer. Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Chardonnay-Trauben, deren Lese 2017 sehr erfolgreich war. Der Chardonnay war ausgereift und verhält der Weinkomposition zu einer herrlichen Süße und Noten von reifen Früchten mit einem holzigen Touch. Am Gaumen gibt sich der Wein mit der für große Chardonnays typischen Fülle großzügig und ausgereift. Die Pinot Noir- und Meunier-Trauben aus dem Marne-Tal verstärken den schmackhaften, geschmeidigen, saftigen und großzügigen Charakter dieses Weins. Im Abgang schön dynamisch und frisch.

Nr. 1317695

(66,53 Euro / Liter). 0,75 l, Champagner, 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier
49,90 €

Ölflasche aus Porzellan

Diese außergewöhnliche Flasche aus Porzellan mit stabilem Metallkopf wurde gestaltet von Paola Navone und wertet jede Mahlzeit optisch auf. Zusammen mit edlem Öl macht sie jede Speise zu etwas Besonderem.

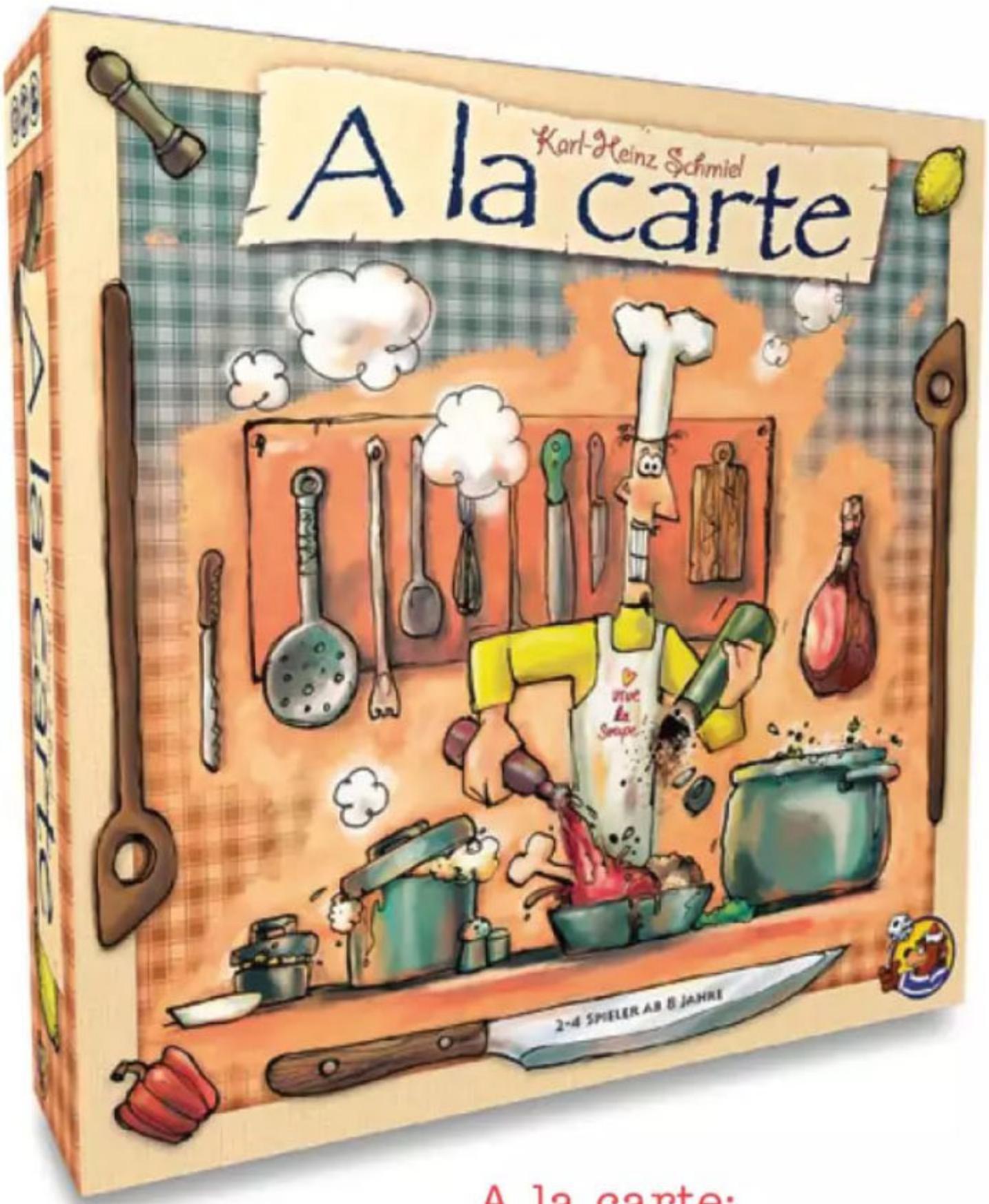
Art. Nr. 1304348

Ø 8 cm, 17 × 11,7 × 8 cm, Porzellan, Metall, spülmaschinenfest, nicht mikrowellenfest.
25,00 €

DIE NEUE PLAY-STATION

TEXT: MAREN HOFFMANN

In der Welt der Spiele gibt es auch viele rund um kulinarische Themen. Die besten stellen wir vor, perfekt für Winterabende



A la carte: **FRÖHLICHE SCHADENFREUDE**

Absacker nach einer gemütlichen Kochrunde: Jeder erhält einen kleinen Pappherd und eine Pfanne. Dort kommen die Rezeptplättchen hinein, dann muss man aus bis zu vier Streuern korrekt würzen – und den Herd per Würfelwurf auf die richtige Temperaturstufe bringen. Nur einmal darf man den Streuer umdrehen; fällt zu viel Gewürz heraus, kommt das Gericht in die Tonne, und die Siegpunkte sind futsch. Wagemutige versuchen sich an Crêpes, die man beherzt wenden muss. Wer perfekt kocht, kann das Spiel beenden, wenn er oder sie einen dritten Stern ergattert hat.

• **WAS UNS GEFÄLLT:** Spielspaß mit hinreißenden kleinen Papphärdchen und winzigen Pfannen.

• **FÜR WEN?** Zwei-Paare-Konstellationen und Kochrunden, aber auch Familien, bis zu 5 Personen. *Heidelbär, etwa € 40, Spielzeit rund 30 Minuten*

Kitchen Rush: **HEKTIK IN DER KÜCHE**

Euer erstes Restaurant, herrlich! Am Anfang kommen Freunde, voll des Lobes und geduldig. Aber je professioneller eure Küche, desto anspruchsvoller die Gäste. Bald müsst ihr sie mit Freigetränken entschädigen, wenn ihr sie zu lange warten lasst. Bei „Kitchen Rush“ gewinnt oder verliert man gemeinsam und muss bis dahin Bestellungen aufnehmen, kochen, einkaufen, spülen – je weiter man kommt, desto schwieriger wird's. Man muss sich gut absprechen, schlau planen und darf einander nicht im Weg stehen. Man hat nur zwischen vier und fünf Minuten Zeit pro Level – Hektik ist garantiert.

• **WAS UNS GEFÄLLT:** Unkomplizierter Einstieg und schönes Material. Das Spiel geht über mehrere Level, die aufeinander aufbauen.

• **FÜR WEN?** Bis zu 4 Gastrofreunde, die gern zusammen Erfolg haben. *Pegasus, etwa € 30, Spielzeit 20 bis 60 Minuten*





Espresso doppio: **MUNTERE TASSEN-SCHIEBEREI**

3 Tassen, 3 Farben, 16 Probleme: Wie bekommt man die Gedecke so verteilt, dass man die Aufgabenkarten erfüllt? Das Zwei-Personen-Spiel ist fix erklärt: Deckchen in die Mitte, Tassen drauf, los geht's. Mal muss ein Gedeck aus Tasse, Untertasse und Löffel einer Farbe auf einem Platz landen, mal gilt es, Farbkombinationen auf mehreren Feldern zu schaffen. Im eigenen Zug darf man bis zu drei Mal Gegenstände verschieben, aber nie dürfen mehr als ein Löffel, eine Tasse und eine Untertasse auf ein Feld. Klingt einfach, ist aber tricky. Je schwieriger, desto mehr Bohnen gibt es zur Belohnung. Das Spiel endet mit einem Sieg nach Bohnen.

