

Lust auf Genuss

magazin

DIE BESTEN BRATEN

Neue Verwöhnrezepte vom Feinsten

Kalbsfilet in der
Kartoffel-
Lauchzwiebel-Kruste



Raffiniert & edel: So schmeckt Weihnachten

+ Vegetarische Ideen + Schnelle Vorspeisen + Besondere Desserts + Passende Weine

www.lust-auf-genuss.de



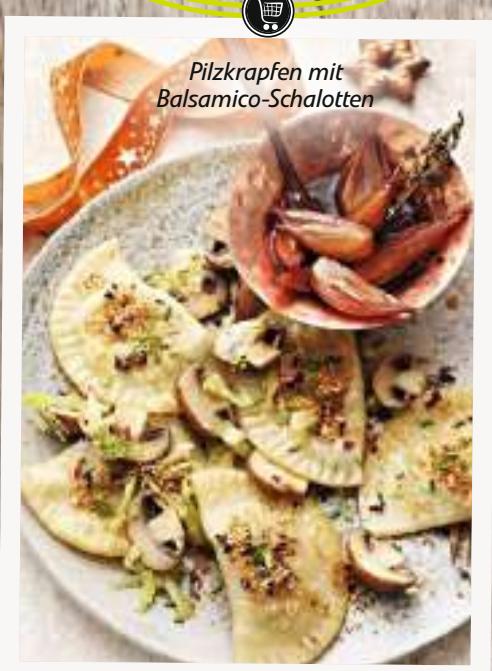
Bûche de Noël



Kalbsbäckchen mit Cranberrysauce



Zitrusfrucht-Avocado-Salat



Pilzkrapfen mit
Balsamico-Schalotten

Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch
Ihren EDEKA-Markt



Ab 17. November exklusiv bei EDEKA



Zeit zum Verwöhnen

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Viele von Ihnen beschäftigt in diesen Tagen bestimmt auch schon die Frage, was es an den Weihnachtstagen zu essen geben soll. Etwas, das alle mögen und sich gut vorbereiten lässt. Etwas, das zu einem festlichen Rahmen ebenso gut passt wie zur winterlichen Stimmung. Etwas, das alle schön zusammen genießen können. Die Antwort darauf halten Sie quasi in Ihren Händen: feinste Braten. Die liebt wirklich jeder! Ob gefüllter Truthahn, krosse Ente, würziges Wild, zartes Roastbeef, saftiges Kalbsfilet, geschmorte Haxe – unsere Rezept-Auswahl für Fleischliebhaber ist super vielseitig. Da die Nachfrage nach Gerichten ohne Fleisch und Fisch immer größer wird, haben wir für Sie außerdem geniale Gemüse-Braten, die dank ihrer Raffinesse ebenso ein feiner Augen- und Gaumenschmaus zugleich sind. Der geträufelte Kohlbraten (S. 70) oder Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold-Sauce (S. 72) sind ein Gedicht und krönen auch als Beilage die Tafel.

Bestimmt ist für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas dabei!

Ankekohmer.

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekohmer



Wollen Sie wissen, was es bei mir an Weihnachten zu essen gibt?

Das verrate ich Ihnen in meinem neuen Newsletter.
Und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss.
Lassen Sie sich jede Woche aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de

www.facebook.com/lustaufenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



32 Leberkäse
de luxe



42 Lammkarree mit
Kräuterkruste und Schmortomaten



51 Gänsebrustbraten mit
Polenta-Parmesan-Klößen



Unser Titelrezept finden
Sie auf Seite 10

Feinste Braten für eine genussvolle Weihnachtszeit

Magazin

Neues für Foodies und das Lieblingsrezept
von Spitzenkoch Christian Jürgens **6-8**

Rind & Kalb

Ribeye-Sauerbraten bis gefüllte Kalbsbrust
– das wird ein Festmahl! **10-24**

Menschen

Topkoch Lukas Kienbauer macht keine
Kompromisse in der Fleisch-Qualität **26-28**

Schwein

Klassisch trifft auf ausgefallen: Spanferkel
und Leberkäse neu interpretiert **30-35**

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren
Gerichten im Heft **38-39**

Lamm & Wild

Familientreffen oder Dinner mit Freunden –
diese Rezepte beeindrucken **40-45**

Menschen

Küchenchef Thomas Kunath vom Traditions-
Hotel Singer verrät Geheimnisse für Fleisch
und Saucen **46-48**

Geflügel

Knusprige Ente, Gans & Co. dürfen im
Winter nicht fehlen **50-55**

Schnelle Vorspeisen

Blitz-Rezepte zum Menü-Auftakt **56-57**

Fisch

Lachs-“Rollbraten” oder Karpfen mit Miso-
Selleriepuree: Gerichte für Gourmets **58-62**

Menschen

Starkoch Holger Stromberg präsentiert sein
veganes Weihnachtsmenü **66-68**

Vegetarisch

Vielseitige Rezepte mit Wow-Faktor – bei
Pilzbraten im Brotmantel oder geträufeltem
Kohlbraten kommen auch Veggie-Fans voll
auf ihre Kosten **70-77**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

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



59

Saibling in der Grapefruit-Kräuter-Salzkruste



72

Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold-Sauce



82

Cassata-Eistorte

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Schnell und easy

Prickelnde Rezepte mit Champagner 78

Desserts

Feine Ideen für süße Glücksmomente 80-87

Für Sie probiert

Ein Blick hinter die Türchen der Feinkost-Adventskalender 85

Menschen

Keramikmeisterin Stefanie Hering über Tischkultur, Dekor und neue Trends 88-89

Genusswelten

Der To-go-Becher von KPM vereint Tradition und Nachhaltigkeit 90-91

Kulinarische Reise

Winterliche Genuss-Tipps von Weihnachtsmarkt über Restaurants bis zu kulinarischen Präsenten besonderer Manufakturen ... 92-95

Editorial 3

Bezugsadressen 87

Rezept-Register/Impressum 98

Vorschau ins nächste Heft 99



GETRÄNKE-TIPP

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

38

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



Top-Adressen für die Weihnachtszeit und Silvester

92



Einen Versuch wert:

Philipp Vogels Interpretation der Peking Ente

ENTE À LA KREUZBERG

In Kreuzberg ist die Welt zuhause – das beweist Küchenchef Philipp Vogel vom Restaurant Orania.Berlin einmal mehr. Er interpretiert mit seinem Team den chinesischen Klassiker Peking Ente in vier Gängen neu: Auf ein Enten-Dashi mit Dim Sum folgt die knusprige Geflügelhaut mit dünnen Pfannkuchen, eingelegter Gurke und Hoisin, dann kitzeln Brust vom Grill und das Keulenfleisch mit Reis und Eigelb die Geschmacksnerven. Ordern kann man das restauranteigene Signature-Dish unter dem hippen Namen Xberg Duck, eine Vorbestellung ist nicht nötig.

<https://orania.berlin/de/>



SINNLICHE OFFENBARUNG

Auf unvergleichliche Weise steht der Name Bülow für Gourmet-Lakritz. Nun finden die virtuosen Konfekt-Kreationen des dänischen Unternehmens auch eine flüssige Entsprechung: Ein eleganter Likör vereint cremig-zarte Kakaonoten mit würzigem Rohlakritz – und verwendet hierfür ausschließlich Bio-Zutaten. Bringen Sie mit „Root & Cocoa“ ein Quäntchen Extravaganz an eine Schoko-mousse oder genießen die süß-herben Aromen puristisch auf Eis. 25 Euro, von und über <https://lakridsbybulow.de/>

Bloggerin Liz
führt Wein
und Gewürze
zusammen –
und kreiert pas-
sende Gerichte



Pfiffige Idee

Welchen Wein serviert man am besten zu Edamame-Risotto oder Avocado-Dip? Und wie erreicht man, dass beides perfekt aufeinander abgestimmt ist? Die Idee von Bloggerin und Kochbuchautorin Lisa Nieschlag macht diese Fragen überflüssig. Ihr Geschenkset bringt Wein und eine passende Gewürzmischung zusammen, Rezeptvorschläge auf der Verpackung inspirieren zu Gerichten. Als erste Edition gibt es aktuell das Riesling-Pairing in Zusammenarbeit mit 1001 Gewürze und den Winzern Lamm Jung und Allendorf. Weitere sollen folgen. Um 19 Euro, über www.lizandfriends.de



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/regionalität](http://edeka.de/regionalitaet)

We love Lebensmittel.





Ausdrucksstark

Einem besonderen Schluck angemessen: Die extravaganten Designs der NUDE Rock & Pop Artist Kollektion, entworfen von Illustrator Umut Karaman, geben dem Set aus klassischen Highball-Gläsern ein leuchtendes Gesicht. Rebellisch, kunstvoll, interessant. 4er-Set für 32 Euro, von und über www.nudeglass.com



3 FRAGEN AN JULIA KOMP...

Die neue Fusiontec Aromatic-Topfserie von WMF wurde speziell für Schmor- und Bratengerichte konzipiert. Welche Vorteile bietet die Technologie?

Das Prinzip gleicht dem einer Tajine: Im Topfinnenring entsteht Kondenswasser, das sich auf dem Kochgut verteilt. Die besondere Noppenstruktur auf der Deckel-Innenseite der Töpfe sorgt für noch gleichmäßige Verteilung. Man merkt, dass das Fleisch deutlich saftiger und zarter wird.

Welche Tipps haben Sie noch für einen Braten?

Es fängt bei der Auswahl des Fleisches an: am besten ein fettigeres Stück wie Keule, Schulter oder Bauch nehmen. Wichtig ist, es früh genug aus dem Kühlschrank zu holen und auf Zimmertemperatur zu bringen. Beim Garvorgang zählt Geduld – eher bei niedrigerer Temperatur über längere Zeit garen. Und auch wenn es schwerfällt: Vor dem Aufschneiden noch fünf bis zehn Minuten warten, so bleibt der aromatische Fleischsaft erhalten.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsrezept?

Ich bin ein Fan von Kalbsbäckchen. Auch hier gibt es fantastische Varianten, wie zum Beispiel die chinesische mit Pflaumenwein und Sternanis. Ich gare Kalb außerdem auch gerne in einer kräftigen Tomatensauce mit orientalischen Gewürzen.



Fusiontec Aromatic
Topf, ab 199 Euro,
www.wmf.com



TIPPS AUS DER
PROFIKÜCHE – FOLGE 56

FEINE JAKOBSMUSCHELN

Mein Lieblings-Rezept für ein genussvolles Weihnachtssessen

An den Festtagen möchte man sich und seine Lieben mit etwas Besonderem verwöhnen. Gebratene Jakobsmuscheln mit Maronipüree, einer leichten Selleriesauce und fruchtigem Quittenragout sind dafür perfekt. Für Letzteres 2 Quitten in Stücken mit etwas Weißwein, Noilly Prat und Zucker weichkochen und zum Schluss mit etwas Süßwein ablöschen. Für die Selleriesauce 140 g Knollen- und 50 g Staudensellerie (beides gewürfelt) mit 1 Schalotte in Scheiben und etwas Butter ohne Farbe im Topf andünsten und mit Noilly Prat ablöschen. Kurz aufkochen lassen, mit 650 ml hellen Geflügelfond auffüllen. Alles ein wenig einkochen lassen, mit einem guten Schuss Sahne verfeinern und im Standmixer ganz fein pürieren. Selleriesauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer abschmecken. Die Jakobsmuscheln werden einfach in der Pfanne gebraten. Verwenden Sie unbedingt frische und keinesfalls welche aus der Lake. Das ganze Rezept finden Sie online auf der neuen Webseite unter www.lust-auf-genuss.de. Noch ein Tipp: Um genügend Zeit für Ihre Gäste zu haben, planen Sie Ihr Menü möglichst in der Vorwoche und geben Bestellungen beim Metzger, Bäcker oder Gemüsehändler frühzeitig ab. Auch Wein und Wasser rechtzeitig kaufen. Um Getränke wohltemperiert servieren zu können, kühlen Sie Weißwein & Co. bereits am Vorabend.



CHRISTIAN JÜRGENS

Der Spitzenkoch (mit drei Sternen ausgezeichnet) 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.

Das + Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

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



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
www.schweizerkaese.de

Ein Fest für die Sinne

Was gibt es Schöneres, als zu Weihnachten mit den Liebsten gemütlich zusammenzusitzen und sich mit kulinarischen Highlights zu verwöhnen?

Von Roastbeef im Tomaten-Balsamico-Rub, Pfeffer-Flanksteak auf Topinambur-Mus bis zu geschmorten Ochsenbacken mit Bohnen und Pilzen – mit diesen feinen Ideen begeistern Sie die ganze Familie

Kalbsfilet in der Kartoffel-Lauch-zwiebel-Kruste

Köstlich gewickelt:

Das mit Gemüse-Spaghetti ummantelte Filet wird auf **Miso-Schaum** serviert.

REZEPT AUF SEITE 20





**Short Ribs
im Kräuter-Rub**
Die Rippchen werden
24 Stunden sous-vide
gegart, bevor sie im
Backofen knusprig
gebacken werden.
**Olivenbutter und
knackiger Sellerie-
Granatapfel-Salat sind
das perfekte Pendant.**

REZEPT AUF SEITE 20

Schön zart und herrlich saftig

Ribeye- Sauerbraten

Was für ein Prachtstück!
**Mit edlem Balsamico,
Rotwein und Kräutern
mariniert, schmort der
Braten mit Cranberrys
butterweich im Ofen.**

Besonderer Twist dazu
ist der zitronige
Kartoffelstampf.

REZEPT AUF SEITE 20





Pfeffer- Flanksteak auf Topinambur-Mus

Ein Evergreen, so
exquisit variiert: zarte
Streifen vom Rind,
**auf nussig-süßliches
Püree gebettet und mit
Essigsirup-Tomaten
kredenzt** – so delikat!

REZEPT AUF SEITE 21





Geräuchertes
Rinderfilet mit
Rüben-Trüffel-Püree
Und als Extra gibt es
Limetten-Chili-Vinaigrette
und gehobelten Trüffel
on top. Wunderbar!

REZEPT AUF SEITE 21

Jeder Bissen ein Hochgenuss



Roastbeef
im Tomaten-
Balsamico-Rub

Das Fleisch **gart bei**
Niedrigtemperatur
wunderbar saftig.

Als köstliche Begleitung
dazu wird Süßkartoffel-
Harissa-Salat serviert.

REZEPT AUF SEITE 22

Sauerbraten mit Kirschen

Dazu reichen wir
Kirsch-Schmorfond
und Chia-Kräuter-
Schupfnudeln –
das macht alle
Gäste glücklich.

REZEPT AUF SEITE 22



Im Kern voll würziger Magie



Gefüllte Kalbsbrust
auf gebratenen
Artischocken

Backobst, Zwiebeln,
Senf, Portwein und Kräuter
geben ein unvergleichliches
Aroma. Würzige Süßkartoffel-
scheiben und Mandel-
Basilikum-Pesto runden
geschmackvoll ab.

REZEPT AUF SEITE 22

DIE BESTEN BRATEN / RIND & KALB

Kalbsrollbraten mit Ratatouille-Füllung und Polenta

Herzhafte Eleganz: Zucchini, Aubergine und Paprika schenken dem Fleisch mediterrane Noten. Oliven und kräftiger Balsamico ergänzen gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 24



Geschmorte Ochsenbacken mit Bohnen und Pilzen

Die Sauce aus Kalbsfond, Weißwein, Sternanis, Wacholderbeeren und Pfeffer wird mit Orangenmarmelade, Sojasauce und Steinpilzen vollendet. So köstlich.

REZEPT AUF SEITE 24

Hasselback-Rumpsteak mit Chimichurri-Füllung

Welche Aromenkomposition: Chili, Senf, Spitzpaprika und frische Kräuter verleihen dem Braten eine würzig-scharfe Note. Süßliche Butterkürbisspalten als Beilage und das Gaumenglück ist perfekt.

REZEPT AUF SEITE 24





So Nature, So Good

Artgerechte
AUFZUCHT
MIT
AUSLAUFAUHALTUNG
und SO
köstlich!



SO NATURE, SO GOOD, So French!

Unsere von einer traditionellen französischen Entenart abstammenden Barbarie-Enten werden artgerecht und im Sinne des Tierwohls von leidenschaftlichen Züchtern und Züchterinnen gehalten. Dank Auslaufhaltung auf einer großen, saftig-grünen Weide profitieren unsere Enten von einer besonders pflanzen-, mineral- und vitaminreichen Nahrung. Ein echter Leckerbissen für jeden Feinschmecker!

Entdecken Sie noch heute die neuen Erzeugnisse der Marke
Prim'S So Nature, So Good: Natürliche französische Gastronomie vom Feinsten.

www.prims-poultry.com



Edles RINDFLEISCH, mit sanften

Was ist Aquafaba?

So nennt man das Einweichwasser von Kichererbsen aus der Dose. Aquafaba ist besonders in der veganen Küche beliebt, lässt es sich doch zu cremigem Schaum aufschlagen. Durch Zugabe von Weinstein-backpulver wird die Konsistenz etwas fester und gleicht der von Eischnee. Auch die Sauce beim Kalbsfilet rechts wird mit etwas Aquafaba besonders schaumig (eine feine Snack-Idee für die übrigen Kichererbsen siehe auf Seite 62). Sie wollen für die Sauce keine Kichererbsendose öffnen? Dann können Sie alternativ etwas Sahne aufschlagen.



GETRÄNKE-TIPP
Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Kalbsfilet in der Kartoffel-Lauchzwiebel-Kruste

Bild auf Seite 10 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spiralschneider
800 g Kalbsfilet, Salz, Pfeffer, 5 EL Öl
4–5 große, lange Kartoffeln (festkochend), 3 Lauchzwiebeln
1 Eiweiß, 1 EL Mehl, 3 Schalotten
1 Knoblauchzehe, 1 TL Tomatenmark, 100 ml Sake (japanischer Reiswein), 400 ml Kalbsfond (Glas)
2 EL Miso-Paste (im Asienregal)
4 EL Kichererbsenwasser (aus der Dose, siehe dazu die Info links)
1 EL schwarze Sesamsamen
evtl. etwas Estragon zum Garnieren

1. Filet salzen, pfeffern, in 2 EL Öl scharf anbraten, abkühlen lassen. Kartoffeln schälen, mit Spiralschneider in lange, dünne Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in lange, feine Streifen schneiden. Lauchzwiebelstreifen in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, trocken tupfen.

