

12/2021

FEINSTES RACLETTE & FONDUE

Lust auf Genuss

magazin

FEINSTES RACLETTE & FONDUE

Für gemütliche Stunden mit lieben Gästen

PLUS
super Beilagen,
Dips & Saucen

Stroganoff-Pfännchen

Wolfsbarschfilet mit
Parmesan-Panko-
Kruste

Karlsbader
Schnitte 2.0

Rote-Bete-Pickles

Neue Ideen mit Fleisch, Fisch oder Vегgie
+ Gut zu wissen: Käse-Tipps vom Profi + Schöne Ausflüge im Herbst + Schnelle Desserts

www.lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,20 - Österreich: € 4,60 - Schweiz: sfr 7,90 - Benelux/Frankreich: € 4,70 - Italien/Spanien: € 4,90 - Griechenland: € 5,70

NEU ♦ OPULENT ♦ AUFREGEND

FÜR DAS SCHÖNE LEBEN DRINNEN & DRAUSSEN

VILLA

6,90 €

Deutschland 6,90 € | Österreich 7,60 €
Schweiz 11,00 sfr | BeNeLux 8,20 €

01
NOVEMBER
2021

TRAUMHÄUSER
INTERNATIONAL
MUSTIQUE
RIO DE JANEIRO
MARRAKESCH
PARIS

Funky Colours

Starke Farben setzen stilvolle Akzente
vom Londoner Townhouse bis zum Alpen-Chalet

VILLA NEW LIVING DE LUXE
ab 20. Oktober am Kiosk und bei Amazon



Bestes für die Seele

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Feinen Genuss in gemütlicher und geselliger Runde zelebrieren – das tut uns jetzt in der kalten, dunklen Jahreszeit besonders gut. Ich freue mich deshalb alle Jahre wieder auf das Raclette- und Fondue-Opening mit lieben Freunden. Die Zutaten lassen sich gut vorbereiten, alles kommt zusammen auf den Tisch und dann werden Pfännchen oder Spieße nach Herzenslust bestückt, am liebsten den ganzen Abend lang. Herrlich unkompliziert, aber dennoch raffiniert! Und in diesem Jahr kommen ganz neue Varianten auf den Tisch: Ob gratinierte Austern mit Knoblauch-Petersilien-Öl (S. 14), Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki (S. 12), Ratatouille-Quiches (S. 36) oder koreanisches Fondue (S. 62) – die Ideen in diesem Heft sind genial. Und da Süßes bei mir immer geht: In die Cheesecake-Pfännchen mit Ahornsirup und Bacon (S. 80) habe ich mich schockverliebt.

AnkeKrohmer.

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekrohmer



FOLGEN SIE UNS AUF:



Facebook: www.facebook.com/lustaufgenuss



www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



17 Polenta-Taler mit buntem Gemüse



40 Flammkuchen mit Kümmelschmand



62 Koreanisches Fondue



Die Rezepte auf unserem Titel finden Sie auf den Seiten 11, 15, 38 und 56

© Haben Sie Fragen?
Dann schreiben Sie
unserer Chefredakteurin
Anke Krohmer direkt:
anke.krohmer.lustaufgenuss
@burda.com

Raclette und Fondue aus aller Welt neu entdeckt

Magazin

Neue Entdeckungen für Foodies und das Lieblingsrezept vom Drei-Sterne-Koch ... **6-8**

Raclette mit Fleisch, Fisch, Veggie

Von Rahmspinat-Pfännchen mit Lava-Wachtelei, Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste, Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki bis Polenta-Taler mit buntem Gemüse **10-25**

Pioniere im Porträt

Die Gründer von Münchens erster Craft-Käse-Manufaktur legen großen Wert auf das Wohl der Tiere und Nachhaltigkeit **26-28**

Raclette mit Teig

Mit diesen genialen Ideen backen Sie am Tisch easy und raffiniert Pizza, Tartes, Flammkuchen oder feine Nudelgerichte. Ob Lobster Mac and Cheese, Ratatouille-Quiches oder Lammkäfte-Tartes – diese Rezepte werden alle begeistern! **32-47**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelt Themen

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren Gerichten im Heft **48-49**

Marinaden, Saucen und Dips

Von Kürbis-Guacamole, Estragon-Marinade, Tomatillos-Salsa, Ponz-Dip bis Sriracha: Diese Rezepte voller Gewürzpower sind unverzichtbar auf dem Teller **50-51**

Für Sie probiert

Fertige Dips, Chutney und Saucen **52**

Beilagen

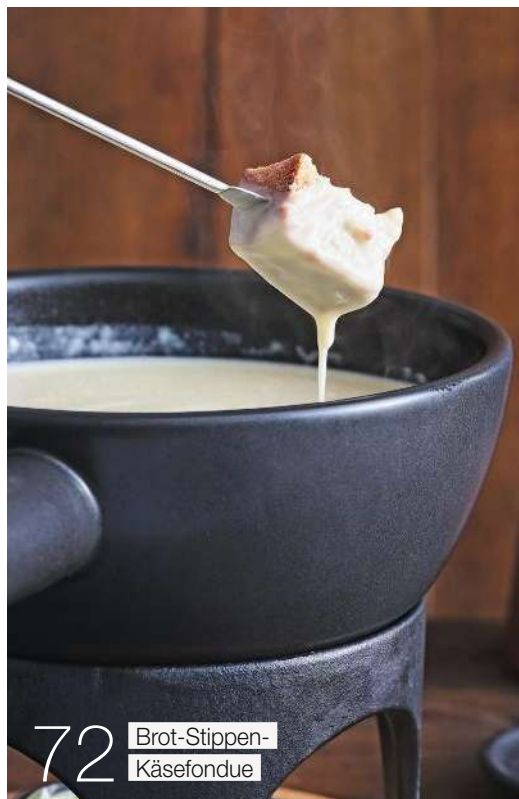
Pikante Ananas-Pickles, eingelegte Okraschoten oder Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken sorgen für frische Kontraste am Gaumen **54-59**

Genusswelten

In der Sennerei Baldauf wird weltbesten Käse nach Familientradition hergestellt. Außerdem: coole Tools für Käse **60-61**



70 Orient-Fondue mit Huhn
in pikanter Joghurt-Marinade



72 Brot-Stippen-
Käsefondue



83 S'mores

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Fondues aus aller Welt

Ob koreanisch, japanisch, orientalisch oder nach Schweizer Art mit Käse – internationale Rezepte mit köstlichen Extras **62-77**

Kurz nachgefragt bei ...

...Walo von Mühlenen
Der Affineur und Käse-Weltmeister verrät, welcher Käse sich für Fondue und Raclette am besten eignet **78-79**

Süße Ideen für Raclette & Fondue

Zimtmilchreis-Brûlée oder Ruby Chocolate Fondue werden alle lieben **80-87**

Schnell und easy

Vier Desserts zum Verwöhnen **88**

Kulinarische Reise

Besondere Genussziele im Herbst **90-93**

Genussmenschen

Jennifer und Arnaud Favre aus der Schweiz zelebrieren jede Woche Fondue **94-96**

Editorial **3**

Bezugsadressen **59**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**



Besuchen Sie uns auch auf:
www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss



GETRÄNKE-
TIPP



Die **zehn besten Weine**
passend zu unseren
Gerichten im Heft stellt
Ihnen **Sommelière**
Christina Hilker vor

48



Schöne Hotels und
Restaurants für
genussvolle Kurztrips

90



PROBIER'S MAL MIT GEMÜTLICHKEIT

Das Feuer im Kamin lädt zum Verweilen ein. Dazu gibt es hervorragende Weine, Drinks und köstliches Soulfood wie Ossobuco oder Wildschwein-karree. Der Name HYGGE ist Programm: Wohlfühlen und Genuss wird in dem Hamburger Restaurant im Stadtteil Groß Flottbek großgeschrieben. Das Beste: Wem es gefällt, der bleibt einfach – ans Restaurant ist nämlich ein ebenso einladendes Boutique-Hotel angeschlossen. www.hygge-hamburg.de

SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von kulinarischen Hotspots, Trinkfreude bis Tafeldekoration

Stylish & nachhaltig unterwegs

Ob wärmender Tee bei einer Winterwanderung oder zur Glühwein-Runde mit Freunden im verschneiten Garten: Die Thermoskannen und Becher mit Isolierfunktion von Corkcicle halten Heißgetränke bis zu zwölf Stunden warm, kalte sogar noch länger. Sie sind vielseitig einsetzbar und umweltschonend, da sie Plastikflaschen und Einwegbecher ersetzen. Die modernen Designs von Marmorlook bis Star Wars machen sie zu coolen Eyecatchern, außerdem sind sie super zum Verschenken. Ab 30 Euro über www.corkcicle.com



Ob clean oder im Glitzerlook – die nachhaltigen Thermoskannen- und Becher von Corkcicle sind auch ein tolles Geschenk



Neue Kochlektüre

1 EINE WELTREISE



inspirierte Spitzenköchin Julia Komp zu diesem Kochbuch, das neben Interpretationen von Gerichten verschiedener Kontinente auch wunderschöne Reiseimpressionen festhält. Gräfe und Unzer, 22 Euro

2 ALLES UM DIE KNOLLE



sich in der Kartoffelkunde und Rezeptsammlung von Dominik Klier und Theo Lindinger. Die Besitzer des Münchner Kartoffelstandes Caspar Plautz wissen, wie man das Gemüse raffiniert in Szene setzt. Kunstmann Verlag, 30 Euro

3 EINTAUCHEN



in eine unglaubliche Bandbreite an Suppenkreationen kann man mit „Nur Suppe“. Martin H. Lorenz versammelt hier ganze 101 Rezepte bekannter Köche – etwa einen Sud von Tomate und Kimchi mit Hummer von Tim Raue. Callwey Verlag, um 40 Euro

FÜR IHRE ATEMBERAUBENDE ZUKUNFT



Grüne Meeresschildkröte

Sie **STIRBT AUS**, weil bei höheren Temperaturen fast nur noch Weibchen schlüpfen.

Korallenriffe

Die größten Bauwerke der Erde, manche über 2000 Kilometer lang, werden durch den Klimawandel **ZERSTÖRT**.

Der Planet Erde, unsere Heimat, ist bedroht – durch den Menschen. Der Kampf gegen Corona hat diese harte Wahrheit lange verdrängt: Der Klimawandel ist die größte Bedrohung unserer Zeit. Nie war es wichtiger, für unsere Erde zu kämpfen. Deshalb haben wir – die Medien des BurdaVerlags – uns entschlossen, gemeinsam für den Einklang von Mensch und Natur einzutreten und einen Beitrag zu nachhaltigerem Leben zu leisten. Dafür haben wir die Initiative For Our Planet ins Leben gerufen. Mehr Informationen dazu finden Sie hier: www.forourplanet.com



**FOR OUR
PLANET_**
powered by Genuss

MONDÄNE DRINKKULTUR

Bénazet. Schon der klangvolle Name des Wodkas aus Baden-Baden weckt Vorfreude: Ein geschmeidiger und klarer Geschmack macht die Spirituose aus französischen Winterweizen und Schwarzwald-Quellwasser zur exquisiten Basis von Longdrinks. Spannend ist auch die Namensgebung: Sie würdigt der Familiendynastie Bénazet, dank deren Spielbank sich der Kurort Baden-Baden im 19. Jahrhundert zum Hotspot der guten Gesellschaft Europas wandelte. 700 ml um 35 Euro, über www.benazet.de



SCHLICHTE SCHÖNHIT
FORMEN DER NATUR – EINE RÜBE
ODER EINE ZWIEBEL – GABEN DEN
ANSTOSS ZU DEN BONBONNIEREN
DES DESIGNERS HENNING KOPPEL.
DIE ELEGANTEN GEFÄSSE AUS EICHE
UND EDELSTAHL SIND DER IDEALE
AUFBEWAHRUNGORT FÜR DIE
KLEINE NASCHEREI ZUM KAFFEE
UND SCHMÜCKEN JEDE TAFEL.
VON GEORG JENSEN AB 79 EURO, ÜBER
www.georgjensen.com

Kolumne
von Christian
Jürgens

TIPPS AUS DER
STERNEKÜCHE – FOLGE 55

DIE HEIMLICHEN STARS

Die Fondue-Klassiker lassen sich einfach
variieren – unser Profi verrät wie

Mit kleinen Twists lässt sich das Fisch- und Fleischfondue super abwandeln. Als Basis fürs Fischfondue Fischfond in einen Topf geben. Gemüse, z. B. je 1 Karotte, Lauchstange, Zucchini, Zwiebel und Knoblauchzehe, zugeben und würzen. Alles einmal aufkochen und 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Mit Weißwein abschmecken, einmal aufwallen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren. Fürs Fleischfondue bräunen Sie 1 Zwiebel in einer Pfanne an und geben dann kalte Fleischbrühe dazu. Mit 1 Tomate und Gewürzen aufwallen lassen, 20 Minuten ziehen lassen, ebenfalls durchs Sieb passieren. Zu beiden Fondues geben besondere Saucen und Dips neue Akzente. Etwa ein Meerrettich-Preiselbeer-Dip: Dafür 4 EL Sahnemeerrettich, 3 EL Preiselbeerkonfitüre, 2 EL Magerjoghurt und 1 EL Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Worcestersauce und frisch geriebener Zitronenschale gut würzen. Wer das Zusammenspiel von herzhaftem Fondue mit leichter Süße mag, dem empfehle ich eine Apfel-Orangen-Sauce. Eine halbe unbehandelte Orange heiß abwaschen, trocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 1 kleinen säuerlichen Apfel schälen, fein raspeln und mit der Orangenschale, Orangen- und 1 Spritzer Zitronensaft, Currypulver, etwas Salz, Pfeffer und 60 g Frischkäse verrühren.



CHRISTIAN JÜRGENS

Der Drei-Sterne-Koch legt im Restaurant Überfahrt (www.seehotel-ueberfahrt.de) großen Wert auf allerhöchste Produktqualität. Uns verrät er in seiner Kolumne, wie auch wir Sterneflair in unsere Küchen bringen.

Wir & Jetzt
für unsere
Region



Gut für Bratkartoffeln. Und die Region.

Um immer beste Qualität und Frische bieten zu können, arbeiten wir mit lokalen Landwirten und Lieferanten zusammen und fördern damit die Region. Darüber hinaus unterstützen wir viele soziale Einrichtungen und Vereine vor Ort. Mehr auf [edeka.de/regionalitaet](https://www.edeka.de/regionalitaet)

Wir  Lebensmittel.



Rahmspinat-Pfännchen
mit Lava-Wachtelei

Fenchel, Lauch, Koriander und
Kreuzkümmel würzen das

Blattgemüse raffiniert, dazwischen
zerfließt geschmeidig der flüssige
Kern eines Wachteis. Brot zum

Dippen darf hier auf keinen Fall fehlen.

REZEPT AUF SEITE 22

Diese Pfännchen bringen neue **Vielfalt**

Der Abend in geselliger Runde kann bei einem Raclette-Essen nicht lang genug sein!

Vor allem nicht bei diesen kreativen Ideen: Ob gratinierte Austern mit Knoblauch-Petersilien-Öl, Polenta-Taler mit buntem Gemüse oder Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki. Diese Rezepte wollen alle Gäste ausprobieren! Und mehr davon



Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste

Zarter Fisch unter einer Knusperdecke
macht diese Pfännchen zu einem
anregenden Spiel der Texturen.

So simpel, so raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 22



Hähnchen-Gyros mit Paprika- Tsatsiki

Für alle, die hin und
wieder einen Kontrast
zur Winterküche
schätzen: Der griechi-
sche Klassiker mit
Petersilie und Joghurt-
Dip schmeckt ganzjährig
nach Sommer.

REZEPT AUF SEITE 22

Mexikanische
Tortillas mit
geschmortem
Rindfleisch

Erst werden Pfännchen
gefüllt, dann mit dem
Inhalt die warmen,
knusprigen Fladen
belegt. Welch eine
tolle **Kombination!**

REZEPT AUF SEITE 23

Schwelgen

nach Lust & Laune



Außergewöhnlich wie **noch nie**



Gratinierte
Austern mit
Knoblauch-
Petersilien-Öl

Ganz anders und sehr
exquisit kommen diese
Appetizer daher. **Die
Muscheln mit Kräuteröl
und Parmesan** werden
auch Feinschmecker
in Staunen versetzen.

REZEPT AUF SEITE 23



Stroganoff-Pfännchen

Der russische Klassiker vereint Rinderfilet, Pilze, Cornichons und eine Sauerrahm-Senf-Sauce exzellent zu einem Genusserlebnis voller Röstaromen.

REZEPT AUF SEITE 23

So herrlich originell!

Kabeljau in Senfsauce

Mit dezent scharfen
Noten umschmeichelt
die Béchamel **Fisch-**
filet, marinierte Ofen-
Bete, Wildkräuter und
Dicke Bohnen in
Sauerrahm.

REZEPT AUF SEITE 24



Polenta-Taler mit buntem Gemüse

Mangold, Tomaten, rote Zwiebeln: Der Gemüse-Mix, der auf der Grillplatte angebraten wird, ergänzt mit seinen **vollmundigen Aromen** die Maisgrießküchlein und den Käse.

REZEPTE AUF SEITE 24

Die pure Gaumen- **Freude**

Calamaretti- Spieße Thai-Style

Zunächst die Tintenfische goldbraun rösten, dann erfreuen sie an der Seite eines Gurken-Möhren-Salats mit **Limette, Thai-Basilikum, Fischsauce und Koriander** den Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 24

BESTER GESCHMACK AUS DER TUBE

CREMIG-ZART, OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE. DAS SIND DIE PATÉ CREMES VON SAUPIQUET, ZUBEREITET MIT ITALIENISCHER KREATIVITÄT. LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Freunde kommen zu Besuch und Sie möchten raffinierte Snacks reichen? Zu diesem Anlass sind etwa Canapés eine ausgezeichnete Wahl. Unser Tipp: Garnieren Sie die Häppchen mit der köstlichen Paté Creme von Saupiquet in der Lachs- und Thunfisch-Variante und krönen Sie den Gaumenschmaus mit etwas Dill und Petersilie. Ihre Gäste werden begeistert sein! In den Tuben von Saupiquet verbirgt sich der volle Geschmack von Lachs oder wahlweise Thunfisch, zubereitet mit italienischer Kreativität. Dank des hohen Fischanteils liefert die

Creme eine Extraportion Protein. Sie ist ohne Konservierungsstoffe sowie laktose- und glutenfrei. In der handlich verpackten und wiederverschließbaren Tube lässt sich die Creme einfach dosieren und kann anschließend platzsparend im Kühlschrank aufbewahrt werden. Natürlich können Sie

die Paté Creme weit über Canapés hinaus für verschiedenste Anlässe verwenden: zum Garnieren, Verfeinern und Dekorieren, zum Frühstück, für Vorspeisen, zum Aperitif und für Snacks. Die Lachs-Variante schmeckt himmlisch zum Beispiel auf Brot und Crackern oder als Füllung für gegrillte Zucchini- oder Paprikascheiben. Mit der Paté Creme Thunfisch erhält etwa gegartes oder rohes Gemüse eine wunderbare Geschmacksverfeinerung. Füllen Sie damit Kirschtomaten und lassen Sie sich von dieser köstlichen Geschmackskomposition verführen.

Unser Fazit: Die Saupiquet Paté Cremes sind ideal für alle, die ihre Liebsten gerne mit einfachen, aber köstlichen Rezepten überraschen.



„Mein Tipp: frischen Blätterteig mit der Paté Creme Lachs und Ei genießen.“
@julia.zuckerfee



CANAPÉS MIT PATÉ CREME THUNFISCH & LACHS

ZUTATEN (für 4 Personen)

Je 1 Tube Saupiquet Paté Creme Thunfisch und Lachs (à 100 g), 4 Scheiben Schwarzbrot, 4 Scheiben Körnerbrot, 1 Orange, 1 Salatgurke, frischer Dill, frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Gurke und Orange in dünne Scheiben schneiden. Petersilie hacken.
2. Brotscheiben so anrösten, dass sie außen knusprig und innen weich sind.
3. Orangenscheiben auf das Schwarzbrot und Gurkenscheiben auf das Körnerbrot legen. Dann die Scheiben in kleine Canapés schneiden.
4. Orangencanapés mit einer Haube Paté Creme Lachs und Gurkencanapés mit Paté Creme Thunfisch garnieren. Zuletzt Dill auf das Lachs Paté und Petersilie auf das Thunfisch Paté geben.



„Köstlich! Wraps mit roten Zwiebeln, Paprika, Salat und der Paté Creme Thunfisch.“
@pinkfluffypancakes



Die Paté Cremes Lachs und Thunfisch sind ideal zum Portionieren, Garnieren oder Verfeinern



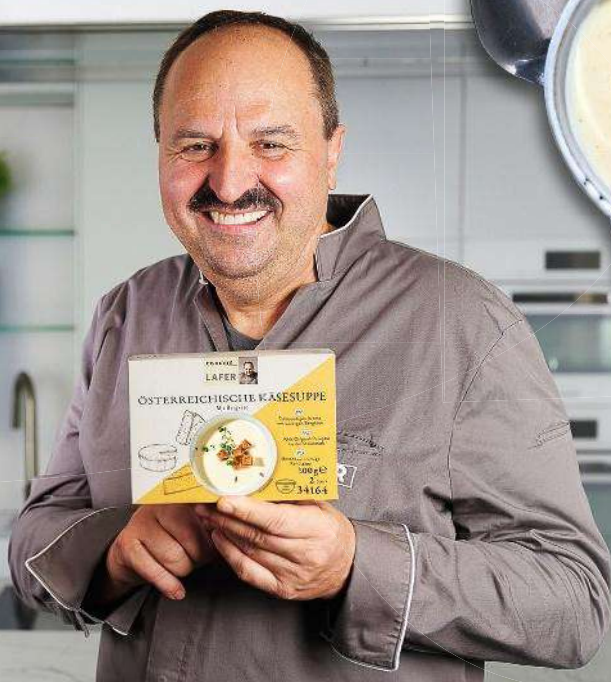
Bohnen-Chili mit Mais und Kürbis- Guacamole

Bunt und deftig geht es bei diesem Mix & Match zu, wenn das pikante Chili aus verschiedenen Bohnensorten und Linsen auf Avocado, Feta, Maiskolben und Hokkaido-Dip trifft.

REZEPT AUF SEITE 25

Happy
Snacking!

Exklusive Genussküche
für jedermann! TV-Koch
Johann Lafer und eismann
machen das nun möglich!



Genießer-Tipp:
Selbstgemachte
Croûtons runden die
Käsesuppe kreativ ab.

JOHANN LAFER

Zuhause wie beim Spitzenkoch genießen

Was gibt es heute zu essen!?
Täglich kommt diese Frage
sozusagen auf den Tisch – bei
Familien, Singles und allen,
die die Qualität der heimischen Küche zu
schätzen wissen. Die Zubereitung darf dabei
gerne bequem und einfach sein.
Und genau das machen Johann Lafer und
eismann nun möglich! Ihre Mission: Genuss-
küche jedermann zugänglich machen. Ein-
fach, unkompliziert und unglaublich lecker.

Als Genussberater des Tiefkühlexperten
eismann vereint der berühmte TV-Koch
die Vorteile der schnellen Küche mit den
exquisiten Gerichten aus seiner Profi-
küche. Das Ergebnis: Unter der Marke
„Aufgelafer“ können Lafers Kreationen
ab sofort unkompliziert zuhause zubereitet
werden. Und nicht nur das: Mit cleveren
Tipps und Tricks aus seiner 45-jährigen

Karriere als Spitzenkoch verrät er auf
www.eismann.de auch, wie man ganz leicht
alltägliche Zutaten in spannende Gourmet-
Kreationen verwandeln kann.

Das sagt Johann Lafer selbst zu dieser außer-
gewöhnlichen Partnerschaft: „Ich möchte
meinen Beitrag dazu leisten, guten Ge-
schmack leicht zugänglich zu machen. Ich
habe mit eismann einen Partner gefunden,
der Wert auf hohe Qualität legt und keine
Konservierungs- oder Zusatzstoffe ver-
wendet. Das war mir besonders wichtig.“

Aktuell gibt es drei ausgewählte Gerichte,
mit denen sich Menüs zuhause ganz ein-
fach selbst „auflafern“ lassen: Neben einer
herzhaften Käsesuppe gibt es zwei leckere
Fischgerichte – und pünktlich zum Fest
werden weitere kulinarische Kreationen
folgen.

HERRLICH HERZHAFT

Essen für Leib und Seele: Die cremige
Käsesuppe nach einem Original-
rezept aus Lafers Heimat Steier-
mark verwöhnt den Gaumen mit
herzhaftem Bergkäse und einer Prise
Muskat. Abgerundet mit Limetten-
saft und Weißwein ist sie gerade in der
Herbstzeit ein wohliger, schnell zu-
bereiteter Genuss und trifft einfach
immer den richtigen Geschmack –
ob alleine, zu zweit oder als köstliche
Gourmet-Kreation für Ihre Gäste.

Das sollten Sie unbedingt probieren!

Im Handumdrehen zubereitet, kann man so
mit wenig Aufwand ein hochwertiges Ge-
richt genießen. Das spart viel Zeit und bringt
neue Vielfalt in die Küche.

Auf den Geschmack gekommen?