- **WAS UNS GEFÄLLT:** Coole Idee, mit echten Espressotassen zu spielen – ein Hingucker. Upgrade: Nehmt Kaffeebohnen statt der Spielplättchen.
- **FÜR WEN?** Hübsches Mitbringsel, wenn man zum Kaffee zu zweit eingeladen ist. Man kann auch eine Solo-Variante spielen. *Huch!, etwa € 25, Spielzeit rund 30 Minuten*



Foto: Drobot Dean/stock.adobe.com

Viticulture: **AUF IN DIE TOSKANA!**

Ach, man kriegt ja einfach nicht genug Leute. Hilft nichts: Wir müssen das Beste draus machen und unser Weingut nach vorn bringen – im Notfall karren wir zahlende Gäste aufs Gut und konzentrieren uns später auf feine Weine. „Viticulture“ ist ein opulentes Spiel über die Kunst des Weinbaus: Im Frühjahr planen wir, im Sommer pflanzen wir Reben, im Herbst kommen hilfreiche Besucher, im Winter wird gekeltert. Für alles setzen wir unsere Arbeiter auf Aktionsfelder und sammeln so Siegpunkte – und nehmen den Mitspielern die besten Ressourcen weg. Es macht großen Spaß, das eigene Weingut von Runde zu Runde zu entwickeln.

- **WAS UNS GEFÄLLT:** Ein intensives, sehr taktisches Spiel mit vielen Optionen.
- **FÜR WEN?** Bis zu 6 spieleerfahrene Weinliebhaber, die gern optimieren.

Feuerland, etwa € 50, Spieldauer: anderthalb bis zwei Stunden



Coffee Roaster: **BLOSS NICHTS ANBRENNEN LASSEN!**

Ein Spiel, das den komplexen Vorgang der Kaffeeröstung simuliert: Es ist als Solo-Spiel konzipiert – man kann aber auch gemeinsam debattieren, ob man den blassen Bohnen noch eine Röstrunde gönnt oder schon die Tassenprobe wagt. 22 Kaffeesorten sind im Spiel, kenntnisreich beschrieben und mit Karten der Anbaugebiete versehen. In einen Sack kommen Bohnen-, Feuchtigkeits- und Geschmacksplättchen hinein – und Fehlnoten. Jede Runde stellt eine neue Aufgabe; weil man die Plättchen blind aus dem Beutel zieht, spielt Glück mit, aber welche Plättchen in den Sack kommen, entscheidet das Röstverfahren. Bei der Tassenprobe kommen die Plättchen auf eine Tasse – dann zeigt sich, wie gut der Kaffee geworden ist.

- **WAS UNS GEFÄLLT:** Sehr detailverliebte thematische Umsetzung.
- **FÜR WEN?** Ideales Geschenk für eine oder einen Barista.

dlp Games, etwa € 30, Spieldauer: 10 bis 30 Minuten



Viticulture: **AUF IN DIE TOSKANA!**

Ach, man kriegt ja einfach nicht genug Leute. Hilft nichts: Wir müssen das Beste draus machen und unser Weingut nach vorn bringen – im Notfall karren wir zahlende Gäste aufs Gut und konzentrieren uns später auf feine Weine. „Viticulture“ ist ein opulentes Spiel über die Kunst des Weinbaus: Im Frühjahr planen wir, im Sommer pflanzen wir Reben, im Herbst kommen hilfreiche Besucher, im Winter wird gekeltert. Für alles setzen wir unsere Arbeiter auf Aktionsfelder und sammeln so Siegpunkte – und nehmen den Mitspielern die besten Ressourcen weg. Es macht großen Spaß, das eigene Weingut von Runde zu Runde zu entwickeln.

- **WAS UNS GEFÄLLT:** Ein intensives, sehr taktisches Spiel mit vielen Optionen.
- **FÜR WEN?** Bis zu 6 spieleerfahrene Weinliebhaber, die gern optimieren.

Feuerland, etwa € 50, Spieldauer: anderthalb bis zwei Stunden



Geschenkt!

Für euren Gabentisch haben wir besondere Ideen gesammelt:
Diese Aufmerksamkeiten machen alle lange Freude, sie sind nachhaltig,
oder einfach köstlich. Und: Sie kosten nicht die Welt!



1| AROMA-BOOSTER

In den schnieken Tiegeln stecken ausgesuchte Gewürze für das Upgrade beim Kochen – wie Ceylon-Zimt, Safran aus Persien und Chili aus dem Baskenland, direkt vom Produzenten. Geschenkbox, z. B. „Classic“ mit 3 Gewürzen, € 36,50, www.bazarrosie.com

2



2| AUS EINEM GUSS

Frisch zerriebene Gewürze oder selbst gemachtes Pesto verwandeln ein schlichtes Gericht in ein Festmahl. Im Mörser aus Gusseisen mit Ausgießer gelingt das Wunder im Handumdrehen. Ø 15 cm, € 28, Satake über www.nordicnest.de



3| ERNTEHELFER

Ohne Bestäubung kein Obst: Mit einer Bienenpatenschaft stellst du für 1 Jahr sicher, dass Apfelbaum & Co Früchte tragen. Als Dank gibt's Honig und eine Urkunde. € 45, www.imkerlade.de

4| GOLDENE ZEITEN

Mehr Glamour im Alltag: Tasse mit Marmorsprenkeln aus Bone China mit Bambusuntersetzer und Edelstahllöffel, € 15,98, Richaa über www.amazon.de

**5****5| TIEF INS GLAS GESCHAUT**

Lockerer Tag – Harter Tag – Frag nicht: Die Gläser von Schott Zwiesel machen klar, wie die Stimmung zum Feierabend ist. Witzige Idee. 6 Stück, € 59,40, www.sternefresser.de/shop

**6****6| MY MESSER**

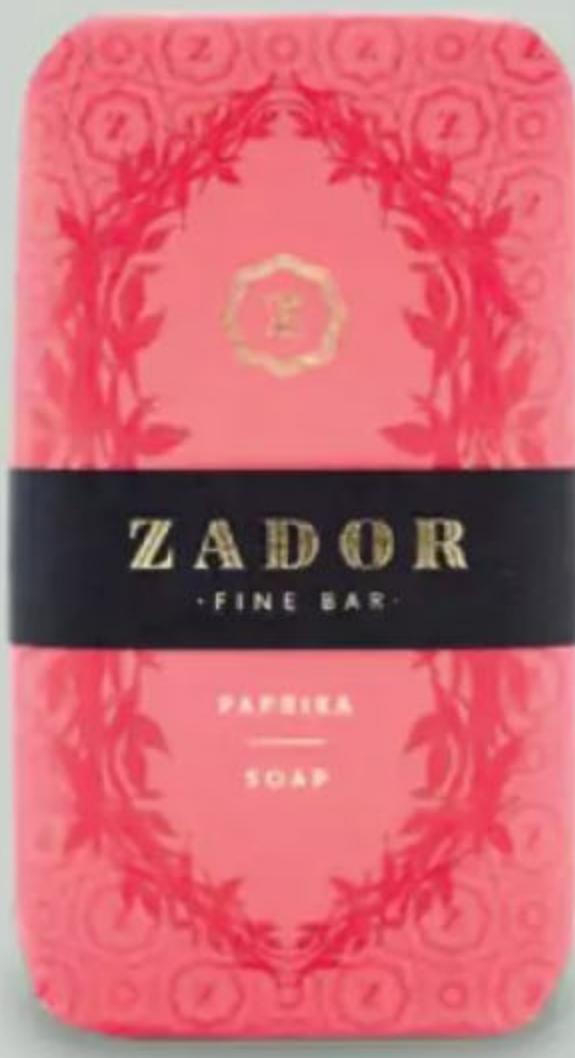
Verschenk ein persönliches Messer: Klinge („Tattoo“) und Griff kann man ganz persönlich mit einem Konfigurator gestalten, etwa einen Namen eingravieren lassen. Ab € 29,90, my.deejo.de

**7****8****7| PRALINEN-ABO**

Handgemacht und auf Hochglanz poliert von Konditormeisterin Marie-Theres Mang sind die zum Teil veganen Pralinen aus regionalen, saisonalen Zutaten, die du als Abo bestellen kannst. Z. B. 4er-Schachtel für 3 Monate ab € 53,40, muyasweets.com.