2. Eiweiß mit 1 EL Öl verquirlen. Kartoffel-, Lauchzwiebelstreifen untermischen, salzen. Mix auf ein Brett auslegen (so lang und ca. 3x so breit wie das Filet dick ist), mit Mehl bestäuben. Filet auflegen und vorsichtig die Streifen darüberlegen. 1 EL Öl in großer Pfanne oder Bräter erhitzen, Filet auf der „Nahtstelle“ darin anbraten. Inzwischen Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Filet im Ofen in 18–20 Minuten garen (evtl. die letzten 5 Minuten Grill dazuschalten). Kurz ruhen lassen.

3. Schalotten, Knoblauch abziehen, fein schneiden, in 1 EL Öl anbraten. Tomatenmark mitrösten. Sake, dann Kalbsfond angießen, zur Hälfte einkochen lassen. Durch einen Sieb passieren. Miso-Paste einröhren. Kichererbsenwasser mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen, unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsfilet mit dem Miso-Schaum anrichten. Mit Sesam bestreuen und evtl. mit gehacktem Estragon garniert servieren.

Dazu passt: z.B. Schwarzwurzeln.



Short Ribs im Kräuter-Rub

Bild auf Seite 11

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

plus Warte-/Garzeit: 24 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Vakuumierer und Sous-vide-Gerät
1,6 kg Short Ribs (Kotelettrrippen vom Rind, idealerweise in dry-aged-Qualität, evtl. vorbestellen)
1 Bund gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie)
1–2 TL zerstoßener Pfeffer
1 EL brauner Zucker, 1 TL Pul Biber (scharfes Paprikagewürz; ersatzweise Chiliflocken), 1 TL Knoblauchpulver, 3 EL Butterschmalz
600 g Knollensellerie, 1 Bund Koriandergrün, 4 EL Walnussöl
3 EL Apfelessig, 3 EL Ahornsirup
Salz, Pfeffer, Kerne von 1 Granatapfel, 60 g Walnuskerne
150 g weiche Butter, 2 EL Olivenpaste, feine Meersalzflocken

1. Fleisch temperieren lassen. Die Kräuter (bis auf ein paar Rosmarinzweige) fein hacken, mit Pfeffer, Zucker, Pul Biber und Knoblauch mischen. Short Ribs mit dem Rub einreiben und in Butterschmalz rundum anbraten. Dann in einem Folienbeutel vakuumieren und im Sous-vide-Gerät bei 70 Grad in 24 Stunden gar ziehen lassen.

2. Sellerie schälen, fein hobeln. Koriander fein hacken. Öl, Essig und 1 EL Ahornsirup verrühren, salzen, pfeffern. Sellerie, Dressing, Granatapfelkerne und Großteil Koriander mischen. Nüsse hacken, im übrigen Ahornsirup (2 EL) karamellisieren. Auf Backpapier erkalten lassen, dann den Selleriesalat damit bestreuen. Butter und Olivenpaste cremig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und übrigem Koriander würzen.

3. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Short Ribs auf einem Blech mit übrigem Rosmarin belegen, im Ofen ca. 20 Minuten rösten. 2 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden, mit Salz bestreuen und mit Salat und Olivenbutter anrichten.

Dazu passt: geröstetes Brot.



Ribeye-Sauerbraten

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 140 Minuten

plus Warte-/Marinierzeit: 2 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

1,5 kg Ribeye-Steak (Cut aus der Rinderhochrippe, evtl. vorbestellen; ersatzweise Entrecôte, Hochrippe)
Salz, Pfeffer, ca. 100 ml Olivenöl
1 Bund Thymian, 4 Zwiebeln
2 Möhren, 3 Stangen Staudensellerie
250 ml alter Balsamico-Essig
750 ml Rotwein
100 g getrocknete Cranberries
1 EL Honig, 3 Stück Sternanis
1 EL Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, 4 Lorbeerblätter
evtl. 1 TL Saucenbinder
1,2 kg Kartoffeln (mehligkochend)
1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen
30 ml Zitronensaft, 150 ml Crème fraîche, etwas Muskatnuss, Meersalz

1. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in 2 EL Öl rundum kräftig anbraten. In einen Bräter legen und Thymianblättchen darauf verteilen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie schälen, würfeln, in der Pfanne in 2 EL Öl anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Wein, Beeren, Honig zufügen, aufkochen. Heißes Sud über das Fleisch gießen, Gewürze (evtl. in Gewürzbeutel) in den Sud geben. Fleisch 2 Stunden bei Raumtemperatur marinieren.

2. Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch im geschlossenen Bräter in ca. 100 Minuten rosa schmoren, dabei einmal wenden. Dann den Braten im Sud noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sauce evtl. andicken und abschmecken.

3. Inzwischen Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Petersilie hacken, Knoblauch abziehen, mit Zitronensaft, übrigem Öl (ca. 50 ml), Crème fraîche pürieren. Kartoffeln zerstampfen, Zitronen-Mix unterheben. Stampf mit Salz sowie Muskat würzen. Fleisch aus dem Bräter heben, aufschneiden, mit Meersalz bestreuen. Mit Sauce und Püree anrichten.

Garmethoden raffiniert verfeinert



Pfeffer-Flanksteak auf Topinambur-Mus

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Sous-vide-

Gerät und evtl. Vakuumierer

900 g Flanksteak (auch Dünning, Bauchlappen, Bavette genannt)

½ Bund Thymian

4 Knoblauchzehen, 7 EL Olivenöl

2 EL eingelegter grüner Pfeffer

500 g Kirschtomaten

1 EL brauner Zucker, 2 Rosmarinzweige, 200 ml Rotweinessig

Salz, Pfeffer, 900 g Topinambur

80 g Schlagsahne, 30 g Butter

etwas Muskatnuss, 1 Bund Petersilie

1. Fleisch abtupfen, oben rautenförmig einschneiden. Thymian hacken. Knoblauch abziehen, fein schneiden und die Hälfte davon in 3 EL Öl anrösten. Knoblauchöl mit Thymian und den abgetropften Pfefferkörnern mischen, Steak damit einreiben. Fleisch in einem Sous-vide-Beutel vakuumieren (oder in verschließbaren, hitzebeständigen Gefrierbeutel legen, die Luft vollständig herauspressen) und in 56 Grad heißem Wasser in ca. 60 Minuten garen.

2. Tomaten einritzen, für ca. ½ Minute in kochendes Wasser legen. Tomaten häuten. Restlichen Knoblauch in 2 EL Öl anbraten, Zucker und gehackten Rosmarin zugeben, karamellisieren. Mit Essig ablöschen, sirupartig einkochen. Essigsirup und Tomaten mischen, salzen, pfeffern.

3. Topinambur waschen, schälen, in Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen. Dann fein stampfen, Sahne und Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Petersilie hacken, zu den Tomaten geben.

4. Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und im übrigen Öl (2 EL) von jeder Seite 1 Minute anbraten. 2 Minuten ruhen lassen, quer zur Faser aufschneiden und mit Tomaten und Püree anrichten.



Geräuchertes Rinderfilet mit Rüben-Trüffel-Püree

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden plus Warte-/Kühlzeit: mind. 8 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Räucherzubehör (Räuchermehl, Räuchersieb, Pfanne oder Wok mit

passendem, unbedingt absolut dicht schließendem Deckel; siehe dazu auch die Info unterm Rezept)
FÜR DAS FLEISCH

800 g Rinderfilet

20 g frischer Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 20 g brauner Zucker

40 ml Sojasauce

4 EL Sesamöl, 1 EL Sesamsamen

1 Bund Koriander

1 TL Korianderkörner, 1 TL Pfefferkörner, ½ TL Chiliflocken

Salz, Pfeffer, Räuchermehl

FÜR PÜREE UND RÜBENWÜRFEL

1 Steckrübe (mit ca. 1 kg Gewicht)

Salz, 120 g Schlagsahne

100 ml Milch

ca. 70 g Trüffelbutter

etwas gemahlener Kümmel, Pfeffer

FÜR DIE VINAIGRETTE

20 g frischer Ingwer

2 Limetten (Bio), 1 rote Chilischote

1–2 Knoblauchzehen

ca. 15 g brauner Zucker

Salz, Pfeffer, 3 EL Erdnussöl

nach Belieben 1 Trüffel

1. Fleisch trocken tupfen. Für die Beize den Ingwer schälen, fein reiben. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Ingwer mit Zucker, Sojasauce, 2 EL Sesamöl, Knoblauch sowie der Sesamsaat verrühren. Die Korianderstiele fein hacken und darunterrühren, die Korianderblättchen für die Vinaigrette zugedeckt kühl stellen.

2. Korianderkörner, Pfefferkörner sowie Chili im Mörser zerstoßen, mit der Beize verrühren. Filet damit einreiben und in einem Gefrierbeutel kühl gestellt über Nacht (mind. aber 8 Stunden) marinieren.

3. Fleisch (im Marinierbeutel) temperieren bzw. auf Zimmertemperatur bringen. Backofen auf 70–80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rinderfilet trocken tupfen. Salzen, pfeffern und im übrigen Sesamöl (2 EL) rundum scharf anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen in ca. 70 Minuten gar ziehen lassen, evtl. Kerntemperatur (ab 55 Grad ist es medium, bei 60 Grad durchgebraten) mit Steakthermometer prüfen.

4. Steckrübe schälen und klein würfeln. 200 g Steckrübenwürfel abnehmen. Den Rest der Rübenwürfel mit Salzwasser bedeckt in etwa 25 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, zu Püree stampfen. Sahne, Milch und 50 g Trüffelbutter erhitzen, unterrühren. Stampf mit Salz und Kümmel würzen, warm halten.

5. Für die Vinaigrette Ingwer schälen und reiben. Aus den Raspeln den Ingwersaft auspressen bzw. mit den Fingern ausdrücken. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Chilischote putzen, evtl. entkernen, fein würfeln. Knoblauch abziehen, in Stücke schneiden und mit Ingwersaft, Limettensaft und -schale sowie Zucker pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chiliwürfelchen würzen. Öl unterrühren. Die beiseitegelegten Korianderblättchen (bis auf evtl. ein paar zum Garnieren) fein hacken und ebenfalls unterrühren.

6. Etwas Räuchermehl auf dem Boden einer Pfanne oder eines Woks verteilen. Räuchersieb auflegen und das Filet darauf platziieren. Pfanne bzw. Wok mit einem (Glas-)Deckel dicht verschließen. Räuchergut ca. 5 Minuten erhitzen, bis im Topf viel Rauch entsteht. Alles vom Herd nehmen, nach etwa 5 Minuten Deckel abnehmen (am offenen Fenster oder auf dem Balkon). Filet etwas abkühlen lassen.

7. Restliche Steckrübenwürfel in der übrigen Trüffelbutter in 8–10 Minuten gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Filet dünn aufschneiden und mit Steckrübenpüree, Steckrübenwürfeln und Vinaigrette anrichten. Nach Belieben etwas Trüffelhauchdünn darüberhobeln und evtl. noch mit etwas Koriandergrün garnieren.

Info: Unsere Rezeptautorin verwendet gerne Buchenspäne, doch für welches Räucherwerk man sich entscheidet, ist letztlich Geschmackssache. Tipp: Anstatt eines speziellen Räuchersiebs können Sie auch ein passendes Ofengitter oder einen Siebeinsatz mit Löchern verwenden.

BUTTERZART geschmort, würzig

Scharfe Mojo rojo

Als Dip zum Roastbeef passt auch Remoulade (ein Rezept dafür finden Sie auf Seite 24) oder Mojo rojo, eine scharfe rote kanarische Würzsauce. Für die Mojo rojo 2 Knoblauchzehen abziehen, 2 rote Chilischoten putzen und beides hacken. Dann mit 200 g gerösteten Paprikaschoten aus dem Glas, ca. 80 ml Olivenöl und 1 TL Rotweinessig fein pürieren. Die Sauce mit gemahlenem Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz abschmecken.



Roastbeef im Tomaten-Balsamico-Rub

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für ca. 10 Portionen
2,2 kg Roastbeef (ohne Sehnen und mit wenig Fett), Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl, 4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark, 1 EL Zucker
4 EL Balsamico-Essig, Rauchsatz
1 TL Paprikapulver, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Chilipulver, grobes Meer-salz, 1 TL gerebelter Rosmarin
AUSSERDEM
1 kg kleine Süßkartoffeln
200 g Rucola, 2 Zwiebeln
3 EL Erdnussöl, 100 ml Gemüsebrühe
2 EL Harissa (scharfe Chilipaste)
50 ml Zitronensaft, 1 TL Currypulver
2 EL Ahornsirup, 50 ml Olivenöl
80 g Cashewnusskerne

- Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Fleisch salzen, pfeffern, in 2 EL Öl rundum anbraten, herausheben. Knoblauch abziehen, würfeln, in 2 EL Öl anbraten. Tomatenmark zufügen, mitrösten. Zucker überstreuen, karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, aufkochen. Mit Rauchsatz, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, Salz, Rosmarin, Pfeffer würzen. Fleisch damit einreiben, in Backpapier einwickeln, Papier-Enden gut zusammenfalten. Im vorgeheizten Ofen in ca. 2 ½ Stunden garen.
- Inzwischen Süßkartoffeln waschen, in Wasser 15 Minuten kochen. Etwas abgekühlt schälen. Rucola waschen, trocken schütteln. Zwiebeln abziehen, würfeln, im Erdnussöl anbraten. Brühe, Harissa, Zitronensaft, Curry, Sirup, Olivenöl verrühren. Salzen, pfeffern, zu den Zwiebeln gießen. Süßkartoffeln in Scheiben schneiden, mit dem Dressing mischen. Rucola hacken, untermischen. Cashewkerne in Pfanne ohne Fett rösten, dann darüberstreuen.
- Roastbeef auswickeln, aufschneiden und mit dem Süßkartoffelsalat anrichten.

Und dazu: Hummus, Guacamole oder Mojo rojo (ein Rezept dafür siehe links).



Sauerbraten mit Kirschen

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

plus Warte-/Kühlzeit: 1 Woche

Zutaten für 4–6 Portionen

1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie
1 rote Zwiebel, 200 ml Weißwein
200 g Kirschsaft, 200 ml Weißweinessig, 100 g getrocknete Kirschen
6 Wacholderbeeren, 1 TL Anissamen
5 Gewürznelken, 1 TL Koriander-körner, Pfeffer, 1,8 kg Sauerbraten-fleisch (z.B. aus der Rinderkeule)
Salz, 5 EL Öl (z.B. Rapsöl)
500 g Kartoffeln (mehligkochend)
3 Eigelb, 30 g Chia-Samen
1 Bund Petersilie, ca. 50 g Butter
250 g Mehl (Type 405), Muskatnuss
Speisestärke, 100 g TK-Sauerkirschen
1 EL Honig, evtl. Saucenbinder

1. Möhre, Sellerie putzen, Zwiebel abziehen. Fein würfeln, mit Wein, Saft, Essig, Trockenobst mischen. Gewürze zugeben. Fleisch trocken tupfen, samt Marinade in großen Gefrierbeutel füllen. 1 Woche im Kühlenschrank beizeiten, ab und zu wenden.

2. Fleisch aus der Beize heben, diese auffangen. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern. Im Bräter auf der Herdplatte in 4 EL Öl rundum anbraten. Beize, 300 ml Wasser zugießen. Fleisch im zugedeckten Bräter bei mittlerer Hitze auf dem Herd 2 ½–3 Stunden garen, ab und zu wenden.

3. Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser weich garen. Gut abtropfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Eigelben, Chia, gehackter Petersilie, 30 g flüssiger Butter, Mehl, Salz, Muskat verkneten. Aus dem Teig auf wenig Stärke Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen, abgießen und mit 1 EL Öl beträufeln.

4. Schmorfond in Topf abseihen, evtl. etwas Wasser zufügen. Kirschen zugeben, kurz kochen. Sauce mit Honig, Salz, Pfeffer abschmecken und nach Belieben andicken. Schupfnudeln in übriger Butter anbraten, mit Sauce, Braten anrichten.

Dazu: gebratene Rosenkohlblätter.



Gefüllte Kalbsbrust auf gebratenen Artischocken

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

plus Schmorzeit: 4–5 Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Holzspieße
2 EL Senfkörner
2 rote Zwiebeln
140 g gemischtes Backobst
(Trockenfrüchte-Mix aus z. B. Pflau-men, Aprikosen, Birnen, Äpfeln)
je 1 Bund Estragon und Petersilie
ca. 6 EL Öl (z.B. Erdnussöl)
500 ml dunkler Portwein
Salz, Pfeffer
2 kg Kalbsbrust (evtl. vom Fleischer zum Füllen vorbereiten lassen)
3 Petersilienwurzeln, 1 Sternanis
200 ml Kalbfond
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner, 5 Pimentkörner
3 Gewürznelken
8 kleine Artischocken (siehe dazu den Tipp rechts am Seitenrand)
ca. 5 EL Zitronensaft und 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)
500 g kleine Süßkartoffeln
2 Bund Basilikum
1 Bund Zitronenmelisse
60 g Mandelblättchen
3 Knoblauchzehen
100 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl, 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)

1. Für die Füllung die Senfsaat mit Wasser bedeckt aufkochen. Wasser abgießen und die Senfsamen mit frischem Wasser noch mal aufkochen. Wasser abgießen, Samen abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Backobst kleiner schneiden. Estragon und Petersilie fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel-würfel samt dem Senf darin andünsten. Backobst, 100 ml Portwein und jeweils die Hälfte von Estragon und Petersilie da-zugeben. Etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

mariniert, im Ofen vollendet

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Falls es der Metzger noch nicht erledigt hat, in die Kalbsbrust mittig eine große Tasche schneiden (sollte die Kalbsbrust sehr flach sein, kann man sie später auch einfach über der mittig darauf platzierten Füllung zusammenklappen). Fleisch innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer würzen. Trockenobstmasse in die Tasche einfüllen und die Tasche mit Holzspießen verschließen bzw. zustecken.

3. Petersilienwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in 2 EL Öl in einem Bräter anbraten. Anis zugeben. Mit 400 ml Portwein ablöschen. Kalbsfond, Lorbeer, Pfeffer, Pimentkörner sowie Nelken zugeben. Kalbsbrust in den Schmorfond legen und im geschlossenen Bräter 4–5 Stunden im Ofen schmoren, dabei einmal wenden.

4. Inzwischen die Artischocken putzen, also harte Blätter und das so genannte „Heu“ entfernen. Artischocken in Viertel schneiden und sofort mit ca. 3 EL Zitronensaft beträufeln. Süßkartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden.