Jetzt bestellen:
auf www.eismann.de

Alternativ einfach QR-Code
scannen oder Hotline anrufen:
02104 219 319

eismann

aufge-
LAFER



Spannende **RACLETTE-IDEEN** mit**Frucht-Info
Tomatillo**

Ohne ihre papierdünne Hülle (die ausweist, dass die Tomatillos zur Gattung der Physalis zählen) könnte man die Beerenfrüchte mit grünen Tomaten verwechseln. Tomatillos sind eine wichtige Zutat der mexikanischen Küche. Geerntet werden sie, bevor sie reif sind, denn nur dann schmecken sie herb-säuerlich – ideal, um sie zusammen mit Chilis etwa zu Salsa verde zu verarbeiten. Bei uns gibt es Tomatillos nur selten frisch, man bekommt sie vor allem als Dosenware. Einfacher Ersatz sind grüne Tomaten, also Tomatensorten die auch im reifen Zustand grün bleiben.

GETRÄNKE-
TIPP



Passende
Weine finden Sie
auf S. 48/49

**Rahmspinat-Pfännchen
mit Lava-Wachtelei**

Bild auf Seite 10

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Lauch, 30 g Butter

250 g Blattspinat

½ kleines Bund glatte Petersilie

Salz, 30 g Schlagsahne, Pfeffer

½ TL Fenchelsamen

1 kleine Fenchelknolle

2 Lauchzwiebeln, 2 EL Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL gemahlener Koriander

12–16 Wachtelei, Chiliflocken

1. Lauch längs halbieren, putzen und waschen, dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Lauch darin in ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen.

2. Spinat putzen, dicke Stiele dabei entfernen. Spinat und Petersilie (mitsamt der Stiele) 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen, dann gut ausdrücken. Lauch mit Spinat, Petersilie, Sahne, 75 ml Wasser cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer würzen.

3. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. Fenchelknolle halbieren, Strunk entfernen, Fenchel fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel- und Lauchwürfel darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten anbraten. Mit Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer würzen, ca. 2 Minuten weiterbraten. Dann abkühlen lassen und mit dem Rahmspinat vermengen.

4. Je 2–3 EL vom Spinat-Mix in die Pfännchen geben und mit einem Teelöffel mittig zwei Mulden formen. In jede Mulde ein Wachtelei schlagen, salzen. Spinat-Pfännchen im Raclette-Gerät ca. 6 Minuten garen, bis das Eigelb warm, aber noch flüssig ist. Chiliflocken überstreuen.

Dazu passen: geröstete Brotscheiben.

**Wolfsbarschfilet mit
Parmesan-Panko-Kruste**

Bild auf Seite 11 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 8 Portionen

10 Stiele Oregano, 50 g Parmesan

100 g weiche Butter

100 g Panko-Mehl (siehe auch die Info unter dem Rezept)

Salz, Pfeffer

4–6 Wolfsbarschfilets ohne Haut

und Gräten (à 80–100 g)

etwas Öl für die Pfännchen

1. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Oregano und Parmesan mit Butter sowie dem Panko-Mehl vermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Wolfsbarschfilets je nach Größe quer halbieren oder dritteln. Die Raclette-Pfännchen mit etwas Öl einfetten. Jeweils ein Stück Fisch hineinlegen, salzen und pfeffern. Auf jedem Fischstück etwa 1 EL Panko-Mischung gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Im Raclette-Gerät in 8–10 Minuten goldbraun gratinieren.

Dazu passt: ein Wildkräutersalat, gern noch mit essbaren Blüten darin.

Info: Panko, das japanische Paniermehl, ist auch in unseren Küchen inzwischen fest etabliert, mittlerweile kann man es in nahezu jedem Supermarkt kaufen. Die Brösel aus trockenem Weißbrot ohne Rinde sind grober und flockiger als gewöhnliches Paniermehl. Dadurch werden Krusten und Panaden besonders knusprig.

Variationen: Für Kräuter-Senf-Kruste 5 EL gehackte Kräuter, 1 gehackte Knoblauchzehe, 50 g körnigen Senf, 50 g Dijon-Senf, 1 EL Olivenöl, 1 Ei und 40 g Semmelbrösel vermengen. Schön knackig wird's mit einer Nusskruste: ½ Zwiebel abziehen, fein würfeln, in Öl glasig dünsten. Mit 1 EL gehackter Petersilie, ca. 80 g weicher Butter, 50 g Paniermehl und 60 g gehackten Nüssen nach Wahl mischen.

**Hähnchen-Gyros mit
Paprika-Tsatsiki**

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

plus Wartezeit: mind. 6 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

300 g Hähnchenbrustfilet

je 10 Stiele Thymian und Oregano

2 rote Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl, 1 TL rosenscharfes

Paprikapulver, Salz, 250 g Paprika-

schooten (rot, gelb und grün)

150 g griechischer Joghurt (mit

10% Fett), 1 EL Mayonnaise

1 kleines Bund Dill

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 Prise Pul Biber (orientalische

Gewürzmischung; z. B. aus dem

türkischen Lebensmittelladen)

1–2 EL Zitronensaft, Pfeffer

5 Stiele glatte Petersilie

1. Fleisch in dünne Streifen schneiden. Thymian- sowie Oreganoblättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebeln abziehen, in feine Spalten schneiden. 2 Knoblauchzehen abziehen und durchpressen. Fleisch mit Olivenöl, gehackten Kräutern sowie Zwiebeln, Knoblauch und Paprikapulver vermischen. Alles leicht salzen und gekühlt mindestens 6 Stunden marinieren.

2. Paprika putzen, grob raspeln. In einer Schüssel leicht salzen, ca. 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Übrige Knoblauchzehe abziehen, durchpressen. Mit Joghurt und der Mayonnaise verrühren. Dillspitzen fein hacken. Paprikaraspel ausdrücken, mit Dill, Kreuzkümmel und Pul Biber unter die Joghurtmischung rühren. Tsatsiki mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken.

3. Petersilienblättchen abzupfen, grob hacken. Hähnchen und Zwiebeln aus der Marinade nehmen und nach Belieben in Pfännchen im Raclette-Gerät oder auf der Raclette-Grillplatte rundum gar braten, dabei mehrmals wenden. Gyros mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen. Paprika-Tsatsiki dazureichen.

Fleisch, Fisch und viel Gemüse



Mexikanische Tortillas mit geschmortem Rindfleisch

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: 3–4 Stunden
plus Wartezeit: über Nacht

Zutaten für 6–8 Portionen

2 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln
2 grüne Chilischoten, 1 TL Korianderkörner, 1 TL Kreuzkümmelsamen
4 EL Öl, 750 g Bürgermeisterstück (auch Tri Tip genannt; evtl. beim Metzger vorbestellen; alternativ Cuts aus der Hohen Rippe nehmen)
Salz, 300 ml Bier, 200 ml Fleischbrühe, 200 g Tomatillos (siehe dazu auch die Info links am Seitenrand; ersatzweise reife grüne Tomaten)
8 Stiele Koriander, 1 Limette
100 g Cheddar am Stück
12–16 Mais-Tortillas (Ø ca. 15 cm)

1. Knoblauch und 2 Zwiebeln abziehen, würfeln. 1 Chili putzen, in feine Scheiben schneiden. Koriander und Kreuzkümmel zerstoßen. Mit Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Öl mischen. Fleisch würfeln oder in Streifen schneiden, mit Marinade vermengen. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.

2. Fleisch aus der Marinade nehmen, in erhitztem Bräter kräftig anbraten, salzen. Marinade zugeben, Zwiebeln, Knoblauch goldgelb mitrösten. Bier dazugießen, kurz einkochen lassen. Brühe angießen, alles zugedeckt 2–3 Stunden köcheln lassen.

3. Restliche Zwiebel abziehen, vierteln. Übrige Chili putzen. Tomatillos waschen, vierteln. Mit Zwiebel, Chili, Koriandergrün sowie dem Saft der Limette im Blitzhacker zu einer stückigen Salsa mixen. Salzen.

4. Fleisch in ein Sieb abgießen, Fond auffangen. Fleisch zerzupfen. 2–3 Kellen Fond aufkochen. Fleisch darin köcheln, bis der Fond fast vollständig verkocht ist.

5. Cheddar reiben. Je ca. 2 EL Fleisch in die Pfännchen füllen, Käse überstreuen, im Raclette-Gerät überbacken. Tortillas auf der Grillplatte erwärmen. Fleisch auf die Tortillas geben, Salsa darüberträufeln.



Gratinierte Austern mit Knoblauch-Petersilien-Öl

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Austernmesser und evtl. Austernhandschuhe (Kettenhandschuhe)
1 kleines Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl, Salz
80 g Parmesan
12–16 frische Austern (sie sollten an keiner Stelle geöffnet sein)
grobes Meersalz

1. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Den Knoblauch abziehen und grob hacken. Knoblauch mit Petersilie, Sonnenblumen- sowie Olivenöl in einer Küchenmaschine oder in einem Blitzhacker sehr fein mixen. Das Petersilienöl mit Salz abschmecken. Parmesan fein reiben.

2. Erst kurz vor dem Essen die Austern mithilfe des Austernmessers öffnen (siehe dazu auch den Tipp unter dem Rezept). Das Austernwasser abgießen und die Austern in die Pfännchen auf Meersalz setzen (so kippen sie nicht um).

3. Jede Auster mit ca. 1 TL Knoblauch-Petersilien-Öl beträufeln und mit etwas Parmesan bestreuen. Im Raclette-Gerät ca. 5 Minuten gratinieren.

Dazu passt: Baguette.

Tipp: Die Auster am besten mit einem Kettenhandschuh oder einem doppelt gefalteten Küchentuch festhalten. Die gewölbte Seite der Auster zeigt dabei nach unten. Das Messer am spitzen Ende der Auster ansetzen, zwischen die Schalen schieben und die Auster mit einer leichten Handbewegung vorsichtig öffnen. Dann das Messer an der oberen Schale entlangziehen und den Muscheldeckel abnehmen. Schalensplitter kann man mit einem Pinsel entfernen. Das Austernfleisch mit dem Messer behutsam vom Muskel lösen.



Stroganoff-Pfännchen

Bild auf Seite 15 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

12–14 kleine Kartoffeln (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)

Salz, 250–300 g Rinderfilet

100 g kleine braune Champignons

100 g Kräuterseitlinge

3 Stiele krause Petersilie

4 Cornichons (kleine Gewürzgurken)

4 Stiele Dill, 150 g Sauerrahm

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL süßer Senf, Pfeffer

etwas Pflanzenöl, evtl. Meersalz

1. Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen und halbieren.

2. Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, fein hacken. Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Sauerrahm mit beiden Senfsorten sowie mit dem Dill verrühren. Die Senfsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Kartoffeln auf der Grillplatte des Raclette-Gerätes in etwas Öl rundum anbraten, salzen. Inzwischen die Pfännchen mit Filetstreifen und Pilzen befüllen, im Raclette-Gerät 8–10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1–2 EL Senfsauce darauf verteilen. Im Raclette-Gerät kurz überbacken. Mit Cornichons, Petersilie und evtl. etwas Meersalz bestreuen und die Bratkartoffeln dazu anrichten.

Info: Festkochende kleine Kartoffeln wie Drillinge oder Bamberger Hörnchen passen hier perfekt. Die „Bamberger Hörnla“ sind eine alte fränkische Kartoffelsorte. Die rare Knolle darf unter diesem Namen nur in Franken angebaut werden. Bei Drillingen hingegen handelt es sich nicht um eine spezielle Kartoffelsorte, sondern um ganz kleine Erdäpfel-Exemplare mit maximal 4 cm Durchmesser bzw. Länge.

Pfännchen MIT PEP – mal asiatisch,

Wildkräuter

Diese intensiv würzigen Pflanzen verleihen Salaten und Saucen eine ganz besondere Note. Sauerampfer, Löwenzahn, Giersch und Co. kann man – auf ungedüngten Wiesenflächen – selber sammeln, doch sollte immer nur das gepflückt werden, was man auch sicher bestimmen kann. Ersetzen lassen sich Wildkräuter durch kleinblättrige Salate wie Rucola und Feldsalat, die auch eine gute Alternative sind, wenn im Winter nichts Frisches mehr nachwächst.



Kabeljau in Senfsauce

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte- bzw. Garzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 6–8 Portionen

1 rohe Rote-Bete-Knolle (ca. 180 g; ersatzweise vorgegarte Rote Bete)

2 EL Olivenöl, Salz

120 g Dicke Bohnenkerne bzw.

Saubohnen (TK-Produkt)

1 EL Butter, 1 EL Mehl

300 ml Milch, Pfeffer

1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

1–2 EL körniger Senf

1–2 EL Zitronensaft

100 g gemischte Wildkräuter

(siehe dazu auch die Info links)

1 EL Sauerrahm

300 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten)

nach Belieben essbare Blüten

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rote-Bete-Knolle mit 1 EL Olivenöl einreiben, mit etwas Salz bestreuen. In Backpapier oder in Alufolie einwickeln und im Ofen in ca. 1 Stunde garen. (Bei Verwendung von vorgegarter Bete entfällt dieser Schritt.) Inzwischen die Bohnenkerne auftauen lassen.

2. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren. Milch unter ständigem Rühren dazugießen, damit keine Klümpchen entstehen. Alles bei kleiner Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen und die Béchamel-Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Senf abschmecken.

3. Die Bete kurz abkühlen lassen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit übrigem Öl (1 EL) sowie Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern. Wildkräuter verlesen, waschen und trocken schütteln. Bohnen mit Sauerrahm verrühren, salzen und pfeffern. Fisch in Stücke schneiden.

4. In jedes Pfännchen etwa 2 EL Sauce und ein Stück Fisch geben. Im Raclette-Gerät in ca. 8 Minuten garen. Rote Bete, Saubohnen, Wildkräuter und evtl. noch essbare Blüten darauf verteilen.



Polenta-Taler mit buntem Gemüse

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Abkühlzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe

250 ml Gemüsebrühe

250 g Schlagsahne

3 Salbeiblätter, Salz, Pfeffer

125 g Polenta (Maisgrieß)

3 rote Zwiebeln

100 g Mangold, 2 Lauchzwiebeln

12 Kirschtomaten

etwas Olivenöl zum Braten

1. Eine Auflaufform mit Backpapier auskleiden. Parmesan fein reiben. Die Knoblauchzehe abziehen, etwas andrücken. In einem Topf die Brühe mit Sahne, Knoblauch sowie dem Salbei aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Salbei und Knoblauch wieder herausfischen. Polenta einrühren, unter zügigem Rühren aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Polenta etwa 5 Minuten quellen lassen. 40 g Parmesan unterrühren. Polenta in die Auflaufform gießen, glatt streichen. Polenta abkühlen und fest werden lassen (das dauert etwa 1 Stunde).

2. Die roten Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Mangold putzen, waschen, trocken schütteln und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Polenta aus der Form heben und daraus mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø 4–5 cm) Taler ausstechen. Oder die Polenta in Stücke schneiden.

3. Tomaten waschen, trocken tupfen. Rote Zwiebeln, Mangold und die Tomaten auf der Raclette-Grillplatte in etwas Öl rundum anbraten. Salzen und pfeffern. Polenta-Taler in geölte Pfännchen geben, mit übrigem Käse (60 g) bestreuen und im Raclette-Gerät für 6–8 Minuten überbacken (oder die Taler alternativ in etwas Öl auf der Grillplatte braten). Taler, Bratgemüse und Lauchzwiebeln anrichten.



Calamaretti-Spieße Thai-Style

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Metall- oder Holzspieße

2 Möhren, 2 Mini-Gurken (Bio)

1 (kleine) rote Chilischote

4 Stiele Koriander

4 Stiele Thai-Basilikum

1 EL brauner Zucker

3 EL Limettensaft

4–5 EL Fischsauce

100 g Cashewnusskerne

400 g Calamaretti (küchenfertig

vorbereitet; siehe auch die Info

unter dem Rezept)

Olivenöl zum Braten

Meersalzflocken

1. Bei Verwendung von Holzspießen diese in etwas Wasser einweichen.

2. Möhren putzen, schälen, in dünne Streifen schneiden. Gurken waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Chilischote putzen, evtl. entkernen, in feine Ringe schneiden. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Basilikumblättchen ebenfalls abzupfen.

3. Braunen Zucker mit Limettensaft und Fischsauce verrühren. Das Dressing mit Möhren, Gurken, Chili und Kräutern vermengen. Cashewkerne grob hacken.

4. Die Calamaretti längs auf die Spieße stecken und auf der eingeeölten Grillplatte des Raclette-Gerätes von beiden Seiten grillen, dann mit Meersalz bestreuen. Die Calamaretti-Spieße mit dem Salat anrichten, die Cashewkerne darüberstreuen.

Info: Calamaretti, also kleine Tintenfische, bekommen Sie auf dem Fischmarkt oder an der Frischetheke im gut sortierten Supermarkt, manchmal allerdings nur auf Vorbestellung. Ersatzweise kann man zu Tiefkühlware greifen. Diese jedoch vor der Verwendung schonend auftauen lassen.

mal im Tex-Mex-Style



Bohnen-Chili mit Mais und Kürbis-Guacamole

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DIE GUACAMOLE

1 Hokkaido-Kürbis

2 EL Olivenöl

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Salz, 8 Stiele Koriandergrün

Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer

FÜR DAS CHILI

200 g Adzuki-Bohnen (Abtropf-

gewicht, aus der Dose; gibt es im

Asia-Shop oder im Bioladen; siehe

auch die Info unterm Rezept)

je 200 g schwarze Bohnen, weiße

Bohnen, Kidney-Bohnen und Linsen

(Bohnen und Linsen aus der Dose;

Menge ist jeweils Abtropfgewicht)

2 EL Olivenöl

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Koriander

1 TL edelsüßes Paprikapulver

ca. 1 TL Cayennepfeffer

ca. 1 TL Chiliflocken

400 g stückige Tomaten

(aus der Dose)

1 TL getrockneter Oregano, Salz

ca. 20 g Zartbitter-Schokolade

evtl. noch etwas Pfeffer

AUSSERDEM

100 g Feta (Schafskäse)

1 Avocado, Saft von ½ Limette

125 g frische Mini-Maiskolben

(z. B. aus dem Asienladen oder im

gut sortierten Supermarkt)

etwas Pflanzenöl zum Grillen

150 g gebrannte Kürbiskerne

(z. B. von Seeberger)

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Guacamole den Kürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen. Kürbis in dünne Spalten schneiden (Hokkaido braucht nicht geschält zu werden). Mit Olivenöl, Kreuzkümmel und etwas Salz vermengen. Auf einem mit Back-

papier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten garen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen für das Chili alle Bohnen und Linsen in einem Sieb gut abrausen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Kreuzkümmel, Koriander, Paprikapulver, Cayennepfeffer und Chiliflocken darin kurz anrösten. Bohnen, Linsen, stückige Tomaten und Oregano hinzugeben. Alles aufkochen und mit Salz würzen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten sanft köcheln lassen. Chili vom Herd nehmen. Die Schokolade fein hacken, unterrühren und das Chili mit Salz sowie evtl. Pfeffer abschmecken.

3. Guacamole fertigstellen: Dafür den gegarten Kürbis grob hacken, sodass eine stückige Masse entsteht. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Kürbis, Koriander und Zitronensaft vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

4. Feta zerbröseln. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Avocado mit Limettensaft beträufeln.

5. Mais auf der geölten Grillplatte des Raclette-Gerätes rundum goldbraun anbraten, mit Salz würzen. Währenddessen etwas Chili in die Pfännchen geben, im Raclette-Gerät 6–8 Minuten erwärmen. Feta darüberstreuen. Mais und Chili mit Avocado sowie Kürbis-Guacamole anrichten, gebrannte Kürbiskerne überstreuen.

Dazu passen: Nachos.

Info: Schwarze und weiße Bohnen sowie Kidneybohnen sind in jedem Supermarkt erhältlich. Doch was sind Adzuki- oder Azuki-Bohnen? Optisch gleichen sie der Kidney-Bohne, den Unterschied macht ein weißer Strich, der längs auf dem Bohnenkern verläuft. Adzuki-Bohnen stammen aus Asien, werden vorwiegend in Japan, China und Korea angebaut. Sie haben ein süß-nussiges Aroma, eine mehlig Konsistenz – und sie gelten als wahres Superfood. Hülsenfrüchte enthalten nur wenig Fett und sind reich an Ballast- und Mineralstoffen wie Kalium. Zudem sind Adzuki-Bohnen leichter verdaulich als viele andere Bohnensorten. In Japan serviert man sie gerne als Beilage oder verarbeitet sie zu einer feinen Paste. Zum Beispiel werden auch Mochi, diese süßen, weich-klebrigen japanischen Reisküchlein, traditionell mit Adzuki-Paste gefüllt.



Lactose-Intoleranz?

Lactrase® 12000 aus der Apotheke

- **Einzigartige Mini-Kapseln mit vollen 12000 Einheiten**
- **Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung**
- **Mit einem super Preis-Leistungs-verhältnis!**

(UVP: 45 Stck. nur 9,45 €, 90 Stck. nur 17,65 €, 150 Stck. nur 28,50 €)

Seit 20 Jahren
die Nr. 1*



Lactrase®
Milchprodukte
unbeschwert genießen!

www.lactrase.de

*Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhdl.



**Vollmundiger
Geschmack**
In ihrer jungen
Münchener Käse
Manufaktur lassen
Franz Stuffer,
Johannes Klappacher
und Sebastian
Kreuels (v. l.) neue
und ungewöhnliche
Käse heranreifen –
und das mit
regionalem
Fußabdruck



„KÄSE ist .. nicht gleich KÄSE!“

DAS BEWEISEN DIE GRÜNDER DER **MÜNCHNER KÄSE MANUFAKTUR**: DIE MAXIME DER LEIDENSCHAFTLICHEN GENUSS-PATRIOTEN SIND KREATIVE CRAFT-KÄSE, DIE GUT SCHMECKEN UND AUCH EINE GEHÖRIGE PORTION UMWELTBEWUSSTSEIN BEINHALTEN

Hocharomatisch, weich und herrlich cremig war er. Kurzum: rundum perfekt und einfach unvergesslich. Der Schafskäse, den Johannes Klappacher in einem Frankreichurlaub vor zwei Jahren genossen hatte. Er war sogar so unvergesslich, dass er zum Anstoß für eine ganz neue Geschäftsidee wurde. Denn als der Ingenieur nach München heimkehrte, machte er sich in der Stadt auf die Suche nach einem vergleichbar außergewöhnlichen Rohmilch-Genuss. Doch die Messlatte, die seine Zunge betört hatte, war zu hoch gelegt. Kurzerhand machte er sich selbst ans Werk. Er absolvierte die Ausbildung zum Käse-Consultant und stellte ihn in seiner Küche im Glühweinkessel selbst her. Diese ungewöhnliche Suche nach dem Besonderen brachte ihn auf eine Idee. Denn was seiner Meinung nach in München fehlte, war eine Stadtkäserei, die nicht nur in München direkt produziert und edle Craft-Käse herstellt, sondern auch Werte wie Nachhaltigkeit und Tierwohl bei der Gewinnung des wichtigsten Rohstoffes – der Milch – dabei einträgt.

Gesucht & gefunden

Mit dieser Vision und seiner eigenen Käse-Begeisterung im Gepäck begegnete er Sebastian Kreuels. Der studierte Sportökonom und ausgewiesene Käsefan war sofort begeistert, hatte er sich nicht



Wertvoll Der nachhaltige Kreislauf für ein besonderes Produkt beginnt für die drei Gründer klar beim Wohl der Tiere

zuletzt durch die Zeit der Lockdowns mehr und mehr mit bewusster Ernährung und guten Lebensmitteln auseinandergesetzt. Er ging mit an Bord. Doch die zwei Quereinsteiger wussten auch, dass sie noch einen richtigen Käse-Spezialisten brauchen. „Über verrückte Umwege kamen wir zur Käserei in Herrmannsdorf“, resümiert Sebastian Kreuels. Der dortige Inhaber rief seinen Freund Franz Stuffer an. „Der sagte mir am Telefon: Da sind so zwei Typen“, lacht der leidenschaftliche Käser, der schon die Naturkäserei Tegernsee mit aufbaute. Es kam, wie es kommen musste: Die drei lernten sich kennen und waren sich nicht nur von Anfang an sympathisch, sie teilten auch direkt das gleiche Wertesystem. „Käse ist wahrlich nicht gleich Käse. Wenn wir schon etwas

Eigenes gründen, dann wollen wir echten Käse leben. Handwerklich erzeugten in dem Gefühl, Erfahrung, Wissen, Kreativität, Individualität und vor allem richtig gute Milch steckt.“ Wieder machte sich das Dreigespann auf die Suche. Es galt einen Bauern zu finden, der diesen Anspruch teilt und zugleich auch in Stadtnähe liegt. Denn lange Transportwege stehen im Gegensatz zur nachhaltigen und regionalbewussten Grundidee.