8| KANTE ZEIGEN

Jede dieser handgefertigten Teekannen ist ein Unikat, denn keine Emailleglasur gleicht der anderen. Der Bronzegriff bekommt mit der Zeit eine schöne Patina. 700 ml, € 85, www.vandeley.de

**9****9| GOURMET-SEIFE**

Paprika (Foto), Orange, Mango oder Trauben, gebannt in ätherische Öle, verleihen den feinen Seifenstücken mit Sheabutter, Mandelöl und Thermalwasser ihr fruchtiges Aroma. € 9,90, Zador über www.meinduft.de

10| ENTDECKUNGSREISE

Mit „Try“ kann man sich dank kurierter Auswahl an die komplexen Genusswelten von Bier, Whiskey, Olivenöl oder auch Kaffee (r.) herantasten. Tastingset mit 5 Sorten à 50 g € 19,90, www.tryfoods.de



Wer sagt, dass man die eigenen vier Wände verlassen muss, um eine Weinprobe zu erleben? Erkundet die Welt der Rebsorten doch einfach zu Hause! Hier der Fahrplan für die perfekte Verkostung mit Freunden

TEXT: KATHARINA MATHEIS

Tasting ohne Taxi

Seien wir ehrlich: Das Highlight jeder Weinprobe ist der Moment, in dem man gemütlich im Sessel versinkt, mit Freunden quatscht und nicht mehr nur probiert, sondern auch genießt. Ein Glück, wenn der Heimweg nicht lang ist. Noch besser, wenn erst gar keine An- und Abreise sein muss. Ich liebe Tastings zu Hause: Dann bestimme ich, welche Weine es gibt, was ich dazu esse und lerne nur, was mich interes-

siert. Netter Nebeneffekt: Nachschenken ist kein Problem.

Es ist nicht kompliziert, solch ein Home-Tasting zu organisieren. Ihr müsst weder Weinexperten sein noch ein großes Budget aufwenden.

Das Einzige, was ihr für die perfekte Weinprobe zu Hause benötigt, ist ein Plan. Und den bekommt ihr hier.

3 WOCHEN VORHER

Selbst ein fröhliches Thema wie Wein braucht ein bisschen Theorie. Nur so findet ihr heraus, warum die Weine so schmecken, wie sie schmecken. Das Wichtigste ist am Anfang deshalb: **Sucht euch ein Thema für eure Weinprobe.**

Wie wäre es mit einer Entdeckungsreise durch die beliebtesten Weinländer Italien, Frankreich, Spanien oder Deutschland? Für Einsteiger ganz allgemein, wer fortgeschritten ist, kann sich eine Region vornehmen wie zum Beispiel Rioja, Toskana oder die Mosel. Danach werdet ihr genau wissen, woran man die Weine von dort erkennt. Oder ihr nutzt die Gelegenheit, einmal mehrere Schaumweine aufzumachen. Findet heraus, wie unterschiedlich Crémant, Prosecco und deutscher Sekt schmecken.

Entscheidet euch für ein Thema, das ihr nicht schon in und auswendig kennt und das Raum für Entdeckungen lässt. Allerdings solltet ihr unbedingt Lust auf den neuen Horizont haben. Überzeugte Weißweinfans werden mit einem Chianti-Tasting nicht glücklich.



2 WOCHEN VORHER

Nun kommt die kniffligste Stelle der Organisation: die Suche nach den passenden Weinen. Vor dem Weinregal sind wir oft orientierungslos. Woher soll man schon wissen, ob die Weine so gut schmecken, wie man sich das erhofft?

Deshalb empfehle ich, einen **Weinladen aufzusuchen**, in dem ihr fachkundig beraten werdet. Erzählt den Profis von eurem Thema und stellt gemeinsam ein buntes Wein-Potpourri passend zu eurem Thema zusammen. Die optimale Probe besteht aus **5 bis 10 unterschiedlichen Weinen**. Eine Flasche pro Weintyp reicht, es sei denn, ihr seid deutlich mehr als zehn Personen.

1 WOCHE VORHER

Jetzt gibt es Hausaufgaben. Sobald die Weine feststehen, teilt sie auf, dass jeder von euch eine Flasche vorstellt. Bereitet euch vor. **Je mehr Informationen ihr habt, desto mehr Vorfreude**.

Folgende Checkliste

kann euch helfen:

- Wer hat den Wein gemacht? Hat der Winzer/die Winzerin eine interessante Biografie?
- Wo befinden sich die Weinberge? Arbeitet das Weingut biologisch oder biodynamisch?
- Was ist die Rebsorte des Weins?
- Könnt ihr herausfinden, wie der Wein ausgebaut wurde? Lag er im Holzfass oder im Stahltank?
- Wie lange ist er gereift?
- Wie war der Jahrgang?

Die Informationen findet ihr auf den Websites der Weingüter, den Instagram-Accounts der Winzer und bei eurem Händler. Ich suche auch gern ein paar Fotos zu den Weinbergen und Winzern heraus. Damit bekomme ich ein besseres Gefühl für das Terroir, die Macher und kann mir richtig gut vorstellen, wie der Wein entstanden ist.



1 TAG VORHER

Die letzten Vorbereitungen stehen an:

Weine kalt stellen, Gläser raussuchen, Snacks organisieren.

Für Weißweine ist der Kühlschrank optimal, für Rotweine hingegen der Keller oder die Vorratskammer. Wenn ihr beides nicht in eurer Wohnung habt, bewahrt die Weine im Zimmer auf und stellt sie eine halbe Stunde vor dem Öffnen kalt. Dann bekommen sie die optimale Temperatur von 15 bis 16 Grad.

Am besten organisiert ihr Universalgläser, die sich für Rot- wie Weißwein eignen. Pro Person reicht ein Glas, ihr müsst nicht nach jeder Runde wechseln. Nicht vergessen: Haben die Weine Korken und ihr einen Korkenzieher?

Spätestens nach dem dritten Glas meldet sich ein gesunder Appetit. Deshalb solltet ihr für das Rundum-Glücksgefühl passende Antipasti organisieren. Oliven, Käsewürfel und Brot sind optimal. Hauptsache, nichts mit Knoblauch! Der verfälscht nämlich unseren Geschmackssinn.

DIE WEINPROBE

Los geht's! Nun stellt ihr euch die Weine gegenseitig vor und probiert gemeinsam. **Nutzt all eure Sinne:** Riecht, schmeckt und spürt den Emotionen nach, die der Wein in euch auslöst. Weine können uns an eine Frühlingswiese erinnern oder an den Weihnachtsmarkt. Weine können uns zum Tanzen anregen oder zum Philosophieren. Sprecht darüber und bereichert euch gegenseitig mit euren Assoziationen.

Macht eure Gläser nicht voll, sondern geht nach spätestens 20 bis 30 Minuten zum nächsten Wein über. Wer möchte, kann die Weine nach dem Probieren auch ausspucken, keine Scheu, in der Weinbranche ist das völlig normal. Stellt dafür „Spucknäpfe“ bereit (Vasen, Champagnerkübler). Zwischen den Weinen trinkt immer mal wieder einen Schluck Wasser, um eure Geschmacksnerven zu resetten.

1 TAG DANACH

Es sind nicht alle Flaschen geleert geworden? Welch großartige Gelegenheit! Probiert mal, **wie die Weine einen Tag später schmecken**. Manche verändern ihre Aromatik, andere zeigen erst am Folgetag ihren ganzen Reiz. Eine Weinprobe zu Hause macht manchmal noch mehrere Tage danach Spaß.



Impressum

Heft 4/2021, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. November 2021

Der Feinschmecker FOODIE erscheint viermal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. ISSN 0342-2739
TELEFON: 040-27 17-33 80 (Redaktion),
E-MAIL: foodie@der-feinschmecker.de
INTERNET: www.feinschmecker.de
INSTAGRAM: foodiemagazin

CHEFREDAKTEURIN:

Deborah Middelhoff

STV. CHEFREDAKTEURIN UND REDAKTIONSLEITUNG FOODIE:

Gabriele Heins

LAYOUT: Katharina Holtmann

REISE & GASTRONOMIE:

Deborah Middelhoff (Leitung),
Sabine Michaelis, Julius Schneider

WEIN, KÜCHE, LEBENSART:

Gabriele Heins (Leitung), Uta Abendroth (stv.), Katharina Matheis, Kersten Wetenkamp (stv.)