5. Für das Pesto Basilikum und Melisse waschen, grobe Stiele entfernen und die Blättchen hacken. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. 1 Knoblauchzehe abziehen, grob hacken und mit Basilikum, Melisse, Parmesan und gerösteten Mandeln in einer Küchenmaschine zu einem cremigen Pesto mixen. Das Olivenöl und ca. 50 ml Wasser darunterröhren und das Pesto mit Salz, Pfeffer, übrigem Zitronensaft (ca. 2 EL) sowie der Zitronenschale abschmecken.

6. Kalbsbrust aus dem Bräter heben, warm halten. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Artischocken und Süßkartoffeln trennen in 2 Pfannen in je 1 EL Öl mit jeweils einer halbierten, abgezogenen Knoblauchzehe unter Wenden 5 Minuten anrösten. Evtl. 2 EL Wasser angießen, beides 5 Minuten weitergaren. Mit übrigem Estragon, Rest Petersilie sowie Salz und Pfeffer würzen.

7. Kalbsbrust aufschneiden und mit Gemüse, Pesto und Bratenfond anrichten.

Tipp: Sie können natürlich auch eingekochte Artischocken oder Artischockenherzen aus der Dose braten, aber geschmacklich sind frische Exemplare auf jeden Fall zu bevorzugen. Baby-Artischocken sind besonders zart und enthalten – wenn überhaupt – nur wenig von dem störenden fasrig-strohigen „Heu“. Also gerne zugreifen, wenn Sie Artischocken entdecken. Bei großen Exemplaren eignen sich allerdings nur die zarten Herzen zum Braten in der Pfanne. Die ledigen Blätter sind zu hart dafür. Lediglich das fleischige, zarte Innere im unteren Teil der Blätter kann man verzehren und es genüsslich mit den Zähnen von den gekochten Blättern abziehen. Besonders fein schmeckt das, wenn man die Artischocken vorher noch in einen Dip eintunkt. Das kann einfach nur geschmolzene salzige Butter sein, eine Aioli oder eine fertige Mayonnaise, die man mit Kräutern und evtl. Chili aufpeppt. Auch Remoulade (ein Rezept siehe auf Seite 22) und Mojo rojo (ein Rezept auf Seite 24) passen hervorragend zum Eintauchen von Artischocken

IHR PERSÖNLICHES KOCHBUCH MIT CEWE UND LUST AUF GENUSS

Sie suchen ein besonderes Geschenk oder möchten Ihre Lieblingsrezepte in einem persönlichen Album sammeln? Dann ist unser schönes, individuell gestaltbares Foto-Kochbuch genau das Richtige.

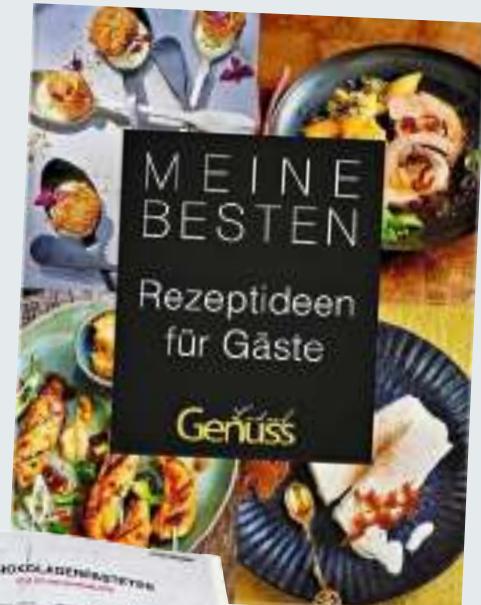
Kreieren Sie ein Kochbuch mit Ihren eigenen Lieblingsrezepten und Fotos – oder auch mit den besten Rezepten aus Lust auf Genuss.

Klicken Sie rein! Mehr Infos:

<https://www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss/foto-kochbuch>

Verschiedene Ausführungen möglich, zum Beispiel im Großformat mit Hardcover und 26 Seiten ab 26,95 EUR (zzgl. Versandkosten).

<https://www.cewe.de/cewe-fotobuch/fotokochbuch.html>



Gäste und Gaumen VERWÖHNEN

Pikante Remoulade

So geht's: 200 g Mayonnaise mit 1 EL Senf und 1–2 TL Zitronensaft verrühren. 2 hart gekochte Eier pellen. Eier, 1 EL Kapern und 3 Gewürzgurken klein würfeln, untermischen. Mit Schnittlauchröllchen und fein gehackter Petersilie verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Alternativ die Hälfte der Mayonnaise durch Crème fraîche oder Joghurt ersetzen. Diese Remoulade passt hervorragend als Dip zu Braten wie dem Hasselback-Rumpsteak rechts. Wenn Sie es gerne schärfer und leichter mögen, probieren Sie eine Mojo roja. Das Rezept gibt es auf Seite 22.



Geschmorte Ochsenbacken mit Bohnen und Pilzen

Bild auf Seite 18 links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

30 g getrocknete Steinpilze
½ l Kalbsfond, 1 Knoblauchknolle
5 Schalotten, 3 kleine Orangen
5 Wacholderbeeren, 1 Sternanis
5 Pfefferkörner, ca. 1,5 kg Ochsenbacken (küchenfertig geputzt), Salz, Pfeffer, 3 EL Öl, 200 ml Weißwein
400 g Dicke Bohnenkerne (TK-Ware)
500 g feine grüne Bohnen
500 g Kräuterseitlinge, 3 EL Butter
½ Bund Estragon, 1 Zwiebel
2 EL Orangenmarmelade, Sojasauce

1. Steinpilze 10 Minuten in 200 ml heißen Wasser einweichen, dann mit Kalbsfond mischen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Knoblauchknolle quer halbieren. Schalotten abziehen, halbieren. ½ Orange in Scheiben schneiden, übrige Orangen schälen, vierteln. Gewürze fein mörsern. Fleisch salzen, pfeffern, in einem Bräter in Öl anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben, anrösten. Wein angießen, einkochen. Orangenviertel und Gewürze zugeben. Steinpilzfond durch ein Sieb in den Bräter gießen. Bräter verschließen, Fleisch im Ofen in ca. 3 Stunden weich garen, zweimal wenden.

2. Eingeweichte Pilze fein hacken. Dicke Bohnen in Salzwasser 4 Minuten kochen, aus den Häutchen drücken. Grüne Bohnen putzen, 10 Minuten in Salzwasser kochen. Seitlinge putzen, evtl. halbieren, mit den Orangenscheiben in 2 EL Butter anbraten. Salzen, pfeffern, mit gehacktem Estragon mischen. Fleisch warm halten, Fond durch ein Sieb passieren. Knoblauch aus den Häuten in die Sauce drücken. Gehackte Steinpilze zufügen. Sauce aufkochen, mit Marmelade und Sojasauce abschmecken.

3. Zwiebel abziehen, würfeln, in 1 EL Butter glasig braten. Alle Bohnen zufügen, erhitzen. Pilz-Mix und Bohnen salzen und pfeffern, mit Fleisch und Sauce servieren.

Dazu: Kartoffeln oder geröstetes Brot.



Kalbsrollbraten mit Ratatouille-Füllung und Polenta

Bild auf Seite 18 oben rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

1 Zucchini, 1 kleine Aubergine
6 Mini-Paprikaschoten, 2 Knoblauchzehen, 6–8 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4–6 EL alter Balsamico-Essig
1 Bund Petersilie, 30 g Kapern
1,6 kg Kalbfleisch (z.B. Oberschale, als Rollbraten zurechtgeschnitten)
Paprikapulver, 4 Zweige Rosmarin
150 ml Weißwein, 300 ml Kalbsfond
150 g schwarze Oliven (entsteint)
ca. 50 g Parmesan, 300 ml Milch
130 g Polenta-Grieß, evtl. Saucenbinder, 50 g Butter, etwas Thymian

1. Gemüse waschen, putzen, würfeln. Knoblauch abziehen, im Öl fein pürieren. Gemüse auf einem Blech mit der Hälfte des Knoblauchöls mischen und unter dem heißen Backofengrill 4–5 Minuten rösten. Salzen, pfeffern und mit 2 EL Balsamico, gehackter Petersilie und Kapern mischen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch flach ausbreiten, salzen, pfeffern, Gemüse darauf verteilen. Fleisch einrollen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Rosmarin aufs Fleisch legen, mit Küchengarn festbinden. Fleisch in einer Pfanne im restlichen Knoblauchöl rundum anbraten, dann in einen Bräter umsetzen.

3. Wein in die Pfanne gießen, Bratensatz lösen und mit Fond und Oliven in den Bräter geben. Bräter zudecken, Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 170 Minuten garen (nach ca. 85 Minuten den Bräter öffnen).

4. Parmesan reiben. Kurz vorm Servieren 350 ml Wasser und Milch aufkochen, salzen. Grieß einröhren, 5 Minuten unter Röhren quellen lassen. Fleisch aus dem Bräter heben. Fond in einen Topf gießen, mit übrigem Balsamico, Pfeffer, Salz abschmecken und evtl. andicken. Butter und Parmesan unter die Polenta rühren, pfeffern, salzen. Rollbraten mit Polenta und Sauce anrichten. Thymian überstreuen.



Hasselback-Rumpsteak mit Chimichurri-Füllung

Bild auf Seite 18 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 8–10 Portionen

ca. 2 kg Rumpsteak (Roastbeef)
Salz, Pfeffer, ca. 130 ml Olivenöl
8 Lorbeerblätter, 1 Bund Petersilie sowie je ½ Bund Rosmarin, Thymian und Basilikum
1 rote Zwiebel, 4 Knoblauchzehen
1 kleine rote Spitzpaprikaschote
1 Chilischote, 3 EL körniger Senf
50 g Kürbiskerne (geschält)
1–2 Butternuss-Kürbis (ca. 2 kg)

1. Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rumpsteak trocken tupfen, evtl. vorhandene Sehnen abschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, dann in einer Pfanne in 2 EL Öl rundum kräftig anbraten. Auf ein Backblech legen und im Backofen in ca. 2 Stunden garen.

2. Inzwischen 1–2 Lorbeerblätter sehr fein schneiden, Rest beiseitelegen. Übrige Kräuter fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika putzen, waschen, wie die Chili klein würfeln. Vorbereitete Zutaten mit 80 ml Öl und Senf verrühren, salzen, pfeffern. Kürbiskerne hacken. Kürbis(se) schälen, entkernen, in Spalten teilen. Auf einem Blech verteilen, mit restlichem Öl bestreichen. Salzen, pfeffern, Kürbiskerne überstreuen.

3. Fleisch nach Garzeit-Ende aus dem Ofen holen und zugedeckt ruhen lassen. Backofentemperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhöhen. Kürbis 25 Minuten im Ofen braten. Inzwischen Fleisch mit einem scharfen Messer alle 5 mm bis zur Hälfte durchschneiden. Chimichurri und die übrigen Lorbeerblätter in die Spalten füllen. Nach ca. 17 Minuten Garzeit das Roastbeef zu den Kürbisspalten in den Ofen schieben und ca. 8 Minuten „mitbacken“.

4. Lorbeerblätter evtl. entfernen, Roastbeef mit den Kürbisspalten anrichten.

Dazu: Remoulade (ein Rezept dafür siehe links am Seitenrand) oder Guacamole.



Einfach mehr drin!

Die neue Kaufland *Card*
Jetzt anmelden und Vorteile sichern



- ✓ Extra-Rabatte
- ✓ Exklusive Coupons
- ✓ Treuepunkte sammeln
- ✓ Gewinnspiele

Viele Vorteile auch auf unserem
Online-Marktplatz Kaufland.de



Bei jedem Einkauf scannen
und Vorteile sichern!

Weitere Infos unter kaufland-card.de



Umtriebig
Lukas Kienbauer mag keine Langeweile. Die kommt bei ihm auch nicht auf, denn er führt gleich drei Restaurants

„Gutes FLEISCH ist eine Frage der Ehre“

KOMPROMISSE IN SACHEN QUALITÄT? FÜR SPITZENKOCH **LUKAS KIENBAUER** IST DAS EIN ABSOLUTES NO-GO. GANZ BESONDERS IN SACHEN FLEISCH, DAS ER ALLZU GERNE AUF KREATIVE UND AUCH TRADITIONELLE WEISE ZUBEREITET

Lukas Kienbauer

Starkoch, Gastronom

/ 2018 wurde Lukas Kienbauer zum Newcomer des Jahres gekürt. Dabei zählt er längst zu jenen, die einen köstlichen Ton in der österreichischen Spitzengastronomie angeben. Ganz besonders, wenn es um eines seiner Lieblingsprodukte geht: gutes Fleisch. Mehr Infos: www.lukas-restaurant.at

Iebe ist für mich die wichtigste Zutat überhaupt“, meint Topkoch und bekennender Fleischliebhaber Lukas Kienbauer. Die hohe Qualität der einzelnen Zutaten ist für ihn dabei eine schlicht selbstverständliche Grundvoraussetzung. Ganz besonders, wenn es um gutes Fleisch geht. Wie er dieses definiert? „Es ist einfach ein essenzielles Zusammenspiel aus Haltung, Fütterung, der Art der Schlachtung und natürlich der Reifung des Fleisches, auf die wir zum Teil auch selbst Einfluss nehmen. Der Rest ist Vertrauenssache in unsere Lieferanten und Produzenten. Da gleichgesinnte Partner an der Seite zu haben ist das A und O. Man muss sich gut absprechen, gemeinsame Wege gehen und sich gegenseitig auch immer wieder herausfordern“, sagt der junge Spitzengastronom, der in der österreichischen Gastronomie-Szene als Shootingstar gilt. Und das nicht nur wegen seines Händchens für fein abgestimmte kulinarische Kreationen, sondern auch wegen seiner Art, Genuss mit besonderen gastronomischen Konzepten zu verbinden. Denn in seiner oberösterreichischen Heimatstadt Schärding nahe der Grenze zu Passau lädt der beliebte Fernsehkoch gleich in drei unterschiedliche Restaurants ein.

Für jede Lust das passende kulinarische Domizil

Alles begann mit seinem namensgleichen Restaurant „Lukas“, das binnen kürzester Zeit mit drei der begehrten Hauben von Gault & Millau ausgezeichnet wurde. Dem folgte „Lukas Steak“. Ein Zuhause für bestmögliche Fleischqualität – auf die seiner Meinung nach beste Zubereitungsmöglichkeit dafür – dem Grillen über offenem Feuer oder Holzkohle. Dazu kam in diesem Jahr mit „Lukas izakaya“ eine japanisch inspirierte Cocktailbar, in der – neben flüssigem Schwerpunkt – Fisch und kleine asiatisch inspirierte Gerichte wie etwa auf Binchotan-Kohle gebrillierte Yakitori-Spieße, verschiedenste Sushi und Sashimi in raffinierten Geschmacks- und Würzkombis ebenso wie Udon Nudelsuppe auf der Karte stehen. Schnell wird einem klar: Lukas Kienbauer lebt Kulinarik

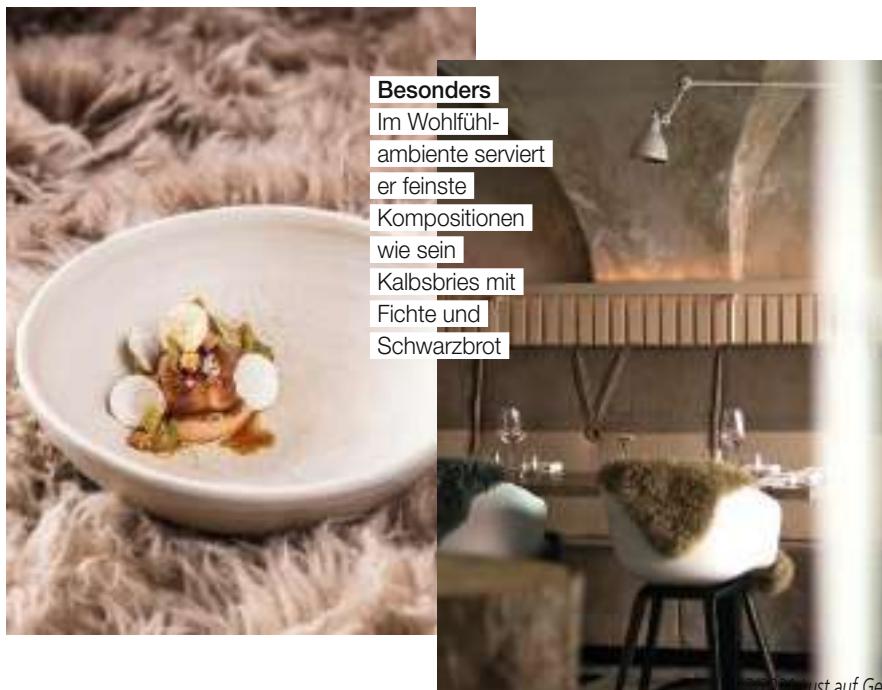
aus vollstem Herzen. Denn für ihn ist es nicht nur ein Beruf, sondern eine Sache der Familienehre. Schließlich wuchs der heute 30-Jährige im elterlichen Gasthof mit auf und inhalierte seit frühesten Kindheit Werte wie Disziplin, Loyalität und Durchhaltevermögen. Aber vor allem schulte diese Zeit sein Qualitätsbewusstsein. „Als kleiner Bub hatte ich sicherlich mal verschiedene Ideen, was ich einmal werden könnte. Aber seit ich mit dem Kochen begonnen habe, gab es nie wieder einen Plan B.“ Ein Leben ohne Kochen – für ihn unvorstellbar.

Klassiker, die einfach gut sind

Diesem Bewusstsein und der Tradition ist es auch geschuldet, dass Lukas Kienbauer zwar die frische, leichte Vielfalt liebt, die das Frühjahr mit sich bringt. Aber auch das ehrliche Kochen, das stundenlange Schmoren und vor sich hin Brutzeln. „Es hat einfach etwas Zeremonielles einen richtig guten Braten zuzubereiten. Ihn immer wieder zu übergießen, damit er schön saftig bleibt, während er im Ofen vor sich hin gart.“ Bei solchen Gerichten vermeidet der junge Starkoch auch gerne seine innovative Ader, für die er sonst berühmt ist: „Kreativ austoben kann ich mich an anderen Sachen. Meiner Meinung nach sollten Klassiker eben auch klassisch bleiben.“ Dies beweist auch sein absolutes Lieblingsgericht: „Ente mit Blaukraut und Serviettenknödel“, schmunzelt er. Dieses liebt er sogar so sehr, dass es seit einigen Jahren die sonst traditionellen Bratwürstel an Heiligabend vom Speiseplan verdrängt hat. „Weihnachten ist mir sehr wichtig. Vor allem dann die Zeit mit der Familie zu verbringen.“ Darum sind seine Restaurants an Weihnachten auch geschlossen. Somit hat jeder in seinem Team die Möglichkeit mit seinen Lieben zu feiern – und daheim richtig schön aufzukochen.