Die allerbeste Basis

Fündig wurden sie auf dem familiengeführten Nirschlhof in Grafing vor den Toren der Stadt. „Das junge Ehepaar, das hier für beste Milch sorgt, arbeitet genau so, wie wir uns das gewünscht haben“, freut sich Sebastian Kreuels, der sich um das Marketing und die kaufmännischen Aspekte der jungen Käserei kümmert. Die Heu-Milch des Nirschlhofs ist nicht nur Bio, die Kühe sind auch große Teile des Jahres auf der Weide, werden ohne Silage gefüttert und dürfen ihre Hörner behalten. „Und sie leben eine Mutter-Kind-gebundene Aufzucht“, erzählt Franz Stuffer und erklärt direkt, was das bedeutet: „In der Regel werden die neugeborenen Kälbchen nach wenigen Stunden von ihrer Mutter getrennt. Schließlich erzeugen diese dann besonders viel Milch, was für den Bauern lukrativ ist.“ Auf dem Nirschlhof hingegen



bleiben die Kälbchen bis zu drei Monate bei ihrer Mutter und werden danach erst langsam entwöhnt. „Die Tiere leben hier wahrlich ein richtig gutes Leben.“

In den Startlöchern

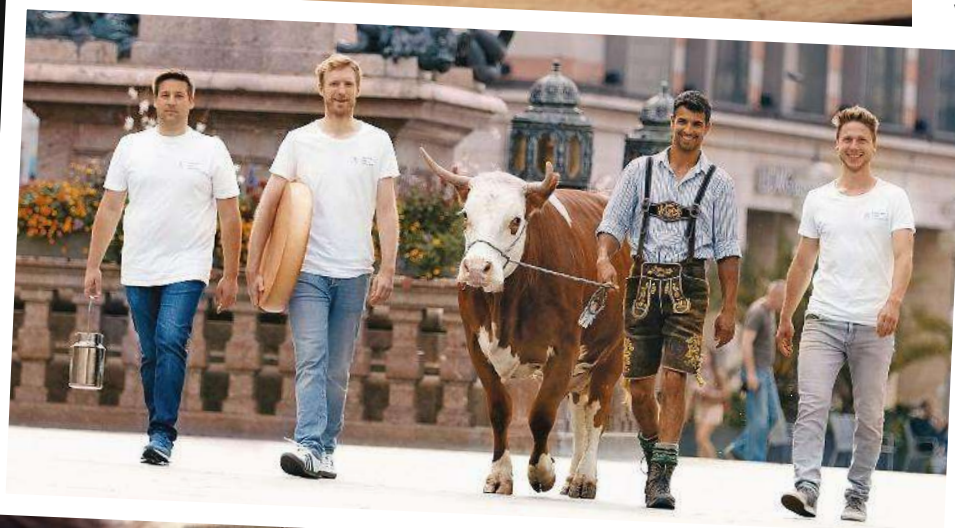
Nachdem die drei Gründer all diese Hausaufgaben gemacht hatten, die ersten Überlegungen für eigene Käsekreationen im wahrsten Sinne des Wortes reiften, galt es das Ganze noch zu finanzieren. „Im Juli dieses Jahres starteten wir daher eine Crowdfunding-Aktion auf Start Next.“ Das Wunschziel von 15.000 Euro hatten sie innerhalb von zwei Tagen erreicht – und am Ende der Laufzeit sogar fast vervierfacht. „Das ist nicht nur ein sensationeller Erfolg, es zeigt auch, dass sich die Menschen nach echtem und ehrlich gemachtem Genuss sehnen und wir auf dem richtigen Weg sind“, ist sich Sebastian Kreuels sicher. Dieser führt sie direkt ins Herz Münchens. Hier werden sie in Zukunft in der ersten und

einzigsten Käserei der Stadt das besondere Handwerk und seine Geschichte leben. „Außerdem möchten wir eine Erlebniswelt rund ums Käsemachen und die Herkunft der Milch schaffen.“ Neben dem eigentlichen Käse, werden sie Kurse rund ums Thema Käse und seine Herstellung für Schulklassen, aber auch für Genießer anbieten.

Bleibt eigentlich nur noch zu fragen, wie diese besondere Vision denn nun schmeckt? „Wie der Käse aus Frankreich – einzigartig eben“, meint Franz Stuffer mit einem Augenzwinkern. Und die beiden Neulinge ergänzen: „Wir haben irre viele Ideen, und Franz weiß genau, was wir davon umsetzen können und was nicht.“ Denn was sie immer wahren möchten ist, individuell und anders zu sein. „Wie werden zum einen selbst Käse herstellen, aber auch Käse, die wir so hier nicht produzieren können in bester Qualität zukaufen und veredeln.“ Ein Paradebeispiel dafür ist eine ihrer ersten Kreationen – ein waschechtes Münchner Kindl, das mit Bier eingeschmiert und mit Brezel-Bröseln auf den perfekten Punkt gereift ist – und eben außergewöhnlich gut schmeckt.

Anja Hanke

Anders ... und besonders: Das ist das Credo der Käsemacher, die auch über nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten wie Ahorn- oder Kastanienblätter nachdenken



Gespür

Im Einklang mit Tier und Natur bedeutet auch, den Käse im Reifeprozess mit Sensibilität und Individualität zu begleiten. „Nur so wird er am Ende der bestmögliche Käse werden, der er sein kann“, so Franz Stuffer



VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN



JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER

ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE



AUCH ALS E-PAPER!

Besuchen Sie uns auf: slowlyveggie.de



facebook.com/slowlyveggie



instagram.com/slowlyveggie_official/

BESTES AUS DER UMGEBUNG

MIT DEM REZEPT VON HAUBENKOCH
**ANDREAS HILLEJAN UND EDEKA
SÜDWEST** ZAUBERN SIE FEINSTEN
HERBSTGENUSS AUF DEN TELLER –
MIT DEM BESTEN, WAS SAISON
UND REGION ZU BIETEN HABEN



Auf den Feldern leuchten Kürbisse wie der Hokkaido in sattem Orange. Grüne bis rote Äpfel hängen pflückreif in den Baumkronen und unterschiedlichste Pilze strecken ihre Köpfe durch den Waldboden. Die Natur beschert uns zu dieser Jahreszeit auch in heimischen Gefilden mit reichlich Obst und Gemüse. Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt und wir es in köstlichen Kreationen wie „Bergkäse-Törtchen, Pilze, Kürbis & Joghurt-Tofus“ von Spitzenkoch Andreas Hillejan genießen können? So der Gedanke von EDEKA Südwest.

Die Schätze der Region

In den Märkten des Verbundes gibt es zahlreiche saisonale Obst- und Gemüsesorten, Honig, Molkereiprodukte, Teigwaren, Eier oder Fleisch aus regionaler Erzeugung zu kaufen. Denn ein Kürbis, der bis zuletzt auf benachbarten Feldern reifen konnte und keinen langen Transport hinter sich hat, ist besonders aromatisch und umweltfreundlich. Und auch jedes Stück Fleisch, das vom Hof nebenan stammt, stützt die heimische Landwirtschaft.



SAISONALE VIELFALT

Kürbis, Kartoffeln & Co. – die Märkte
der EDEKA Südwest bieten regionales
und saisonales Gemüse



Produkte direkt vom Erzeuger

Das Gute in der Umgebung sollte man wertschätzen und fördern. Das hat EDEKA erkannt und bietet sowohl ein individuelles lokales und saisonales Angebot, das die EDEKA-Kaufleute in direktem Austausch mit den Erzeugern vor Ort für ihre Märkte selbst gestalten, als auch spezielle Markenprogramme, die regional hergestellt, verarbeitet und verpackt werden. So umfasst etwa die Eigenmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ nur Produkte, die aus den Bundesländern des Vertriebsgebiets von EDEKA Südwest (Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Rheinland-Pfalz und dem Saarland) stammen, die dazugehörige Bio-Linie beinhaltet nur Erzeugnisse, die zusätzlich einen hohen ökologischen Standard erfüllen.

Frisch und saisonal

Im Bereich Obst und Gemüse sind alle angebotenen Artikel von „Unsere Heimat – echt & gut BIO“ in Bioland-, Demeter- oder Naturland-Qualität. Und auch Fleisch-Feinschmecker kommen auf ihre Kosten: Die EDEKA-Regionalmarken „Hofglück“ und „Schwarzwald Bio-Weiderind“ bieten beispielsweise zartes Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch aus artgerechterer Haltung und punkten zudem mit kurzen Transportwegen – Tier und Umwelt zuliebe. Beste Bedingungen also, um demnächst in Ihrem EDEKA-Markt um die Ecke saisonale Erzeugnisse aus der Region und weitere herbstliche Spezialitäten auszuwählen, sowie alle weiteren Zutaten für das Gericht von Andreas Hillejan zu besorgen, die Sie in ausgewählten EDEKA-Märkten finden. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!



Bergkäse-Törtchen, Pilze, Kürbis & Joghurt-Tofu

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Wartezeit: ca. 24 Stunden

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

4 Tartelette-Förmchen (Ø ca. 12 cm)

FÜR DEN JOGHURT-TOFU

250 g Joghurt, Salz, Zucker, Chilipulver

1,5 g Johannisbrotkernmehl

FÜR DIE TÖRTCHEN:

1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)

200 g Pfifferlinge, 2 Schalotten

1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

125 g Mehl plus Mehl für die Form

75 g Butter plus Butter für die Form

100 g Bergkäse (fein gerieben), 3 Eier

2 g Bergsalz, 75 g Schlagsahne

FÜR DEN KÜRBIS:

25 g Zucker, 6 g Salz, 60 ml weißer

Balsamico-Essig, 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 350 g)
FÜR DIE SAUCE:

100 g Buttermilch, 100 g Joghurt

Piment d'Espelette, Saft und Abrieb

von ½ Limette, Salz, Pfeffer

ZUM ANRICHTEN:

einige Pfifferlinge, 1 EL Öl

frische Gartenkräuter

Für den Joghurt-Tofu alle Zutaten verrühren und in ein Mulltuch geben, Tuch eindrehen. 12 Stunden über einem Sieb abtropfen lassen. Joghurt-Tofu ca. 3 cm hoch in eine flache Form streichen. Ca. 12 Stunden kühlen.

Für die Törtchen Lauch putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Pfifferlinge putzen, klein schneiden. Schalotten, Knoblauch abziehen, fein würfeln. Alles in einer Pfanne in Öl anbraten, salzen und pfeffern. Den Mix in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Butter, 75 g Käse, 1 Ei und Bergsalz zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt ca. 20 Minuten kühlen. Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorhei-

zen. Die Förmchen einfetten und bemehlen. Teig ausrollen, Förmchen damit auskleiden. Böden im Ofen ca. 12 Minuten vorbacken. Übrige 2 Eier, Sahne und restl. 25 g Käse verrühren, salzen und pfeffern. Lauchmix auf den Böden verteilen, Eiermischung darübergießen. Backofen auf Umluft umstellen, Törtchen darin in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für den Kürbis Zucker und Salz mit Essig sowie 25 ml Wasser verrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Kürbis halbieren, entkernen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Kürbis, Marinade und 100 ml Wasser vakuumieren. Im Dampfgarer bei 100 Grad ca. 10 Minuten garen. Alternativ Marinade mit 100 ml Wasser erwärmen, Kürbis darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Buttermilch mit Joghurt verrühren, alles mit den übrigen Zutaten abschmecken.

Zum Anrichten Pfifferlinge putzen, in einer Pfanne in Öl anbraten. Aus dem Joghurt-Tofu Kreise ausstechen. Törtchen behutsam aus den Formen lösen. Alle Komponenten wie auf dem Foto auf Tellern anrichten.

Soulfood vom **Feinsten**


Es muss nicht nur gebraten und gebrutzelt werden, der Raclette-Grill bietet alles, um live Pizza, Tartes oder Blinis zu backen sowie fantastische Nudelgerichte zu zaubern. Das schmeckt der Seele jetzt besonders gut!

Käse-Sandwiches mit Birne & home- made Sriracha

Knusprig, würzig,
fruchtig: Hier platzieren
sich **frische Birnen-
scheiben** und **Cheddar**
zwischen angegrillten
Brotscheiben und einer
**süß-scharfen Chili-
sauce** aus Thailand.

REZEPT AUF SEITE 44





Lobster Mac and Cheese

Allein schon der Anblick dieser gehobenen Käse-Makkaroni-Version versetzt in Begeisterungstürme. **Und die erste Gabel noch viel mehr:** Umwerfend cremig schmiegt sich der Cheddar an die Nudelhörnchen und der Hummer bringt ein sehr delikates Krustentieraroma. Außergewöhnlich!

REZEPT AUF SEITE 44

Sauerteig-Blinis, Kaviar und marinierter Rosenkohl

Nicht nur dekorativ, sondern auch vorzüglich sind diese **russischen Appetizer**, die wie Pancakes auf der Raclette-Grillfläche zubereitet werden.

REZEPT AUF SEITE 44





In ferne Länder **träumen**

Lammköfte-Tartes im Raclette-Pfännchen

In der Tomatensauce brillieren **Zimt**, **Kreuzkümmel**, **Aubergine** und **Paprikapulver**, Lammhack macht die Fleischbällchen angenehm würzig. Frische Akzente setzen Petersilie und ein knackiger Joghurt-Gurken-Salat.

REZEPT AUF SEITE 45

Genuss


wie im Urlaub



Ratatouille-Quiches

Ein winterlicher Schmorgemüse-Mix aus Pastinaken, Rübchen, Spitzkohl und Lauch befüllt **das Blätterteig-Schiffchen** aromatisch und pikant, Ziegenweiskäse spielt den Käse-Part mit Bravour.

REZEPT AUF SEITE 45



Dreierlei Raclette-Pizza

Das Wunderbare hier:
Man kann gleich
**mehrere Pizzas in
Folge** wegknuspern:
mit Lachs und Spinat
etwa oder mit Birne
und Ziegenkäse oder
mit Fenchelsalami
und roten Zwiebeln.

REZEPT AUF SEITE 46

Karlsbader Schnitte 2.0

Die kultige Schinken-
stulle bekommt hier
durch **hauchdünnen**
Prosciutto cotto,
kräftigen Bergkäse und
schwarze Trüffel
Finesse, ein Spritzer
Worcestersauce peppt.

REZEPT AUF SEITE 46

Nostalgie mit Twist

GRÜN & LECKER



Geschenk der Natur

Das natürlich reine Bio-Mineralwasser ist ein kostbares Gut. Bio-Mineralwasserbrunnen setzen deshalb alles daran, dieses zu schützen, z. B. durch nachhaltige Wasser-„Ernte“. Dafür tragen sie das Bio-Siegel der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e. V., das von allen wichtigen Bio-Verbänden wie Demeter, Bioland und Naturland unterstützt wird.

Nachhaltigkeit ist Trend – ob bei Getränken oder Geschenken: von Bio-Mineralwasser bis Küchenkräuter



KRÄUTERTÖPFE

Auf der Suche nach einem nachhaltigen und nützlichen Geschenk? Unser Tipp: Kräuter für die Küche. Sie sehen toll aus, duften herrlich und schenken jedem Gericht das gewisse Etwas. Übrigens: Nicht nur im Essen, sondern auch in Bio-Mineralwasser schmecken Rosmarin, Salbei, Thymian und Co. hervorragend.



AUS ALT MACH NEU

Einwegflaschen aus 100 Prozent rPET bestehen vollständig aus recyceltem PET. Das bedeutet: Aus gesammelten und aufbereiteten PET-Flaschen werden neue Flaschen produziert. Ein Meilenstein für den Naturschutz. Mehr unter [vilsa.de](https://www.vilsa.de)

BIO MINERALWASSER
HEISST: GANZHEITLICH
ÖKOLOGISCH HANDELN

Protecting Tomorrow Today





Flammkuchen mit Kümmel- schmand

Eine besonders
knusprige Versuchung,
die von der **rustikalen**
Verbindung aus
Schmand, Kümmel,
Kürbis, Lauchzwiebeln
und Pinienkernen lebt.
Perfekt zum Glas Wein!

REZEPT AUF SEITE 47

Bestes
vom Mini-Blech





Crostini mit Cranberrys, Brie und Rosmarin

Herzhaftes trifft auf Sauerlich-Herbes in dieser durchaus klassischen Kombi aus **saftigem Frucht-Chutney** und **französischem Weichkäse**. Und weil das krosse Baguette gar so lecker war, will man gleich noch eines...

REZEPT AUF SEITE 47

Eine Portion **Hüttenfeeling**

Tortellini Carbonara

Kleine gefüllte Nudeln baden in cremiger Ei-Sauce. Guanciale, ein luftgetrockneter italienischer Speck, steuert Salzigkeit bei.

REZEPT AUF SEITE 47

Wo Ikonen junge Talente wachsen lassen.

Weine aus der Pfalz:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Die Pfalz ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Typisch für das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet ist das mediterrane Klima. Geschützt vom Pfälzerwald gedeihen hier vor allem weiße Sorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder, bei den Rotweinen dominieren Dornfelder und Spätburgunder.
www.pfalz.de/gu

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Willkommen
in besten Lagen.

deutscheweine.de

Raclette mal anders: NEUE IDEEN

Sauerteig ansetzen

Für 400 g Sauerteig: 50 g Roggenvollkornmehl mit 50 g Naturjoghurt verrühren. Mit einem Tuch abdecken und 24 Stunden an einem warmen Ort (ca. 20 Grad) stehen lassen. Dann noch mal 50 g Mehl und 50 ml lauwarmes Wasser unterrühren. Den Ansatz 1 Tag stehen lassen. Danach 100 g Mehl und 100 ml Wasser einrühren, zugedeckt 1–5 Tage gären lassen. Der Teig soll sauer riechen und Blasen werfen. Die für ein Brot benötigte Menge abnehmen, den Rest kühl aufbewahren (bis etwa 14 Tage). Einfrieren ist nicht zu empfehlen.

GETRÄNKE-TIPP



Passende Weine finden Sie auf S. 48/49



Käse-Sandwiches mit Birne & homemade Sriracha

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DIE SRIRACHA-SAUCE

2 (junge) Knoblauchzehen

ca. 150 g rote Chilischoten, Salz

ca. 1 EL Palmzucker (im Asia-Supermarkt; ersatzweise brauner Zucker)

30 ml Weißweinessig

FÜR DIE SANDWICHES

1 Birne

6 Scheiben helles Sauerteigbrot

ca. 2 EL weiche Butter

120 g geriebener Cheddar

1. Für die Sriracha-Sauce Knoblauch abziehen. Die Stiele der Chilischoten entfernen. Knoblauch und Chilischoten in einem Topf mit ½ TL Salz, Palmzucker, Essig sowie 100 ml Wasser zum Kochen bringen. Alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Den abgekühlten Chili-Knoblauch-Mix zu einer feinen Sauce pürieren, evtl. noch ein wenig Wasser zugeben. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken, nach Belieben noch etwas Palmzucker oder Weißweinessig zufügen.

3. Für die Sandwiches Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birne in dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben auf beiden Seiten mit Butter bestreichen, dann halbieren. Die Hälfte der Brote mit Cheddar bestreuen, mit Birnenspalten belegen. Jeweils ca. 1 TL Sriracha-Sauce darüberträufeln, die übrigen Brothälften als Deckel auflegen.

4. Die Sandwiches auf der vorgeheizten Grillplatte des Raclette-Gerätes auf beiden Seiten knusprig braten, dabei mithilfe der Raclette-Pfännchen plattdrücken.

Tipp: Selbst gemachte Sriracha-Sauce ist gekühlt und in einem sauberen Glas verschlossen gelagert etwa 1 Monat haltbar.



Lobster Mac and Cheese

Bild auf Seite 33

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

180 g Hörnchennudeln, Salz

150 g Cheddar am Stück

300 ml Milch

50 g Butter plus etwas mehr Butter zum Braten

2–3 EL Mehl, Pfeffer

ca. 1 TL edelsüßes Paprikapulver

400 g Hummerfleisch (ausgelöstes Schwanz- und Scherenfleisch;

Tiefkühl-Ware, schonend über Nacht im Kühlschrank aufgetaut)

ca. 6 Schnittlauchhalme

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen, dann abgießen.

2. Vom Cheddar 100 g reiben. Milch in einem Topf erhitzen. Butter in einem weiteren Topf zerlassen, Mehl unter Rühren dazugeben und farblos andünsten. Heiße Milch unter Rühren dazugeießen, alles aufkochen. Die Sauce etwa 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Sauce vom Herd nehmen und den geriebenen Cheddar einrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann die Nudeln untermischen.

3. Inzwischen das aufgetaute Hummerfleisch auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, dann in kleine Stücke schneiden. Restliche 50 g Cheddar fein reiben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

4. Etwas Butter auf der Grillplatte des Raclette-Gerätes zerlassen. Darauf für jede Portion 4–5 kleine Hummerstücke rundum kurz anbraten, mit Salz würzen. Die Hummerstücke in Pfännchen umfüllen und mit Käsenudel-Mix bedecken. Übrigen Cheddar darüberstreuen und alles im Raclette 8–10 Minuten goldgelb gratinieren. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



Sauerteig-Blinis, Kaviar und marinierter Rosenkohl

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spritzflasche

125 g Mehl (z. B. Type 405)

1 EL Natron, Salz

50 g Sauerteig (Fertigprodukt, z. B. von Seitenbacher; wie man Sauerteig selbst ansetzen kann, siehe ein Rezept links am Seitenrand)

50 ml Milch (Raumtemperatur)

1 Ei (Größe M)

2 EL Olivenöl

200 g Rosenkohl

1 EL Zitronensaft, Pfeffer

etwas Pflanzenöl zum Braten

200 g Sauerrahm

100 g Seehasenrogen (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)

1. Mehl, Natron und etwas Salz in einer Schüssel mischen. Sauerteig, Milch, Ei, 1 EL Olivenöl und 20 ml Wasser zugeben. Alles zum geschmeidigen Teig verrühren. Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen den Rosenkohl waschen, putzen und die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, abgießen, in Eiswasser abschrecken. Rosenkohl mit übrigem Olivenöl (1 EL) und dem Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern.

3. Teig in die Spritzflasche füllen. Grillplatte des Raclette-Gerätes vorheizen und leicht einölen. Mit etwas Abstand zueinander walnussgroße Teigportionen auf die Platte spritzen. Blinis auf jeder Seite in ca. 2 Minuten goldgelb backen. Mit Rosenkohl, Sauerrahm und Kaviar anrichten.

Info: Preiswerter Ersatz für echten Kaviar vom Stör ist Seehasenrogen, auch Deutscher Kaviar genannt. Von Natur aus sind die Eier des Lump, so ein anderer Name des Seehasen, hellrosa. Zum Verkauf werden sie rot oder schwarz eingefärbt.

mit Teig, direkt am Tisch gebacken



Lammköfte-Tartes im Raclette-Pfännchen

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DIE KÖFTE

40 g Weißbrot vom Vortag

60 g Schalotten

1 kleines Bund Petersilie

500 g Lammhackfleisch

30 g Joghurt (3,5 % Fett)

2 Eier (Größe M)

Salz, Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

1 Aubergine, 1 Zwiebel

4 EL Olivenöl

1 TL edelsüßes Paprikapulver

½ TL gemahlener Zimt

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

400 g stückige Tomaten (Dose)

2 EL Rosinen, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

1 Rolle Tarte-Teig (ca. 300 g; Fertigprodukt aus dem Kühlregal oder selbst gemacht; siehe ein Rezept für Tarte-Teig gleich rechts)

1 Mini-Gurke (Bio)

1 kleines Bund Koriandergrün

6 EL griechischer Joghurt

etwas Öl zum Braten und für die Pfännchen, Meersalzflöckchen

1. Für die Köfte Brot ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilienblättchen abzupfen, grob hacken. Etwa ein Drittel für später zum Garnieren zugedeckt kühl stellen.

2. Hackfleisch mit eingeweichtem Brot, Schalotten, übriger Petersilie, Joghurt und Eiern vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit angefeuchteten Händen daraus kleine Kugeln formen. Die Köfte zugedeckt kalt stellen.

3. Für die Sauce Aubergine waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anbraten.

4. Paprikapulver, Zimt sowie Kreuzkümmel dazugeben, kurz mitbraten. Dosen-tomaten und Rosinen zufügen und alles in 10–15 Minuten dicklich einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Tarte-Teig in Dreiecke, etwas größer als die Pfännchen, schneiden (bzw. für eckige Pfännchen aus dem Teig Rechtecke schneiden). Die Teigstücke zwischen Backpapier kühl stellen.

6. Gurke waschen, nach Belieben schälen, dann in Scheiben schneiden. Leicht salzen und etwa 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Koriander hacken. Gurke mit den Händen leicht ausdrücken, Koriander und Joghurt untermischen. Den Salat mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Köfte auf der eingeeölten Grillplatte des Raclette-Gerätes rundum leicht anbraten. Die Pfännchen einölen, dann mit Teig auskleiden. Jeweils etwa 2 EL Sauce und 2 vorgebratene Köfte hineingeben. Die Tartes im Raclette-Gerät in 10–15 Minuten goldbraun backen. Übrige Petersilie und etwas Meersalz über die Tartes streuen und den Gurkensalat dazureichen.

Tarte-Teig selber machen: Dafür in einer Schüssel 200 g Mehl mit ½ TL Salz mischen. 120 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei zugeben. Alles mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bei Bedarf noch 1–2 TL kaltes Wasser einarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, diese etwas flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Teig etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Feine Resteverwertung: Meist bereitet man für Raclette und Fondue zu viele Zutaten vor, oft bleibt einiges übrig. Wie wäre es dann am nächsten Tag mit einem leckeren pikanten Kuchen? Dafür Tarte-Teig nach dem Rezept oben zubereiten. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarte- oder Springform (Ø ca. 28 cm) mit Butter einfetten, mit dem Teig auskleiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nun allerlei Reste wie Gemüse, Käse, Fleisch etc. klein schneiden, auf dem Teigboden verteilen. 4 Eier mit 200 g Sahne und 50 ml Milch verquirlen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form gießen. Tarte im Ofen 30–35 Minuten backen.



Ratatouille-Quiches

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Lauch

150 g Pastinaken

200 g Steckrübe

200 g Spitzkohl

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten (400 g)

10 Stiele Majoran

200 g Ziegenweiskäse (Rolle)

1 Pck. frischer Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)

etwas Pflanzenöl oder Butter zum Einfetten der Pfännchen

1. Den Lauch gründlich waschen, putzen und in Ringe schneiden. Pastinaken sowie Steckrübe waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und den Kohl in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Lauch, Pastinaken, Steckrübe und Spitzkohl darin rundum goldbraun anbraten. Knoblauch hinzufügen, alles mit Salz und Pfeffer nur leicht würzen. Die gehackten Tomaten dazugeben und das Ratatouille zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen.

3. Majoranblättchen abzupfen und ca. ein Drittel davon zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Majoran fein hacken, zur Ratatouille geben. Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse in Würfel schneiden. Aus dem Blätterteig Stücke in Pfännchengröße (plus Rand) schneiden und die Teigstücke zwischen Backpapierlagen kalt stellen.