REDAKTIONSMANAGEMENT:

Bodo Drzba (Ltg.), Maren Brunkhorst

TEXTREDAKTION: Karin Szpott

BILDREDAKTION: Antje Elmenhorst (Leitung), Helgard Below (stv.)

DOKUMENTATION:

Birgit Lütke-Glanemann

ASSISTENTIN DER CHEFREDAKTION:

Marion Voss

FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:

Stefan Elfenbein, Tobias Haberl, Maren Hoffmann, Gabriele Thal, Susanne Walter

EVENT-MARKETING:

Kenny Machaczek

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT:

Deborah Middelhoff

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor, Peter Rensmann

BRAND OWNER/VERLAGSLEITUNG:

Linda Borsay-Fengler

HEAD OF EDITORIAL OPERATIONS:

Bartosz Plaska

GESAMTVERTRIEBSLEITUNG:

Jörg-Michael Westerkamp

VICE PRESIDENT SALES:

Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen)

VERMARKTUNG: Jahreszeiten Verlag

GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de, Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-2338

ANZEIGENSTRUKTUR

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

MARKETING CONSULTANT:

Alexander Grzegorzewski
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

ABONNEMENT-VERTRIEB UND

ABONNENTEN-BETREUUNG:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg, Tel. 040/21 03 13 71; Fax 040/21 03 13 72;

E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Der Jahresabonnementpreis

für 4 Ausgaben beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 19,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 38,00, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 23,20 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende

zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 9,90. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

LESER- UND ABOSERVICE:

Telefon 040/21 03 13 71

Einzelheftbestellungen:

sonderversand@jalag.de,

Info-Service: +49 (0)40/27 17-11 10,

Fax +49 (0)40/27 17-11 20

Bitte Heftnummer und

Erscheinungsjahr angeben.

Preis pro Heft: € 4,95 (inkl. MwSt.).

Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung,

Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst

nach Rechnungserhalt.

SYNDICATION: c/o Stockfood GmbH, München, Tel. 089/74 72 02-90, E-Mail: willkommen@seasons.agency, www.seasons.agency, www.gourmetpictureguide.de

LITHO: K+R Medien GmbH, Darmstadt

DRUCK: Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obróńców Modlinia 11, 30-733 Kraków, Poland

 Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.



EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH:
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN,
CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER,
HOLIDAY, LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT,
PRINZ, ROBB REPORT, WEIN GOURMET



**EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER**

»Frankfurter Brett«

Exklusive Sonderedition von DER FEINSCHMECKER.

DER FEINSCHMECKER bietet dir das preisgekrönte „Frankfurter Brett“ in zwei Sondereditionen mit Logo-Gravur DER FEINSCHMECKER an.

PLUS: die nächsten sechs Ausgaben von DER FEINSCHMECKER gratis!

Der Produktdesigner Joseph und der Koch Johannes haben ein genial funktionales Arbeitsbrett für die Küche entwickelt – das „Frankfurter Brett“. Wie es zur Idee für das Brett kam? 2015 fiel Johannes bei der Arbeit in der Küche ein Kollege auf, der einen Behälter zwischen Hüfte und Arbeitsplatte geklemmt hatte, um darin Gemüseabschnitte einzusortieren. Das sah effizient, aber nicht besonders komfortabel aus. Da kam ihm die zündende Idee für ein massives Holzbrett mit seitlich ausfahrbaren Bügeln, an denen Behälter gehängt werden. So können Schnittgut und Abfall schon bei der Arbeit getrennt werden. Johannes und Joseph glaubten fest an ihre Idee – zu Recht: 2017 wurden sie mit dem „German Design Award“ und 2018 mit dem „Hidden Champion Internet“-Award ausgezeichnet.

Jetzt bestellen!

Auslieferung noch vor Weihnachten.

www.feinschmecker.de



Sichert euch diese exklusive FEINSCHMECKER-Edition! Beide Varianten beinhalten ein Halbjahres-Abonnement DER FEINSCHMECKER sowie eine exemplarische Ausgabe zum Schmöker www.feinschmecker.de/frankfurterbrett

FRANKFURTER BRETT | BASIC
Frankfurter Brett-Prinzip in Reinform.
Sonderedition mit Logo-Gravur
„DER FEINSCHMECKER“

nur 399,-



FRANKFURTER BRETT | PHOENIX
Das Frankfurter Brett im Superlativ.
Sonderedition mit Logo-Gravur
„DER FEINSCHMECKER“

nur 899,-



FOODIE: Lieber Elyas, du hast den Ruf, gut und gern zu essen.

ELYAS M'BAREK: Stimmt, und ganz ehrlich, als die Anfrage von FOODIE für das Interview kam, hab ich mich richtig gefreut. Ich war immer schon so ein kleiner Feinschmecker.

Wie kommt's?

Zum einen stammt meine Mutter aus einer Gastronomenfamilie, meine Großeltern führten im Innviertel ein gemütliches Bistro. Zum anderen habe ich irgendwann festgestellt, dass gutes Essen glücklich macht.

... mit den Marillenknödeln deiner Oma aus Österreich?

Aufgewachsen bin ich mit österreichisch-süddeutscher Küche, ab und zu hat mein Vater auch tunesisch gekocht. Ich habe aber früh ins Ausland geschielt, zuerst nach Italien, später nach Japan. Diese Küchen faszinieren mich.

Warum gerade diese beiden?

Die italienische Küche ist so liebevoll, wie

von Mama gemacht, man schmeckt, dass die traditionellen Gerichte mit viel Herzblut kreiert sind. Und am Ende des Abends rollt man dann beseelt ins Bett. An Japan liebe ich das Puristische und das gleichzeitige Streben nach Harmonie und Perfektion. Bei beiden Küchen geht es um das gute Produkt.

Verrätst du uns deine Lieblingsgerichte?

Eine gute Penne all'arrabbiata – obwohl oder gerade, weil sie einfach ist. Auch eine richtig gute Bolognese ist der Wahnsinn. Bei der japanischen Küche mag ich auch Fleischgerichte, perfekt zubereitetes Wagyu Beef vom Kobe-Rind! Besser geht's doch nicht!

„Gut essen macht glücklich“, hast du gesagt. Wie genau definierst du das?

Im Restaurant sitzt man ja meistens mit Freunden, Kollegen, ist in einer Gesellschaft. Man unterhält sich, trinkt einen guten Wein – ja, und wenn dann auch



Lokal-Matador

Interview: Stefan Elfenbein

A close-up, slightly angled portrait of actor Elyas M'Barek. He has dark hair, a well-groomed beard, and is looking directly at the camera with a neutral to slightly smiling expression. He is wearing a light-colored, patterned sweater.

Er fahndet nach tollen Restaurants, kocht und liebt Wein – Schauspieler Elyas M'Barek nennt sich selbst „Trüffelschwein“

das Essen stimmt, entsteht ein wohliges Gefühl. Man weiß, man hat den Abend mit lieben Menschen verbracht und gemeinsam Genuss erlebt. Für mich ist das Glück und gehört zur Lebensqualität.

Gehst du auch mal allein essen?

Ja und gern. Wenn ich weiß, dass ich demnächst im Ausland bin, mache ich mir schon vor der Abreise Gedanken, wo ich essen gehen werde. Die Vorfreude allein ist toll, und vor Ort ist der Besuch im Restaurant das Highlight des Tages. Gutes zu finden, ist ein Hobby von mir, ich bin da wie ein Trüffelschwein, suche, schnüffle, wühle – und freue mich riesig, wenn ich etwas Gutes gefunden habe, das ich weiterempfehlen kann.

Wie genau „schnüffelst“ du?

Ich frage jeden, mit dem ich spreche, zu Hause und vor Ort, sobald ich ankomme: den Taxifahrer, den Concierge, den Kellner, Tischnachbarn, die Locals halt. Ich frage aber auch Freunde und Bekannte, die mal am jeweiligen Ort waren. Außerdem haben wir Schauspieler zig Blogs, die sich mit Food beschäftigen.

An welchen Orten warst du zuletzt?