Ein Beruf, der Berufung ist

Denn das ist es, was dem jungen Küchenchef am meisten Freude bereitet. Die Leidenschaft für sein Handwerk ist der größte Flügelschlag, der ihn antreibt. „Dass ich dabei auch noch mit tollen Produkten arbeiten kann, ist für mich das Größte!“ Denn das, was all





seine Restaurants eint, sind der Qualitätsgedanke und die Liebe zum Detail. „Ich habe einen wahnsinnig hohen Anspruch an mich selbst“, bekennt er. „Ich bin immer wissbegierig und finde, dass man nie ausgelernt hat. Ich genieße auch den Druck, den meine Auszeichnungen mit sich bringen. Sie spornen mich an, jeden Tag aufs Neue Bestleistungen zu geben.“ Diesen unersättlichen Ehrgeiz, der sein Lebensmotto „Immer Vollgas geben!“ unterstreicht, paart er mit spritzigem Talent und fundiertem Können, das er auf Stationen wie dem Mesnerhaus in Mauterndorf und dem Gourmetrestaurant Obauer in Werfen schulte. „Die Gastronomie ist einfach meine Welt. Ich liebe alles daran: die Lebensmittel, die Kreativität, die unendlichen Möglichkeiten, die Freude, die man anderen bereiten kann und auch die Action während des Services.“

Ein Experiment, das kraftvolle Geschmacksentdeckungen verspricht

Und auch wenn seine drei unterschiedlichen Restaurants eben diese Unendlichkeit der Möglichkeiten – diese grenzenlose Spielwiese in der Kulinistik – unterstreichen, bricht Lukas Kienbauer doch allzu gerne immer wieder eine Lanze für das, was er selbst gerne isst: gutes Fleisch. Denn das sei einfach ein „Genuss“, wie er selbst sagt. „Doch leider gibt es viel zu oft Fleisch aus Massentierzucht – und dieses dann auch noch schlecht zubereitet.“ Man müsse endgültig weg von diesem unsäglichen Anspruch: „Hauptsache viel und günstig.“ Denn wenn man sich wirklich auf den Vergleich der Qualitäten einlässt, dann betrete man eine neue Geschmackswelt. „Es ist eben dieses Zusammenspiel aus Haltung, Fütterung, Schlachtung und Reifung, das das Züglein an der Waage ist.“ Denn wenn all diese Parameter in bester Form zusammenkommen, „dann wird man mit einem großartigen Geschmack, Zartheit und Saftigkeit belohnt. Das ist eine wahre Freude.“ Die Formel zum Glück dafür sei simpel: „Lieber weniger, dafür aber dann g'scheit“, meint der Oberösterreicher, der sich immer wieder freut, sowohl in seinem Gourmetrestaurant, als auch in seinem „Steakhaus“. Gäste eben genau in diese Welt der kraftvollen, intensiven und vielseitigen Aromen, die Fleisch zu bieten hat, zu entführen.

Da, wo Genuss direkt zur Lebenskultur gehört

Warum ihm das ein Herzensanliegen ist? Vielleicht, weil er eben seit Kindheitstagen mit gutem Essen in Verbindung steht. Vielleicht, weil sein Papa einen eigenen Bauernhof hat – und Lukas Kienbauer daher um die Entstehung hochwertiger Produkte weiß? Vielleicht auch, weil es ihm einfach Freude bereitet, einzigt mit den besten Produkten zu arbeiten? Warum auch immer: Es ist seine Leidenschaft und wenn man ohne diese hinterm Herd steht, „kann Essen nicht schmecken“, findet der umtriebige Spitzenkoch. Und warum er dieser Leidenschaft gerade in seiner Heimatstadt folgt? „Im Innviertel isst und trinkt man einfach gerne. Für mich war Schärding schon immer ein wenig wie Urlaub. Direkt am Wasser, viel Gastronomie, kleine Gäßchen und großartige Menschen.“ Das klingt nach einem Ort, den man unbedingt entdecken sollte. Und nach einem, an dem man weiß, wo man ganz einfach gut isst.

Anja Hanke-Schlepütz



Zusammenspiel
Schöne Architektur und „schöne“
Gerichte vereinen sich im „Lukas“
zu einem Gesamtkunstwerk

Bereit für die
große Dinnerparty.

JETZT IM
HANDEL
und als
E-Paper



GASTGEBEN AUF STAR-NIVEAU

Bequem online bestellen unter
www.bunte-abo.de/sonderhefte

Klassiker mit neuer Raffinesse

Bodenständig, aber dennoch fein: Schweinenacken-Roast, geschmorte Sesam-Haxe oder Spanferkelbraten mit karamellisierter Anissauce garantieren Abwechslung und sind perfekt für größere Runden



Geschmorte Sesam-Haxe

Die Marinade aus **Sesamöl**,
Sojasauce, **Honig** und **Ingwersaft**
beschert eine leicht karamellisierte
Kruste. Frischer Kontrast dazu ist
der Wasabi-Rettich-Kartoffelsalat.

REZEPT AUF SEITE 34



Spanferkelbraten mit karamellisierter Anissauce

Zur leckeren Kruste und dem Fleisch gibt es eine **exquisite Kalbsreduktion**. Jasmin-Reis und **marinierter Wirsing** komplettieren das Festmahl aus Fernost.

REZEPT AUF SEITE 34

Bitte einfach zugreifen!



Leberkäse de luxe

Selbst gemacht schmeckt diese Fleischspezialität besonders fein. Sie trifft hier auf Laugenstangen-Crostini mit Artischocken-Tomaten-Salsa und eine Remoulade mit Trüffelöl.

REZEPT AUF SEITE 34



Schweinenacken-Roast

Zum saftigen Braten gesellen sich gebackene **Pastinaken** und **Hoisin-Basilikum-Butter**. Einfach in die Mitte stellen und gemeinsam genießen!

REZEPT AUF SEITE 35

Braten aus bestem Schweinefleisch

Hier wird's extraheiß

Zum scharfen Anbraten und fürs Frittieren braucht man Fette, die besonders hitzebeständig sind. Solche Spezialisten für Heißes sind zum Beispiel Rapsöl, Sonnenblumenöl und Distelöl. Die sind dank reichlich einfach ungesättigter Fettsäuren länger hoch erhitzenbar als andere Pflanzenöle. Ideal für Temperaturen bis 210 Grad ist daher eine Mischung aus diesen Ölen, wie sie etwa „Biskin Extra heiss“ aufweist (erhältlich in der 500-ml-Glasflasche).



Geschmorte Sesam-Haxe

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 1/2 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

2 Schweinhaxen (ca. 1,6 kg), Salz
5 Knoblauchzehen, 3 Sternanise
50 g frischer Ingwer, 100 ml Sojasauce, 2 Möhren, 2 Zwiebeln
2 Stangen Staudensellerie
4 EL Honig, 2 Chilischoten
4 EL Sesamöl, 30 g Sesamsamen
800 g kleine Kartoffeln
1 Rettich, 2 EL Wasabi-Paste (Asienregal), 1 EL Senf, 50 ml Apfelsaft
50 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer, 1 Bund Koriander

1. Die Haxen abbrausen, trocken tupfen. Knoblauch abziehen, würfeln, die Hälfte davon mit dem Anis in einen großen Topf geben. Ingwer schälen, grob raspeln. Saft auspressen, beiseitestellen. Ingwerfasern mit 50 ml Sojasauce in den Topf geben. Möhren, Zwiebeln schälen, Sellerie putzen. Alles würfeln, mit den Haxen in den Topf legen. Fleisch mit Wasser bedecken, bei kleiner Hitze 2 1/2 Stunden kochen. Die Haxen aus dem Kochfond herausheben.
2. Restliche Sojasauce (50 ml), übrigen Knoblauch, 2 EL Honig, 5 EL Kochfond, Ingwersaft verrühren. Chillis putzen, fein würfeln, mit Sesamöl und Sesam unterrühren. Marinade salzen. Haxenschwarten mehrmals einschneiden, Haxen in passenden Bräter legen und mit der Marinade bestreichen. 200 ml Kochfond angießen.
3. Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Rettich schälen, längs halbieren, fein hobeln. Wasabi, 2 EL Honig, Senf und Apfelsaft verrühren. Sonnenblumenöl unterschlagen, Dressing salzen, pfeffern. Koriander hacken, unterröhren. Kartoffeln und Rettich mit dem Dressing vermengen.
4. Inzwischen Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Haxen ca. 35 Minuten im Ofen rösten, dabei öfter mit Bratfond bepinseln und wenden. Haxen aufschneiden, mit Salat sowie Bratfond anrichten.



Spanferkelbraten mit karamellisierter Anissaute

Bild auf Seite 31

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 6 Stunden

plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht

Zutaten für 8 Portionen

3 kg Spanferkelbauch (mit Schwarze und Knochen), Salz
100 g fetter weißer Speck (z.B. Lardo)
1 Kopf Wirsing, 3 Möhren
4 Lauchzwiebeln, 3 Knoblauchzehen
6 EL Sesamöl, 4 EL Zucker
50 ml Reisessig, 1 TL Chiliflocken
Pfeffer, 1 Bund Koriander
400 ml Kalbsfond, 2 Sternanise
3 EL Hoisin-Sauce (im Asienregal)
ca. 3 EL Bratöl (siehe auch Info links)

1. Fleisch salzen, in ein tiefes Blech setzen (Schwarze oben). Mit Speck belegen, 1/2 l Wasser angießen und im Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 3–3 1/2 Stunden braten. Umdrehen, 1 Stunde garen. Fleisch abkühlen lassen, Knochen entfernen. Fleisch (Schwarze oben) in eine Form legen, Kochfond dazugießen. Fleisch mit Folie bedecken, mit Gewichten (Brett, Dosen) beschweren. Über Nacht kalt stellen.
 2. Am Folgetag Wirsing, Möhren sowie Lauchzwiebeln fein schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln, mit Möhren, Lauchzwiebeln in 2 EL Sesamöl anbraten. 2 EL Zucker überstreuen, karamellisieren. Essig, Chili zufügen, aufkochen. Marinade abkühlen lassen. Übrige 4 EL Sesamöl einrühren.
 3. Etwa 1 Stunde vorm Essen Wirsing und Marinade mischen, mit Salz, Pfeffer würzen. Koriander hacken, unterheben. Für die Sauce 2 EL Zucker karamellisieren. Kalbsfond, 250 ml Fleischkochfond und Anis zugeben. Einkochen lassen (auf etwa 300 ml), mit Salz, Pfeffer, Hoisin-Sauce abschmecken. Nun das gekühlte Fleisch in Stücke schneiden und in einer Pfanne in Öl auf der Hautseite bzw. Schwarze kross braten. Spanferkelstücke auf ein Blech legen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch darin ca. 30 Minuten backen und mit Sauce und Salat servieren.
- Dazu: (geräucherter) Jasmin-Reis.



Leberkäse de luxe

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Fleischwolf, Hochleistungsmixer,
Kastenkuchenform (25 cm Länge)
FÜR DEN LEBERKÄSE

15 g getrocknete Spitzmorcheln
1 Schweinefilet (ca. 350 g)
Salz, schwarzer Pfeffer, 1 EL Öl und evtl. etwas Öl für das Backpapier
650 g Schweinefleisch (aus Schulter und Bauch, ohne Schwarze und ohne Knochen, gut gekühlt)
15 g Pökelsalz (siehe dazu auch die Info unterm Rezept), 1 Zwiebel
10 g Senfkörner

1 Tasse Crushed Ice (kaufen oder aus Eiswürfeln selber herstellen)
1 kleines Bund Estragon
1 TL gerebelter Thymian
frisch geriebene Muskatnuss
grob zerstoßener (bunter) Pfeffer
4 Scheiben weißer Speck (z.B. Lardo oder dünne Bauchspeckscheiben)

FÜR DIE SAUCE
2 Eigelb (Eier: GröÙe M)
1 EL Senf (mittelscharf), 1 EL Zucker
2 EL Apfelessig, 150 ml Rapsöl
50 ml Trüffelöl, 1 Zwiebel
50 g Kapern, 3 kleine Essiggurken
1 Bund Schnittlauch
2 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

2–3 Laugenstangen, ca. 6 EL Öl
3 Tomaten, 5 Artischockenherzen
½ Bund Basilikum
2–3 EL Zitronensaft

1. Morcheln in 150 ml heißem Wasser mindestens 30 Minuten einweichen. Filet trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer würzen, in Öl rundum anbraten und vorerst beiseitestellen. Das gut gekühlte Schweinefleisch klein würfeln, mit dem Pökelsalz mischen. Zwiebel abziehen und grob hacken. Fleisch- und Zwiebelstücke durch den Fleischwolf (feine Lochscheibe) drehen, noch mal 20 Minuten gut kühlend oder sogar im Eismach anfrieren lassen.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

für GROSSE RUNDEN

2. Die Senfkörner in etwas Wasser einweichen. Durchgedrehten Fleisch-Mix portionsweise mit jeweils etwas zerstoßenem Eis in einem starken Mixer fein pürieren. Estragon fein hacken. Zwei Drittel davon auf dem angebratenen Filet verteilen. Übrigen Estragon mit Thymian, den gut abgetropften Senfkörnern, etwas Muskat in die Farce einrühren. Morcheln abgießen, grob hacken, ebenfalls unterheben. Farce eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kastenform mit Backpapier auslegen, evtl. einölen. Zerstoßenen Pfeffer in die Form streuen. Hälfte der Farce in die Form füllen. Filet darauflegen, mit übriger Farce bedecken. Alles gut zusammendrücken (damit möglichst wenig Löcher entstehen). Farce mit mehr Pfeffer bestreuen, den Speck darauf verteilen. Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Leberkäse im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Dann unter dem heißen Backofengrill kurz bräunen.

5. Inzwischen für die Sauce Eigelbe, Senf, Zucker und Essig im Mixer verrühren. Rapsöl und Trüffelöl langsam dazugießen und weitermixen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kapern und Gurken klein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alles verrühren, Crème fraîche unterheben. Sauce mit Salz, Pfeffer würzen.

6. Laugenstangen in Scheiben schneiden. Diese auf ein Blech verteilen, mit ca. 3 EL Öl beträufeln und unter dem heißen Backofengrill rösten. Tomaten waschen, putzen, fein würfeln. Artischockenherzen abtropfen lassen, trocken tupfen, ebenfalls würfeln. Basilikum (bis auf etwas zum Garnieren) hacken. Tomaten und Artischocken mit Zitronensaft, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, gehacktem Basilikum vermengen. Auf den Laugen-Crostini verteilen. Fertig gebackenen Leberkäse aus der Form stürzen, kurz ziehen lassen, Papier entfernen. Leberkäse in Scheiben schneiden, mit Remoulade und Crostini anrichten. Mit Basilikum garniert servieren.

Info: Pökelsalz bekommt man in Online-Shops, in Läden für Anglerbedarf, manchmal auch im Supermarkt. Kleine Mengen kann man eventuell auch beim Schlachter erstehen. Wird man aber gar nicht fündig, dann ersatzweise statt Pökelsalz normales Salz nehmen. Dann erhält man allerdings auch nicht die schöne „Umröting“, sondern die Masse bleibt grau.



Schweinenacken-Roast

Bild auf Seite 33

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten

Zutaten für 8–10 Portionen

5 Knoblauchzehen

1 EL gemahlener Kümmel

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1 EL Rosmarinnadeln (gehackt)

1 TL gemahlene Kurkuma

2 EL brauner Zucker

1 EL zerstoßener schwarzer Pfeffer

1 TL Chilipulver oder Chiliflocken

1 EL grobes Meersalz, 8 EL Olivenöl

1,6 kg Schweinenacken am Stück (idealerweise vom Iberico-Schwein)

1,5 kg Pastinaken, Salz, Pfeffer

300 g weiche Butter

1 Bund Thai-Basilikum

5 EL Hoisin-Sauce (im Asienregal)

1–2 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)

1. Backofengrill auf höchste Stufe vorheizen. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Die Hälfte davon mit Kümmel, Paprika, Rosmarin, Kurkuma, Zucker, Pfeffer, Chili, Meersalz und 4 EL Olivenöl mischen. Das Fleisch rundum mit der Paste einreiben, auf ein Blech legen und unterm Ofengrill ca. 15 Minuten rösten, dabei einmal wenden. Dann Ofentemperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze stellen, Braten weitere 40 Minuten rösten, dabei einmal drehen.

2. Inzwischen die Pastinaken waschen, schälen, längs halbieren. Übrige 4 EL Öl und übrigen Knoblauch pürieren, salzen, pfeffern. Pastinaken damit mischen, auf einem Blech verteilen. Braten aus dem Ofen holen, auf dem Blech warm halten. Ofentemperatur um 20 Grad erhöhen. Pastinaken im Ofen bei 220 Grad 15 Minuten backen, dann Blech mit dem Fleisch unter die Pastinaken in den Ofen schieben. Beides in 10 Minuten fertig garen.

3. Butter cremig rühren. Thai-Basilikum (bis auf etwas zum Garnieren) hacken, mit Hoisin-Sauce, Butter, Zitronenschale verrühren, salzen, pfeffern. Roast (englisch für Braten) aufschneiden, mit Pastinaken und Butter anrichten, mit Kräutern garnieren.

Lust auf
Genuss

JETZT TESTEN
UND SPAREN!

**3 Ausgaben
für nur 8,20 €***



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. Auslandskonditionen 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/gv). 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.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zeithangs- und Servicedienstleistungen) 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.

BESTES AUS DER UMGEBUNG

SO KÖSTLICH IST DER HERBST: DAS GERICHT VON HAUBENKOKH **MARTIN FAUSTER** UND **EDEKA SÜDWEST** FEIERT IN EINER KOMBINATION AUS BUNTER BETE, NÜSSEN UND KÄSE DIE GOLDENE JAHRESZEIT – MIT BESTEN ZUTATEN DER REGION UND SAISON

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 „Verschiedene Bunte Bete, Walnüsse und Ziegenkäse“ von Spitzenkoch Martin Fauster 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 eine Rote Bete, die bis zuletzt im Boden reifen konnte und keinen langen Transport hinter sich hat, ist besonders aromatisch und zudem umweltfreundlicher. Und auch jedes Stück Fleisch, das vom Hof nebenan stammt, stützt die heimische Landwirtschaft.

IM EINKLANG MIT DER JAHRESZEIT

Vom Kürbis bis zur Ringelbete – die Märkte von EDEKA Südwest bieten eine breite saisonale Vielfalt.