4. Die Pfännchen leicht einfetten und mit Teig auskleiden. Jeweils etwa 2 EL Ratatouille einfüllen, den Ziegenkäse darüberstreuen. Quiches im Raclette-Gerät in 12–15 Minuten goldbraun backen. Mit restlichem Majoran bestreuen.

Pizza, Crostini, Pasta – RACLETTE

Die Pizza-Tomate

Für viele Italiener kommt nur eine Tomatensorte auf ihre Pizza: die San Marzano, benannt nach dem gleichnamigen Ort in der Region Kampanien mit seiner Hauptstadt Neapel. In den 1980er Jahren waren diese Tomaten nahezu verschwunden von den Anbauflächen. Was sich erst änderte, als sich ein Consortium für die alte Sorte einsetzte und sie 1996 das DOP-Zeichen (geschützte Ursprungsbezeichnung) erhielt. Das Aroma von San-Marzano-Tomaten verstärkt sich beim Konservieren, sie sind daher die perfekten Dosentomaten.



Dreierlei Raclette-Pizza

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
plus Wartezeit: mind. 6 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DEN MARINIERTEN LACHS

300 g Lachsfilet (ohne Haut und ohne Gräten)

½ kleines Bund Estragon

4 EL Olivenöl, Salz

½ TL gemahlener Kümmel (ersatzweise Kümmelsamen mörsern)

FÜR DEN TEIG

3 g frische Hefe, 380 g italienisches Pizzamehl (Type 00) plus etwas Mehl zum Arbeiten

10 g Salz, 10 ml Olivenöl

FÜR DIE TOMATENSAUCE

2 Knoblauchzehen

1 kg aromatische Tomaten (z. B. die Sorte „San Marzano“, siehe dazu auch die Info links am Seitenrand)

4 Stiele Basilikum

4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

FÜR DIE BÉCHAMEL-SAUCE

250–300 ml Milch, 1–2 EL Butter

1 EL Mehl, Salz, Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DEN ZIEGENKÄSE-BELAG

1 reife Birne (geviertelt, entkernt und in Scheiben geschnitten)

50 g grob gehackte Walnusskerne

200 g Ziegenfrischkäse (in kleine Stücke gezupft)

1 EL gehackte Rosmarinnadeln

ca. 6 TL flüssiger Honig

FÜR DEN SALAMI-BELAG

6–8 Scheiben Fenchelsalami

1–2 rote Zwiebeln (abgezogen und in dünne Spalten geschnitten)

2 Kugeln Mozzarella (abgetropft und in kleine Stücke gezupft)

einige Basilikumblättchen

FÜR DEN LACHS-BELAG

marinierter Lachs vom Rezept oben

150 g Baby-Blattspinat (gewaschen und trocken geschüttelt)

2 EL Kapern (Nonpareilles)

60 g fein geriebener Parmesan

1. Für den marinierten Lachs das Fischfilet in dünne Scheiben schneiden. Estragonblättchen abzupfen und fein hacken. Mit Olivenöl, 1 Prise Salz und dem Kümmel verrühren. Die Lachsscheiben mit der Marinade vermengen und zugedeckt mindestens 6 Stunden kalt stellen.

2. Für den Teig die Hefe in 230 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Hefewasser, Salz und das Olivenöl zufügen, alles in ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Für die Tomatensauce den Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Basilikumblättchen abzupfen und hacken. Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten und Basilikum zugeben, alles zum Kochen bringen und offen chutneyartig einkochen lassen. Die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

4. Für die Béchamel-Sauce die Milch in einem Topf erhitzen. In einem weiteren Topf die Butter zerlassen. Mehl einrühren und farblos andünsten. Heiße Milch unter Rühren dazugießen und aufkochen. Alles ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Béchamel-Sauce zugedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

5. Etwa 30 Minuten vor dem Essen den Teig noch mal gut durchkneten und zu walnussgroßen Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Raclette-Pfännchen ausrollen. Pizzaböden bis zur Zubereitung zwischen Backpapierstücken kalt stellen.

6. Die leeren Pfännchen im Raclette-Gerät 10–15 Minuten vorheizen. Dann jeweils mit einem Pizzaboden auskleiden. Für Ziegenkäse- und Salami-Pizza den Boden mit Tomatensauce bestreichen und jeweils mit den angegebenen Zutaten belegen. Für Lachs-Pizza den Teigboden mit Béchamel-Sauce bestreichen. Mit Lachs und den übrigen Zutaten für den Belag belegen. Jede Pizza im Raclette-Gerät in 10–12 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Jetzt ist keine Tomatensaison, daher gerne San-Marzano-Tomaten aus der Dose statt frischer Früchte verwenden.



Karlsbader Schnitte 2.0

Bild auf Seite 38 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Trüffelhobel
10 g schwarze Trüffel (siehe auch die Info unter dem Rezept)

6 Schnittlauchhalme

3 Toasties (kleine runde Toastbrötchen, die sich in der Mitte gut durchschneiden lassen; Fertigprodukt, gibt es im Brotregal)

ca. 3 EL weiche Butter

6 Scheiben Prosciutto cotto

(italienischer Kochschinken)

6 Scheiben Bergkäse

Worcestersauce (dunkle Würzsauce, das Original stammt aus der englischen Grafschaft Worcestershire), Salz, Pfeffer

1. Trüffel evtl. abbürsten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Toasties waagrecht durchschneiden. Jede Brötchenhälfte mit Butter bestreichen, mit Prosciutto und Bergkäse belegen.

2. Die Schnitten in die Pfännchen legen und im Raclette-Gerät in 6–8 Minuten goldbraun überbacken. Die Schnitten mit jeweils 1 TL Worcestersauce beträufeln, etwas Trüffel fein darüberhobeln und den Schnittlauch darüberstreuen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Info: Von September bis November hat die Burgunder-Trüffel (oder schwarze Herbsttrüffel) Hauptsaison. Ihr Aroma ist etwas weniger intensiv als das anderer Trüffelsorten. Schwarze Winteredeltrüffel wie die Perigord-Trüffel sind von Dezember bis März erhältlich. In Europa stammen die edelsten aller Pilze überwiegend aus Frankreich, Italien und Spanien. Immer mehr im Kommen: der Import aus Australien. Denn in Down Under haben Trüffeln Erntezeit, wenn bei uns keine zu finden sind. Und daher sind die kostbaren Knollen mittlerweile nahezu das ganze Jahr über im Handel erhältlich.

kann mehr als nur Käse schmelzen



Flammkuchen mit Kümmelschmand

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

1 Butternut-Kürbis

3 EL Olivenöl, Salz

1 Pck. Flammkuchenteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal; ein Rezept zum Selbermachen siehe unten)

3 Lauchzwiebeln

200 g Schmand

etwas Pflanzenöl für die Pfännchen
ca. 1 TL gemahlener Kümmel

Pfeffer, 20 g Pinienkerne

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Die Kürbishälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Kürbis im Ofen in ca. 45 Minuten weich garen.

2. Aus dem Teig pfännchengroße Stücke schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden und mit angefeuchtetem Küchenpapier abdecken. Schmand mit Salz würzen. Kürbis kurz abkühlen lassen, dann schälen und würfeln.

3. Die Pfännchen mit etwas Öl einfetten und mit dem Flammkuchenteig auslegen. Die Teigböden mit Schmand bestreichen, mit etwas Kümmel und Pfeffer bestreuen. Kürbiswürfel und Pinienkerne darauf verteilen. Flammkuchen im Raclette-Gerät in etwa 8 Minuten goldbraun backen. Mit Lauchzwiebeln bestreuen.

Flammkuchenteig: 250 g Mehl mit ½ TL Salz, 1 Prise Zucker und 150 ml Wasser in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Dann mit den Händen mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt 2–3 Stunden ruhen lassen. Anschließend auf bemehlter Fläche dünn ausrollen.



Crostini mit Cranberrys, Brie und Rosmarin

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6 Portionen

FÜR DAS CHUTNEY

150 g frische Cranberrys (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker, 1 EL Rotweinessig

Salz, Pfeffer

FÜR DIE CROSTINI

1 Zweig Rosmarin

etwas Olivenöl zum Rösten

6 Scheiben Baguette-Brot

6 Scheiben Brie

1. Für das Chutney Cranberrys verlesen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Cranberrys dazugeben und unter Rühren andünsten, bis sie aufzuplatzen beginnen. Zucker und Rotweinessig zufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem dicklichen Chutney einkochen lassen.

2. Für die Crostini die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Grillplatte des Raclette-Geräts einölen, die Baguette-Scheiben darauf von beiden Seiten hell anrösten. Die Brotscheiben dann in die Pfännchen legen und jeweils mit einer Scheibe Brie bedecken. Im Raclette-Gerät ca. 5 Minuten gratinieren. Mit Rosmarin bestreuen und mit Chutney anrichten.

Info: Von Oktober bis etwa Ende Dezember liegen sie in heimischen Supermärkten, frische Cranberrys, meist aus Nordamerika importiert. Zugreifen, wenn Sie welche sehen, denn im Kühlschrank gelagert halten sich die dunkelroten Beeren wochenlang frisch. Wer allerdings keine frischen Cranberrys bekommt, der kann für das Chutney stattdessen ersatzweise auch getrocknete „Kranichbeeren“ verwenden, die es überall zu kaufen gibt. Die getrockneten Beeren (halbe Menge wie für die frischen reicht aus) dann für einige Stunden in Apfel- oder Cranberrysaft einweichen, bis sie sich vollgesogen haben.



Tortellini Carbonara

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Pecorino plus etwas mehr

Käse zum Servieren

8 Eigelb (Eier: Größe M)

100 g Schlagsahne, Pfeffer, Salz

ca. 50 g Guanciale (luftgetrockneter

ungeräucherter Speck aus der

Schweinebacke – „guancia“ auf

Italienisch; evtl. beim Metzger

vorbestellen oder im italienischen

Feinkostladen kaufen)

250 g kleine frische Tortellini

(aus dem Kühlregal)

etwas Olivenöl

1. Pecorino fein reiben. Eigelbe in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickcremig aufschlagen. Die Masse soll warm, aber nicht zu heiß werden, da das Eigelb sonst gerinnt. Schüssel vom Wasserbad nehmen und den Pecorino unter die Eigelbe rühren, bis er geschmolzen ist. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Sahne halbsteif schlagen, unter die Eigelb-Käse-Creme heben. Käsecreme mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Umfüllen (siehe Tipp unten) und kalt stellen.

3. Etwa 30 Minuten vorm Essen Käsecreme aus der Kühlung holen und temperieren lassen. Guanciale fein würfeln. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen, mit etwas Olivenöl vermengen.

4. Die Pfännchen mit Olivenöl einfetten und mit Tortellini füllen. Jeweils 1–2 EL Eigelbcreme darauf verteilen und ca. 1 TL Speckwürfel darüberstreuen. Die Tortellini Carbonara im Raclette 6–8 Minuten gratinieren. Übrigen Pecorino zum Servieren fein reiben, Pasta damit bestreuen.

Tipp: Füllen Sie die Käsecreme in eine Sauciére oder eine Quetsch- bzw. Spritzflasche um. So kann man die Sauce ohne Kleckern auf den Nudeln verteilen.



„GESELLIGE GERICHTE WIE
RACLETTE UND FONDUE
BRAUCHEN LEISE
BEGLEITUNG: DEZENTE
WEINE MIT CHARAKTER“

Sommelière Christina Hilker

DIE 10 BESTEN WEINE ZU RACLETTE UND FONDUE

IHREN URSPRUNG SOLLEN DIE BEIDEN BELIEBTEN GERICHTE IN DER SCHWEIZ HABEN. AUF JEDEN FALL HABEN SIE VON DEN WESTALPEN AUS DIE WELT DER GENIESSER EROBERT UND SIND FÜR VIELE AN LANGEN WINTERABENDEN EIN HIGHLIGHT. HIER DIE PASSENDE INTERNATIONALE WEINAUSWAHL ZU DEN REZEPTEN IN DIESEM HEFT VON UNSERER WEINEXPERTIN

Raclette mit Fisch, Fleisch & Veggies

1 BEERIG

**2018 Blauer Zweigelt, Weingut Nittnaus
Anita und Hans, Burgenland, Österreich**

Dank Familie Nittnaus ist das Burgenland von den Weinkarten dieser Welt nicht wegzudenken. Ein seidiger Tropfen zu Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki (S. 12) und Stroganoff-Pfännchen (S. 15). Um 9,50 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

2 FEINFRUCHTIG

2019 Auvernier „Goutte d'Or“, Les Caves du Prieuré, Neuenburg, Schweiz

Die Genossenschaft, 1939 gegründet, hat ihren Sitz im ehemaligen Winzerhaus der Mönche von Môtiers. Weißwein aus der Rebe Chasselas (Fendant), Noten von Birne, Apfel, Mandel und Hefe – das passt vorzüglich zu Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste (S. 11) oder Kabeljau in Senfsauce (S. 16). Um 16 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

3 BLUMIG

**2019 Herbolzheimer Kaiserberg Weissburgunder Extra Kabinett trocken,
Weingut Franz Xaver, Breisgau**

Der junge Simon Schüssele keltert Weine mit Leidenschaft und Herzblut. Tropische Frucht und feiner Schmelz – eine perfekte Kombination zu Rahmspinat-Pfännchen mit Lava-Wachtelei (S. 10) und Polentateller mit buntem Gemüse (S. 17). Um 7 Euro, etwa über www.franz-xaver-hof.de

Raclette mit Teig

4 ERFRISCHEND

**2019 La Caleche, Domaine Baumard,
Loire, Frankreich**

Assemblage aus dem an der Loire heimischen Chenin Blanc und etwas Chardonnay. Ein richtiger Durstlöcher dieser Tropfen, der nach hellen Früchten und Wiesenkräutern duftet und schmeckt. Verspieltes Pendant zu Lobster Mac and Cheese (S. 33) und Ratatouille-Quiches (S. 36). Um 9,50 Euro, etwa über www.gute-weine.de

5 SÜFFIG

**2020 ROSS Weißer Schwan fruchtig
Lembergerland, Kellerei Rosswag eG**

Diese Cuvée aus Riesling und Muskateller passt mit ihrer feinen Süße und dem exotischen Aroma zu gehaltvollen Zubereitungen wie Käse-Sandwiches mit Birne und homemade Sriracha (S. 32) oder Flammkuchen mit Kümmelschmand (S. 40). Um 5 Euro, etwa über www.lembergerland.de

6 GESCHMEIDIG

2020 Terra di Pace PrimoDivo, Mezzatà Vini, Apulien, Italien

Hier kommt ein unwiderstehlicher, weicher süditalienischer Gaumenschmeichler ins Glas. Pflaumen- und Beerennoten sowie süße Gewürze passen zu Lammkäfte-Tartes im Raclette-Pfännchen (S. 35) und Crostini mit Cranberrys, Brie und Rosmarin (S.41). Um 9 Euro, etwa über www.vicampo.de

Fondues aus aller Welt

7 ELEGANT

**2020 Féchy, Domaine La Colombe,
Waadt, Schweiz**

Raymond Paccot und Tochter Laura bewirtschaften das Weingut am Genfer See biodynamisch. Ihr feingliedriger Chasselas harmoniert mit Gerichten wie dem Japanischen Fondue Shabu-Shabu (S. 66) und Käse-Brot-Stippen-Fondue (S. 72). Um 20 Euro, etwa über www.weingood.de

8 WÜRZIG

2017 Cuvée Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Weingut Bimmerle, Ortenau

Seit etlichen Generationen hat sich die Familie Bimmerle der Faszination Wein verschrieben. Frucht, Fülle und Würze im Wein, das schmeckt mit Schweinebauch, chinesischem Spinat, Enoki (S. 63) und Ponzu-Dip zu Entrecôte und Entenbrust (S. 67). Um 9,50 Euro, etwa über www.wein-bimmerle.de

9 HERZHAFT

**2020 Müller Thurgau, Zehnthof Luckert,
Sulzfeld am Main, Franken**

Der Name Luckert steht für Klarheit und Präzision. Feine Aprikose und dezente Würze sind wie gemacht für den gebratenen Gurken-Salat (S. 64) und Huhn in pikanter Joghurtmarinade (S. 70). Um 8 Euro, etwa über www.shop.weingut-zehnthof.de

Süße Ideen

10 KIRSCHFRUCHTIG

**2019 Käsberg Trollinger Kabinett
Lauffener Weingärtner eG**

Harmonischer Tropfen, der mit seiner roten Frucht und feinen Süße zu Cheesecake-Pfännchen mit Ahornsirup und Bacon (S. 80) und Valrhona Ruby Chocolate Fondue (S. 85) die richtige Wahl aus dem Ländle ist. Um 6 Euro, etwa über www.lauffener-wein.de

Die richtige Würze ist das Geheimnis

Es ist die große Kunst des Gastgebers, bei Fondue und Raclette die passenden Dips, Saucen und Marinaden auszuwählen, die so stark sind wie die Gerichte selbst. Diese neue Ideen begleiten gebührend durch den Schmaus

Carnitas-Marinade

2 Knoblauchzehen und 2 Zwiebeln abziehen, würfeln. 1 grüne Chilischoote putzen und in feine Scheiben schneiden. 1 TL Korianderkörner und 1 EL Kreuzkümmelsamen zerstoßen. Mit Knoblauch, Zwiebeln, Chili und 4 EL Pflanzenöl mischen. Fleisch (z. B. 750 g Rindfleisch) würfeln oder in Streifen schneiden, mit der Marinade vermengen. Zugedeckt über Nacht kühl stellen. Mariniertes Fleisch nach Rezept weiterverarbeiten. Ideal zum Marinieren von Fleisch (wie im Rezept „Mexikanische Tortillas mit geschmortem Rindfleisch“ auf Seite 23).



Joghurt-Marinade

2 Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln. Mit 1 EL getr. Oregano und 1 TL gem. Zimt in 1 EL Olivenöl anrösten. 300 g Joghurt mit 1 TL abgerieb. Bio-Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Msp. gem. Piment, 1 EL Sumach und dem Knoblauch-Mix verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen, mit Fleisch (z. B. Hähnchenfilet) vermengen. Fleisch in verschleißbarem Gefäß ca. 6 Stunden – am besten aber über Nacht – kalt gestellt marinieren. Perfekt für exotisches Hähnchenbrustfilet (wie für das „Huhn in Joghurt-Marinade“ beim „Orient-Fondue“, Rezept auf Seite 76).



Estragon-Marinade

½ kleines Bund Estragon fein schneiden. Mit 4 EL Olivenöl, einer kleinen Prise Salz und ½ TL gemahlenem Kümmel (ersatzweise Kümmelsaat mörsern) verrühren. Fischfilet in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig mit der Marinade vermengen und zugedeckt kalt stellen (mind. 6 Stunden). Perfekt zum Marinieren von Fisch (wie im Rezept auf Seite 46 „Dreierlei Raclette-Pizza“ für die Variante mit Lachs). Der damit gewürzte Fisch eignet sich auch gut zum Braten in der Pfanne.



Tomatillos-Salsa

Von 1 grünen Chilischote den Stiel abschneiden, Chili nach Belieben auch noch entkernen. 1 Zwiebel und 200 g Tomatillos (ersatzweise stattdessen reife grüne Tomaten) vierteln und mit Chili, 8 Stielen Koriander sowie dem Saft von 1 Limette in einer Küchenmaschine zu einer stückigen Salsa verarbeiten. Die Dip-Sauce mit Salz abschmecken.

Passt gut zu „Mexikanischen Tortillas mit geschmortem Rindfleisch“ (Rezept siehe auf Seite 23). Sehr fein aber auch als Nacho-Dip oder zu gegrilltem Fisch und Fleisch.



Ponzu-Dip

120 ml Sojasauce, Saft von ½ Orange, 2 EL Mirin sowie 1 EL braunen Zucker verrühren, aufkochen. Topf vom Herd nehmen. 1 Handvoll Bonito-Flocken zugeben und den Sud 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Sauce mit 120 ml Limettensaft und 1 TL fein abgerieb. Bio-Limettenschale verrühren. Am besten bekommt jeder Gast sein eigenes Dip-Schälchen.

Perfekt für Japanisches Fondue (Rezept siehe Seite 75), Dim Sum, aber auch Frühlings- und Sommerrollen.



Kürbis-Guacamole

1 Hokkaido-Kürbis halbieren, Kerne herauslösen. Den Kürbis in dünne Spalten schneiden. Mit 2 EL Olivenöl, ½ TL gem. Kreuzkümmel und etwas Salz mischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in 20–25 Minuten weich garen. Kürbis kurz abkühlen lassen, dann mit dem Messer nicht zu fein hacken. 8 Stiele Koriander fein schneiden, mit dem Kürbis und dem Saft von ½ Zitrone mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis-Guacamole passt wunderbar zum „Bohnen-Chili mit Mais“, Rezept siehe auf Seite 25.



Sriracha

2 Knoblauchzehen abziehen. 150 g rote Chilischoten putzen, mit Knoblauch, ½ TL Salz, 1 EL Palmzucker, ca. 30 ml Weißweinessig und 100 ml Wasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann fein pürieren, evtl. noch etwas Wasser dazugeben. Durch ein Sieb passieren, mit Salz Zucker sowie Essig abschmecken. Haltbarkeit: gut verschlossen und gekühlt gelagert bis zu 1 Monat. Der scharfe Dip ist pikantes Detail bei den „Käse-Sandwiches mit Birne und homemade Sriracha“, das Rezept siehe auf Seite 44.



Scharfer Tamarinden-Dip

1 rote Chilischote evtl. entkernen, klein schneiden. 2 Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Mit Chili, 200 ml Wasser, 150 g Tamarindenmark, 1 EL braunem Zucker, 1 EL Fischsauce unter Rühren aufkochen. 10 Minuten leise köcheln lassen. Dann fein pürieren und mit Salz abschmecken. Passt hervorragend zum Orient-Fondue (Rezept siehe Seite 76), Fein aber auch zu Grillgemüse, Fisch und Krustentieren sowie zu Geflügel. Für den Vorrat die Paste in kleinen Portionen einfrieren.



In bester Gesellschaft

Raclette oder Fondue in gemütlicher Runde zelebrieren – das lieben jetzt alle im Winter. Verschiedene Beilagen dürfen dabei nicht fehlen, ebenso wenig auch Dips, Chutney und Saucen. Unsere fünf Favoriten sorgen für köstliche Abwechslung

PIKANT

Dank Meerrettich, Senf, Mango-Chutney und Sojasauce wird die vegane Mayonnaise zum absoluten Geschmackserlebnis. Angenehm scharf und dabei schön säuerlich-frisch.

Das gefällt mir: Ein toller Allrounder! Ideal zu Bratkartoffeln, Garnelen und rotem Fleisch wie Rinderfilet oder Entenbrust.
Infos: 200 ml um 5 Euro, von und über shop.unfckd.com



INTENSIV

Hier wird frischer Knoblauch fermentiert und erhält dadurch seine schwarze Farbe. Verfeinert wird die Würzpaste mit Olivenöl, Balsamicoessig und Meersalz.

Vorsicht: sparsam dosieren!

Das gefällt mir: Klasse als feiner Aufstrich bei knusprigem Baguette, als Marinade beim Fleisch oder auch als Twist im Salatdressing. Tolle Umami-Note.

Infos: 480 ml um 6 Euro, von und über www.muenchner-kindl-senf.de



ERFRISCHEND

Der Klassiker für den Vorrat: Die Paste aus Gurken, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Zucker, Gewürzen und Kräutern muss einfach nur mit Sahnejoghurt angerührt werden. So zaubern Sie mediterranes Lebensgefühl im Handumdrehen!

Das gefällt mir: ideal zu knackigem Gemüse, Kartoffeln und Geflügel. **Infos:** 40 ml um 1 Euro, von Develey z.B. in Supermärkten

AROMATISCH

Das hausgemachte Chutney aus frischen, vollreifen Aprikosen der Region wird mit Essig, Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und einem Hauch

Chili abgeschmeckt. Einfach köstlich!

Das gefällt mir: Passt wunderbar zu Grillfleisch, Ziegenkäse und knusprigem Baguette.

Infos: 150 g um 8 Euro, von und über www.benkindler.de



EXKLUSIV – GENUSS IM PAKET!

Jetzt LUST AUF GENUSS lesen und erstklassige Weine genießen!



SABOREAR SELECCIÓN TINTO 2017

Die fruchtig-würzigen Aromen dieses Weines erinnern an reife Brombeeren, Kirschen und mediterrane Kräuter. Im Hintergrund lassen sich leichte Noten von Pfeffer, Schokolade und Tabak erahnen. Die Komponenten Alkohol, Säure und Fruchtsüße sind dabei stets wunderbar ausgewogen.

0,75 l / 14,5% Alkohol



TARANTINTO UNCHAINED TEMPRANILLO 2018

Dieser Rotwein ist ein dramaturgisches Geschick aus expressiver Intensität von Roter Johannisbeere, Kirsche, dunkler Schokolade und Bourbon-Vanille. Alles steht für sich, aber bildet im Gesamtbild eine Einheit. Dazu reifes Tannin und ein spannendes und langes Ende.

0,75 l / 14,5% Alkohol



TARANTINTO BARRICA „EL CACHÓ“ 2017

Dieser Kultwein zeigt sich in einem tiefen Kirschrot. Die Aromenvielfalt aus reifer Waldbeere, Kirsche, Pflaume und gedünsteten Kräutern ist typisch für den Tarantinto Barrica. Zudem lassen sich feine Noten von Holzrauch, Leder, Tabak, Mokka und Schokolade geschmacklich wiederfinden. Somit ist dieser Wein der perfekte Begleiter zu Fleisch- und Wildgerichten.