In Berlin und gerade in New York, kulinarisch für mich zwei der spannendsten Städte. In New York empfehle ich unbedingt „COTE Korean Steakhouse“ mit mega Beef-Gerichten. Echt urig ist die „John's“-Pizzeria in Greenwich Village, absoluter Wahnsinn das „Carbone“, mein New Yorker Lieblingsitaliener, ebenfalls im Village. Alles dort wirkt, als wär's mal ein düsterer Mafioso-Treff gewesen

... das war es auch. Es gibt im Hauptraum sogar noch eine Stahltür, die einst zugeschoben wurde, wenn im Nebenraum geballert wurde, man sieht noch Einschusslöcher. Alles richtig gute Empfehlungen. Wir sind beeindruckt.

Das ehrt mich, danke! In Berlin bin ich absolut gerne im „Grill Royal“, dort liebe ich den Service, das Essen, die Leute, die irre Weinkarte – man kann da die ganze Nacht verbringen. Eher ein Ort für Geschäftstreffen ist das „Mondo Pazzo“ in Charlottenburg, und mein privater Tipp ist das „Kin Dee“, was die junge Köchin aus Thailand dort macht, finde ich sehr interessant.

Weine, Cocktails: Was trinkst du gern? Im Film „Nightlife“ hast du ja einen Barkeeper gespielt.

Für den Film musste ich tatsächlich einiges über Cocktails lernen, auch Rezepte und Zubereitungen. So richtig gut gelang mir der Aperol Sour mit frisch gepresstem Zitronen- und Orangensaft und 'ner dünn geschnittenen Orangenscheibe im Tumbler. Den habe ich den gesamten Filmsommer über jedem kredenzt, der vorbeikam. Mein Lieblingscocktail ist die klassische Margarita mit Salzrand und ohne Schnickschnack.

Gibt es Lieblingsweine?

Ich tendiere zu rot, zu Fleisch mag ich Cabernet Sauvignon, gern aus den USA. Und wenn ich einen guten spanischen Tempranillo auf der Karte sehe, bestelle ich auch den. Ich mag aber auch Rosé. Mein aktueller Liebling ist der von Jon Bon Jovi: „Diving into Hampton Water“.

Gibt es ein persönliches Wohlfühlgericht?

Ein Teller mit richtig gut gemachten Nudeln macht mich auf der Stelle glücklich.

Kochst du auch selbst?

Klar! Und zwar genau die eben genannten Nudelgerichte. Also wenn, dann bodenständig Italienisches.

Bio, Tierwohl, Nachhaltigkeit – spielt das für dich eine Rolle?

Ja, unbedingt! Genau das macht ja gutes Essen aus. Ich will wissen, wo die Zutaten herkommen und ob sie mit Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein produziert sind. Ich nehme ungern Schrott zu mir. Ich gebe lieber etwas mehr Geld für gute Produkte und gutes Essen aus.

Wie merkst du, dass du „Schrott“ vor dir hast?

Meistens schon am Preis. Fleisch etwa, das zu billig ist, ist dann auch nichts, schmeckt nicht, und mehr will man sich über die Hintergründe gar nicht vorstellen.

„Ich esse lieber weniger Fleisch, dafür besseres. Für mich ist das Luxus, den ich mir gönne“

len. Ich esse also lieber weniger Fleisch, dafür aber besseres. Für mich ist das Luxus, ein Luxus, den ich mir gönne. Ich habe auch ein Faible für Spezialitäten- oder Feinkostläden. Bei „Käfer“ in München bin ich gern und kaufe spontan einen besonderen französischen Käse. Das macht mir Spaß.

Verrätst du uns auch deine Lieblingsrestaurants in München, deiner Heimatstadt?

Gern. Mein aktueller Lieblingsitaliener ist das „Guido al Duomo“ an der Frauen-

kirche. Wenn ich Lust auf moderne asiatische Küche habe, gehe ich ins „Cochinchina“ in Schwabing. Passend für elegantere Verabredungen oder auch Geschäftliches ist das „Matsuhisa Munich“ im „Mandarin Oriental“.

Zu deinen nächsten Filmen: In „Liebesding“ spielst du ab Februar einen Filmstar, in „1000 Zeilen“ von Bully Herbig eine reale Figur, Juan Moreno, den „Spiegel“-Reporter, der 2018 Lug und Bezug innerhalb der Redaktion aufgedeckt hat.

Eine ganz andere Rolle, ich sehe auch anders aus: fülliger. Als Vorbereitung für die Dreharbeiten kam die Ansage, ruhig ein wenig zuzunehmen. Das hat natürlich Spaß gemacht.

Warum denn das?

Bully wollte einen anderen Look, weniger drahtig. Ich sollte nicht aussehen, als ob ich den Großteil meiner Zeit im Gym statt mit meinen Notizen verbringe.

Was ist dein Fazit nach all deinen Recherchen zum Thema Essen?

Genau hinschauen, hinterfragen, beim Einkaufen nachdenken, sich auch allein im Restaurant was gönnen. Und wenn alles stimmt: reinhauen und genießen. Gut essen macht glücklich.

Biografie

Der österreichische Schauspieler Elyas M'Barek (39) ist in München geboren und aufgewachsen. Sein Vater stammt aus Tunesien, seine Mutter aus Oberösterreich. Bekannt wurde er durch seine Rollen in der Fernsehserie „Türkisch für Anfänger“ (2006-2008) und auch in der Film-Trilogie „Fack ju Göhte“ (2013-2017). Zuletzt überzeugte er auf der Leinwand in „Der Fall Collini“ (2019) als Anwalt im Italien der NS-Zeit und in Simon Verhoevens Komödie „Nightlife“ (2020) als der Barkeeper Milo. Ab dem 17. Februar 2022 wird er in Anika Deckers Kinofilm „Liebesding“ als Filmstar Marvin Bosch zu sehen sein. In Bully Herbigs Satire „1000 Zeilen“ – ebenfalls 2022 im Kino – spielt er den Reporter Juan Moreno, der 2018 den Fälschungsskandal beim „Spiegel“ rund um Claas Relotius aufdeckte. Elyas M'Barek lebt in der Münchner Innenstadt.

Für alle, die von früh bis spät ackern,
auch wenn sie nicht immer
den verdienten Dank ernten.



Sebastian, Bauer

**BILD jetzt
im TV!
Infos unter
www.BILD.tv**

FÜR EUCH.

Bild



Unsere Autorin
Stephanie Gastager, 30, ist gebürtige Stadt-Salzburgerin, sie managt die Vereinigung der österreichischen Jeunes Restaurateurs (JRE) mit vielen Gourmetevents – und zwar aus ihrem Büro in der schönen Altstadt, von wo sie die lebendige Gastro-Szene, wie hier das Gasthaus Hinterbrühl, bestens im Blick hat!

GLÜCKSFAIL. SALZBURG

Wo man ein tolles Schnitzel isst, sich am hausgemachten Punsch wärmt und „fein versumpfen“ kann, weiß Steffi Gastager am besten, die hier ihre Favoriten verrät. Im Winter ist die schöne Stadt perfekt für kulinarische Festspiele!