Produkte direkt vom Erzeuger

Das Gute in der Umgebung sollte man wertschätzen und fördern. Das hat EDEKA Südwest 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 artgerechterhaltung 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 Martin Fauster zu besorgen, die Sie in ausgewählten EDEKA-Märkten finden. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!



Verschiedene Bunte Bete, Walnüsse und Ziegenkäse

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Garzeit: ca. 110 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE BUNTE BETE:

2 mittelgroße Gelbe-Bete-Knollen

2 mittelgroße Rote-Bete-Knollen

2 mittelgroße Chioggia-Bete-Knollen

Salz, Kummelsamen

FÜR DAS PÜREE:

3 Rote-Bete-Knollen

Salz, 2 Schalotten

60 g Butter

Cayennepfeffer

200 ml Rote-Bete-Saft

1 TL Himbeeressig

FÜR DIE MARINADE:

1 kleine Rote-Bete-Knolle

50 g Walnusskerne

100 ml Apfelsaft

50 ml Apfelessig

50 ml Walnussöl

50 ml Olivenöl

Salz, Cayennepfeffer, Zucker

FÜR DIE GEBACKENE ROTE BETE:

1 Rote-Bete-Knolle

20 ml Walnussöl

½ TL Sumach, ½ TL gem. Koriander

Salz, Zucker, etwas Balsamicoessig

etwas Himbeeressig

ZUM ANRICHTEN:

250 g Ziegenfrischkäse

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Knollen für die Bunte Bete und das Püree gründlich putzen. Die Knollen für die Bunte Bete mit etwas Salz und Kümmel in Alufolie wickeln. Rote-Bete-Knollen für das Püree mit Salz in Alufolie wickeln. Alle in Folie gewickelten Knollen im Ofen in ca. 1 ½ Stunden weich schmoren.

Für die Marinade Bete schälen und sehr fein würfeln. Walnüsse hacken. Apfelsaft, Essig und Öle verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker

abschmecken. Bete und Walnüsse unter die Marinade mischen. Backofentemperatur auf 80 Grad reduzieren. Für die gebackene Bete die Knolle schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Walnussöl, Sumach, Koriander, etwas Salz und Zucker marinieren. Bete auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, im Ofen ca. 20 Minuten weich garen, dabei mehrmals wenden. Mit Balsamico- und Himbeeressig verfeinern.

Für das Püree Bete aus der Folie nehmen, schälen und in Würfel schneiden. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Beides in Butter andünsten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles mit Saft und Essig ablöschen, zugedeckt ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend fein pürieren. Die Knollen für die Bunte Bete aus der Alufolie nehmen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den gebackenen Rote-Bete-Scheiben auf Tellern anrichten und mit Marinade beträufeln. Püree und zerzupften Ziegenkäse darauf verteilen, servieren.

*Zutaten u.U. nur in ausgewählten Märkten verfügbar,
bitte fragen Sie an der Theke nach.

DIE BESTEN WEINE ZU FESTLICHEN BRATEN



„**BRATENDUFT
UND FEINE WEINE –
EIN FEST FÜR SICH**“

**Sommelière
Christina Hilker**

WENN DER BRATEN IM OFEN SCHMORT UND DER DUFT DURCHS HAUS ZIEHT, IST DIE VORFREUDE GROSS AUF EIN KÖSTLICHES ESSEN MIT EINEM SCHÖNNEN GLAS WEIN. OB ZU RIND, GEFLÜGEL ODER WILD, ZU FISCH, VEGETARISCHEN IDEEN ODER EINEM DESSERT – HIER EMPFIEHLT UNSERE SOMMELIÈRE DIE ZEHN PASSENDEN, VIELSCHICHTIGEN UND WÜRZIGEN WEINE ZU DEN REZEPTEN IN UNSEREM HEFT

RIND & KALB

1 TIEFGRÜNDIG

2018 Réserve del Conte, Manincor, Südtirol, Italien

Manincor bedeutet „Hand aufs Herz“ – ein beeriger und floraler Verführer, der Trinklust weckt zu Gerichten wie gefüllte Kalbsbrust auf gebratenen Artischocken (S. 17) und Kalbsrollbraten mit Ratatouille-Füllung und Polenta (S. 18). Um 18,50 Euro, etwa über www.unserweinladen.de

2 SAFTIG

2019 Côtes de Bourg „Pour Amélie“, Château Grand Launay, Bordeaux

Merlot in all seinen Facetten: Tabak, Pflaume, Lakritz, das passt zu Short Ribs im Kräuter-Rub (S. 11) und Roastbeef in Tomaten-Balsamico-Rub (S. 15). Um 10,50 Euro, etwa über www.weingood.de

SCHWEIN

3 GESCHMEIDIG

2019 Lemberger trocken „Rebenschätze“, WZG eG, Würtemberg

Pflaume, würzige Paprika und edle Schokolade – dieser komplexe Lemberger ist ein perfekter Kontrast zu deftigen Gerichten wie Leberkäse de luxe (S. 32) und Schweinenacken-Roast (S. 33). Um 7 Euro, etwa über www.wzg-weine.de

LAMM & WILD

4 STRUKTURIERT

2017 Cabernet Franc, Fuchs-Steinklammer, Wien, Österreich

Die diversen Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimas bieten den beiden jungen Önologen Stefan und Alexander Fuchs die Möglichkeit, tiefgründige Rotweine herzustellen. Ihr Cabernet Franc ist eine Wonne zu Roast Lamm mit Gemüse (S. 41) und Lammkaree mit Kräuterkruste und Schmortomaten (S. 42). Um 13,50 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

5 REICHHALTIG

2019 Syrah Les Jamelles, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Dieser Syrah aus Südfrankreich harmoniert mit Aromen von Brombeeren, Zimt und einem dezenten Hauch von Menthol wunderbar zu Rehkeule, Physalis-Chutney und Mohnklößchen (S. 40) sowie Wildschweinrücken, Kürbisnocken und Pflaumenkraut (S. 43). Um 7 Euro, etwa über www.wein-moment.de



GEFLÜGEL

6 MINERALISCH

2019 Ramon Bilbao Albariño, Rias Baixas, Spanien

Cremiges Mundgefühl mit herben Zitronenschalnoten. Ein Wein mit großartiger Struktur und Schmelz, der die frische Brise des Atlantiks mitbringt. Vortrefflich zu Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung (S. 50) und Kokos-Huhn mit Zitronengras und schwarzem Reis (S. 53). Um 12 Euro, etwa über www.mus.de

SCHNELLE VORSPEISEN

7 VOLLMUNDIG

2019 Gentil, Famille Hugel, Elsass, Frankreich

Perfekter Einstieg in die Welt der Elsässer Weine, begeistert aromatisch zu einer Vielzahl von Vorspeisen. Besonders schön zu Grapefruit-Fenchel-Salat und Bruschette mit Roter Bete (beide S. 56). Um 10 Euro, etwa über www.masterwein.de

FISCH

8 WÜRZIG

2020 Pino Magma Kaiserstuhl Weiß- und Grauburgunder Cuvée VDP.GUTSWEIN trocken, Staatsweingut Freiburg, Baden

Pino Magma bedeutet „vollendete Weißwein-Eleganz vom Vulkan“. Zwei Rebsorten vereint zum Spitzenwein, der nach Quitte und feiner Rösthote riecht und schmeckt. Ein Traum zu Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Sellerie-püree (S. 58) und Lachs-„Rollbraten“ (S. 60). Um 12 Euro, etwa über www.staatsweingut-freiburg.de

VEGETARISCH

9 CREMIG

2019 Burgundercuveé BährigGut Kabinett, trocken, Weingut Bähr, Ortenau, Baden

Mit viel Schmelz und dem Duft nach reifer Birne passt dieser Wein perfekt zu Möhrenbraten mit Joghurt-Mangoldsause (S. 72) sowie Selleriebraten und Zwiebel-Morche-Sahne (S. 73). In vierter Generation leitet Monika Bähr das Weingut, das idyllisch zu Füßen der Ruine Schauenburg liegt, dem Oberkircher Wahrzeichen. Um 8 Euro, etwa über www.wein-baehr.de

DESSERTS

10 TROPISCH

Quinta da Gaivosa White Port 10 Jahre, Alves de Sousa, Portugal

Außergewöhnlicher weißer Port von 60-jährigen Reben, der durch seine fein abgestimmte Süße und Aromen von Trockenfrüchten zu Cassata-Eistorte (S. 82) und kleinen Tartes Tatin mit Karamell-Mascarpone (S. 83) besticht. Um 19 Euro/0,5 l, etwa über www.wein-kreis.de

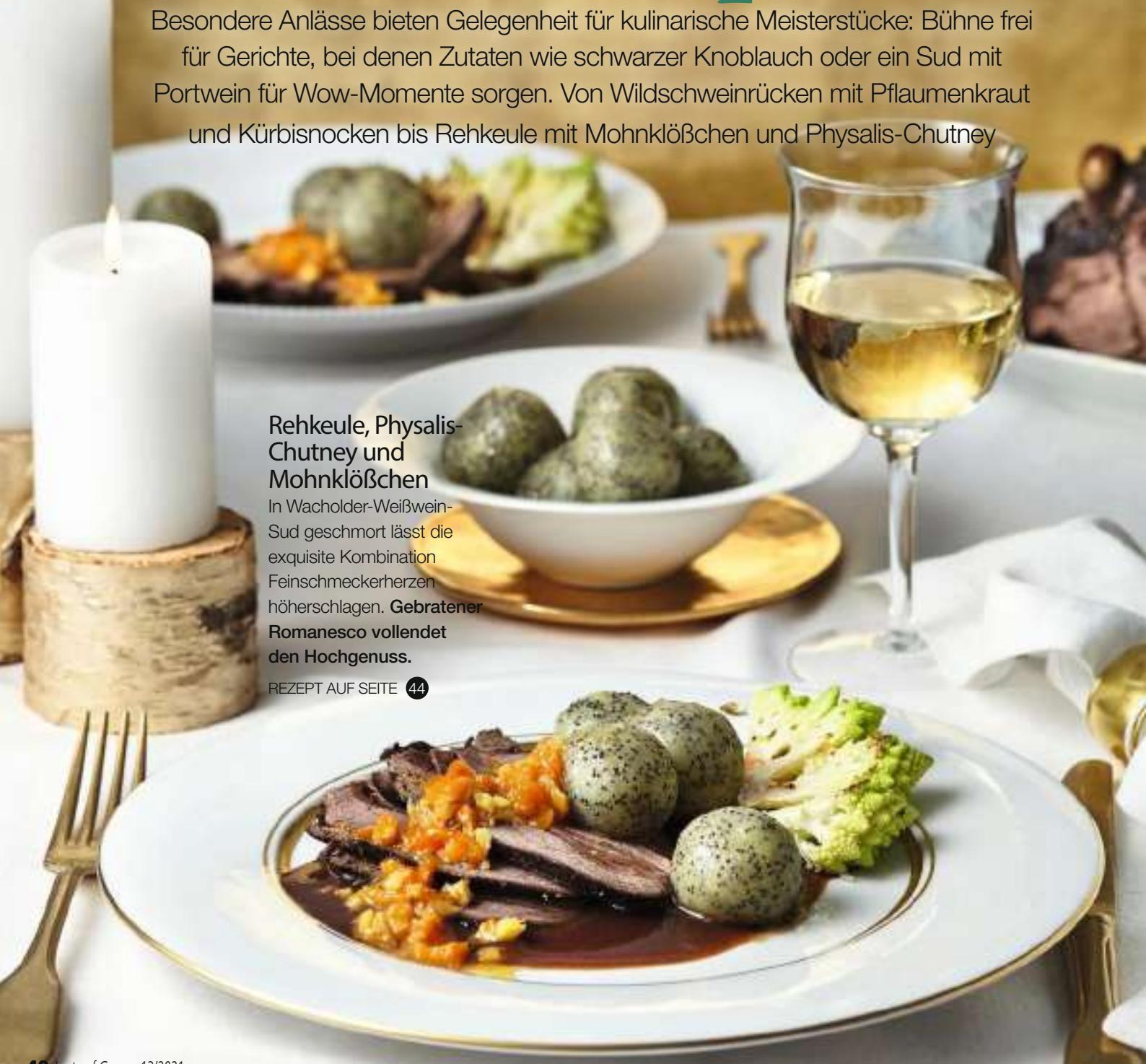
Feinste Aromenspiele

Besondere Anlässe bieten Gelegenheit für kulinarische Meisterstücke: Bühne frei für Gerichte, bei denen Zutaten wie schwarzer Knoblauch oder ein Sud mit Portwein für Wow-Momente sorgen. Von Wildschweinrücken mit Pflaumenkraut und Kürbisnocken bis Rehkeule mit Mohnklößchen und Physalis-Chutney

Rehkeule, Physalis-Chutney und Mohnklößchen

In Wacholder-Weißwein-Sud geschmort lässt die exquisite Kombination Feinschmeckerherzen höherschlagen. **Gebratener Romanesco** vollendet den Hochgenuss.

REZEPT AUF SEITE 44





Roast Lamb mit Gemüse

Süßkartoffeln, Rote Bete, Zucchini und Pastinaken rösten zusammen mit der Lammschulter im Ofen. Würzig und einmalig gut dazu: Tomaten-Mojo und Kräuter-Dip mit schwarzem Knoblauch.

REZEPT AUF SEITE 44

Ein Vergnügen für Feinschmecker



Lammkarree mit
Kräuterkruste und
Schmortomaten
Thymian, Petersilie,
Brotbrösel und Butter
schenken dem Rücken-
stück einen delikaten
Mantel. **Die Sauce aus**
Rotwein, Lammfond
und Rosmarin
ergänzt gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 44



Wildschweinrücken, Kürbisnocken, Pflaumenkraut

Schön mager und dennoch angenehm intensiv überzeugt das in Portwein geschmorte Filet. **Frittierte Salbei-blättchen** obenauf als aufregendes Finish.

REZEPT AUF SEITE 45

Hier hat Hochgenuss SAISON: Wild-

Edles vom Lamm

Karrees, auf Englisch Racks genannt, schneidet man aus dem Lammrücken. Das Fleisch an den Knochen ist sehnensfrei und besonders zart, eignet sich daher ideal zum Kurzbraten, Braten sowie Schmoren. Wird Karree zwischen den Knochen in Stücke geschnitten, spricht man von Koteletts. Von Lammkrone wiederum ist die Rede, wenn das ganze Karreestück mithilfe von Küchengarn zu einem Ring zusammengebunden wird, der wie eine Krone aussieht.



Rehkeule, Physalis-Chutney und Mohnklößchen

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

2 kg Rehkeule (mit Knochen)
je 1 TL Wacholderbeeren, Gewürznelken, Piment- und Pfefferkörner
Salz, 2 EL Butterschmalz
5 Schalotten, 400 ml Weißwein (z.B. Gewürztraminer), 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote
200 g Physalis, 40 g Ingwer, 2 EL Öl (z.B. Rapsöl), 3 EL brauner Zucker
2 EL Apfelessig, 30 ml Orangensaft
1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
60 g Kartoffelstärke, 25 g Mohnsamen (geschrotet), Muskatnuss
evtl. Sojasauce, evtl. Saucenbinder

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Keule abbrausen, trocken tupfen. Gewürze fein mörsern, mit Salz mischen. Keule damit einreiben, im Butterschmalz im Bräter rundum anrösten. Schalotten abziehen, würfeln, mit anbraten. Wein zugießen, Keule im geschlossenen Bräter im Ofen in ca. 90 Minuten weich schmoren. Dabei einmal wenden.
- Fürs Chutney Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Chili hacken. Physalis putzen, würfeln. Ingwer schälen, hacken. Alles im Öl andünsten. Zucker zufügen, karamellisieren. Essig und Saft zugießen, etwas einkochen. Mit Salz abschmecken.
- Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser weich kochen. Abgießen, sehr gut ausdampfen lassen. Durch eine Presse drücken, mit Stärke, Mohn, Muskat, Salz zu einer glatten Masse rühren. Etwas abgekühlt kleine Klöße daraus formen, diese in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Herausheben, warm halten.
- Keule in Folie wickeln, 5 Minuten warm gestellt ruhen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken (mit Salz oder Sojasauce), evtl. mit Saucenbinder andicken, aufkochen. Keule aufschneiden, mit Klößen, Sauce, Chutney anrichten.
- Und dazu:** gebratener Romanesco.



Roast Lamb mit Gemüse

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden plus Marinierzeit: 24 Stunden
Zutaten für 8–10 Portionen

je 1/2 Bund Thymian, Rosmarin und Oregano, ca. 8 Knoblauchzehen
70 g getrocknete Tomaten in Öl
180 ml Olivenöl, 100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel (Kumin)
2,7 kg Lammschulter (mit Knochen)
4 kleine Süßkartoffeln, 3 Rote Bete
3 Zucchini, 4 Pastinaken, 2 Zwiebeln
3 Sardellenfilets, 2 Chilischoten
200 g Tomatenmark, 250 g Tomatenwürfel (Dose), 40 g Kapern, Zucker
50 g schwarzer Knoblauch
150 g Mayonnaise, je 1/2 Bund Petersilie, Koriander, Estragon, 3 EL Zitronensaft, 200 g Crème fraîche

- Thymian, Rosmarin, Oregano hacken. 6 Knoblauchzehen abziehen, grob hacken und mit Kräutern, getrockneten Tomaten, 150 ml Olivenöl pürieren. Wein einrühren, mit Salz, Pfeffer, Kumin würzen. Fleisch evtl. in Stücke teilen, mit zwei Dritteln Weinsud in großem Beutel 24 Stunden marinieren.
- Gut 2 Stunden vor dem Essen Süßkartoffeln, Rote Bete, Zucchini, Pastinaken schälen, in Stücke schneiden. Mit übrigem Weinsud mischen, auf ein Blech verteilen. Fleisch aus der Marinade heben und auf 1–2 Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 2 Stunden rösten. Dabei öfter wenden und mit Marinade bestreichen. Nach 1 1/2 Stunden Gemüse überm Fleisch in den Ofen schieben, mitrösten.
- Zwiebeln, übrige 2 Knoblauchzehen abziehen, würfeln, im übrigen Öl anbraten. Sardellen, gehackte Chilis, Tomatenmark mitrösten. Tomaten, 100 ml Wasser, Kapern zufügen, einköcheln. Mit Kumin, Zucker, Salz, Pfeffer würzen. Schwarzen Knoblauch häuten, mit der Mayonnaise pürieren. Kräuterblätter fein hacken, mit Zitronensaft, Crème fraîche, Knoblauch-Mayonnaise mischen. Salzen, pfeffern.
- Tomaten waschen und kreuzweise einritzen. Die übrigen Knoblauchscheiben in die Ritzen stecken und mit Ahornsirup beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Lammkarrees im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten garen. Nach 8 Minuten Tomaten zugeben, mitrösten. Baguette in lange Streifen schneiden und rösten oder toasten. Fleisch nach dem Garen ca. 5 Minuten ruhen lassen, halbieren. Mit Tomaten, Röstbrot und Sauce anrichten.