0,75 l / 14,0% Alkohol



TANICA NO. UNO MONTEPULCIANO 2018

Dieser reinsortige Montepulciano-Wein aus den Abbruzen vereint auf harmonische Art und Weise vielfältige Fruchtaromen mit zarten kräuter-würzigen Noten. Seine fruchtig-würzigen Aromen erinnern an Pflaumen, Kirschen, dunkle Waldbeeren, Trockenfrüchte, Veilchen, Holzrauch, Süßholz, Bitterschokolade und ein wenig Lakritz.

0,75 l / 13,0% Alkohol



POGGIO LAURO SIR PASSO TOSCANA ROSSO 2018

Wie feinste Seide fließt dieser außerordentlich fesselnde Wein über den Gaumen. Die dominierende Frucht von schwarzer Kirsche wird von feinsten Vanillearomen abgerundet. Die natürliche Säure der Sangiovese-Traube verleiht dem Wein dabei eine besondere Leichtigkeit und Frische.

0,75 l / 14,0% Alkohol



LA PRIMA SELTA PRIMITIVO 2018

Der Geschmack von Brombeere, Backpflaume und eine süßlichen Vanille-Würze zeichnen den Primitivo La Prima Selta aus. Ein Primitivo, der Lust auf mehr macht. Besonders zu herzhaften Gerichten wie Pizza und Pasta mit Tomatensoße lässt sich der Wein hervorragend genießen.

0,75 l / 14,0% Alkohol



Lieferung direkt von Silkes Weinkeller:

🍷 Bester Weinhändler Deutschlands: 2011, 2012, 2013 (Platz 1); 2014, 2018, 2020 (Platz 2)

🍷 Bester Weinhändler Deutschlands Spanische Weine: 2015, 2017-2020 (Platz 1)

🍷 Bester Weinhändler Deutschlands Italienische Weine: 2015, 2017 (Platz 1); 2019 (Platz 2)



SILKES WEINKELLER



IHR LUST AUF GENUSS WEIN-SPARPAKET:

Exklusives Wein-Paket* 62, 67 €

13 Ausgaben Lust auf Genuss 54, 60 €

Regulärer Preis 117, 27 €

Für Sie nur 55, 60 €

* Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jew. 1 Flasche der oben aufgeführten Weine)



**SIE SPAREN
52%**

Aktionsnummer: 643 438 E/G

➔ GLEICH BESTELLEN UNTER

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die MFI Meine Familie & ich Verlag GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.



+49 (0) 18 06-93 94 00 66 **



www.burda-foodshop.de

** € 0,20/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilnetz max. € 0,60/Anruf, Ausland abweichend.

Pikante Ananas-Pickles

Ein Highlight zu Fleisch oder Käse: Die **selbst eingelegte Ananas** mit Chili und Reissessig bringt gleich drei Geschmacksrichtungen in einem mit: süß, sauer und mild-scharf.

REZEPT AUF SEITE 58



Die heimlichen Lieblinge

Zu den köstlichen Pfännchen und Fondue-Portionen mit allerlei Herzhaftem sind frische Komponenten auf dem Teller herzlich willkommen. Mal fruchtig und pikant, mal raffiniert-asiastisch – diese Beilagen sorgen ab jetzt für noch mehr Abwechslung





Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken

Mit krossen Schinkenchen, sämigem
Birndressing und Haselnüssen
ein Geschmackserlebnis im Winter
– **so stimmig und bunt komponiert.**

REZEPT AUF SEITE 58

Aromen, die faszinieren



Rote-Bete-Pickles und eingelegte Okraschoten

Nicht nur Klassiker wie Rote Bete, auch Exoten wie die aus Afrika stammenden **Schoten** (rechts) kann man süßsauer einmachen – und erhält so ein ausgefallenes **Beiwerk**.

REZEPT AUF SEITE 58



Süßkartoffelsalat mit Sesam und Spinat

Reizvolles Fernost:

Sesamsamen, Sesamöl, Sojasauce und Mirin verleihen dem bunten frischen Teller asiatisches Flair.

REZEPT AUF SEITE 59

TOLLE BEILAGEN: Eingelegtes und

Besondere Früchte

Säuerliche Äpfel schmecken im Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken (Rezept rechts) besonders gut. Die relativ neue Züchtung namens „Wellant“ lässt sich prima lagern und hat zudem den Vorteil, dass sie für viele Allergiker verträglich ist. Meist sind es alte Sorten wie Boskop, Goldparmäne oder Gravensteiner, die auch von Allergikern gegessen werden können – und das nicht nur in gekochtem Zustand, sondern in kleinen Mengen manchmal sogar roh. Grund dafür ist vermutlich ein in sauren Äpfeln enthaltener Stoff, der offenbar Allergien auslösende Proteine „unschädlich“ macht.



Pikante Ananas-Pickles

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 2 sterilisierte bzw. sauber ausgekochte Twist-off- oder Mason-Gläser mit je 500 ml Inhalt (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)

1 reife Ananas

1 rote Chilischote

250 ml Reissessig (oder ein anderer milder Essig)

100 g Zucker, Salz

1. Ananas schälen, vierteln und jeweils den harten Mittelstrunk entfernen. Das Ananasfruchtfleisch quer in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote in feine Ringe schneiden und nach Belieben die Chiliskerchen entfernen. Ananasfruchtfleisch mitsamt den Chiliringen in die sauber ausgekochten Gläser verteilen.

2. Essig mit 200 ml Wasser und dem Zucker aufkochen. Den Sud mit etwas Salz abschmecken. Die Ananasstücke mit dem kochend heißen Sud übergießen. Die Gläser sofort mit dem Deckel fest verschließen. Gläser auf den Deckel drehen und die Ananas-Pickles erkalten lassen.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel gelagert ca. 3 Monate. Die scharf-sauren Ananas-Pickles passen perfekt zum Brot-Stippen-Käsefondue (Rezept siehe auf Seite 77).

Info: Mason- bzw. Twist-off-Gläser sind eigentlich nichts anderes als unterschiedliche Namen für Schraubverschlussgläser. Für Einmachgläser hat sich bei uns der Name Weck-Gläser durchgesetzt – der eigentlich ein Markenname ist. Für diese Einmachgläser braucht man meist noch einen Gummiring als Dichtung zwischen Deckel und Glas. Auch der Gummi muss vorm Befüllen des Glases gründlich gesäubert werden, er wird am besten mit ausgekocht. Denn es beeinträchtigt die Haltbarkeit des Einfüllguts, wenn Gläser und Deckel nicht steril sauber sind.



Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken

Bild auf Seite 55

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

1 weiche Birne

3 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup

ca. 3 EL Zitronensaft

1 TL körniger Senf, Salz, Pfeffer

100 g Tiroler Schinken

1 EL Pflanzenöl

60 g (Piemonteser) Haselnusskerne

300 g Feldsalat

2 säuerliche Äpfel (z. B. die Sorte Wellant; siehe auch die Info links)

1. Für das Dressing die Birne schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Birnenstücke darin andünsten. Dann die Birne in einem hohen Gefäß mit Ahornsirup, 2 EL Zitronensaft, Senf, übrigem Olivenöl (2 EL) mithilfe eines Pürierstabs zu einem cremigen Dressing mixen. Gegebenenfalls etwas Wasser oder – wer es saurer mag – noch mehr Zitronensaft dazugeben. Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

2. Schinken in dünne Streifen schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schinkenstreifen darin rundum knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne mit Küchenpapier auswischen. Die Nüsse grob hacken, in der heißen Pfanne hellbraun rösten. Geröstete Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen.

3. Feldsalat waschen, putzen, gründlich waschen. Dann trocken schütteln und in eine Schüssel geben. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel längs in dünne Schnitze schneiden. Äpfel mit übrigem Zitronensaft (1 EL) mischen, auf dem Salat verteilen. Das Dressing darübertröpfeln und den Salat mit Haselnüssen und dem knusprig gebratenen Schinken bestreuen. Den Salat zum Fondue servieren.



Rote-Bete-Pickles

Im Bild auf Seite 56 links und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

3–4 sterilisierte Twist-off- oder Mason-Gläser mit je 500 ml Inhalt

1 Orange (Bio), 2 rote Zwiebeln

180 ml Rotweinessig, 60 g brauner Zucker, 2 EL Kaffeebohnen, Salz

1 kg Rote-Bete-Knollen

1. Orange heiß waschen, Schale hauchdünn abziehen. Zwiebeln schälen, vierteln, mit Essig, 375 ml Wasser, Orangenschale, Zucker und Kaffeebohnen aufkochen. Salzen, neben dem Herd ziehen lassen. Inzwischen Rote Bete in Backpapier wickeln, im Backofen bei 180 Grad in ca. 1 Stunde garen.

2. Bete-Knollen abkühlen lassen, schälen, klein schneiden. Im Sud aufkochen, herausheben, in sauber ausgekochte Gläser füllen. Kochend heißen Sud daraufgießen, evtl. durch ein Sieb. Gläser mit Deckel verschließen. Zum Abkühlen auf den Deckel drehen.

Eingelegte Okraschoten

Im Bild auf Seite 56 rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 2–3 Twist-off- oder Mason-Gläser (mit je 500 ml)

2 Knoblauchzehen, 240 ml Apflessig, 1 ½ EL Salz, ½ EL Zucker

½ EL Chiliflocken, 1 EL Korianderkörner, 1 EL Fenchelsamen

1 EL Senfkörner, ½ TL Pfefferkörner

350 g frische Okraschoten

Knoblauch abziehen, fein schneiden, mit 240 ml Wasser und allen übrigen Zutaten (außer den Okraschoten) 2 Minuten kochen. Okras waschen und im Sud in 10–15 Minuten bissfest köcheln. Herausheben, längs in sauber ausgekochte Gläser stecken und mit dem kochend heißen Sud aufgießen. Gläser verschließen, auf den Deckel drehen.

Haltbarkeit: Beides hält sich, kühl und dunkel gelagert, ca. 3 Monate und passt gut z. B. zu Käsefondue (siehe Seite 77).

Wintersalate



Süßkartoffelsalat mit Sesam und Spinat

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: 30–35 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

2 mittelgroße Süßkartoffeln

2 EL Pflanzenöl, Salz

300 g Babyspinat

2 EL geröstetes Sesamöl

2 Lauchzwiebeln

2 EL Sojasauce, 1 EL Zucker

2 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein, siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)

2 EL geröstete Sesamsamen (gibt es im Asia-Supermarkt; ungerösteten Sesam vorher vorsichtig in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten)

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln waschen, schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Mit Öl mischen und mit etwas Salz würzen. Süßkartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen.

2. Inzwischen Spinat verlesen, waschen, trocken schütteln. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Spinat unter Rühren darin dünsten, bis er zusammenfällt, dabei den Spinat mit wenig Salz würzen. Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen und gegebenenfalls noch leicht ausdrücken.

3. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Sojasauce mit Zucker, Mirin und restlichen 1 EL Sesamöl verrühren. Dressing mit Spinat und Süßkartoffeln vermengen. Salat mit Sesam und den Lauchzwiebelringen bestreuen und zum Fondue servieren.

Info: Mirin ist ein japanischer Reiswein. Beim Kochen bringt er durch seinen hohen Zuckergehalt herzhafte Aromen hervor und verleiht Saucen einen schönen Glanz. Anders als Sake, ein stärkerer, weniger süßer Reiswein, wird Mirin fast ausschließlich zum Kochen verwendet.

Bezugsadressen

Accessoires und Deko
in diesem Heft

S. 12 Raclette-Pfännchen
von TTM über www.raclette.de

S. 13, S. 20 und S. 34
Raclette-Gerät von Spring über
www.spring-brandshop.eu

S. 15 Raclette-Pfännchen von
Stöckli über www.raclette.de

S. 37 Pizza-Tonpfännchen
fürs Raclette von Stöckli über
www.raclette.de

S. 70 ähnliche Teller von
K. H. Würtz über
www.koesters-wohnkultur.de



S. 12
Hähnchen-
Gyros

Lust auf
Genuss
**JETZT TESTEN
UND SPAREN!**
3 Ausgaben
für nur 8,20 €*



Sie sparen
35%

Wenn Sie danach weiterlesen möchten, erhalten Sie Lust auf Genuss regelmäßig zum regulären Abo-Preis von 4,20 €* je Ausgabe. (13 Hefte, Berechnung jährlich 54,60 €*). Das Abo können Sie nach dem ersten Bezugsjahr jederzeit kündigen. Wenn Sie Lust auf Genuss nicht weiter beziehen möchten, genügt z. B. ein Schreiben drei Tage nach Erhalt des zweiten Heftes (Datum des Poststempels). Gültig nur in Deutschland. Auslandsbedingungen auf Anfrage.

*inkl. gesetzl. MwSt. und Versand

So einfach können Sie bestellen:



Im Internet:

www.burda-foodshop.de



Per Telefon:

+49 (0)1806 / 93 94 00 66

(20 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz,
aus dem Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf,
Ausland abweichend)

Bitte Aktionsnummer angeben: 643 439 M

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die MFI Meine Familie & ich Verlag GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 (1) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 (1) f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

ALLES KÄSE



IN DER SENNEREI BALDAUF IM ALLGÄU WIRD WELTKLASSE-KÄSE IM EINKLANG MIT DER NATUR IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT GEFERTIGT. GEORG BALDAUF LEITET DAS FAMILIENUNTERNEHMEN MIT SITZ IN GOSSHOLZ BEREITS IN FÜNFTER GENERATION

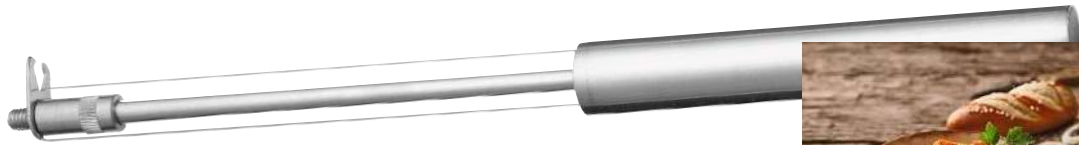
Getrocknete Chili und Paprika strahlen in feurigem Rot. Orangen und Zitronen leuchten in Orange und Gelb mit blauen Kornblumenblüten um die Wette. Viele bunte Behälter mit Kräutern, Blüten und Gewürzen warten auf die 840 Käselaibe, die täglich in der Sennerei Baldauf im Allgäu in liebevoller Handarbeit entstehen. Jeder Schritt wird in der neuen emissionsarmen Sennerei in Gosholz in traditioneller Handarbeit gefertigt. Das Credo von Georg Baldauf und seinem Team lautet: „Traditionelle Käseherstellung nach altem Rezept mit eigenen Kulturen und im Einklang mit der Natur.“ Der umwelt- und ressourcenschonende Umgang ist dem Geschäftsführer ein echtes Anliegen. „Die Verbundenheit mit dem Allgäu ist für uns selbstverständlich, das liegt in der Natur unseres Unternehmens.“ Georg Baldauf führt die Familienmanufaktur in fünfter Generation. 1862 hat der ehemalige Hutfabrikant Martin Baldauf die Käserei

gegründet. Schnell erfuhr das Unternehmen weltweite Anerkennung. 1897 gewann Baldauf den Preis für den besten Käse in Chicago. Eine Erfolgsgeschichte, die sich bis heute durchzieht. Der Käse „Allgäuer“ wurde zuletzt Weltmeister in der Kategorie Schnittkäse beim World Championship Cheese Contest im Wisconsin. Der Schafskäse „Greenhorn“ bekam Bronze. Was macht den Käse so besonders? Es fängt mit den Kühen und Schafen an. Im

Sommer genießen sie eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern auf Weiden und Wiesen, im Winter frisches Heu. Es wird ausschließlich diese tagfrische, naturbelassene Milch verwendet, ohne Silage, Glyphosat, Gentechnik und Konservierungsmittel. Nachdem die Laibe gereift sind, werden sie mit den Kräutern, Gewürzen und Blüten von Hand ummantelt, anschließend luftdicht verpackt. So reift der Käse noch einmal nach und bekommt sein intensives Aroma. www.baldauf-kaese.de



Georg Baldauf
bringt seinen Käse
mit der Natur in
Einklang



Dänische Designlegende

Wenn man die Geschichte von Stelton erzählen will, muss man auch die Geschichte von Peter Holmblad einbinden. Der ehemalige Inhaber verwandelte einen einfachen Küchenartikelhersteller in ein internationales Designimperium, das schon zahlreiche Preise gewonnen hat. 1964 konnte er den Architekten Arne Jacobsen erstmals für eine Kooperation gewinnen. Viele weitere Design-Kooperationen folgten. Die Designprinzipien, für die Stelton heute steht, prägte Holmblad maßgeblich: ästhetisch, schlicht und funktional. Er entwarf auch selbst. Neben der ikonischen Blumengießkanne ist er auch für den Käseschneider Classic bekannt. Aus Stahl, um 70 Euro, über www.stelton.com



Tradition trifft Innovation

„Die Bedürfnisse des Kunden stehen im Fokus unserer Arbeit“, das ist der Antrieb von Geschäftsführer Thomas Keppler. Genauso wie inspirierendes Design, hochwertige Qualität und Funktionalität. Kela ist ein mittelständisches Familienunternehmen mit Sitz in Böhmenkirch auf der Schwäbischen Alb, das sich stark in der Region engagiert. Angefangen hat alles in Stuttgart: 1903 gründen Ferdinand Keck und Hugo Lang die Firma „Keck und Lang“, die damals noch Besen und Pinsel herstellte. Über 100 Jahre später ist viel passiert, Kela stetig gewachsen wie auch die Produktpalette. Neu in 2021 ist das Käsefondue-Set „Roman“ mit geradlinigem Caquelon aus Keramik. Um 90 Euro, über www.kela.de



Bayerischer Genuss für Brotzeit-Feeling

Die Familienkäserei Bergader, gegründet von Basil Weixler bereits 1902, ist in Waging am See in Oberbayern zu Hause. Bekannt wurde die Käserei vor allem durch ihren Blaukäse. Produziert wird nach traditionellen Verfahren und ausschließlich mit Milch aus der Region. Bei so viel Heimatliebe überrascht es nicht, dass Bergader Almzeit nun auch einen Obazda kreiert hat. Als Original und in der Sorte Paprika ist diese Käsespezialität in ausgewählten Supermärkten ab 2 Euro erhältlich. www.bergader.de



Unter der Haube

Alles begann in der Nähe von Gouda in Holland: Der Schmied Willem Bos fertigte ab 1896 Käseutensilien für die Bauern der Region. Seit 2002 führt Martijn Bos das Familienunternehmen Boska in vierter Generation. 2016 gewinnt Boska gleich mehrere Designawards. Neben dem Design spielt auch die Nachhaltigkeit eine große Rolle. Boska fertigt fast ausschließlich aus Naturmaterialien wie Stein, Stahl und Holz und bietet zehn Jahre Garantie. „Käse Brett Eiche mit Käseglocke“ (Ø 23,8 cm), um 40 Euro, über www.boska.com



Alles bereit zum **Tauchgang**

Angefangen bei Korea werfen wir hier einen Blick in die Töpfe dieser Welt, probieren und genießen. Denn die Vielfalt, das muntere Kombinieren, die perfekt abgestimmten Aromen erfreuen den Gaumen und alle Gäste



KOREANISCHES FONDUE

Die Ausgangsbasis bildet hier eine **Brühe aus Schweinebauch und Geflügel**, die mit Ingwer, Knoblauch, Pilzen, Thai-Pfeffer, Zucker, Fischsauce, Mirin und Sojasauce leise köchelt.

REZEPTE AUF SEITE 74



Schweinebauch, chinesischer Spinat, Enoki

Das **Schweinefleisch** dient zu Beginn dem Aromatisieren der Brühe. Dann darf es **zusammen mit weiteren feinen Zutaten** wie Sprossen, Pilzen, Zuckerschoten und chinesischem Spinat im Fond baden gehen.

REZEPTE AUF SEITE 74

Gebratener Gurkensalat

Herrlich erfrischend und mit gewissem Biss bereichern die **mit Chili, Knoblauch und Mirin** angemachten und kurz angebratenen Gurkenscheiben die Tafel.

REZEPT AUF SEITE 74

Skirt Steak und Garnelen

Feine Meeresfrüchte und dünn aufgeschnittenes Kronfleisch ziehen bis zum gewünschten Garpunkt in der Brühe, **zusammen mit weiteren Fondue-Zutaten.**

REZEPT AUF SEITE 74

Genuss in Perfektion

Scharfer Rettichsalat

Ihr feuriges Aroma erhält die **Fondue-Beilage** aus dem scharfen **Wurzelgemüse** durch Ingwer und koreanisches Gochugaru, ein dem Cayennepfeffer ähnliches Paprikapulver.

REZEPT AUF SEITE 74

Sushi-Reis mit Zitronengras

Die Zubereitung des mit Zitronengras aromatisierten **Sushi-Reises** erfordert zwar etwas Geduld, das Ergebnis ist die Mühe aber wert, weil er Sud und Dressing super aufnimmt.

REZEPT AUF SEITE 74

Die umwerfende Eleganz Japans

Ein intensiver Sud aus getrockneten Shiitake und vielen Gewürzen trifft auf erstklassige landestypische Zutaten wie Nori, Entenbrust, Udon-Nudeln und Paksoi sowie einen süß-frischen Ponzu-Dip...

JAPANISCHES FONDUE

Das Shabu-Shabu, wie das japanische Fondue auch heißt, hat seinen Namen vom Geräusch, das während der Zubereitung entsteht. Übersetzt bedeutet es in etwa **Blubb-Blubb**.

REZEPTE AUF SEITE 75



Nori, Paksoi, Udon-Nudeln

Verschiedene Fondue-
Zutaten wie Paksoi,

Lauchzwiebeln, Algen-
blätter, Karotten oder
Shiitake garen in der
aromatischen Brühe.

Zum Finale serviert man
im **kräftigen Fond** noch
asiatische Weizennudeln.

REZEPT AUF SEITE 75

Ponzu-Dip zu Entrecote und Entenbrust

In der Sauce vereinen
sich **spritzige Zitrus-
noten, Bonito-Flocken**
und **süßer Mirin** zu
einem geschmackvollen
Kraftpaket, das Fleisch
und Gemüse das
gewisse Extra verleiht.

REZEPT AUF SEITE 75



ORIENT-FONDUE

Anders als beim japanischen oder koreanischen Brühe-Fondue kommt bei der orientalischen Version **Öl zum Einsatz**. Dadurch bekommen Fleisch, Gemüse und Halloumi-Käse eine ansprechende Bräune.

REZEPTE AUF SEITE **76**

Betörender


Aromen- Zauber

Orient-Salat, Hummus, Tamarinden-Dip, eingelegter Halloumi und türkische Paprikaschoten, pikant mariniertes Huhn: Ein bunter Tisch voller köstlicher Leckereien erwartet Sie jetzt hier



Eingelegte
Paprikaschoten
Schwarzkümmel,
Olivenöl und Petersilie
verfeinern die grünen
türkischen Spitzpaprika-
schoten aufs Delikateste.

REZEPT AUF SEITE 76



Eingelegter Halloumi

Gibt es etwas Besseres,
als diesen **zarten Käse**,
in **Koriander-Kurkuma-**
Marinade goldbraun
ausgebacken, zu Paprika
und Dips zu genießen?

REZEPTE AUF SEITE 76

Huhn in pikanter Joghurt-Marinade

Fleisch in Joghurt einzulegen, hat eine lange Tradition. Die Methode macht Geflügel & Co. **butterzart und saftig** – und wenn man dann alles mit Gewürzen wie Sumach, Knoblauch, Zimt und Piment kombiniert, wird's lecker-würzig noch dazu.

REZEPT AUF SEITE 76



Orient-Salat

Wie beim US-amerikanischen Slaw-Salat knetet man hier zunächst das rohe Gemüse wie **Spitzkohl, Blumenkohl, Rotkohl und Möhren**, damit es schön weich wird. Dann folgt mit Limettensaft, Grapefruit und Koriander der Frischekick.

REZEPT AUF SEITE 76



Volle Gewürzpower

Linsen-Hummus und Harissa-Dattel-Dip

Passende Saucen sind oft die Quintessenz eines Fondues: In orientalische Geschmackswelten geleiten hier **ein süß-scharfer Dattel-Dip** mit Frischkäse, Schmand, Harissa und Curry sowie **eine sanfte Creme von roten Linsen**.

REZEPTE AUF SEITE **76**

Kichererbsen-Fladenbrote

Innen soft, außen knusprig: Aus Kichererbsen, Mehl, Hefe, Zucker und Joghurt selbst **gebackene Teigfladen** bringen jede Menge Dip-Spaß aufs Tableau.

REZEPT AUF SEITE **76**



© Palmin®, Fotografien: Maike Jessen Fotografie

Köstlich mit Palmin®: Mediterrane Frikadellen

Für die Frikadellen: 60 g Weißbrot, 100 ml Milch, 100 ml Wasser, 3 Lauchzwiebeln, 2 frische Knoblauchzehen, 30 g in Öl eingelegte Tomaten, 30 g schwarze Oliven, 3 Stiele Rosmarin, 1 Bund glatte Petersilie, 100 g Schafskäse, 600 g Rinderhack, 2 Eier, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Würfel Palmin® Kokosfett

Für den Kartoffelsalat: 600 g Drillinge, 400 g grüne Bohnen, 2 kleine rote Zwiebeln, 1 großes Bund glatte Petersilie (15 Stiele), 5 Stiele Bohnenkraut, 6 EL Olivenöl, 300 ml Bio-Gemüsebrühe, 5 EL Weißweinessig, Salz, Chiliflocken, ½ TL Zucker

1. Für die Frikadellen: Weißbrot 10 Minuten in Milch und Wasser einweichen. Lauchzwiebeln putzen, der Länge nach vierteln und fein schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in ½ Würfel Palmin® glasig dünsten. Petersilie zufügen und etwas abkühlen lassen. Tomaten klein würfeln, Oliven fein hacken. Rosmarin waschen, Nadeln von den Stielen zupfen und hacken. Schafskäse in 8 Würfel schneiden.