TEXT: STEPHANIE GASTAGER, FOTOS: JOHANNES KERNMAYER

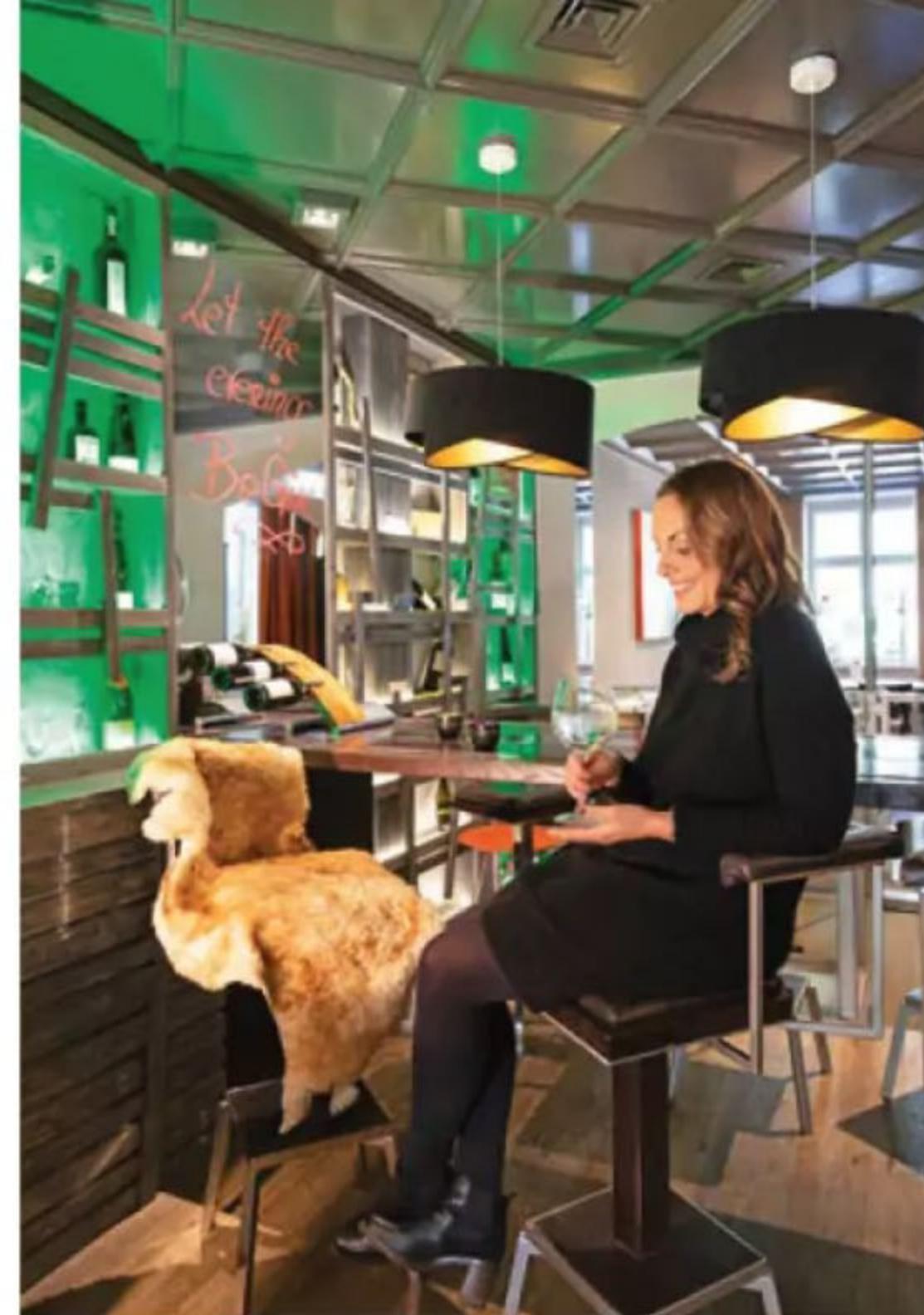
Mit Salzburg als Geburtsort habe ich es gut getroffen: Ich mag das Flair der Kleinstadt (152 000 Einwohner), die sich zu Festspielzeiten als internationale Kulturmetropole aufbrezelt – fantastisch, wie großes Welttheater auf provinzielle Beschaulichkeit trifft. Dazu sorgen mehr als 16 000 Studierende, dass es bei uns nie langweilig wird. Schon gar nicht kulinarisch, denn neben Sternerestaurants und Nobel-Wirtshäusern gibt's jede Menge origineller, junger Läden.

9 UHR: EIN GLÜXSFALL MIT X

Eigentlich wollten Klaus und Petra Fleischhaker, die jahrelang das beste Restaurant der Stadt geführt hatten, in den vorzeitigen Ruhestand gehen. Dann wurde ihnen langweilig, und so verwandelten sie mit Tochter Stefanie und Schwiegersohn Dominik eine Lokalruine in diese Cafébar. Ich liebe den versteckten Innenhof, wo beheizt unter dem Segeldach Felle und Decken zum Reinkuscheln bereitstehen. Ein Treffpunkt, um mit Freundinnen zu frühstücken. Auf einer Karte kreuzt man an, was man essen möchte. Etwa veganen Passionsfrucht-Chiasamen-Pudding, Waldviertler Hirschschinken oder Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Nüssen. Flammkuchen ist der Klassiker der kleinen Speisekarte mit wechselndem Mittagsgericht (€ 8,50).

CAFE- UND COCKTAILBAR GLÜXSFALL,

Franz-Josef-Kai 11, Mi-Sa 9-24 Uhr, So 8.30-16 Uhr, www.gluexfall.at



Links: vom Frühstück bis zum Cocktail ein „Glüxsfall“. Unten links: Auf dem Schrannenmarkt eine Fischsuppe von Fisch Krieg – köstlich. Unten: Philipp Sporer vor seiner Likör- und Punschmanufaktur



10.30 UHR: FLANIEREN IN DEN „DURCHHÄUSERN“

So heißen die Innenhöfe mit Boutiquen, Shops und Cafés, die Universitätsplatz und Getreidegasse verbinden. Eine Pause mache ich gern in der puppenstubenartigen Konditorei Schatz (Getreidegasse 3, www.schatz-konditorei.at), kulinarische Mitbringsel finde ich bei Azwanger (Getreidegasse 15, www.azwanger.at). Und wo täglich eine lange Schlange vor einem Fensterlokal ansteht, verkauft Balkan Grill Walter (Getreidegasse 33a, www.hanswalter.at) seine kultige Bosna (Bratwurst). Einer meiner Favoriten ist gleich ums Eck die Likör- und Punschmanufaktur Sporer. Bei Michi und Philipp Sporer, Vater und Sohn – mit Lederhose samt Sneakers selbst bei kühlen Temperaturen –, trifft sich ganz Salzburg, meistens vor der Tür, denn im Laden mit alten Fässern und Holztheke ist kaum Platz. Unbedingt probieren müsst ihr den nach Familienrezept aus den 1930er-Jahren hergestellten Orangenpunsch mit Rum, für mich der beste des Universums!

LIKÖR- UND PUNSCHMANUFAK-

TUR SPORER, Getreidegasse 39, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 9-17 Uhr, www.sporer.at