Lammkarree mit Kräuterkruste und Schmortomaten

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

4 Knoblauchzehen, 4 Schalotten
4 EL Olivenöl, 1 TL Tomatenmark
1/2 Bund Rosmarin, 100 ml Rotwein
600 ml Lammfond (aus dem Glas)
evtl. Saucenbinder, Salz, Pfeffer
2 Lammkarrees bzw. -Racks (à etwa 500 g; siehe auch die Info links)
je 1/2 Bund Thymian und Petersilie
100 g frisch gemahlene Brotbrösel
120 g weiche Butter, 8 Tomaten
etwas Ahornsirup, 1/2 Baguette

- Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen, würfeln, mit der Hälfte des Knoblauchs in 2 EL Öl anbraten. Tomatenmark sowie 1 TL gehackten Rosmarin dazugeben und mitbraten. Rotwein angießen, einkochen lassen. Lammfond zugießen, alles auf ca. 450 ml einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer abschmecken, evtl. durch ein Sieb passieren und nach Belieben andicken.
- Lammfleisch abbrausen, trocken tupfen. Auf der Fettseite mehrmals rautenförmig einschneiden und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Racks in 2 EL Öl rundherum kräftig anbraten, etwas abkühlen lassen.
- Inzwischen Backofen auf 220 Grad vorheizen. Thymian, Petersilie und übrigen Rosmarin sehr fein hacken und mit Brotbröseln und Butter mischen. Krustemasse mit Salz, Pfeffer würzen und auf die Fettseite der Lammkarrees verteilen. Das Fleisch auf ein Backblech legen.
- Tomaten waschen und kreuzweise einritzen. Die übrigen Knoblauchscheiben in die Ritzen stecken und mit Ahornsirup beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Lammkarrees im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten garen. Nach 8 Minuten Tomaten zugeben, mitrösten. Baguette in lange Streifen schneiden und rösten oder toasten. Fleisch nach dem Garen ca. 5 Minuten ruhen lassen, halbieren. Mit Tomaten, Röstbrot und Sauce anrichten.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

und Lammfleisch



Wildschweinrücken, Kürbisnocken, Pflaumenkraut

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln

je 3 Zweige Rosmarin und Thymian

je 1/2 TL Anissamen, Gewürznelken sowie

Pfeffer-, Piment- und Korianderkörner

1 1/2 kg Wildschweinrücken, Salz

4 EL Butterschmalz, 400 ml Portwein

200 ml Wildfond, 600 g Hokkaido-Kürbis

(geputzt gewogen), etwas Muskatnuss

Pfeffer, 150 g Kartoffelstärke

1 kleiner Weißkohl (ca. 1,2 kg)

400 g Pflaumen, 1 EL Zucker

gemahlener Kümmel, 1/2 Bund Petersilie

evtl. 1 TL Saucenbinder, 2 EL Butter

evtl. 1/2 Bund Salbei und 2 EL Öl

1. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, würfeln. Rosmarin und Thymian fein hacken. Gewürze mörsern. Fleisch trocken tupfen, mit Gewürzen, Kräutern, Salz einreiben. Fleisch in einem Bräter in 2 EL Schmalz rundum kräftig anbraten, herausheben. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett glasig dünssten. Fleisch zurücklegen, Portwein und Fond angießen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Fleisch im Ofen im geschlossenen Bräter in 50–60 Minuten auf eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad bringen.

2. Inzwischen Kürbisfleisch würfeln und in Salzwasser weich dünsten. Kürbis in ein Sieb abgießen, gut abtropfen, dann im Topf gut ausdampfen lassen und fein pürieren. Püree mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen, mit der Stärke verkneten. Kürbisteig zu langen Rollen formen, diese in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. Herausheben und abkühlen lassen.

3. Inzwischen Kohl putzen, fein hobeln, im übrigen Schmalz (2 EL) anbraten. Pflaumen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Zum Kohl geben, zuckern, weiterbraten. Mit Salz, Kümmel würzen, warm halten. Petersilie hacken und unterrühren.

4. Braten aus dem Fond heben, unter dem heißen Backofengrill noch ca. 7 Minuten anrösten. Fond etwas einköcheln, salzen, pfeffern, evtl. durch ein Sieb passieren und evtl. andicken. Kürbisnocken in der Butter rundum anbraten. Fleisch aufschneiden, mit Gnocchi, Pflaumenkraut, Sauce anrichten. Evtl. noch Salbei in Öl anbraten und darüber verteilen.



© Palmin®, Fotografin: Maike Jessen Fotografie

Schmeckt mit Palmin®: Entenkeule mit Cranberry-Sauce

Für die Entenkeule mit Cranberry-Sauce: 4 Entenkeulen, grobes Salz

2 Küchenzwiebeln, 3 Würfel Palmin® Kokosfett, 400 ml Geflügelfond, 100 g Cranberries, 1 Orange, 100 ml Rotwein, 1,5 TL Speisestärke, 1 Prise Piment, 1 Prise Pfeffer, 1 TL Ahornsirup

Für den Birnen-Rotkohl: 1 kleiner Rotkohl, 2 Küchenzwiebeln, 1 Birne

1 daumengroßes Stück Ingwer, 3 Würfel Palmin®, 50 ml heller Balsamicoessig, 100 ml Birensaft, 3 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 2 Lorbeerblätter, 1/2 TL Salz, 1 Prise Pfeffer. **Für die Kartoffelklöße:** 750 g Kartoffel, mehlig kochend, 2 Eigelb, 40 g weiche Butter, 50 g Mehl, 50 g Kartoffelstärke, 100 g Hartweizengrieß, 1 Prise Muskatnuss, 1 TL Salz

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Umluft: 160 °C). Entenkeulen kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwiebeln pellen und fein würfeln.

2. Palmin® in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen von beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebeln hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Geflügelfond ablöschen. Bräter verschließen und die Keulen für 90 Minuten im Ofen schmoren lassen. Alle 30 Minuten wenden. Cranberries in ein Schälchen geben, knapp mit Wasser bedecken und für 1 Stunde einweichen lassen.

3. Für die Sauce die eingeweichten Cranberries mit dem ausgesprengten Saft einer Orange und Rotwein in einen Topf geben, 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Entenkeulen auf Tellern im Ofen warmhalten. Den Bratensaft zu den Cranberries geben, kurz aufkochen lassen. Speisestärke mit 2 EL Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren. Für 1 Minute köcheln lassen. Mit Piment, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

Als schmackhafte Beilagen empfiehlt Palmin® Kartoffelklöße und, besonders raffiniert, Birnen-Rotkohl, zubereitet mit 3 Würfeln Palmin® Kokosfett – guten Appetit!

Für Herhaftes oder bei
Süßspeisen, etwa zum leichten

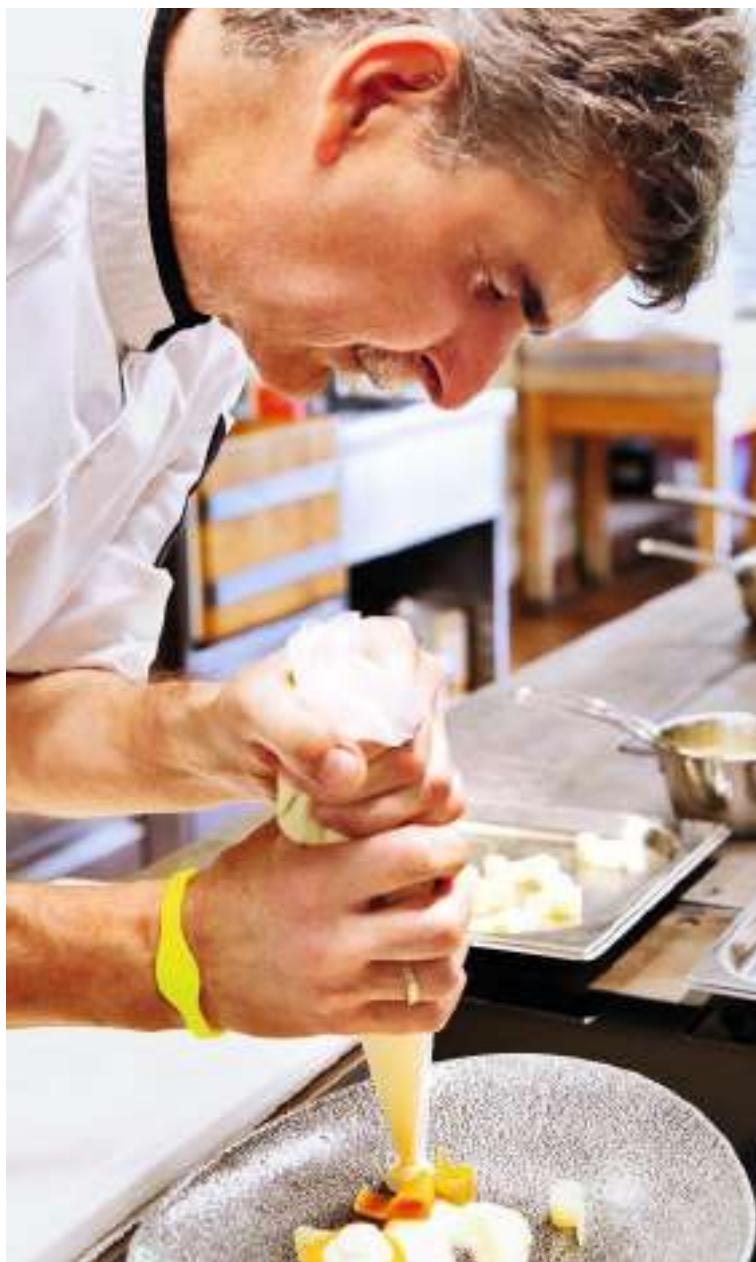
Auftragen von Glasuren:

Palmin® Kokosfett ist
vielseitig verwendbar



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

„Das GEHEIMNIS ist die Temperatur!“



HALBPENSION IST OLDSCHOOL? VON WEGEN. IM 4-STERNE-SUPERIOR-HOTEL SINGER IN BERWANG BUCHEN VIELE GÄSTE DIESE SPÄTESTENS NACH DEM ERSTEN DINNER VON KÜCHENCHEF **THOMAS KUNATH** DAZU. GANZ GETREU DEM MOTTO: WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN... DER PROFIKOCH ZAUBERT MIT ZUTATEN AUS DEM NAHEN UMFELD HAUTE CUISINE, ÖSTERREICHISCHE SCHMANKERL UND KLASSIKER WIE HIRSCHBRATEN

E

in Winter ohne Schnee ist für Thomas Kunath kein richtiger Winter. Welch Glück, dass er in seiner Wahlheimat Tirol davon meistens eine Menge hat. Neben Braten in Kombination mit einem schönen Glas kräftigen Merlot freut sich der Familienmensch vor allem in den kalten Monaten auf die Curry-Wurst in der hoteleigenen „S-Lounge“. 2001 zog es den Görlitzer nach Berwang zum Hotel Singer und schnell schwärmtan Gäste von seinen fantastischen Gerichten: bodenständig und dennoch raffiniert, regional mit internationalem Touch. Wir sprachen mit dem Spitzenkoch über Braten, gutes Fleisch und Weihnachten 2021...

Winter, Weihnachten, Bratenzeit. Was macht einen feinen Braten so beliebt?

Erst die passende Sauce macht ihn aus meiner Sicht zu etwas ganz Besonderem. Die ist zwar aufwendig und braucht Zeit, aber das macht das wohlige Gefühl im Bauch und bringt den Gästen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht.

Was ist Ihr Geheimnis beim Schmoren?

Wichtig ist die richtige Temperatur – wenn der Ofen zu heiß ist, wird das beste Stück Fleisch trocken.

Der Austausch mit Produzenten ist für viele Köche enorm wichtig...

Ja, für mich auch sehr, da lernt man doch ständig dazu und hat ein Gesicht hinter dem Produkt. Und ich kann mich auf die Qualität verlassen, wie bei unseren Eiern vom Posthof, dem Käse von den Almen ringsum und den Fischen aus dem Plansee.

„From nose to tail“ ist bei Ihnen seit jeher selbstverständlich. Was macht das Fleisch der Rinder von Ihrem Lieferanten „Gorihof“ so besonders?

Das Fleisch von dort schmeckt sicherlich anders, weil die Tiere das ganze Jahr über draußen sind. Im Sommer grasen die Kühe auf 1.650 Metern Höhe frische Bergkräuter und sind viel in Bewegung – so wird das Fleisch zart und erhält die spezielle Würze.

Was sind die häufigsten Fehler bei der Zubereitung von Braten und Saucen?

Oft werden die Garzeit und die Temperatur falsch eingeschätzt – hier rate ich zur Verwendung eines Bratenthermometers sowie der genauen Anwendung des Rezepts. Natürlich sind auch die Gewürze



Das Beste geben

Seinen Kochstil beschreibt Thomas Kunath als strukturiert und kreativ

für den Geschmack entscheidend. Da vertraue ich auf meine Erfahrung und Hobbyköchen empfehle ich wieder, sich bei Unsicherheit am besten ans Rezept zu halten.

Was wollten Sie Ihrem Team und Ihren Produzenten schon immer mal zu Weihnachten sagen?

DANKE für die viele und sehr tüchtige Arbeit!

Der Christbaum 2021 – wie wird er aussehen?

Wie jedes Jahr: schlicht mit silbernen Kugeln geschmückt.

Interview: Chantal Götte



Thomas Kunath

Küchenchef, Hotel Singer Berwang

Seit 2001 ist der gebürtige Sachse Küchenchef im Traditionshauses „Singer“ in Tirol. Viele Gäste schwärmen von seiner Küche auf Spitzen-Niveau mit Zutaten von lokalen Produzenten. Mehr Infos unter: www.hotelsinger.com



Hirschrücken, Süßkartoffel, Schwarzwurzel & Hagebutte

Vor/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
plus Wartezeit: ca. 4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS WILGEWÜRZ

60 g Wacholderbeeren, 10 g weißer Pfeffer, 10 g Langpfeffer, 2 Pimentkörner
3 Gewürznelken, 30 g getr. Rosmarin

20 g getr. Lorbeerblätter

30 g getr. Koriander, 1 g Vanillemark

Alle Zutaten rösten, im Mörser fein zerstoßen.

FÜR DIE SAUCE

2,5 kg Hirschknochen (vorzugsweise Rückenknochen), 350 g Gemüse (Möhren, Zwiebeln, Knollensellerie, Lauch)

30 g Tomatenmark, 200 ml trockener Rotwein, 200 ml roter Portwein

3 l Kalbsfond, 3 Wacholderbeeren

5 Pimentkörner, 1 getr. Lorbeerblatt

1 Stück Langpfeffer, 20 g Preiselbeeren (aus dem Glas), 1 Rosmarinzweig, Salz Wildgewürz, Maisstärke, 30 g kalte Butter

Knochen im Ofen bei 230 Grad ca. 30 Minuten anrösten. Gemüse putzen, schälen, würfeln. Mit Knochen am Herd weiterrösten. Tomatenmark unterrühren, mitrösten. Alles mit Rot- und Portwein ablöschen, sirupartig einkochen. Fond, Wacholder, Piment, Lorbeer, Langpfeffer zugeben, ca. 3 Stunden köcheln. Sauce durch

Sieb passieren, auf ein Drittel einreduzieren. Preiselbeeren und Rosmarin zugeben, 30 Min. köcheln lassen. Sauce mit Wildgewürz und Salz würzen, erneut passieren. Mit Stärke binden, mit Butter in Stücken aufmontieren.

FÜR DAS GELEE

150 ml Hagebuttensaft, 1 ½ g Agar-Agar
Saft aufkochen, Agar-Agar einrühren, kurz köcheln lassen. Masse in kleine Silikonform füllen, fest werden lassen. Gelee würfeln.

FÜR DEN KROKANT

80 g Zucker, 100 g Paranusskerne

3 Stück Langpfeffer

Zucker karamellisieren, Nüsse und Pfeffer zugeben, schwenken. Die Masse auf Backpapier geben, abkühlen lassen, fein zerbröseln.

FÜR DEN HIRSCHRÜCKEN

Öl zum Braten, 600 g Hirschrücken (vom Metzger zugeputzt)

Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten. Im Ofen bei 95 Grad Ober- und Unterhitze garen, bis es eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht hat. Aus Ofen nehmen, warm halten.

FÜR DIE BEILAGEN

2–3 große Süßkartoffeln, 2 Stangen Zitronengras, 3 Kaffir-Limettenblätter

150 g Schlagsahne, 4 Schwarzwurzeln

150 g Zucker, 350 ml trockener Weißwein

1 Sternanis, 300 ml klarer Apfelsaft

50 g Butter, 100 g Brioche (klein

gewürfelt), 250 ml Milch, Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln mit Zitronengras und Limettenblättern in Wasser bissfest kochen. Abgießen, schälen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kreise (Ø ca. 3 cm) ausschneiden, aus der Mitte wieder Kreise (Ø ca. 2 cm) ausschneiden, sodass Ringe entstehen. Sahne aufkochen. Restl. Süßkartoffeln pürieren, so viel Sahne zugießen, bis ein Püree entsteht.

Schwarzwurzeln schälen, mit dem Sparschäler lange Streifen abziehen. 100 g Zucker farblos karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Sternanis zugeben, 10 Minuten ziehen lassen. Fond über Schwarzwurzelstreifen gießen.

Apfelsaft auf 80 ml einreduzieren. Butter aufschäumen, 50 g Zucker und Brioche zugeben, karamellisieren. Apfelsaft und Milch zugießen, aufmixen, Briochecreme salzen und pfeffern.

ZUM ANRICHTEN

50 g Butter, 1 Rosmarinzweig, Salz

1 TL Wildgewürz, nach Belieben

Schwarzwurzelchips, Süßkartoffelchips und -streifen zum Garnieren

Butter aufschäumen, Rosmarin zugeben, das Fleisch darin schwenken. Fleisch im Krokant wälzen, in vier Portionen schneiden, mit Salz und Wildgewürz verfeinern. Fleisch, Brioche-creme, Süßkartoffelringe und -püree, Schwarzwurzelstreifen, Gelee sowie Sauce auf Tellern anrichten. Zum Servieren beliebig garnieren.