2. Rinderhack in eine Schüssel geben. Weißbrot gut mit den Händen ausdrücken. Getrocknete Tomaten, Oliven, Zwiebel-Petersilien-Mischung, Eier und Tomatenmark zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit Knethaken gründlich kneten. Mit feuchten Händen 8 Frikadellen formen, dabei jeweils 1 Schafskäsewürfel in die Mitte geben. Frikadellen ca. 15 Minuten kaltstellen.

3. Backofen auf 200 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Palmin® in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen und die Frikadellen rundherum anbraten. Im Backofen ca. 10 Minuten fertig garen.

Als leckere Beilage empfiehlt Palmin® einen Kartoffel-Bohnen-Salat, verfeinert mit roten Zwiebeln, glatter Petersilie, Bohnenkraut und Chiliflocken – guten Appetit!

Für Herzhaftes oder bei Süßspeisen, etwa zum leichten Auftragen von Glasuren: Palmin® Kokosfett ist vielseitig verwendbar



Erfahren Sie mehr auf www.palmin.de/alle-rezepte

Ein unvergesslicher Schmelz

Käsefondue essen alle immer wieder gern! Das Nationalgericht der Schweiz ist zwar üppig, aber dennoch kann man davon einfach nicht genug bekommen. Mit diesen Extras erst recht nicht

BROT-STIPPEN- KÄSEFONDUE

Cremig-zart verbinden sich hier **Emmentaler, Gruyère, Appenzeller und Vacherin**, ein Schuss Kirschwasser, Weißwein und Gewürze ergänzen. Dazu serviert man Brot und weitere Zutaten zum Stippen und Tunken.

REZEPTE AUF SEITE 77



Curry-Röstzwiebeln und Früchte mit Zaatar

Die nordafrikanische Gewürzmischung ist ideal zum Stippen, passt super zu frischem Obst und geschmolzenem Käse. Crunchy wird's mit selbst gemachten Röstzwiebeln.

REZEPTE AUF SEITE 77

Bacon Bits

Die kleinen feinen Knusperhappen sind fix gemacht und ein tolles Topping. Ob Früchte oder Brot: Alle profitieren von der pikanten Speck-Begleitung.

REZEPT AUF SEITE 77

Knoblauch-Kräuter-Stippe

Anleitung zum Schlemmen: Erst einen Brotwürfel in den Käse eintauchen, dann beherzt in den köstlichen Panko-Krümeln mit Knoblauch, Estragon und Kerbel wälzen und genießen!

REZEPT AUF SEITE 77

Herzhaftes Granola

Müsli schmeckt nicht nur zum Frühstück gut. Dieser knusprige Mix aus Mandeln, Sesam, Kürbiskernen und Haferflocken, mit Zimt, Honig, Kardamom und etwas Öl im Ofen geröstet, harmoniert perfekt mit Käse.

REZEPT AUF SEITE 77



Wir servieren Fondues aus aller Welt:

Fondue zubereiten

Für das Korea-nische Fondue alle vorbereiteten Zutaten im Serviergeschirr auf dem ganzen Tisch verteilen.

Die Zutaten sollten nicht allzu kalt sein, sonst kühlt die Brühe während des Fondues zu stark ab. Brühe im Fondue-Topf bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Gemüse, Fleisch etc. (siehe „Weitere Fondue-Zutaten“) jeweils mit Hilfe von Ess-Stäbchen und kleinen Fondue-Körbchen bis zum gewünschten Garpunkt durch den heißen Fond schwenken. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und mit Rettichsalat, Gurkensalat und Sushi-Reis kombinieren.

GETRÄNKE-TIPP



Passende Weine finden Sie auf S. 48/49



Koreanisches Fondue

Bilder auf den Seiten 62–65

Vor-/Zubereitungszeit: insg. ca. 2 ½ Std. plus Wartezeit-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DEN FONDUE-TOPF:

BRÜHE AUS SCHWEINEBAUCH UND GEFLÜGELFOND

20 g Ingwer, ½ Knoblauchknolle

4 Lauchzwiebeln

500 ml Geflügelfond

50 g getrocknete Mu-Err-Pilze

1 Rispe frischer Thai-Pfeffer (10 g, Asia-Supermarkt; ersatzweise stattdessen 5 schwarze Pfefferkörner)

1 EL brauner Zucker

2 EL Fischsauce

1 EL Mirin (süßer Reiswein)

2 EL Sojasauce

500 g Schweinebauch mit Schwarte, aber ohne Knochen

1. Für die Brühe den Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Ingwer zusammen mit der halben Knoblauchknolle (mit der Schnittfläche nach unten) in einer heißen Pfanne ohne Öl bräunen. Lauchzwiebeln putzen und in große Stücke schneiden.

2. Geflügelfond mit Ingwer, Knoblauch sowie Pilzen, Thai-Pfeffer, Zucker, Fischsauce, Mirin und Sojasauce in einem breiten Topf kurz aufkochen. Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten in den Topf legen und mit so viel Wasser auffüllen, dass der Schweinebauch leicht von Flüssigkeit bedeckt ist. Alles zum Kochen bringen und bei milder bis mittlerer Hitze 90–120 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

3. Schweinebauch aus dem Fond heben und mit einem feuchten Tuch bedeckt vollständig abkühlen lassen. Vor dem Aufschneiden noch mindestens 2 Stunden zugedeckt kalt stellen. Brühe durch ein feines Sieb in den Fondue-Topf passieren.

Fondue-Zubereitung: Wie man die Brühe und alle weiteren Fondue-Bestandteile auf den Tisch bringt, siehe links.



GEBRATENER GURKENSALAT (OI BOKKEUM)

¼ rote Chilischote

1 (junge) Knoblauchzehe

250 g Mini-Salatgurken

1 EL geröstetes Sesamöl

Salz, 1 EL Mirin (süßer Reiswein)

ca. 1 EL geröstete Sesamsamen

(gibt es im Asia-Supermarkt)

Chili nach Belieben entkernen, fein würfeln. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Gurken waschen, platt klopfen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Chili und Gurken darin scharf anbraten, dabei mehrmals wenden. Salzen und in einer Schüssel mit Mirin und dem Sesam mischen. Nicht mehr kalt stellen.

WEITERE FONDUE-ZUTATEN

gekochter Schweinebauch vom Herstellen der Brühe (Zubereitung dafür siehe linke Spalte)

400 g Skirt Steak (dieses Stück Rindfleisch heißt auch Kronfleisch)

160 g Garnelen (roh, ohne Kopf, aber mit der Schale)

1 Bund Lauchzwiebeln

300 g Shimeji- bzw. Shimay-Pilze

(Buchenpilze, im Asia-Supermarkt)

200 g Enoki-Pilze (Asia-Supermarkt)

150 g Mungbohnsensprossen

400 g chinesischer Spinat (Asienladen; ersatzweise Blattspinat)

250 g Zuckerschoten

evtl. Chiliflocken zum Würzen

1. Schweinebauch und Steak dünn aufschneiden, auf Serviertellern fächerartig anordnen. Garnelen am Rücken entlang einschneiden, schwarzen Darmfaden entfernen. Garnelen abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf Teller legen.

2. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in lange Stücke schneiden. Pilze putzen. Sprossen waschen, abtropfen lassen. Spinat waschen, trocken schütteln. Zuckerschoten putzen, nach Belieben entfädeln. Gemüse auf Platten arrangieren. Fleisch, Gemüse, Garnelen etc. bis ca. 20 Minuten vor Fondue-Beginn zugedeckt kalt stellen.



SCHARFER RETTICH-SALAT (MU SAENGCHAE)

400 g Rettich, Salz

1 Lauchzwiebel

2 (junge) Knoblauchzehen

20 g Ingwer, 1 EL Fischsauce

1 TL Gochugaru (scharfe koreanische Paprika- bzw. Chilipaste)

1 EL brauner Zucker, 1–2 EL Mirin (süßer Reiswein), ca. 1 EL geröstete Sesamsamen (Asia-Supermarkt)

Rettich schälen und 1–2 cm groß würfeln. In einer Schüssel mit etwas Salz verkneten, bis er Wasser zieht, dann noch 10 Minuten stehen lassen. Lauchzwiebel putzen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides fein würfeln. Rettich abtropfen lassen, mit allen Salatzutaten (außer Sesam) mischen. Evtl. mit Salz abschmecken. Salat mit Sesam bestreuen, nicht mehr kalt stellen.

SUSHI-REIS MIT ZITRONENGRASS

250 g Sushi-Reis

1 Stängel Zitronengras

50 ml Reissessig

20 g Zucker, Salz

1. Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser mit der Hand gründlich waschen. Wasser abgießen, Reis erneut waschen. Vorgang so lange wiederholen, bis das Wasser klar bleibt. Zitronengras mit dem Messerrücken zerklopfen, bis es duftet. Reis abtropfen lassen, dann mit 350 ml kaltem Wasser und dem Zitronengras in einem Topf für 30 Minuten einweichen.

2. Reis bei mittlerer Hitze und einem nur leicht aufgelegten Deckel aufkochen und 2 Minuten kochen. Temperatur auf kleinste Stufe reduzieren, ein Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen und den Reis 20 Minuten so zugedeckt garen. Topf vom Herd nehmen und den Sushi-Reis darin weitere 15 Minuten ziehen lassen.

3. Essig in Topf erwärmen. Zucker und etwas Salz darin unter Rühren auflösen. 5 Minuten abkühlen lassen, dann mit Reis vermischen. Reis in verschließbarem Gefäß bis zum Fondue-Beginn warm halten.

hier aus **KOREA UND JAPAN**



Japanisches Fondue (Shabu Shabu)

Bilder auf den Seiten 66–67

Vor-/Zubereitungszeit: insg. ca. 2 ½ Std.

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DEN SHIITAKE-FONDUE-FOND

70 g getrocknete Shiitake-Pilze

(gibt es im Asienladen)

40 g getrocknete Tomaten

100 g frischer Ingwer

1 Knolle (junger) Knoblauch

3 Zwiebeln, ½ rote Chilischote

1 Zimtstange, 1 TL Fenchelsamen

1 EL Korianderkörner

2 Sternanise

2 EL Sherry (am besten medium)

50 ml Sojasauce

1. Getrocknete Pilze und getrocknete Tomaten für 60 Minuten in 2,5 l kaltem Wasser einweichen.

2. Inzwischen Ingwer schälen und längs halbieren. Knoblauchknolle und die ungeschälten Zwiebeln waagrecht halbieren. Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln in 2 Portionen mit den Schnittflächen nach unten in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis starker Hitze dunkelbraun rösten.

3. Shiitake-Pilze und getrocknete Tomaten im Einweichwasser aufkochen. Fond 10 Minuten leicht kochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Pilze und die Tomaten mit einer Schaumkelle herausheben (sie haben ihr Aroma in die Brühe abgegeben und sind verkocht).

4. Gerösteten Ingwer-Mix, Chili, Zimtstange, Fenchel- sowie Koriandersamen, Sternanise, Sherry und Sojasauce in die Brühe geben und zum Kochen bringen. Brühe 40–50 Minuten knapp unterhalb des Siedepunkts ziehen lassen. Durch ein Sieb in den Fondue-Topf passieren.

Fondue-Zubereitung: Wie man die Brühe und alle weiteren Zutaten für das Japanische Fondue auf den Tisch bringt, siehe in den beiden rechten Spalten die Infos jeweils im letzten Absatz.



WEITERE ZUTATEN

FÜR DAS JAPANISCHE FONDUE

ZUM SERVIEREN IN DER BRÜHE

4 Möhren, 1 Bund Lauchzwiebeln

300 g frische Shiitake-Pilze (ersatzweise braune Champignons)

6–8 Stauden Baby-Paksoi

(gibt es im Asia-Supermarkt)

800 g Entrecôte (marmoriertes

Rindfleisch, Zwischenrippenstück)

800 g Entenbrustfilet

270 g Udon-Nudeln (im Asienregal;

diese dicken, langen japanischen

Nudeln aus Weizenmehl gibt es

mittlerweile auch in Bio-Qualität)

Salz, 2 Nori-Blätter (Meeresalgen)

ca. 50 g geröstete Sesamsamen

(gibt es im Asia-Supermarkt; ersatzweise Sesamsamen in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten)

1. Möhren schälen, Enden abschneiden und die Möhren längs in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Pilze putzen, harte Stiele abtrennen und die Pilze in Scheiben schneiden. Paksoi putzen und vierteln bzw. halbieren.

2. Rindfleisch und Entenbrustfilet dünn aufschneiden und auf Serviertellern auslegen bzw. fächerartig anordnen. Gemüse und Pilze auf einer oder mehreren Platten oder in Schalen arrangieren. Fleisch und Gemüse bis etwa 20 Minuten vorm Fondue-Beginn zugedeckt kalt stellen.

3. Udon-Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen. Abgießen, kalt abschrecken, zugedeckt beiseitestellen. Die Nori-Blätter in Streifen schneiden (ca. 3 cm breit und 6 cm lang).

4. Alle vorbereiteten Zutaten und den Sesam im Serviergeschirr auf dem Tisch verteilen. Die Zutaten sollten nicht allzu kalt sein, sonst kühlt die Brühe während des Fondues zu stark ab. Shiitake-Brühe im Fondue-Topf bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Zur weiteren Zubereitung siehe auch die Spalte rechts.



PONZU-DIP

ZU ENTRECOTE UND ENTENBRUST

120 ml Sojasauce

Saft von ½ Orange

2 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein, wird in Japan hauptsächlich zum Kochen verwendet)

1 EL brauner Zucker

1 Handvoll Bonito-Flocken (Katsuo-

bushi; diese getrockneten und

geräucherten feinen Fischflocken

vom Bonito gibt es im Asienladen)

120 ml Limettensaft

1 TL fein abgeriebene Limettenschale (Bio)

UND DAZU

Rindfleisch (Entrecote), Entenbrustfilet sowie mehr Fondue-Zutaten, wie in der Spalte links unter „weitere Zutaten“ bereits aufgeführt

1. Sojasauce, Orangensaft, Mirin und Zucker kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Bonito-Flocken dazugeben, alles 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce mit Limettensaft und -schale verrühren und zum Fondue servieren. Am besten bekommt jeder Gast ein eigenes Schälchen.

2. Das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch und die Gemüse nach Belieben in die Ponzu-Sauce eintauchen.

Fondue-Zubereitung: Alle vorbereiteten Zutaten und den Ponzu-Dip auf dem Tisch verteilen. Die Shiitake-Brühe im Fondue-Topf bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen. Gemüse, Fleisch und Pilze mithilfe von Ess-Stäbchen bis zum gewünschten Garpunkt durch den heißen Fond schwenken – diese Bewegung nennt man „Shabu Shabu“. Nach Belieben die Zutaten in den Ponzu-Dip tunken und mit Sesam bestreuen. Zum Ende des Fondues, wenn die Brühe am aromatischsten ist, die vorgekochten Udon-Nudeln in Suppenschalen verteilen und mit der heißen Brühe übergießen. Nach Belieben kann noch übriges Gemüse sowie 1 Stück Nori und etwas Sesam hinzugefügt werden.

Fondue mit orientalischer Note und

Fondue zubereiten

Alle vorbereiteten Zutaten auf dem Tisch verteilen. Den Fondue-Topf bis maximal zur Hälfte mit Öl füllen, da sonst Spritzgefahr besteht. Das Öl im Fondue-Topf auf 170–180 Grad erhitzen. Mariniertes Hähnchenfleisch, eingelegte Paprika und den Halloumi auf Fondue-Gabeln spießen und im heißen Öl garen. Fondue-Zutaten nach Belieben mit Salz (Meer-salzflocken) und Pfeffer würzen und mit Tamarinden-Dip, Linsen-Hummus, Fladenbrot, Dattel-Dip und dem Orient-Salat kombinieren. Paprika und Halloumi nach dem Ausbacken im Fondue-Topf jeweils mit den vorbereiteten Ölen beträufeln.



Orient-Fondue

Bilder auf den Seiten 68–71

Vor-/Zubereitungszeit: insg. ca. 2 ½ Std.
plus Wartezeit: mind. 6 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DAS FONDUE

2–3 l hoch erhitzbares Öl für den

Fondue-Topf, z. B. Rapsöl

(Menge je nach Größe des Topfes)

Genaue Fondue-Zubereitung siehe links.

EINGELEGT E PAPRIKASCHOTEN

12 grüne türkische Spitzpaprika

1 EL Schwarzkümmelsamen

100 ml Olivenöl

½ kleines Bund glatte Petersilie

Paprika in einer heißen Grillpfanne ohne Öl dunkelbraun rösten, dabei mehrmals wenden. Dann abkühlen lassen. Schwarzkümmel zerstoßen. Öl erhitzen, Schwarzkümmel zugeben. Öl im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen. Petersilienblätter fein schneiden, zum Öl geben. Nach dem Garen im Fondue-Topf die Paprika mit dem Würzöl beträufeln.

KICHERERBSEN-FLADENBROTE

Zucker, ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)

120 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft), 250 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten

1 EL Joghurt (3,8%), Salz

1. In eine Schüssel 125 ml lauwarmes Wasser füllen, 1 Prise Zucker zufügen. Die Hefe im Wasser unter Rühren auflösen. Kichererbsen leicht zerdrücken (mit Gabel), mit Mehl, Joghurt und 1 TL Salz zum Hefewasser geben. Mit den Knethaken in ca. 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig noch mal durchkneten, in 6–8 bzw. 12–16 Portionen teilen. Portionen zu Kugeln rollen. Kugeln auf leicht bemehlter Fläche zu dünnen Fladen ausrollen. Zugedeckt noch mal 20 Minuten gehen lassen.

3. Fladen nacheinander in einer heißen Pfanne von jeder Seite ca. 2 Minuten backen, zum Warmhalten in ein Küchentuch wickeln. Brote zum Fondue servieren.



HUHN IN JOGHURT-MARINADE

2 Knoblauchzehen

1 EL getrockneter Oregano

ca. 1 TL gemahlener Zimt

1 EL Olivenöl, 300 g Joghurt (3,8%)

1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio), 1 EL Zitronensaft

1 Msp. gemahlener Piment

1 EL Sumach (säuerliches rötliches

Würzpulver, türkischer Supermarkt)

Salz, Pfeffer, 4 Hähnchenbrustfilets

Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit Oregano und Zimt im Öl in einer Pfanne rösten. Joghurt, Zitronenschale und -saft, Piment, Sumach, Knoblauch-Mix verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Joghurt-Marinade mischen. In verschließbarem Gefäß mind. 6 Stunden, am besten aber über Nacht, kalt gestellt marinieren.

ORIENT-SALAT

1 kleiner Blumenkohl

je ½ kleiner Rotkohl und Spitzkohl

2 Möhren, 2 EL brauner Zucker, Salz

1 Grapefruit, 10 Stiele Koriander-

grün, 100 g Pistazien in der Schale

1 TL fein abgerieb. Limettenschale

(Bio) und Saft von 1 Limette, Pfeffer

1. Blumenkohl putzen, sechsteln und ohne Strunk in dünne Scheiben schneiden. Rot- und Spitzkohlhälfte vierteln und jeweils ohne Strunk in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen, die Enden abschneiden. Möhren in feine Streifen schneiden oder raspeln. Gemüse in einer Schüssel mit 1 EL Zucker mischen, leicht salzen. Mit den Händen gut durchkneten, bis das Gemüse Wasser zieht und weicher wird. Noch 10 Minuten stehen lassen.

2. Grapefruit mit scharfem Messer so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt ist, Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Koriander samt Stielen fein schneiden. Pistazien schälen und grob hacken.

3. Gemüse abtropfen lassen. Übrigen Zucker (1 EL), Limettenschale und -saft, Koriander, Grapefruitstücke untermengen. Salat mit Salz, Pfeffer abschmecken, mit Pistazien bestreuen. Zum Fondue reichen.

EINGELEGT E HALLOUMI

1 EL Korianderkörner

450 g Halloumi (fester Grillkäse,

kommt ursprünglich aus Zypern)

1 TL gemahlene Kurkuma

200 ml Olivenöl

Korianderkörner in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten, bis sie zu duften beginnen, dann im Mörser fein zerstoßen. Den Halloumi in Scheiben schneiden. Kurkuma und Koriander mit dem Öl verrühren. Die Halloumi-Scheiben zusammen mit dem Würzöl in ein Gefäß einschichten und ca. 6 Stunden, am besten aber über Nacht, marinieren. Käse nach dem Ausbacken im Fondue-Topf mit dem Würzöl beträufeln.

LINSEN-HUMMUS

400 g rote Linsen, 1 Knoblauchzehe

1 EL Tahini (Sesammas)

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

3 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, Salz

Linsen mit der doppelten Menge Wasser aufkochen, in ca. 15 Minuten sehr weich köcheln: Vorsicht, es bildet sich Schaum, der schnell überkocht. Linsen abgießen, Kochwasser auffangen. Knoblauch abziehen, würfeln, mit Linsen, Tahini, Kreuzkümmel, Öl und Zitronensaft zu einem cremigen Hummus pürieren. Sollte das Linsenmus zu fest sein, noch etwas vom Kochwasser zugeben. Hummus mit Salz abschmecken und zum Fondue servieren.

SCHARFER TAMARINDEN-DIP

1 rote Chilischote

2 (junge) Knoblauchzehen

150 g Tamarindenmark (süß-saure

Paste aus den Früchten des Tamarindenbaums; gibt es in Asienläden

und türkischen Lebensmittelläden)

1 EL brauner Zucker

1 EL Fischsauce, Salz

Chilischote putzen, evtl. entkernen. Chili klein schneiden. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Alle Dip-Zutaten zusammen mit 200 ml Wasser unter Rühren in einem Topf ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Dann fein pürieren und mit Salz abschmecken. Als Dip zum Fondue servieren.

HARISSA-DATTEL-DIP

150 g weiche Datteln (entsteint)

1 Knoblauchzehe, 300 g Frischkäse

200 g Schmand, 2 TL Currypulver

1 EL Harissa (scharfe Chilipaste), Salz

Datteln klein schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Zum Fondue servieren.

eins mit Käse **AUS DER SCHWEIZ**



Brot-Stippen-Käsefondue

Bilder auf den Seiten 72–73

Vor-/Zubereitungszeit: insg. ca. 2 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DAS FONDUE

400 g Gruyère (in der Schweiz nach dem Gebiet, aus dem dieser Käse stammt, auch Greyerzer genannt)

300 g Vacherin Fribourgeois

(das ist ein Halbhartkäse aus dem Schweizer Kanton Freiburg; keinen Vacherin Mont d'Or verwenden, denn das ist ein Weichkäse)

200 g Emmentaler AOP (berühmter Löcherkäse aus dem Tal der Emme im schweizerischen Kanton Bern)

300 g Appenzeller (besonders würzige Käsespezialität aus der Schweiz, wird mit einer sogenannten „Kräutersulz“ eingegeben)

4–5 TL Speisestärke

1 EL Zitronensaft

600 ml trockener Weißwein

evtl. **2–4 cl Kirschwasser**

frisch geriebene Muskatnuss

Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)

1. Alle Käsesorten entrinden und grob reiben. Käseraspel in den Fondue-Topf einfüllen und die Stärke darüberstreuen. Zitronensaft und Wein dazugießen.

2. Fondue-Topf auf den Herd stellen und den Käse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Sobald sich eine sämige Masse gebildet hat und der Käse geschmolzen ist, die Hitze erhöhen und die Fondue-Masse unter Rühren einmal kurz aufkochen.

3. Das Kirschwasser (Menge je nach Geschmack; man kann es allerdings auch weglassen) in die Käsemasse rühren und die Fondue-Masse mit Muskat, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken.

Zubereitung Käsefondue: Brenner im Rechaud anzünden, Fondue-Topf daraufsetzen. Fondue mit Brotwürfeln und allen weiteren vorbereiteten Zutaten zum Stippen bzw. Eintauchen (siehe in den Spalten rechts daneben) servieren.



CURRY-RÖSTZWIEBELN

5 Zwiebeln

4–5 EL Öl zum Anrösten, evtl. auch noch etwas mehr

2 EL Mehl, 1 EL Currypulver

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln in einer Schüssel mit Mehl und Currypulver vermischen und im heißen Öl unter gelegentlichem Rühren rösten, bis sie rundum schön knusprig sind. Mit Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. In Servierschüsseln umfüllen.

HERZHAFTES GRANOLA

80 g Mandelkerne, 30 g Sesamsamen, 150 g zarte Haferflocken

40 g Kürbiskerne (geschält)

¼ TL gemahlener Zimt

¼ TL gemahlener Kardamom

4 EL flüssiger Honig

3 EL Sonnenblumenöl, Salz

Mandeln grob hacken, mit allen anderen Granola-Zutaten mischen. Mit einer kräftigen Prise Salz würzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen, dabei gelegentlich umrühren. Granola erkalten lassen und in Servierschüsseln umfüllen.

BACON BITS

2 EL Öl

250 g Frühstücksspeck (Bacon)

Öl in einer Pfanne erhitzen, Speckscheiben darin von beiden Seiten knusprig braten. Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen, hacken. In Schüsseln füllen.

WEITERE ZUTATEN BZW. „STIPPEN“ FÜR DAS KÄSEFONDUE

ca. 600 g Früchte (z. B. Trauben, Feigen, Kiwis, Kakis, Birnen etc.)