Punsch und Bio-Käse, Schnitzel und Wurst – die kulinarische Mischung ist bunt

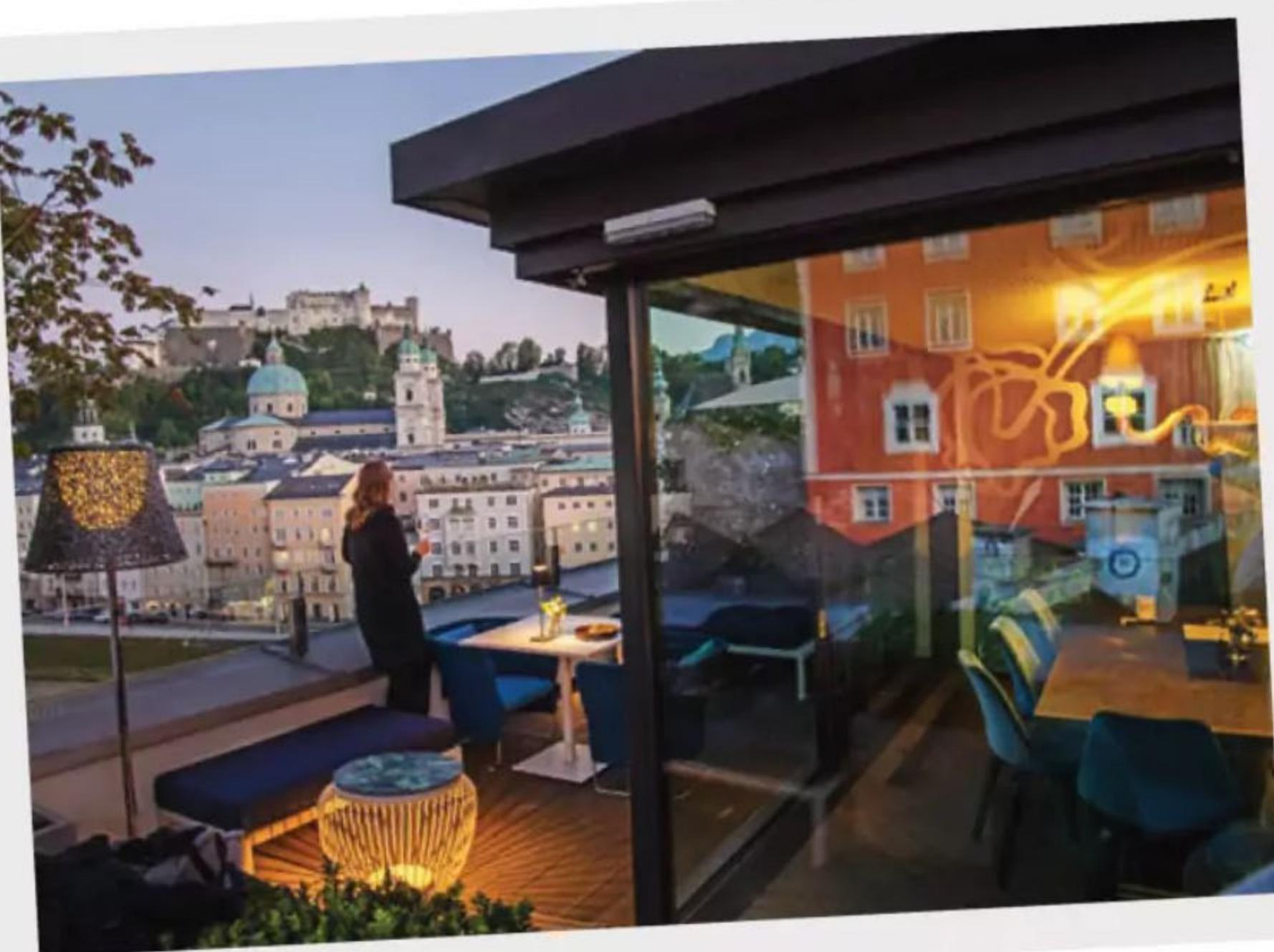
12 UHR: FISCHSUPPE AM SCHRANNENMARKT

Das Andräviertel hat sich zum pulsierenden Zentrum des studentischen Salzburgs gemausert. Mittendrin ist jeden Donnerstag die Schranne, der mehr als 100-jährigen Bauernmarkt rund um die Andräkirche. Ich liebe vor allem die kleinen Bio-Käsereien und am allermeisten die duftende Forellen- und Saiblings-Fischsuppe bei Fisch Krieg, die man gleich am Stand löffeln kann.

SCHRANNENMARKT, an der Andräkirche, jeden Do 5-13 Uhr, www.biofischzucht-krieg.at

13.30 UHR: ÜBER DEN HÖHENWEG ZUM WIENER SCHNITZEL

Kleine, schöne Umwege bereichern das Leben. Los geht's bei der Festungsbahn, vorbei am Stiegl Keller, und schon seid ihr auf dem Panoramaweg über den Dächern der Altstadt. 15 Minuten super Ausblicke, ehe ihr wieder hinunter nach



Die Terrasse des Hotels

Stein: mehr Insta-Selfie-Kulisse geht nicht

Alt Nonntal und – vorbei an Galerien und der Rösterei „220 Grad“ – zurück in die Altstadt kommt. Ich kehre hier gern in das „Hinterbrühl“ ein. Ein kleines, von zeitgeistigen Verschönerungen verschontes Wirtshaus mit rustikaler Theke und alten Holztäfelungen, aber mit frischem Schwung. Küchenchef Dennis ist ein Berliner, der mit ein paar mediterranen Anklängen richtig gut österreichisch kocht. Goldbraune, gewölbte Panade zeichnet das mit warmem Erdäpfelsalat servierte Kalbsschnitzel (S. 94) aus, und zum Kaiserschmarren gibt's Apfelmus. Ohne Umweg geht's vom Mozartplatz durch die Kaigasse (mit der Schoko- und Pralinenmanufaktur Berger auf Nr. 39) dahin.

GASTHAUS HINTERBRÜHL, Schanzlgasse 12, Do-Mo 11.30-21 Uhr, www.gasthaus-hinterbruehl.at

15 UHR: INSTA-SELFIE-KULISSE VOM FEINSTEN

Kein Pardon: Besuch von auswärts schleppen ich hinauf auf die Steinterrasse im 7. Stock des Hotels Stein – mein ultimativer Salzburg-Blick. Bunte Altstadthäuser mit vielen Kirchtürmen, dahinter die Festung Hohensalzburg und im Hintergrund die salzburgisch-bayerische Bergwelt bis zum Watzmann – mehr Insta-Selfie-Kulisse geht nicht. Ein venezianischer Glasfabrikant hat dem Hotel Stein nach aufwendiger Restaurierung neues Leben eingehaucht. Das Rooftop-Bar-Restaurant erfreut uns mit Wagyu-Burger und Crispy Chicken samt asiatischer Aromen. Vorbeischauen kann man aber auch nur auf einen Espresso, ein Glas Wein oder einen Cocktail.

STEINTERRASSE, im Hotel Stein, Giselakai 3-5, So-Do 7-24 Uhr, Fr, Sa 7 bis 1 Uhr, www.steinterrasse.com

16.30 UHR: IM TORTENHIMMEL

Ob Schokomousse- oder Mango-Frischkäse-Torte – als ob die Wahl aus mehr als 20 täglich immer wieder ergänzten Torten in der Confiturie Fingerlos nicht schon schwer genug wäre, stehen noch jede Menge weitere Kuchen, Mini-Törtchen, Petits Fours und Strudel in den Vitrinen. Warum ich dennoch manchmal ein paar Schritte wei-

tergehe, liegt an Didi Maiers Café Wernbacher. Der junge Gastro-nom hat das kultige Kaffeehaus mit Originaleinrichtung aus den 1950er-Jahren entstaubt. Man kann bei Einspänner, Wein und Drinks fein versumpfen, wie wir in Österreich sagen, und dazu Gerichte vom Schinken-Käse-Toast bis Miesmuscheln in Safransauce genießen. Genial am Morgen: Pancakes mit warmen Beeren.

CAFÉ FINGERLOS, Franz-Josef-Str. 9, Di-So 7.30-19.30 Uhr,

www.cafe-fingerlos.at

CAFÉ WERNBACHER by Didi Maier, Franz-Josef-Str. 5,

Mo-Di und Do-Sa 8-22 Uhr didimaier.at/de/wernbacher

Wo ein Berliner uns bestens mit Schnitzel und Schmarren versorgt

18 UHR: OHNE FLUGSCHAM NACH AFRIKA

Das Afro Cafe mitten im barocken Salzburg ist herrlich entspannt: Stoffe und Dekors ostafrikanischer Künstler prägen das Ambiente. Fair Trade ist das Motto nicht nur bei den handgelesenen Teesorten, die

ich – als leidenschaftliche Teetrinkerin – dem exzellenten hauseigenen (!) Kaffee vorziehe. Bei Hühnercurry mit roten Zwiebeln, Kenia-Bohnen, Schwarzkümmel und Duftrieb geben afrikanische Gewürze regionalen Produkten den besonderen Touch.

AFRO CAFE, Bürgerspitalplatz 5, tgl. 9-19 Uhr,

Frühstück bis 11 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr, www.afrocafe.at

20 UHR: HÖCHSTE ZEIT FÜR EINEN COCKTAIL

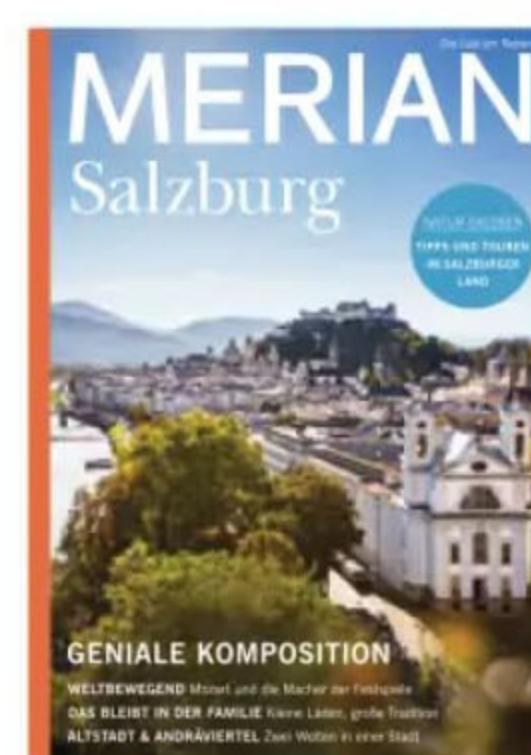
Klare Poleposition in der Barszene hat das „Mentor's“ – und das nicht nur wegen der Altstadtlage neben dem Mönchsbergaufzug. Die Cocktails haben internationales Format, neben den Klassikern sind vor allem die individuell gemixten Drinks großartig. Dazu läuft coole Musik. Aber wenn ihr schon in Salzburg seid, solltet ihr unbedingt zu Red Bulls spektakulärem „Hangar 7“ rausfahren. Die Stahlkonstruktion mit ihren 1754 Glastafeln ist nicht nur Ausstellungsfläche für Oldtimer-Flugzeuge, Rennwagen und moderne Kunst, sondern ebenso Bühne für das Spitzenrestaurant „Ikarus“, Grill-Lounge (im Sommer), TV-Arena und Bar. Genau genommen sind es zwei Bars, die MayDay-Bar und die Threesixty Bar mit gläsernem Boden unter der Dachkuppel. Wer die Wahl hat ...