DER ORT, AN DEM DU LIEBLINGS PRODUKTE ZU DEINEM LIEBLINGSFEST FINDEST.



bis zu
150
Lieblings-
produkte

EINER FÜR ALLES.
ALLES FÜR GÜNSTIG.

netto-online.de/weihnachten

Netto
Marken-Discount

Einladung zum Schwelgen

Was darf im Winter auf keinen Fall fehlen? Richtig: gefüllter Truthahn, karamellisierte Ente oder Gänsebrustbraten. Diese Prachtstücke lieben alle und sie lassen sich super vorbereiten, sodass mehr Zeit für die Gäste bleibt



Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung

Innen saftig, außen schön knusprig:
Das Putenfleisch harmoniert perfekt mit
dem Rotkohlsalat mit Granatapfelkernen
und dem süß-scharfen Mango-Chutney.

REZEPT AUF SEITE 54



Gänsebrustbraten mit Polenta-Parmesan-Klößen

Die zarten Tranchen baden in einem Spiegel aus Pflaumenwein, welcher mit Piment, Nelken und Wacholderbeeren abgeschmeckt wird. Rahmsauerkraut setzt feine Nuancen.

REZEPT AUF SEITE 54



Karamellisierte Ente mit Kürbis-Linsen

Als perfekte Ergänzung
dazu: süßlich-scharfes
Preiselbeer-Chutney und
gebratene Apfelscheiben.
Simpel, aber so gut!

REZEPT AUF SEITE 55

Welch köstliche Offenbarung

Kokos-Huhn mit Zitronengras
und schwarzem Reis

Kurkuma, Erdnussöl und Honig sind
für die goldgelbe Kruste verantwortlich.

Gebratener Paksoi und Kokosfond
unterstreichen die exotische Note.

REZEPT AUF SEITE 55



Klassisch gebraten oder im köstlichen

Rezept Sauerkraut

Saftig-sahlig und herrlich pikant durch den Speck ist das Rahmsauerkraut die perfekte Zugabe zum Gänsebrustbraten mit Polenta-Parmesan-Klößen (siehe rechts). Und so wird es zubereitet:

50 g Speck in 2 EL Schmalz (Butter- oder Gängeschmalz) anrösten. Mit 1 EL Zucker bestreuen, diesen karamellisieren lassen. 120 g Schlagsahne dazugießen und aufkochen.

300 g Sauerkraut unterrühren, in der Sauce erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Truthahn-Garzeit: 3 ½ – 4 Stunden Zutaten für ca. 6 Portionen

FÜR DEN TRUTHAHN

4 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter, 100 ml Milch
3–4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
400 g getrocknete Aprikosen
3 Stück Sternanis, Salz, Pfeffer
1 junger Truthahn (mit ca. 4,5 kg; am besten in Bio-Qualität, küchenfertig vorbereitet; evtl. beim Geflügelhändler vorbestellen)
1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
60 g fetter Speck in Scheiben
evtl. Speisestärke oder Saucenbinder
FÜR CHUTNEY UND ROTKOHL
1 große Mango
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
6 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1–2 Chilischoten
50 g frischer Ingwer
3 EL brauner Zucker
ca. 120 ml Apfelessig, Salz, Pfeffer
1 kg Rotkohl, 1 Granatapfel
1 Bund Koriander

1. Toasts evtl. entrinden, würfeln. Die Brotwürfel in der Butter knusprig rösten und dann mit der Milch mischen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und beides klein schneiden. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln. Brot und Aprikosen mit Zwiebeln und Knoblauch mischen und mit Anis, Salz und Pfeffer würzen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Truthahn abbrausen, gut trocken tupfen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brot-Aprikosen-Mischung in den Truthahn füllen und die Öffnung mit Holzstäbchen und/oder mit Küchengarn verschließen. Den Truthahn mit dem Öl einreiben, rundum mit Salz und reichlich Pfeffer würzen und mit den Speckscheiben belegen.

3. Truthahn auf einem Backofengitter in den vorgeheizten Backofen schieben. In die Fettspalte des Backofens bzw. in ein tiefes Blech ca. 200 ml kochend heißes Wasser hineingießen und das Ganze vorsichtig unter dem Truthahn in den Backofen schieben. Den Truthahn etwa 1 ½ Stunden braten, dabei währenddessen immer wieder mit etwas Wasser beträufeln (insgesamt etwa 1 ½ – 2 l).

4. Nach etwa 1 ½ Stunden den Bratfond aus der Fettspalte in einen Topf gießen, das geleerte Blech wieder unter dem Truthahn in den Backofen schieben. Truthahn in 2 – 2 ½ Stunden fertig braten, dabei nun immer wieder mit etwas Bratfond beträufeln. Sollte die Haut des Truthahns zu dunkel werden, kann man sie mit Alufolie oder mit Backpapier abdecken.

5. Inzwischen Mango schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides würfeln und in 2 EL Öl glasig dünsten. Die Chilis nach Belieben entkernen, fein hacken und mit den Mangowürfeln zum Zwiebel-Mix geben. Ingwer schälen, grob raspeln. Die Hälfte der Ingwerraspel zur Mangomischung geben. Mit 2 EL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. 80 ml Essig zugießen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Mango-Chutney abkühlen lassen.

6. Kohl putzen, raspeln oder fein schneiden. Mit 1 TL Salz bestreuen, kurz durchkneten und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Übriges Öl (4 EL), übrige Ingwerraspel, restlichen Essig (40 ml) und Zucker (1 EL) verrühren, salzen und pfeffern. Rotkohl etwas auspressen und mit dem Dressing mischen. Granatapfel halbieren, Kerne aus der Schale klopfen, unter den Kohl heben. Koriander hacken, unterrühren.

7. Vor dem Anrichten den noch mal neu entstandenen Sud aus der Fettspalte mit dem braunen Bratensatz im Topf mischen. Aufkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren und evtl. mit etwas Speisestärke oder mit Saucenbinder andicken.

8. Den Truthahn auf einer Platte anrichten und mit dem Mango-Chutney, der Sauce und dem Rotkrautsalat anrichten. Truthahn evtl. direkt am Tisch tranchieren.

Dazu passen: Knödel oder Kartoffeln.



Gänsebrustbraten mit Polenta-Parmesan-Klößen

Bild auf Seite 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Braten-Garzeit: ca. 2 ½ Stunden Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Bratschlauch

4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
150 g Knollensellerie, 4 EL Rapsöl
4 Pimentkörner, 3 Wacholderbeeren, 4 Gewürznelken
200 ml Pflaumenwein
2 Gänsebrüste auf dem Knochen (mit je ca. 800 g), Salz, Pfeffer
½ Bund Petersilie, 250 ml Milch
140 g Polenta-Grieß, 30 g Parmesan
1 Ei, 400 ml Gänselfond, Sojasauce
evtl. Saucenbinder, etwas Thymian

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Schalotten und Knoblauch abziehen, in Spalten schneiden. Sellerie schälen, würfeln. Alles in 2 EL Öl anrösten. Gewürze im Mörser zerdrücken, zu geben. Mit Pflaumenwein ablöschen. Vom Fleisch die Haut ablösen, beiseitelegen. Fleisch salzen, pfeffern, samt Würzsud in einen Bratschlauch füllen. Schlauch verschließen, auf ein Blech legen. Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 2 ½ Stunden garen.

2. Für die Klöße die Petersilie hacken. 250 ml Wasser und 250 ml Milch erhitzen und salzen. Polenta einröhren, 5 Minuten quellen lassen. Käse reiben, unterrühren. Ei und 1 EL Öl verquirlen, mit Petersilie unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen, dann daraus kleine Knödel formen. Klöße ca. 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Herausheben, warm halten.

3. Haut in Streifen schneiden, in Pfanne ohne Fett kross rösten. Brust aus Schlauch heben (Vorsicht, Dampf!), warm halten. Sud durch Sieb in Topf umfüllen. Gänselfond dazugießen, etwas einkochen. Sauce mit Sojasauce würzen und evtl. andicken. Klöße in 1 EL Öl braten. Fleisch aufschneiden, alles anrichten, Thymian überstreuen.

Dazu passt: Rahmsauerkraut mit Speck. Das Rezept siehe links am Seitenrand.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

Kokossud: GEFLÜGEL vom Feinsten



Karamellisierte Ente mit Kürbis-Linsen

Bild auf Seite 52

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
plus Enten-Garzeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

FÜR ENTE UND SAUCE

2 Zwiebeln, etwas Erdnussöl

1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie

2 Knoblauchzehen, 2 Zimtstangen

2 Stück Sternanis, Salz

1 Ente (mit ca. 2,3 kg, küchenfertig vorbereitet; evtl. vorbestellen)

4 EL Ahornsirup

evtl. etwas Saucenbinder

FÜR DIE KÜRBIS-LINSEN

1 Möhre, 1 Stange Staudensellerie

1 Hokkaido-Kürbis, 1 EL Rapsöl

300 g Beluga-Linsen

2–3 EL Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer

FÜR DAS CHUTNEY

2 EL Senfkörner, 100 g Ingwer

2 Knoblauchzehen, 1 EL Rapsöl

200 g Preiselbeerkompott (Glas)

20 g Zucker

100 ml Apfelessig, Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

2 kleine rotschalige Äpfel

evtl. 2 rote Zwiebeln

1 EL Butter, 20 g Zucker

1. Für die Ente Zwiebeln samt Schale halbieren, auf den Schnittflächen in einem großen Topf oder Bräter im Erdnussöl sehr scharf anbraten. Möhre schälen, Sellerie putzen, beides fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Möhre, Sellerie und Knoblauch zusammen mit den Zwiebeln kräftig anrösten. Dann 5 l Wasser dazugießen. Zimtstangen, Anis und 1 EL Salz hinzugeben, den Fond aufkochen.

2. Die Ente innen und außen abbrausen, in den Fond legen und bei kleiner Hitze in etwa 2 Stunden garen. Dann die Ente aus dem Fond heben und zugedeckt beiseitestellen. Den Entenkochfond auf die Hälfte einreduzieren lassen und durch einen sauberen Topf gießen.

- 3.** Inzwischen für die Kürbis-Linsen Möhre schälen, Sellerie putzen, beides fein würfeln. Kürbis waschen, evtl. schälen, entkernen und fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Kürbis, Möhre sowie Sellerie darin knackig braten. Gemüsemischung beiseitestellen. Linsen in einem Topf mit Wasser bedeckt in ca. 25 Minuten weich kochen.

4. Für das Chutney die Senfsamen mit Wasser bedeckt aufkochen, in ein Sieb abgießen und abbrausen. Ein zweites Mal in frischem Wasser aufkochen, abgießen. Abtropfen lassen, dann den Senf in einem Mörser fein zerstoßen. Ingwer schälen, raspeln, Ingwersaft herauspressen bzw. ausdrücken (geht gut mit den Fingern). Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl glasig dünsten. Preiselbeeren, zerstoßenen Senf und Ingwersaft zugeben. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren. Essig angießen, etwas einkochen lassen. Chutney mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Vom Entenfond etwa 8 EL abnehmen, mit Ahornsirup und 1 EL Salz verrühren. Ente mit etwas von der Sirupmischung einstreichen und mit der Brust nach oben auf einen eingeföhlten Backofenrost legen. Ente auf dem Rost in den vorgeheizten Ofen schieben, die Fettpfanne darunter in den Ofen schieben oder stellen, damit abtropfender Saft (und die Röststoffe) aufgefangen werden. Die Ente ca. 50 Minuten rösten, dabei immer wieder mit der Sirupmischung einstreichen.

6. Etwa 150 ml vom Kochfond abnehmen, mit Linsen sowie dem Kürbisgemüse vermengen, erhitzen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertig gegarte Ente vom Rost heben, auf ein Backblech umsetzen und mit Alufolie bedeckt im Ofen warm halten. Fettpfanne mit dem aufgefangenen Bratsaft aus dem Ofen nehmen und die Röststoffe mit dem restlichen Entenkochfond lösen. Den Saucenansatz (evtl. durch ein Sieb) in einen Topf umfüllen und etwas einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Saucenbinder andicken.

7. Äpfel waschen, Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der Butter anbraten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen. Ente mit Äpfeln und evtl. Zwiebeln, Kürbis-Linsen, dem Chutney und der Sauce anrichten.

Dazu passen: Knödel oder Kartoffeln.



Kokos-Huhn mit Zitronengras und schwarzem Reis

Bild auf Seite 53

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

100 g Ingwer, 3 Knoblauchzehen

2 Stängel Zitronengras

1 Sternanis, 4 Kaffir-Limettenblätter

2 Chilischoten, Salz

400 ml Kokosmilch

300–400 ml Geflügelfond

2 Maishähnchen (à ca. 1,2 kg, küchenfertig vorbereitet, evtl. beim Geflügelhändler vorbestellen)

370 g schwarzer Reis (z. B. Venere-Reis; siehe dazu die Info rechts)

2 TL gemahlene Kurkuma

4 EL Erdnussöl, 1 TL Honig

600 g Paksoi, 2 Limetten (Bio)

1. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Zitronengras putzen, trockene Spitzen abschneiden und die Halme längs halbieren. Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Sternanis, Limettenblätter, Chilis, ca. 1 TL Salz, Kokosmilch und Geflügelfond aufkochen.

2. Hähnchen abbrausen, in einem passenden Topf mit dem Sud bedecken und bei kleiner Hitze 45 Minuten garen. Dabei einmal wenden. Hähnchen aus dem Fond heben und etwas abkühlen lassen.

3. Inzwischen Reis im Sieb abbrausen, mit Wasser gut bedeckt in ca. 45 Minuten weich kochen (evtl. noch etwas Wasser zugeben, gegebenenfalls fertigen Reis zudecken warm halten). Mit Salz würzen.

4. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kurkuma, 2 EL Erdnussöl und Honig mischen. Die Hähnchen damit einstreichen, salzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten kross braten.

5. Den Kochfond einreduzieren lassen. Paksoi waschen, längs halbieren, im übrigen Öl (2 EL) anbraten, salzen. Hähnchen (als Ganzes oder bereits tranchiert) mit Reis, Paksoi und eingekochtem Kokosfond anrichten. Limettenspalten dazureichen.

Schwarzer Reis

Eine der bekanntesten Sorten ist der Venere-Reis aus dem Piemont. Seine Körner sind von Natur aus schwarz, die Farbe entsteht durch eine Pigmentierung der äußeren Kornschicht. Schwarzer Reis wird nicht poliert, deshalb zählt er immer als Vollkornreis. Wenn man umgangssprachlich von schwarzem Reis spricht, ist meist Wildreis gemeint. Dabei handelt es sich allerdings nicht um „echten“ Reis, sondern um die Samen eines Grases namens Zizania, das vor allem in Kanada wächst.

Im Nu gezaubert

Die Kerzen am Tannenbaum leuchten, im Haus duftet es herrlich nach Braten und für den ersten Hunger ist mit einer oder auch zwei von diesen raffinierten Kleinigkeiten gesorgt: Rauchfisch-Meerrettich-Süppchen, Marsala-Pilze mit Spinat oder Bruschette mit Roter Bete – welch köstlicher Auftakt!



Bruschette mit Roter Bete

Zutaten für 4 Portionen

½ Baguette-Brot in ca. 16 Scheiben schneiden, mit **Olivenöl** beträufeln, unter dem heißen Backofengrill knusprig rösten. **1 Knoblauchzehe** abziehen, Brote mit dem Knoblauch einreiben, mit **Salz**, **Pfeffer** würzen. **300 g gegarte Rote Bete** klein würfeln, mit **2 EL Balsamico-Essig**, **2 EL Olivenöl**, **Salz**, **Pfeffer** und **½ Bund Thymian** (gehackt) mischen. Die Mischung auf den Röstbrotchen verteilen. **120 g Ziegenkäse** (oder stattdessen milden Feta) zerbröseln, darüberstreuen.

Grapefruit-Fenchel-Salat

Zutaten für 4 Portionen

2 Grapefruits halbieren und den Saft von **½ Grapefruit** auspressen. **1 Knoblauchzehe** abziehen, fein würfeln und mit Grapefruit-Saft, **1 EL Zucker**, **3 EL Avocado-Öl**, **4 EL Apfelessig** sowie mit **1 TL Senf** verrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **2 Fenchelknollen** putzen und fein hobeln bzw. schneiden. Restliche Grapefruits schälen und in Scheiben schneiden. Fenchel, Grapefruits und Dressing mischen, mit **½ Bund Estragon** (gehackt) bestreuen.





Avocadocreme, Lachscreme und Garnelen

Zutaten für 4 Portionen

2 Avocados halbieren, schälen, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit **2 EL Zitronensaft** und **100 ml Schmand** pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **250 g Räucherforellenfilet** und **200 g Crème fraîche** pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Beide Cremes evtl. in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. **500 g Garnelen** (roh, geschält) in **2 EL Olivenöl** gar braten, salzen, pfeffern. Cremes und Garnelen auf Teller verteilen. Mit **rosa Pfefferbeeren** und evtl. mit Dill oder Koriandergrün bestreuen.



Marsala-Pilze mit Spinat

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spinat waschen, putzen und die dicken Stiele entfernen. **250 g Champignons** putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in **2 EL Olivenöl** anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit **50 ml Marsala** (italienischer Süßwein) ablöschen. Den Spinat in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen und etwas auspressen. Spinat auf Tellern anrichten. **200 g Schmand** glatt rühren und mit den Champignons darauf verteilen.



Rauchfisch-Meerrettich-Süppchen

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Butter schmelzen, mit **1 EL Mehl** bestäuben. **500 ml Fischfond**, **100 ml Geflügelbrühe**, **100 ml Weißwein** und **100 g Schlagsahne** dazugießen und unter Rühren aufkochen. **3 EL Sahnemeerrettich** einrühren, mit **Salz**, **Pfeffer**, ca. **2 EL Zitronensaft** abschmecken. **125 g Stremellachs** würfeln und unterheben. Suppe auf 4 Tassen verteilen und mit Dill garnieren.

Geschenke für Gourmets

Wunderbar leicht und herrlich aromatisch: Lachs-, „Rollbraten“, Saibling in Grapefruit-Kräuter-Salzkruste oder auch Karpfen mit Miso-Selleriepüree sind ein köstlicher Fang – perfekt zum Verwöhnen!



Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepüree

Dazu gesellen sich gebackener Fenchel und ein Schaum aus Zitronensaft, Fischfond, Sahne und Wasabi-Paste – himmlisch!