100 g gehackte Bananen-Chips

ca. 4 EL Gomasio (Mischung aus geröstetem Sesam und Salz)

ca. 4 EL Zaatar (nordafrikanisch-arabische Gewürzmischung)

Obst waschen, evtl. schälen, klein schneiden. Wie die Bananen-Chips und die Gewürzmischungen in Schälchen anrichten.



DINKEL-CIABATTA

¼ Würfel frische Hefe (ca. 10 g)

1 TL Zucker

400 g Dinkelmehl (Type 630) und noch mehr Mehl zum Arbeiten

60 g Hartweizengrieß

2 EL Olivenöl, 1 TL Salz

1. Für den Teig 350 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel gießen. Hefe und Zucker zufügen und mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

2. Mehl, Grieß, Olivenöl und Salz dazugeben und alles mit den Knethaken eines elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten, klebrigen Teig verarbeiten.

3. Den Teig auf ein gut bemehltes Blech kippen, mit etwas Mehl bestreuen und mit einer großen Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

4. Danach den Teig erneut mit Mehl bestäuben und mit bemehlten Händen zu einem länglichen, breiten Brot ausziehen. Teig 15 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Ciabatta auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben, 22–25 Minuten backen. Während der Backzeit mit einer Sprühflasche 2- bis 3-mal etwas Wasser in den Ofen und auf das Brot sprühen. Das fertige Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

6. Kurz vor Fondue-Beginn das Brot in Würfel schneiden. Brotwürfel in einen mit einem Tuch abgedeckten Brotkorb füllen.

KNOBLAUCH-KRÄUTER-STIPPE

1 kleines Bund Kerbel

1 kleines Bund Estragon

2 Zehen (junger) Knoblauch, Salz

100 g Panko (japanisches grobes Paniermehl; ersatzweise Brotbrösel)

Kerbel mitsamt den zarten Stielen fein schneiden. Estragonblätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Knoblauch, Kräuter und etwas Salz mit den Panko-Bröseln mischen. In Schüsseln füllen, auf den Tisch stellen.



kurz
nachgefragt
bei

Walo von
Mühlenern*

EINE FRAGE DES GESCHIMACKS

GRUYÈRE UND VACHERIN
ODER DOCH EMMENTALER,
BEAUFORT UND COMTÉ –
AFFINEUR WALO VON MÜHLENERN
ERKLÄRT, WELCHER KÄSE SICH
FÜR FONDUE UND RACLETTE
AM BESTEN EIGNET UND WAS SIE
FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS
BEACHTEN SOLLTEN



Geduld zählt sich aus

Während der sechsmonatigen Reifung wird der Käse durch Bürsten oder Abrieb mit beispielsweise Salzlake, Rotwein, Sud und Kräutern behandelt, wodurch das ganz spezielle Aroma eines Käses entsteht

Welchen Käse verwenden Sie am liebsten für Fondue?

Da ich aus dem Kanton Freiburg komme, verwende ich für die traditionelle Mischung Gruyère, einen Hartkäse und Vacherin Fribourgeois, einen Schnittkäse. Dieses Käsefondue nennt man auch moitié-moitié, also Hälfte-Hälfte. Das Ganze wird noch mit Wein gemischt. Das reine Vacherin Fondue wird beispielsweise nur mit Wasser zubereitet. Dadurch ist es etwas milder und der Käsegeschmack wird hervorgehoben.

Welche Käsesorten empfehlen Sie dafür konkret?

Für das traditionelle moitié-moitié nehme ich einen „Gruyère Alpage“, der acht bis 12 Monate gereift ist. Und einen „Vacherin Alpage“, der etwa sechs Monate alt ist. Allerdings wird man diese Sorten nicht außerhalb vom Kanton Freiburg finden. Für diesen Fall empfehle ich einen 14-monatigen „Le Gruyère extra“ und einen vier- bis fünfmonatigen „Thurgauer Löwenkäse“.

Gibt es noch weitere Variationen?

In der Zentralschweiz ist eine Mischung aus je einem Drittel Gruyère, Emmentaler und Sbrinz, einem aromatischen, parmesanähnlichen Hartkäse üblich. Oder für die französische Käsefondue-Variante Savoyarde werden zu je einem Drittel Emmentaler, Beaufort und Comté vermischt. Der Beaufort schenkt Würze, der Comté fein nussige Aromen und der Emmentaler eine gewisse Fruchtigkeit. Eigentlich kann man aber fast jeden Käse, auch den eigenen Lieblingskäse verwenden. Wichtig ist nur, dass der Hartkäse gut gereift ist und der Schnittkäse genügend Cremigkeit hergibt.

Wirklich jeden Käse?

Es gibt ein paar Sorten, die sich gar nicht eignen. Entweder, weil sie nicht oder nur sehr schwer schmelzen, wie zum Beispiel Parmesan, oder weil sie zu wenig eigenen Geschmack haben und dazu neigen, Fäden zu ziehen – wie zum Beispiel Mozzarella.

Abgesehen vom Käse, was benötigt man noch fürs Fondue?

Man nimmt fast immer Saucenbinder, also ein bisschen Stärke. Sonst trennen sich die Zutaten. Käse besteht ja aus Fett und Eiweiß und Fett hat die Tendenz, sich zu trennen – das sieht nicht gut aus.

Wie heiß darf der Käse werden?

Der Schmelzgrad von Käse ist relativ tief. Je nach Sorte liegt dieser bei 40 bis 60 Grad. Fondue darf nicht kochen, muss aber ein bisschen warm werden – sonst greift der Saucenbinder nicht. Den Käse am besten auf kleiner Flamme erwärmen, geduldig rühren und warten, bis er geschmolzen ist. Erst dann sollte man den Saucenbinder zugeben. Und nicht zu viel Wein, den kann man später immer noch nachgeben.

Wie viel Wein verwenden Sie?

Pro Person rechne ich 100 Milliliter Wein und 300 Gramm Käse.

Sollte es dann ein bestimmter Wein sein?

Ich empfehle einen trockenen Weißwein mit viel Säure. So vermischt sich alles besser. Wenn er zu wenig Säure hat, noch Zitronensaft ergänzen. Man muss aber nicht unbedingt Wein verwenden, es geht auch Apfelsaft. Oder Bier – für eine besondere Note.

Gibt es für Raclette eigentlich auch den einen Käse?

Dafür gibt es speziellen Raclettekäse – der heißt auch wirklich so. Er wird extra hergestellt, damit er schmilzt, ohne dass das Fett ausgeschieden wird. Ursprünglich hat man Raclette aber nicht in den Pfännchen gemacht, sondern den ganzen Laib unter Feuer gehalten. Und dann heruntergeschabt. Da spielte es dann auch keine Rolle, wenn der Käse ein bisschen ausgefettet ist. Aber für die Pfännchen wurde extra Raclettekäse entwickelt. Und in Deutschland wird hauptsächlich Industrie-Raclettekäse verkauft, der besteht aus Silomilch und ist sehr viel billiger.

Silomilch?

Das ist Industriemilch. Die Kühe bekommen Silogras zu fressen, auch als Silage bekannt. Das ist vergorenes Gras. Diese Milch kann man eigentlich so nicht verwenden, denn durch das Silogras schmeckt die Milch nach verfaultem Gras und muss relativ aufwendig aufbereitet werden. Oder man filtert alles raus – neben dem unangenehmen Geschmack auch noch eine ganze Menge Gutes. Meine Empfehlung ist deshalb: Suchen Sie immer nach Raclettekäse aus Rohmilch. Den Unterschied werden Sie schmecken!

Interview: Regina Hemme

***WALO VON MÜHLENEN AFFINEUR UND KÄSE-WELTMEISTER**

Der Schweizer ist auf die Veredelung von Käse spezialisiert – und seit fast 150 Jahren ist das in seiner Familie Tradition. Mehr Informationen unter: www.affineurwalo.ch

Fröhliches Naschen

Ob als überraschendes Menü-Finale oder als Seelenschmeichler an einem winterlichen Nachmittag – diese Rezepte zaubern jedem schon beim ersten Löffel ein glückliches Lächeln ins Gesicht



Cheesecake-
Pfännchen
mit Ahornsirup
und Bacon

Für Liebhaber aus-
gefallener Ideen: Zuerst
wird die Kuchenmasse
im Pfännchen gebacken,
dann mit **Keksbröseln**
und in Sirup glasiertem
Bacon getoppt.

REZEPT AUF SEITE 86

Orientalische Brownies

Zartschmelzend
zerfließt die herbe
Schokolade unter
dem Raclette-Grill auf
den Kuchenstücken.
Mit Kardamom und Anis
abgeschmecktes Kirsch-
kompott, Meersalz
und Ayran komplettieren
den Genuss.

REZEPT AUF SEITE 86



Verführt von goldener Kruste

Zimtmilchreis-Brûlée

Milchreis mit Zimt, das ist Liebe für den Magen! Bei dieser Version verwandelt Oberhitze braunen Zucker in eine **Karamellkruste**, die die Leibspeise aus der Kindheit **sensationell köstlich krönt**.

REZEPT AUF SEITE 86

S'mores

In Minutenschnelle verschmelzen die drei Komponenten – Marshmallows, Schoki und Karamellkekse – zum **herrlichen Dreiklang**. Tipp: Einen weihnachtlichen Twist bekommt das süße Sandwich durch Spekulatius.

REZEPT AUF SEITE **87**



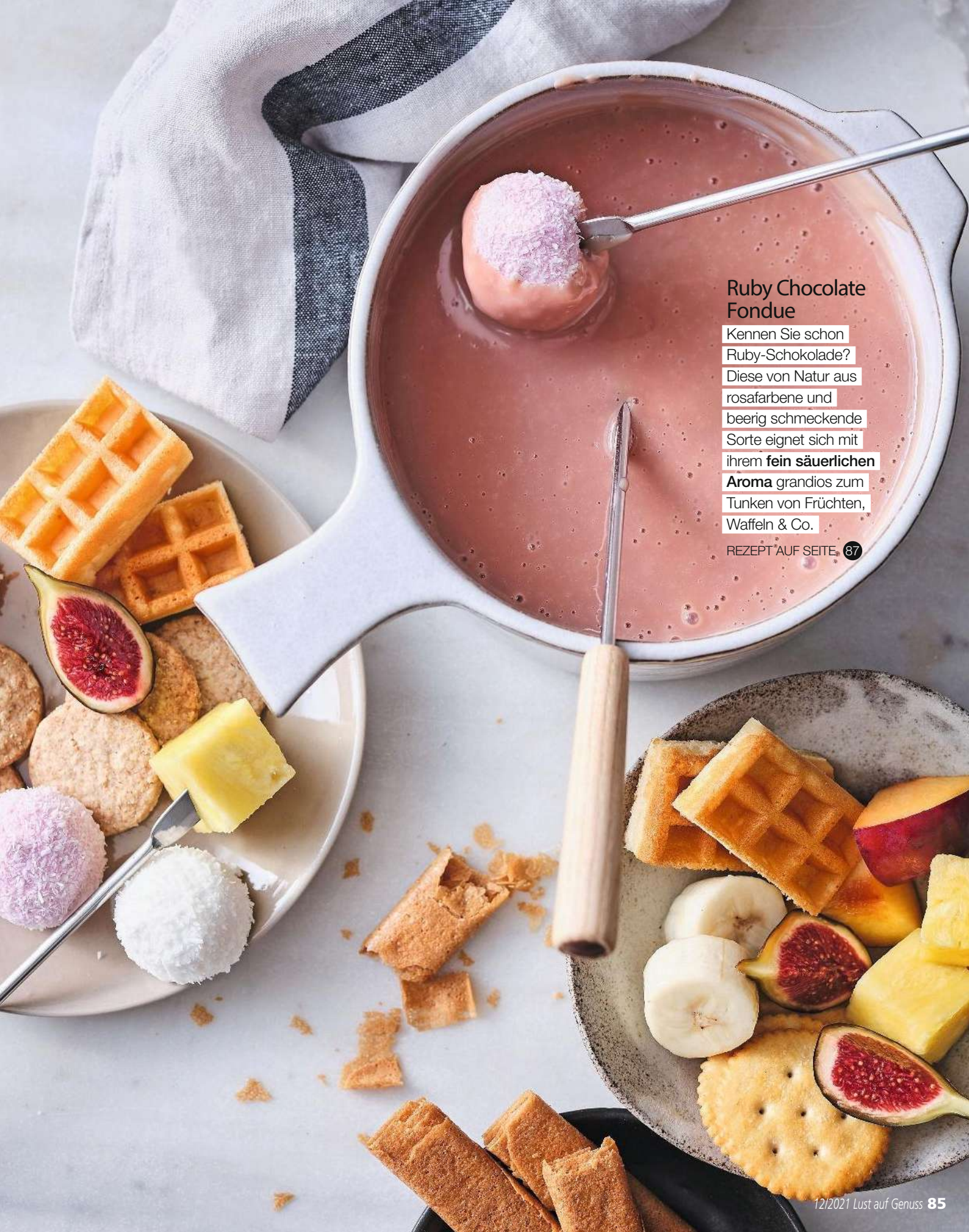
Manche mögen es **heiß**



Salzkaramell-Fondue

Sahne, Zucker, Butter und Meersalz ergeben hier eine hinreißende Sauce, die die zartknusprigen **Stäbchen mit Apfelmusfüllung** aufs Köstlichste umhüllt – unwiderstehlich!

REZEPT AUF SEITE 87



Ruby Chocolate Fondue

Kennen Sie schon
Ruby-Schokolade?
Diese von Natur aus
rosafarbene und
beerig schmeckende
Sorte eignet sich mit
ihrem **fein säuerlichen**
Aroma grandios zum
Tunken von Früchten,
Waffeln & Co.

REZEPT AUF SEITE 87

SÜSSE IDEEN zum Knuspern, zum

Was ist Ayran?

Beheimatet ist dieses Joghurtgetränk in der Türkei bzw. im Kaukasus. Ayran besteht in der Regel aus einer Mischung aus 2 Teilen Joghurt, 1 Teil Wasser und etwas Salz, die zusammen schaumig aufgerührt werden. Neben dieser klassischen Variante gibt es Ayran auch mit z.B. Minze verfeinert oder mit Fruchtaroma, dem indischen Lassi ähnlich. Ayran erinnert geschmacklich an Kefir, der jedoch statt Joghurt Milch als Grundbestandteil hat. Die Milch wird fermentiert mithilfe eines Pilzes, der sogenannten Kefirknolle. Kefir weist daher auch einen geringen Alkoholgehalt auf.

GETRÄNKE-
TIPP



Passende
Weine finden Sie
auf S. 48/49



Cheesecake-Pfännchen mit Ahornsirup und Bacon

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Haferkekse

1 EL Pflanzenöl

125 g Frühstücksspeck (Bacon)

2 EL Ahornsirup sowie evtl. etwas

mehr zum Beträufeln am Schluss

150 g Frischkäse

80 g Crème fraîche

50 g Zucker

2 Eier (Größe M)

2 EL Zitronensaft

ca. 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)

Mark von ½ Vanilleschote

Salz, 50 g Mehl

1. Kekse in einem Mixer krümelig zerkleinern und in eine Servierschale füllen. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Bacon darin von beiden Seiten knusprig braten. Den Speck mit dem Ahornsirup überziehen und darin glasieren bzw. karamellisieren. Bacon auf Backpapier abkühlen lassen, dann evtl. etwas zerkleinern und auf einer Servierplatte anrichten.

2. Inzwischen in einer Schüssel Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Eier, Zitronensaft und -schale, Vanillemark sowie 1 Prise Salz mischen und mit den Quirlen eines elektrischen Handrührgeräts cremig rühren. Mehl darübersieben, unterrühren.

3. Jeweils etwa 2 EL der Cheesecake-Masse in den Pfännchen flach verteilen und unter der vorgeheizten Raclette-Platte hellbraun backen. Cheesecake-Pfännchen mit Bacon und Keksbröseln toppen und nach Belieben zusätzlich noch mit etwas Ahornsirup beträufeln.

Info: Diese süß-salzige Kombination klingt zunächst etwas befremdlich, doch die Aromen von Speck und Ahornsirup ergänzen sich tatsächlich perfekt. Eine Paarung, die in den USA vor allem zu Pancakes schon lange ziemlich beliebt ist.



Orientalische Brownies

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 1 Backform (ca. 20x20 cm).

Ergibt 6–8 Stücke bzw. Portionen

FÜR DIE BROWNIES

425 g Zartbitterkuvertüre

125 g Butter, 150 g Mehl

25 g Kakaopulver, Salz

3 Eier und 3 Eigelb (Eier: Größe M)

250 g brauner Zucker

60 ml Sonnenblumenöl

AUSSERDEM

300 g TK-Kirschen (angetaut)

3 EL Zucker, 150 ml Rotwein

½ Zimtstange, 3 Kardamomkapseln

½ Sternanis, Salz, 1–2 TL Speisestärke

100 g Zartbitterschokolade (70 %)

6–8 EL Ayran (siehe dazu auch die

Info links), evtl. Meersalzflöckchen

1. Die Kuvertüre hacken. 325 g Kuvertüre zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Masse etwas abkühlen lassen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Mehl und Kakao mit 2 Prisen Salz vermischen. Eier, Eigelbe und Zucker schaumig aufschlagen. Öl langsam dazugießen, auf kleiner Stufe weiterrühren.

2. Mehl-Mix und Eiercreme verrühren, dann die Schokoladenmischung unterrühren. Übrige 100 g gehackte Kuvertüre unterheben. Teig in der mit Backpapier ausgelegten Form glatt verstreichen, im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

3. Inzwischen die Kirschen antauen lassen. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Wein angießen, Gewürze und 1 Prise Salz zugeben. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unterrühren. Kirschen zugeben und aufkochen. Evtl. Gewürze entfernen.

4. Brownies aufschneiden, in Pfännchen verteilen. Schokolade in Stücke brechen, darauflegen, unter der heißen Raclette-Platte schmelzen. Mit Kompott und Ayran toppen, evtl. mit Meersalz bestreuen.



Zimtmilchreis-Brûlée

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: 50–60 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DEN MILCHREIS

1 l Milch

Mark von 1 Vanilleschote, Salz

250 g Milchreis

ca. ½ TL gemahlener Zimt

3 EL Zucker

FÜR DIE SCHMORÄPFEL

3–4 säuerliche, festfleischige Äpfel (z. B. die Sorte „Elstar“)

2 EL Butter

1 ½ Stück Sternanis

1 Zimtstange

2 EL brauner Zucker

1 TL Speisestärke

100 ml Weißwein

AUSSERDEM

6–8 EL Rohrzucker oder feiner brauner Zucker zum Karamellisieren

1. Milch, Vanillemark und 1 Prise Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen. Den Reis unterrühren und bei milder Hitze unter häufigem Rühren in 30–40 Minuten garen. Zimt und Zucker unterrühren und den Milchreis lauwarm abkühlen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln und dabei das Kerngehäuse heraus schneiden. Äpfel in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin rundum braun anbraten. Sternanis, Zimtstange und Zucker dazugeben und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen.

3. Stärke mit dem Weißwein glatt verrühren und diese Mischung zu den Äpfeln gießen. Noch mal aufkochen lassen und nach Belieben etwas einkochen.

4. Jeweils 2–3 EL vom Milchreis in die Raclette-Pfännchen geben. Den Milchreis mit etwas Rohrzucker bestreuen und den Zucker unter der vorgeheizten Raclette-Grillplatte goldbraun karamellisieren lassen. Die Gewürze aus dem Schmorapfelkompott evtl. entfernen. Kompott zu den Milchreispfännchen dazuservieren.

Eindippen und zum Dahinschmelzen



S'mores

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

200 g (belgische) Zartbitter-schokolade (mit 70 % Kakaoanteil)
ca. 250 g Karamellkekse (z. B. von Lotus Biscoff; siehe auch die Info unter dem Rezept)
ca. 300 g Marshmallows

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Jeweils 1 Keks mit 3 Marshmallows belegen und unter der vorgeheizten Raclette-Grillplatte hellbraun rösten.

2. Dann diese Mischung mit 1–2 Stücken Schokolade belegen und wiederum unterm Raclette-Grill schmelzen lassen. Mit einem weiteren Keks bedecken, leicht zusammendrücken und sofort genießen.

Info: S'mores dürfen bei keiner amerikanischen Grillparty fehlen. Die süßen Sünden sind schnell gemacht und bestehen aus nur drei Zutaten, nämlich aus Schokolade, Keksen und Marshmallows. Um diese Kombi nicht allzu süß geraten zu lassen, kommt hier bei uns eine herbere Schokolade zum Einsatz. Die in Amerika äußerst beliebten Lotus-Biscoff-Karamellkekse werden mittlerweile auch bei uns in vielen Cafés und Restaurants als süße Dreingabe zur Tasse Espresso oder Tee dazuserviert. Für eine etwas weniger zuckrige Keksauswahl können Sie aber auch zu Spekulatius, unseren traditionsreichen Weihnachtskekken, greifen. Oder Sie verwenden stattdessen einfache ungefüllte dünne Butterkekse.

Tip: Wer die Kekse selbst backen möchte, kocht aus 200 ml Wasser und 200 g Zucker einen Karamellsirup. Diesen mit 100 g Butter, 1 Prise Salz und 1 TL Zimt verrühren. 225 g Mehl und 1 TL Backpulver dazusieben, alles verkneten. Teig für 1 Stunde kalt stellen, dann ausrollen und ausstechen. Im auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen.



Salzkaramell-Fondue

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

plus Kühlzeit: ca. 170 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

320 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
Salz, 90 g eiskalte Butterwürfel
150 g kalte Margarine (gewürfelt)
120 ml eiskaltes Wasser
150–200 g Apfelmus, 1 Eigelb
ca. 2 EL Rohrzucker zum Bestreuen
AUSSERDEM

250 g Schlagsahne, 330 g Zucker
50 g Butter, Salz, evtl. Meersalz

1. Mehl, 1 Prise Salz, Butter und Margarine mixen (Pulsfunktion), bis erbsengroße Stücke entstehen. Wasser dazugießen, weitermixen, bis sich alle Zutaten verbinden. Nicht zu lange mixen, sonst wird der Teig zäh. Teig zur Kugel formen, in Folie einschlagen und 2 Stunden kalt stellen.

2. Teig kurz durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn rechteckig ausrollen. Teig vertikal halbieren. Eine Teighälfte mithilfe eines leicht bemehlten Nudelholzes auf einem Blech mit Backpapier ablegen. Teig dünn mit Apfelmus bestreichen. Zweite Teighälfte darüber platzieren, leicht andrücken und alles für 30 Minuten kalt stellen.

3. Den doppelten Teig (mit Teigrad) in ca. 1 x 8 cm große „Pommes“ schneiden. Aufs Backpapier legen, 20 Minuten kalt stellen. Dann mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

4. Fürs Fondue Sahne und 125 ml Wasser erhitzen. Zucker in einem Topf hell karamellisieren, dabei erst rühren, wenn fast aller Zucker geschmolzen ist. Sahne-Mix zugießen, Butter zugeben, alles dicklich einkochen. Karamellsauce mit Salz abschmecken. In Fondue-Topf umfüllen, aufs beheizte Stövchen setzen. Evtl. mit Meersalz flocken bestreuen und die Apfel-„Pommes“ zum Dippen dazuservieren.



Ruby Chocolate Fondue

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

Süßigkeiten zum Eindippen (wie Marshmallows, unterschiedliche Kekse und Waffeln sowie Schoko-Kokos-Kugeln etc.)

unterschiedliche Früchte, die sich gut zum Dippen eignen (wie z. B. Feigen, Ananas, Nektarinen, Bananen; das Obst sollte nicht zu weich sein, damit die Stücke nicht von den Fondue-Gabeln rutschen)

250 g Ruby Chocolate (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)

250 g Schlagsahne

Salz bzw. Meersalz(flocken)

1. Alle Fondue-Zutaten wie zum Beispiel Marshmallows, Kekse und Waffeln etc. in Servierschälchen füllen. Alle Früchte gegebenenfalls waschen, schälen, entkernen bzw. entsteinen und in mundgerechte Stücke schneiden, die sich mithilfe der Fondue-Gabeln gut aufpicken lassen. Obststücke ebenfalls in Schalen füllen.

2. Schokolade hacken. Sahne in einem Fondue-Topf aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Schokolade unter die heiße Sahne rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Nach Belieben das rosarote Schokoladen-Fondue noch mit 1 Prise Salz abschmecken, auf das beheizte Stövchen setzen. Früchte und Süßigkeiten bzw. Kekse zum Dippen dazuservieren.

Info: Ruby Chocolate, diese rosarote Schokoladenspezialität, verleiht unserem süßen Fondue seine außergewöhnliche pastellige Farbe. Ruby-Schokolade gibt es z. B. von der Firma „Valrhona“, die ihren Sitz im französischen Rhône-Tal hat. Auch bei „Callebaut“ sind rosarote Kuvertüre-Drops zum Schmelzen erhältlich. Selbst bei kleineren Manufakturen wie etwa bei „Walter Cordes Pralinen“ findet man solch rosarote Tafelschokolade, die hier zudem auch online bestellt werden kann.

SÜSSE GRÜSSE

Diese Desserts sind ein perfekter Abschluss für ein Essen mit lieben Gästen oder für eine Auszeit am Adventsnachmittag. Fruchtig, cremig oder geeist – hier ist für alle etwas dabei

GEEISTES SOUFFLÉ

25 g getrocknete Birnen würfeln, in **50 ml Chaïtee** einweichen, abtropfen. **25 g gehackte Walnüsse** mit **1 TL Puderzucker** karamellisieren. **2 Eigelbe**, **1 Ei**, **1 TL Zitronenabrieb**, **1 TL Vanillepaste** und **75 g flüssigen Honig** über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. **½ Blatt eingeweichte Gelatine** ausdrücken, darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen, dabei öfter rühren. **200 g geschlagene Sahne** unterheben. Birnen und Nüsse unterziehen. Rand von 4 Förmchen mit Backpapier um ca. 2 cm verlängern. Masse einfüllen, mind. 4 Stunden gefrieren lassen. Nach Belieben garnieren.