MENTOR'S BAR KULTUR, Di-So 18-1 Uhr, Gstättengasse 3,

www.facebook.com/mentors.bar

HANGAR 7, MayDay Bar, Mo-Do und So 12-24 Uhr, Fr-Sa 12-1 Uhr, Carpe Diem Lounge – Café 9-17 Uhr,

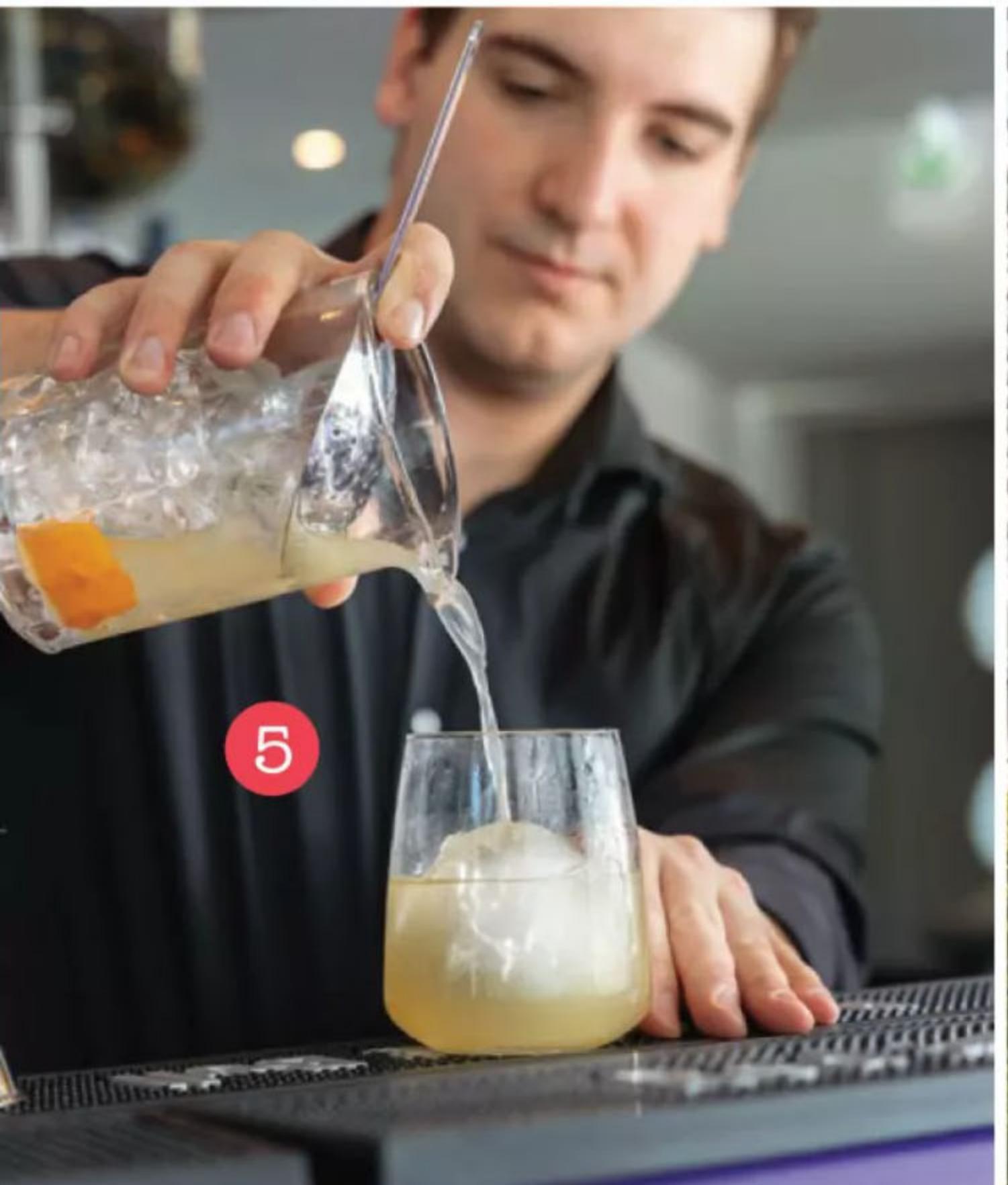
www.hangar-7.com



Lust auf noch mehr Infos zu Salzburg? MERIAN hilft weiter. 132 Seiten, € 9,90



1) Lässiger Charme der Fünziger im Café Wernbacher – hier kann man wunderbar versumpfen. 2) Die Qual der Wahl hat man bei mehr als 20 Torten täglich im Café Fingerlos. 3+4) Afrika in Salzburg: Thomas Steiner serviert im herrlich entspannten Afro Cafe neben Shakshuka auch viele Bistrogerichte, bei denen regionale Produkte mit afrikanischen Gewürzen kombiniert werden. 6+7) Im spektakulären „Hangar 7“ an der Ostseite des Salzburger Flughafens: Baarkeeper Lorenz Mackner mixt in der MayDay Bar Cocktails wie den „Ono“ – er enthält neben Rum und Wermut auch Kardamom und Zitrone, passend für die kalte Jahreszeit





**Exklusiv
für FOODIE
gemixt!**



PAULINA NOWAKOWSKA

ist seit einem Jahr Bartenderin in der Ory-Bar in München. Sie mag lieber Rum, Brandy und Cognac als Gin, wie man sieht. Ihr Drink passt super in die Winterzeit!

NUTS & OIL

Zutaten für 1 Person

- 5 cl Kürbiscognac (siehe unten)
- 2 cl Mandelsirup (z.B. Orgeat)
- 1,5 cl Limettensaft
- 2 Tropfen Vanilleextrakt

Alle Zutaten auf Eiszwürfeln in ein Rührglas geben und kalt rühren, auf einen Coupe-Kelch abseihen.

Kürbiscognac

- 100 ml Cognac
- 25 ml Kürbiskernöl

Zutaten verrühren und in ein Schraubglas geben, gut schütteln. Über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag auftauen lassen und durch einen Kaffeefilter filtern, um das Öl abzutrennen. Die Menge reicht für mehrere Drinks.

Die nächste **FOODIE**

feiert den **FRÜHLING**: In unserer Serie **UNTERSCHÄTZTES GEMÜSE** widmen wir uns dem Kohlrabi, in der Kochschule geht es um **FALAFEL**, und unser City-Trip führt uns in die Szeneläden von **LUXEMBURG**.

Ab 2. März 2022 im Handel

Foodie

NEU!

apero.podigee.io



Apéro

Alles über Wein.

Apéro – der FOODIE Wein-Podcast

Wir sprechen mit den interessantesten Menschen aus der Weinszene. Kein Fachgesimpel, keine Angeberei, kein Schnickschnack. Sondern das, was euch interessiert.

An jedem ersten Sonntag im Monat eine neue Folge.

AKTUELLE FOLGEN

Sommelier-Weltmeister Marc Almert: Wie kannst du dir Tausende Weine merken?

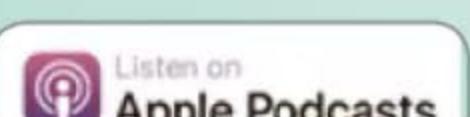
Weinkönigin Angelina Kappeler: Welcher Spruch nervt am meisten?

Hip-Hopper Moritz Haidle: Wie übernimmt man lässig ein Traditionsweingut?

Powered by



Foodie



WILTMANN. SIEHT MÄN. SCHMECKT MAN.