POCHIERTE BIRNE

300 ml Weißwein, **400 ml Wasser**, **1 Zimtstange**, **4 EL Zucker** sowie Saft und Abrieb von **1 Zitrone** aufkochen. **4 Birnen** schälen, in den Weinsud setzen, evtl. etwas Wasser angießen, bis sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Birnen bei milder Hitze in 15–25 Minuten weich köcheln. Abtropfen lassen.
Tipp: Super dazu passen Vanilleeis mit Zimt verfeinert und Schokosauce. Dafür 50 g Sahne mit 100 g gehackter Zartbitterschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.



NOUGAT-MOUSSE

50 g Vollmilchkuvertüre und **200 g hellen Nougat** hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. **2 Eier** mit **2 EL Zucker** über dem Wasserbad dickcremig aufschlagen. **3 Blatt eingeweichte Gelatine** ausdrücken, mit Nougatmix unterrühren. Masse abkühlen lassen. **250 g Sahne** steif schlagen, unterheben. Mousse in Gläser füllen, mind. 4 Stunden kühlen.
Dazu passen: geröstete Nüsse und Waffelröllchen.



PAVLOVAS

4 Eiweiß mit **1 Prise Salz** steif schlagen. Dabei langsam **200 g Zucker** einrieseln lassen. Weiter-rühren, bis die Masse Spitzen zieht. Baiser in Klecksen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, je eine kleine Mulde eindrücken. Im Ofen bei 100 Grad ca. 90 Min. trocknen lassen. Pavlovas abkühlen lassen.
Und dazu: Schlagsahne, frische Früchte, Minze, Orangenmarmelade oder Konfitüre nach Belieben.

Highlight

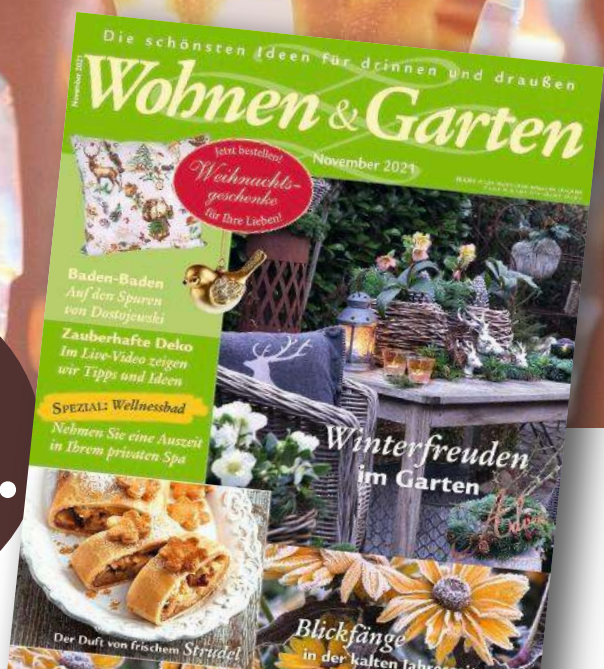
heißt bei uns
& Kerzenpracht
& Kronleuchter

Neue Ausgabe

13.10.

Wohnen & Garten

Willkommen im schönsten Zuhause



Tolle Genussziele im Herbst

DIESE JAHRESZEIT BIETET SICH PERFEKT FÜR EINEN KURZTRIP AN. OB SHOPPEN UND ESSEN IN DER CITY ODER DIE NATUR ERLEBEN – HIER SIND SECHS ADRESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK



ERHOLSAM

Für viele Stammgäste ist „Das Traunsee“ ein beliebter Rückzugsort für eine kleine Auszeit vom Alltag



TRAUMHAFT

Von der Sauna aus blickt man direkt auf den Traunsee



KREATIV

Profis am Herd: Lukas Nagl (Mitte) und sein Team

SEEHOTEL DAS TRAUNSEE, TRAUNKIRCHEN

Ruhe und Genuss am See

Bei uns kann man am besten nichts tun“, sagt Wolfgang Gröller und lacht, „auch, wenn das heute viele verlernt haben.“ Im Salzkammergut, das schon früher ein beliebtes Ziel für den Sommerurlaub war, hat der Hotelier mit dem „Seehotel Das Traunsee“ eine Perle der Erholung geschaffen. Einfach mal die Seele baumeln lassen, das gelingt hier gut, ganz gleich ob in der Sauna oder auf dem Zimmer, während man vom Daybed aus den Blick übers Wasser schweifen lässt. Wer noch besser bei einem guten Essen entspannt, ist hier ebenfalls richtig. Im 4-Hauben-Restaurant „Bootshaus“ zaubern Lukas Nagl und sein Team mit besten Zutaten aus der Region köstliche Gaumenfreuden.

www.dastraunsee.at

ARS VINI, BERLIN

Fondue de luxe

Ein romantisches Dinner zu zweit, ganz gemütlich am Kamin oder ein geselliges Treffen mit Freunden – Fondue ist der perfekte Begleiter für beides. Von November bis Februar ist das „Ars Vini“ im „Fährhaus Saatwinkel“ dafür die erste Adresse.

Wählen können die Gäste aus verschiedenen Varianten wie beispielsweise „Thai“ mit Hähnchen, Lachs und Gambas zum Garen in asiatischer Curry-Kokos-Brühe, „Meeresbrise“ mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüsebouillon oder „Ars Vini“ mit Hüftsteak, Hähnchen und Rostbratwürstchen zum knusprigen Grillen in Rapsöl. Vegetarier werden mit „Feld & Wiese“ oder einem der Käsefondues satt und glücklich. Naschkatzen, die dann noch Platz im Magen haben, gönnen sich zum krönenden Abschluss eins der sechs Schokoladenfondues. Damit ist man bestens gestärkt, um die Hauptstadt zu erkunden!

www.arsvini.de/fondue



GESELLIG

Fondue ist perfekt für einen schönen Abend mit Freunden



UNKOMPLIZIERT

Lieblingszutat schnappen und in den Topf tauchen



LÄSSIG

Das Restaurant ist im alpinen Look gestaltet

SCHWEIZ AHOI, HAMBURG

Geheimtipp für Käsefans

Für Käsefondue muss man nicht zwingend in die Schweiz reisen. Diese Spezialität schmeckt beispielsweise auch köstlich an der Elbe in Hamburgs „Schweiz Ahoi“. Zur Auswahl stehen drei verschiedene Varianten: der Klassiker „Moitié-Moitié“ (mit Gruyère und Fribourger Vacherin), die Hausmischung – ein Geheimrezept mit Bier und Kirschwasser sowie ein würziges Fondue mit Appenzeller, das mit Weißwein und Kirschwasser veredelt wird. Tipp: Die Mischungen gibt es auch zum Mitnehmen.

www.schweiz-ahoi.de



LECKER

Neben Fondue gibt es hier auch Raclette und weitere Spezialitäten zum Genießen



SEHENSWERT

Das Restaurant mit Blick auf die Alpen erreicht man ganz bequem mit der Seilbahn



THE JAPANESE, ANDERMATT

Japan in den Alpen

Wen das Fernweh und die Lust auf fernöstliche Gaumenfreuden packt, den erwartet in Andermatt ein besonderes Genuss-Erlebnis. Auf dem Hausberg „Gütsch“ auf 2300 Meter Höhe genießt man im Restaurant „The Japanese by The Chedi Andermatt“ nicht nur den atemberaubenden Blick auf die Alpen, sondern auch feinste japanische Gerichte von Sternekoch Dietmar Sawyere. Es gibt nicht nur Sushi und Sashimi, sondern auch „Shidashi Bento“, ein traditionelles Mittagessen aus verschiedenen Speisen wie Entrecôte vom Wagyu-Rind. Ein Hochgenuss ist auch das „Kaiseki Menü“ mit Zutaten der Saison, das bereits im 9. Jahrhundert serviert wurde. Tipp: Im stylishen Berghaus auf dem Gütsch gibt es noch ein zweites Top-Restaurant – für alle, die nicht genug von erstklassiger Küche mit Ausblick bekommen.

www.thechedianderstatt.com

EXOTISCH

Sternekoch
Dietmar
Sawyere
verwöhnt mit
japanischen
Speisen





HISTORISCH

1000 Liter passen in die traditionellen „Möser-Liter-Fässer“, die im Keller lagern



IDYLLISCH

In der Vinothek kann man sich auch standesamtlich trauen lassen



WEINGUT DR. WAGNER, SAARBURG

Edle Tropfen

Es gibt kaum eine andere Rebe, aus der man so viele unterschiedliche Weine produzieren kann, das finde ich so spannend am Riesling“, sagt Christine Wagner. „Das Aroma ist beispielsweise abhängig vom Weinberg, auf dem die Rebe wächst oder vom Lesezeitpunkt. Die Mostqualität entscheidet darüber, ob wir einen leichten Alltagswein oder eine Auslese keltern.“ Die Winzerin führt bereits in fünfter Generation das Familienweingut an der Saar. Beeindruckend ist der

120 Jahre alte Gewölbekeller, in dem der Rebensaft in großen bis zu 100 Jahre alten Holzfässern lagert. „Die Weine werden dadurch weicher, runder, aber auch individueller. Das Holz schmeckt man nicht.“ Gäste können sich davon bei einer Verkostung in der Vinothek, zu der das historische Verwaltungsgebäude umgebaut wurde, überzeugen. Tipp: Wer sich am traumhaften Blick auf die Saar bei einem Gläschen Wein nicht sattsehen kann, mietet sich im kleinen Ferienhaus ein.

www.weingutdrwagner.de

SCHWAN LOCKE, MÜNCHEN

Hotel auf neue Art

Ob Sightseeing-Trip oder Shopping-Wochenende: Für Städte-Fans ist München im Herbst, wenn sich die Blätter an den Bäumen im Englischen Garten bunt färben, herrlich. Die perfekte Basis für einen Kurzurlaub bietet seit diesem Sommer das „Schwan Locke“. Von hier können Innenstadt und Hauptsehenswürdigkeiten schnell zu Fuß oder mit der U-Bahn erreicht werden. Statt anonymer Zimmer gibt es für die Hotelgäste kleine moderne Apartments mit voll ausgestatteter Küche. Da kann auch schlechtes Wetter die Laune nicht verderben, hat man dadurch Zeit, es sich im Sitzbereich des Zimmers mit einem guten Buch gemütlich zu machen, das hoteleigene Café für einen Latte Macchiato zu besuchen oder einen Drink in der coolen Craft-Cocktail-Bar zu trinken – eine neue Art des Aufenthalts.

www.lockeliving.com



INSPIRIEREND

Das Hotel ist im Mid-Century-Look gestaltet

FONDUE 1 X 1

/Jennifer & Arnaud Favre verraten ihre Geheim-Tipps...

1. Abwechselnd etwas Käse und etwas Wein hinzufügen, denn so kann die Konsistenz kontrolliert werden und das Fondue wird weder zu dick noch zu flüssig.
2. Probieren Sie neue, ungewöhnliche Geschmacksrichtungen aus.
3. Fondue passt nicht nur zu Festtagen. Laden Sie spontan Nachbarn, Verwandte oder alte Schulfreunde ein und genießen Sie gemeinsam.
4. Fondues bitte nie bei voller Hitze, lieber bei mittlerer Temperatur ganz schonend zubereiten.
5. Immer nur in Form einer Acht umzurühren ist eine Legende. Wichtig ist, dass von den Rändern des Topfes hin zur Mitte gerührt wird.

JENNIFER & ARNAUD FAVRE
www.compagnonsducaquelon.ch



„Eine Woche
ohne Fondue ist eine
verschwendete!“

WEIT ÜBER IHRE HEIMAT, DEM KANTON WALLIS IN DER SCHWEIZ HINAUS IST DAS EHEPAAR JENNIFER UND ARNAUD FAVRE FÜR IHRE FANTASTISCHEN KÄSE-FONDUES BEKANNT. FÜR DIE KOCHBUCH-AUTOREN IST DAS GANZE JAHR FONDUE-SAISON

Bei diesem Ehepaar dreht sich fast alles um gutes Essen – insbesondere Fondue. Jennifer und Arnaud Favre entwickeln immer neue Ideen, um das traditionsreiche Nationalgericht der Schweiz in die Moderne zu holen. So gründeten sie beispielsweise 2012 die „Compagnons du Caquelon“, einen Verein für Käsefondue-Liebhaber und schrieben das Kochbuch „Haute Fondue“ mit außergewöhnlichen Rezepten. Außerdem riefen sie das Fondue-Festival ins Leben. Wer dort zu Gast ist, warum das Gericht mehr ist als nur etwas Käse, Wein oder Brühe und warum das ganze Jahr Saison dafür ist, verraten die Walliser uns hier...

Haben Sie ein Lieblingsfondue?

Jennifer: Ich habe mehrere, aber das Paprika-Grappa-Fondue esse ich besonders gerne.

Arnaud: Ich mag Fondue mit Ziegen- oder Schafskäse, Waldhonig und einer Handvoll gehackter Walnüsse. Lecker!

Was macht ein gutes Käse-Fondue aus?

Es kommt natürlich auf die Sorte an. Wir holen unsere Fondue-Mischung immer im örtlichen Käseladen. Die meisten Käser haben sich für authentische Grundprodukte entschieden und kennen sie auswendig. Das ist wichtig, denn nur so ist eine gute Beratung möglich. Jeder sollte seine eigene Fondue-Mischung kreieren. Dafür am besten einen lang gereiften, vollmundigen Käse und eine entsprechende Menge eines mildereren oder sogar cremigen Käses nach Geschmack wählen. Kombinieren Sie beispielsweise Gruyère mit Vacherin oder Appenzeller mit Emmentaler. Sie können auch mehr als zwei Sorten verwenden. Einfach experimentieren!

Sie sind Gründer des „Fondue Festivals“. Was genau ist das?

Es ist eine Veranstaltung, die darauf abzielt, etwa 30 Käsefondues vorzustellen, die mit unterschiedlichsten Zutaten zubereitet und gereicht werden, die für die Feinschmecker oftmals unerwartet und überraschend sind. Das Festival ist für alle Genießer. Tatsächlich versammeln sich um die Töpfe verschiedenste Menschen: So steht ein Punk neben einer Oma in Schweizer Tracht oder ein Bankier im Anzug neben einem Biker in Lederjacke. Einfach wunderbar, denn alle lernen sich rund ums Fondue kennen, essen und führen tolle Gespräche.

Sie haben ein Kochbuch mit 52 Rezepten geschrieben. Gibt es bei Ihnen wirklich jede Woche Fondue?

Ja, wir essen sogar mehrmals die Woche Raclette und Fondue. Wir sagen immer „Eine Woche ohne Fondue ist eine verschwendete Woche!“ Und wenn wir Freunde einladen, brauchen wir sie nicht mehr zu fragen, was sie essen möchten – alle wollen natürlich Fondue.

Mit welcher Figur oder Person möchten Sie mal Fondue essen?

Jennifer: Ich würde meinen Mann überraschen und Jeff Bridges einladen, der als „The Big Lebowski“ verkleidet ist.

Arnaud: Lara Croft, als Überraschung für meinen Sohn. Und ich glaube er würde sich sehr freuen, wenn sie ihr Stück Brot im Fondue-Topf verliert (lacht). In der Schweiz ist es Tradition, dass Männer eine Runde Schnaps spendieren, wenn sie das Brot verlieren und Frauen beim Brotverlust allen Männern in der Runde ein Küsschen geben.

Interview: Chantal Götte

Freude am Probieren

„Alle Zutaten sind erlaubt und sollten gekostet werden!“, finden Jennifer und Arnaud Favre



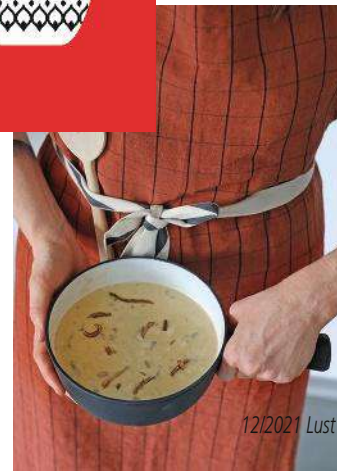
GEMEINSAMKEIT

Kaum ein Gericht vermag es besser als Fondue, Menschen so gesellig um einen Topf zu versammeln



Ein Fondue-Rezept für jede Woche

Egal ob mit Früchten, Bier oder Nüssen – in diesem Kochbuch der Favres findet jeder sein Lieblings-Fondue (von Helvetiq, um 25 Euro)



Paprika-Grappa-Fondue

Zutaten für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe

$\frac{3}{4}$ rote oder orange Paprikaschote

500 g Weißbrot

300 ml Weißwein

800 g Fondue-Mischung

(Kombination aus einem geriebenen vollmundigen Hartkäse und einem milden oder cremigen Käse;

z. B. Gruyère mit Vacherin oder Appenzeller mit Emmentaler)

4–6 cl Grappa

Pfeffer

1. Knoblauchzehe abziehen, halbieren und das Caquelon damit ausreiben. Knoblauch nach Belieben entfernen oder im Topf lassen. Paprika putzen und klein würfeln. Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Caquelon mit ca. 50 ml Weißwein auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Paprikawürfel darin etwa 1 Minute andünsten.

3. Sobald der Wein erhitzt ist, etwa $\frac{1}{4}$ der Fondue-Mischung einrühren. Dabei ständig in Zick-Zack-Bewegungen oder im Kreis rühren,

sodass der Käse vom Rand in die Mitte gelangt und sich die Paprikawürfel gut mit dem Käse vermengen.

4. Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, nach und nach den restlichen Käse und Wein sowie die Hälfte Grappa unter Rühren zugeben. Sobald der Käse vollständig geschmolzen ist, das Fondue mit dem übrigen Grappa und Pfeffer abschmecken.

5. Fondue im Caquelon auf ein Rechaud auf den Tisch stellen. Brotwürfel dazureichen.

Tipp: Für jene, denen die Verdauung von Paprika Mühe bereitet, ist es besser, das Gemüse ohne Haut zu verzehren. Dafür Paprika waschen, trocken tupfen und im Ofen bei Grillfunktion 15–20 Minuten braten. Paprika dabei alle 5 Minuten wenden. Anschließend die Haut einfach abziehen.





Pfefferschnitzel mit
Spitzkohl & Kartoffelgratin



Butterkuchen-Muffins



Frittierte Camembert
mit Pfeffer-Honig



Canapés mit
Schinken & Birne

Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch

Ihren EDEKA-Markt



Ab 20. Oktober exklusiv bei EDEKA

REZEPT-REGISTER

Ananas-Pickles, pikante	58
Austern, gratinierte, mit Knoblauch-Petersilien-Öl	23
Bacon Bits	77
Birne, pochierte	88
Bohnen-Chili mit Mais und Kürbis-Guacamole	25
Brot-Stippen-Käsefondue	77
Brownies, orientalische	86
Calamaretti-Spieße Thai-Style	24
Carnitas-Marinade	50
Cheesecake-Pfännchen mit Ahornsirup und Bacon	86
Crostini mit Cranberrys, Brie und Rosmarin	47
Curry-Röstzwiebeln	77
Dinkel-Ciabatta	77
Estragon-Marinade	50
Feldsalat mit Äpfeln und Tiroler Schinken	58
Flammkuchen mit Kümmelschmand	47
Granola, herzhaftes	77
Gurkensalat, gebratener (Oi Bokkeum)	74
Hähnchen-Gyros mit Paprika-Tsatsiki	22
Halloumi, eingelegter	76
Harissa-Dattel-Dip	76
Huhn in Joghurt-Marinade	76
Japanisches Fondue (Shabu Shabu)	75
Joghurt-Marinade	50
Kabeljau in Senfsauce	24
Titelrezept Karlsbader Schnitte 2.0	46
Käse-Sandwiches mit Birne & homemade Sriracha	44
Kichererbsen-Fladenbrote	76
Knoblauch-Kräuter-Stippe	77
Koreanisches Fondue	74
Kürbis-Guacamole	51
Lammköfte-Tartes im Raclette-Pfännchen	45
Linsen-Hummus	76
Lobster Mac and Cheese	44
Nougatmousse	88
Okraschoten, eingelegte	58
Orient-Fondue	76
Orient-Salat	76
Paprika-Grappa-Fondue	96
Paprikaschoten, eingelegte	76
Pavlovas	88
Polenta-Taler mit buntem Gemüse	24
Ponzu-Dip	75
Raclette-Pizza, dreierlei	46
Rahmspinat-Pfännchen mit Lava-Wachtelei	22
Ratatouille-Quiches	45
Rettichsalat, scharfer (Mu Saengchae)	74
Titelrezept Rote-Bete-Pickles	58
Ruby Chocolate Fondue	87
Salzkaramell-Fondue	87
Sauerteig-Blinis, Kaviar und marinerter Rosenkohl	44
S'mores	87
Soufflé, geeistes	88
Sriracha	51
Titelrezept Stroganoff-Pfännchen	23
Sushi-Reis mit Zitronengras	74
Süßkartoffelsalat mit Sesam und Spinat	59
Tamarinden-Dip, scharfer	51
Tomatillos-Salsa	51
Tortellini Carbonara	47
Tortillas, mexikanische, mit geschmortem Rindfleisch	23
Titelrezept Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste	22
Zimtmilchreis-Brûlée	86

Titelmotiv: StockFood Studios/Thorsten Suedfels



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)
anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com
Stellvertretende Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Redaktionskoordination: Yvonne Krüger
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chef vom Dienst: Bernd Jünger
Redaktion Print + Online: Janina Diamanti (Textchefin), Mandy Giese (Bildredaktion), Chantal Götte, Anja Hanke (Textchefin), Regina Hemme (Workflowmanagerin), Petra Herz (Grafik), Christina Hofer, Neele Kehler, Alissia Lehle (Redaktionsleitung), Carmen Mailbeck (Workflowmanagerin), Lara Schmidt.
Volontärinnen: Patricia Dietz, Nicole Steinbrecht und Elisabeth Tatter
Fotografie: Thorsten Suedfels
Foodstyling/Rezepte: Katja Baum
Styling: Krisztina Zombori
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker, Nadine Karnatzki (Grafik) und Maren Zimmermann
Repro: Michael di Bari, Michael Schätzl; Pixel4Media – Burda Magazine Holding GmbH
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com, Telefon +49 (0) 89 92 50 21 50
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München, Telefon +49 (0) 89 9 25 00, Fax +49 (0) 89 92 50 30 30
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Hans Fink
Brand Director: Nina Winter
Senior Brand Manager: Frauke Fabel
Burda Community Network GmbH
Geschäftsführung: Burkhard Graßmann, Michael Samak
Telefon +49 (0) 89 9 25 0-27 70 oder +49 (0) 71 84 34 34
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Alexander Hugel, AdTech Factory GmbH, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de
Vertriebsleiter: Ralf Gretenkord, Meine Familie und ich Verlag GmbH, Offenburg, Telefon +49 (0) 71 84 22 65
Einzelpreis in Deutschland: € 4,20 inklusive MwSt., **Abonnementpreis € 4,20 pro Heft inklusive MwSt.,**
Abonnenten-Service: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535, **Anruf zum Ortstarif,**
E-Mail: mfi@burdadirect.de. Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66, 20 Ct./Anruf aus dem dt. Festnetz, mobil max. 60 Ct./Anruf, Ausland abweichend
Einzelheftbestellung: Pressevertrieb Nord KG, E-Mail: einzelheftbestellung@pvn.de
Internet: www.burda-foodshop.de
Datenschutzanfrage:
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, **Fax** +49 (0) 7 81 6 39 61 01, **E-Mail:** lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o., Ul. Pułtusk 120, 07-200 Wyszków, Polen
Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

Alle Rezepte 2020 auf einen Blick!

Öffnen Sie die Kamera-App Ihres Smartphones und halten Sie es für 2–3 Sekunden ruhig über den QR-Code. Folgen Sie dann dem Link, der auf dem Display erscheint. Andernfalls eine QR-Code-App zum Scannen benutzen. Oder direkt über: www.daskochrezept.de/magazin/lustaufgenuss-jahresrezeptregister



www.facebook.com/lustaufgenuss



Burda Verlag

Genuss

Lust auf

magazin

FEINSTE BRATEN UND NEUE
IDEEN FÜR FEINE MENÜS:
FEIERN WIR DIE FESTTAGE!

Einfach nur köstlich: geräuchertes
Rinderfilet mit Steckrüben-Trüffel- Püree und
Limetten-Chili-Vinaigrette, Kokos-Hühnchen
mit Zitronengras und schwarzem Reis und
Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold



Darauf freuen sich schon alle:
Das Haus duftet nach Plätz-
chen und Tanne, im Ofen
schmort der Braten und abends ge-
nießen alle gemeinsam das köstliche
Essen. Raffinierte neue Rezepte mit
Fleisch, Fisch und vegetarisch gibt
es in unserer festlichen Ausgabe.
Plus schnelle Vorspeisen und geniale
Desserts. Zeit zum Schlemmen!



The advertisement features a black Miele TwoInOne induction cooktop with steam extraction, set into a white marble countertop. A black pot with steam rising from it is on the cooktop. Below the countertop, a metal rack holds numerous glass jars filled with dried flowers and herbs. In the top left corner, two more jars are on the counter. The background is a dark wall with vertical lines. The Miele logo is in the top right, and a crest logo is in the bottom center.

Miele

**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.**

DAS NEUE MIELE TwoInOne IST UNSERE LEISTUNGSSTÄRKSTE KOMBINATION AUS
INDUKTIONSKOCHFELD UND DUNSTABZUG. DAS IST QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUS IST.