REZEPT AUF SEITE 62



Saibling in der Grapefruit- Kräuter-Salzkruste

Unter der Zitrus-Meersalz-Haube gart der Fisch saftig im Ofen. **Erbsen-Kartoffel-Püree und Dill-Estragon-Pesto** schenken dem Gericht würzig-frische Noten.

REZEPT AUF SEITE 62

Neuer Liebling

Lachs-„Rollbraten“

Die mit Mangold belegten Lachsseiten werden zusammengebunden und im Ofen gegart. Ajvar bringt Farbe in die **zitronige Joghurtsauce**.

REZEPT AUF SEITE 62





Jetzt
an Ihrer
Supermarktkasse!

Lieblingsrezepte im Pocketformat!

Essen
verbindet



Auch als E-Paper!

FISCH: Klassiker mit neuem Dreh

Feine Snack-Idee

Aus gekochten Kichererbsen lassen sich viele Köstlichkeiten zubereiten. Toll als Snack oder als Topping auf Salaten und Suppen schmecken geröstete Kichererbsen. Die Zubereitung ist ganz einfach: Kichererbsen gut abtropfen lassen, trocken tupfen, dann in etwas Olivenöl schwenken und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten rösten. Beliebig würzen, zum Beispiel mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprika- oder Chilipulver. Und was man mit Kichererbsenwasser noch alles machen kann, lesen Sie auf Seite 20.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepuree

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

100 g Ingwer, 2 EL brauner Zucker
3 EL Sesamöl, 60 ml Sojasauce
ca. 1 TL Chiliflocken, Pfeffer
1 Karpfen (ca. 1,5 kg, küchenfertig vorbereitet und längs halbiert)
ca. 3 EL Sonnenblumenöl, 2 Fenchelknollen, Salz, 500 g Knollensellerie
400 g Kartoffeln (mehligkochend)
150 g Schlagsahne, 50 g Butter
3 EL Miso-Paste (Asienregal)
30 ml Zitronensaft, 400 ml Fischfond
30 ml Kichererbsenwasser (Kichererbsen aus der Dose anderweitig verwenden; Tipps dazu siehe links) oder ersatzweise etwas Schlagsahne
1–2 EL Wasabi-Paste (Asienregal)
etwas Koriander zum Garnieren

1. Ingwer schälen, raspeln. Saft ausdrücken und mit Zucker, Sesamöl, Sojasauce, Chili und Pfeffer verrühren. Karpfenhälften abbrausen, trocken tupfen, Haut rautenförmig einritzen. Fisch auf ein geöltes Blech legen, mit Marinade bestreichen. Backofen auf 200 Grad Umluft heizen.
2. Fenchel putzen, in Spalten teilen, auf zweitem Blech mit übrigem Öl beträufeln, salzen, pfeffern. Fisch und Fenchel im Ofen 35–40 Minuten backen, Fisch ab und zu mit Marinade einpinseln. Inzwischen Sellerie, Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser weich kochen. Abgießen, warm halten. 100 g Sahne mit der Butter erhitzen, die Miso-Paste einrühren. Zitronensaft, Fischfond und übrige Sahne (50 g) verrühren, auf die Hälfte einkochen.
3. Sellerie-Mix zu Püree stampfen, Miso-Mischung einrühren. Püree mit Salz, Pfeffer würzen. Kichererbsenwasser schaumig aufschlagen, samt der Wasabi-Paste unter den Fischfond-Mix heben. Karpfen filetieren, mit Fenchel, Püree und Schaumsauce auf Tellern anrichten. Mit Korianderblättchen garnieren und servieren.



Saibling in der Grapefruit-Kräuter-Salzkruste

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

2 Bund Kräuter (z. B. Dill, Petersilie und Estragon), 2 Grapefruits (Bio)
1 Seesaibling (1,8 kg, küchenfertig ausgenommen und geschuppt)
1,8 kg grobes Meersalz, 2 Eiweiß
600 g Kartoffeln (mehligkochend)
Salz, 300 g TK-Erbsen, 100 ml Milch
100 g Butter, 1–3 EL Zitronensaft
Pfeffer, geriebene Muskatnuss
AUSSERDEM

je 1 Bund Dill und Estragon
1 Knoblauchzehe, ca. 80 ml Sonnenblumenöl, 50 g geriebener Parmesan
60 g Mandelblättchen

1. Kräuter hacken. Schale von 1 Grapefruit abreiben. Frucht schälen, in Scheiben schneiden. 2. Grapefruit auspressen. Fisch abbrausen, trocken tupfen, Flossen wegenschneiden. Zitrussaft (bis auf 2 EL), -scheide, Salz, ein Drittel der Kräuter, Eiweiß mischen. Blech mit Backpapier belegen, ein Drittel Salz-Mix daraufgeben. Fisch mit der Hälfte der übrigen Kräuter füllen. Fisch aufs Salz legen, mit Grapefruitscheiben belegen, mit Rest Salz-Mix bedecken. Mit Alufolie abdecken, im Backofen (auf 180 Grad vorgeheizt) 45 Minuten garen.
2. Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Nach 15 Minuten die Erbsen mitkochen. Wasser abgießen, Mischung ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Butter erhitzen, mit Erbsen-Mix und übrigen gehackten Kräutern verrühren. Püree mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Muskat abschmecken. Warm halten.

3. Dill und Estragon hacken. Knoblauch abziehen, mit Kräutern, Öl, Käse, Mandeln mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer, übrigem Zitrussaft würzen, evtl. etwas Wasser unterrühren. Salzkruste (mit Messer) vom Fisch lösen. Fisch, Püree und Pesto anrichten.

Und dazu: Meerrettich und Salat.



Lachs- „Rollbraten“

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: 60–70 Minuten

Zutaten 8–10 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Küchengarn
1 Bund roter oder gelber Mangold
2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl
evtl. 1 TL Zucker, Salz, rosa Pfefferbeeren, 4 EL Rotweinessig
2 Lachsseiten mit Haut (à ca. 1,3 kg)
2 Zitronen (Bio), 400 g Joghurt
100 g Mayonnaise, 50 ml Zitronensaft, 2 EL Ajvar, (pikante Paprikapaste), 1 Bund Koriander, Pfeffer
evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Mangold waschen, putzen, die Stiele in feine Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Knoblauch in 2 EL Öl in einer Pfanne glasig dünsten, evtl. Zucker darüberstreuen. Mangoldstiele zugeben, mitbraten. Mit Salz, rosa Pfeffer und Essig würzen, etwas abkühlen lassen.
2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Falls noch nötig, Gräten aus dem Lachsleisch ziehen. Lachs abbrausen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer würzen. Küchengarn in 8 ca. 30 cm lange Stücke schneiden, um später den Lachs damit zusammenzubinden. Die Garnfäden – mit etwas Abstand – nebeneinander auf ein auf der Arbeitsfläche ausgebreitetes Stück Backpapier legen. Eine Lachsseite (die Haut nach unten) darauflegen. Mangoldblätter und -stiele darauf verteilen.
3. Zweite Lachsseite auflegen (Haut ist oben). Zitronen waschen, in Scheiben teilen, auf den Lachs legen. Doppelten Lachs mit den Garnstücken zusammenbinden, samt Backpapier auf ein Blech ziehen. Fisch mit übrigem Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 25–35 Minuten garen.
4. Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Ajvar und gehackten Koriander verrühren. Dip mit Salz, Pfeffer abschmecken. Lachs in Stücke schneiden, mit dem Dip anrichten und evtl. noch mit Melisse garnieren.

Dazu passt: geröstetes Brot oder Reis.

Wo Ikonen junge Talente wachsen lassen.

Weine aus der Pfalz:
Qualität, die man schmeckt.



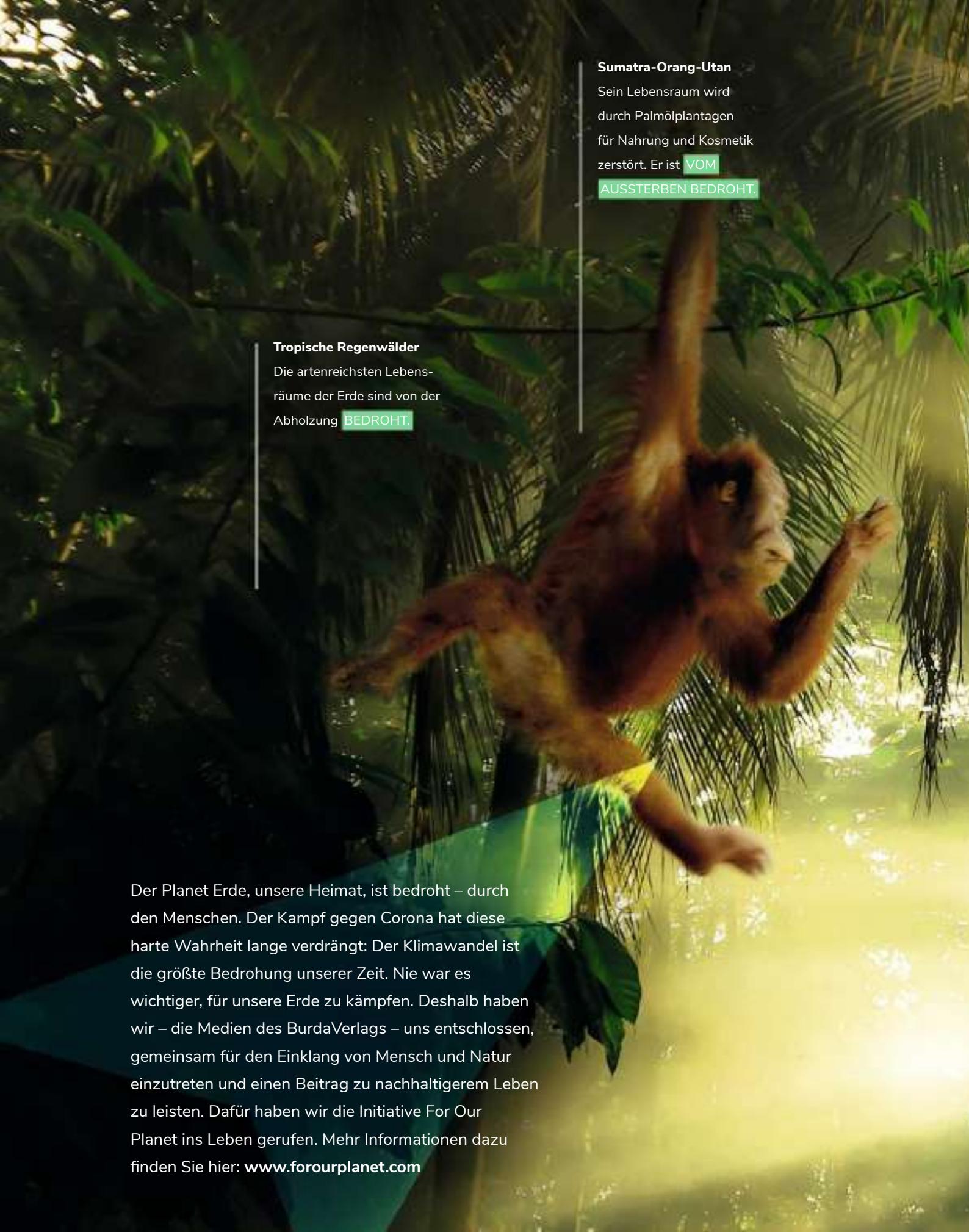
Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



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



Sumatra-Orang-Utan

Sein Lebensraum wird durch Palmölplantagen für Nahrung und Kosmetik zerstört. Er ist VOM AUSSTERBEN BEDROHT.

Tropische Regenwälder

Die artenreichsten Lebensräume der Erde sind von der Abholzung BEDROHT.

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



Hellroter Ara

Für Sojafarmen und
Rinderzucht wird sein
Regenwald in Amazonien
ZERSTÖRT.

FÜR DAS WERTVOLLSTE ERBE DER WELT



**FOR OUR
PLANET_**
powered by **Genuss**

„Mein VEGANES Weihnachts-Menü“

ES MUSS NICHT IMMER GANS SEIN, SAGT **HOLGER STROMBERG**. FÜR „BUNTE GENUSS & STIL“ HAT DER STAR-KOCH EIN VEGANES DREI-GÄNGE-ESSEN KREIERT. DEN HAUPTGANG STELLT ER UNS HIER VOR

Er will die Menschen „umbegeistern“ für die vegane Küche und neue Traditionen etablieren, sagt Holger Stromberg. Seiner Gesundheit zuliebe lebt der ehemalige Chefkoch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft seit einigen Jahren vegan und berät mit seiner Firma Organic Garden immer mehr Unternehmen. Was gab es denn bei ihm früher an Weihnachten zu essen? „Ich komme ja aus Westfalen und da gab es immer Hähnchen mit Rotkohl, Kartoffeln und Apfelmus. Die Gans war uns allen einfach zu schwer.“ Natürlich könnte man den Veganer am Tisch auch einfach mit ein paar Beilagen abspeisen, aber warum nicht mal ein festliches, veganes Menü ausprobieren? „Und sei es nur am 2. Feiertag, wenn alle schon platt neben dem Weihnachtsbaum liegen“, lacht der berühmte Sternekoch.

Leicht zu machen und gesund

Eine gesunde Alternative, die trotzdem etwas Besonderes und leicht zuzubereiten ist. Auch bei diesen Gerichten ist der Backofen im Dauereinsatz, „sodass man alles in Ruhe vorbereiten kann“. Den Strudel krönt ein Feto, die vegane Alternative zum Feta. „Mir schmeckt er wegen seiner feinen Cremigkeit inzwischen sogar besser als das Original“, so Stromberg.

Ein Dessert zum Verlieben

Der warme Schokoladenkuchen ohne Butter und Ei ist der süße Schlussakkord. „Vor 15 Jahren habe ich in einem Münchner Café den ersten veganen Schokokuchen gegessen und konnte es nicht glauben, wie lecker der war. Lauwarm schmeckt das Dessert unglaublich schokoladig. Ein Weihnachtstraum.“



Gute Vorbereitung ist alles

Der Süßkartoffel-Strudel kommt wie die Gans auch aus dem Ofen. Während dieser gart, bleibt Zeit für die Gäste



Champignon-Carpaccio

Die Vorspeise begeistert mit Kardamom-Birne und Granatapfledressing



Christiane Soyke



Süßkartoffel-Steinpilz-Strudel mit Feto und Brombeer-Rote-Bete-Cremesauce

Bild auf Seite 67

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

3 Süßkartoffeln,
50 g getrocknete Steinpilze

1 rote Zwiebel, Olivenöl

1 l Rote-Bete-Saft

200 g Bio-Brombeeren (TK)

5 g Flohsamenschalen

1 Packung Feto (200 g, z. B. von Taifun;

das ist Naturtofu, mit veganen
Joghurtkulturen fermentiert)

10 g Steinpilzpulver

Salz (z. B. Luisenhaller Tiefensalz, alternativ:
Meersalz)

1 Strudelteig (TK; am besten geeignet ist
originaler Wiener Strudelteig)

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen ca. 90 Minuten garen. Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen.

2. Für die Sauce die Zwiebel schälen, fein würfeln, in einem Topf in etwas Öl glasig dünsten. Mit dem Rote-Bete-Saft ablöschen und diesen zur Hälfte einreduzieren. Brombeeren (gefroren) hinzugeben und weiterköcheln lassen. Mit einem Stabmixer gut vermischen und mit den Flohsamenschalen eindicken. Den Feto auspacken und trocken tupfen.

3. Für den Strudel die noch warmen Süßkartoffeln schälen. Geschälte Süßkartoffeln grob hacken, in eine Schüssel geben. Eingeweichte Steinpilze grob hacken und mit dem Steinpilzpulver in die Schüssel geben. Gut vermengen und mit Salz abschmecken.

4. Nun den Strudelteig ausbreiten, mit der Süßkartoffel-Steinpilz-Masse füllen und einrollen. Den eingerollten Teig mit etwas Wasser einstreichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

5. Den Feto mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Nun kann angerichtet werden.

6. Und dazu: Strudel noch mit 300 g ofengeröstetem Rosenkohl anrichten und mit 5 g fermentiertem Kampot-Pfeffer bestreuen. Der schmeckt am besten, wenn man ihn frisch zerdrückt und über das fertige Gericht streut. Evtl. den Teller noch mit einem Klecks aufgeschäumter Sojamilch garnieren.

Einfach & köstlich

Der Schokoladenkuchen kommt ohne Ei und Butter aus und schmeckt unwiderstehlich



Warne Schoko-ladenküchlein

Mit Kumquats-Ragout und Dattel-Peanutbutter-Parfait

Die Rezepte...

... für die vegane Vorspeise und das Dessert von Holger Stromberg gibt es in der neuen Ausgabe „BUNTE Genuss & Stil“. Außerdem: Saisonküche mit Kraut und Kohl sowie Ofengerichte, Eintöpfe und Deko-Ideen. Für 5 Euro, jetzt im Handel



EXKLUSIV – GENUSS IM PAKET!

Jetzt LUST AUF GENUSS lesen und erstklassige Weine genießen!



**LES MOUGOTTES
SYRAH GRENACHE 2020**

Von der Natur Südfrankreichs geprägt schmeckt man in dieser Cuvée aus Syrah und Grenache die konzentrierte Vielfalt. Die feine Holznote findet dabei harmonischen Einklang mit Sauerkirsche und Himbeere. Durch den samtigen Abgang bereitet dieser Wein mit oder ohne Mahlzeit viel Freude.

0,75 l / 13,5% Alkohol



**SABOREAR TEMPRANILLO
RESERVA 2014**

Der vollmundige und intensive Wein passt dank seiner charmant zurückhaltenden Säure und dem Fokus auf Frucht sowie Würze ideal zu zahllosen Anlässen. Die Aromen des Weins beinhalten Nuancen von Eichenholz, feinen Rösten und delikater Vanille sowie fruchtiger Würze.

0,75 l / 14,0% Alkohol



**CABALLERO DEL REY
CRIANZA 2018**

Durch das geschliffene Tannin mit samtweicher Struktur schafft dieser Wein einen Genuss mit Tieftang. Mit seinem stolzen Körper und seiner fruchtigen sowie würzigen Natur eignet sich der Caballero del Rey Crianza sehr gut als Speisebegleiter.

0,75 l / 13,5% Alkohol



**LA PRIMA SCELTA
SYRAH - PRIMITIVO 2019**

Mit seiner leicht süßlichen Nuance von Vanille gepaart mit Brombeere und reifer Pflaume füllt der Rotwein den gesamten Mund auf delikate Weise und animiert zu mehr als nur einem Schluck. Besonders zu geselligen Abenden mit italienischem Essen lässt sich dieser Wein hervorragend genießen.

0,75 l / 13,5% Alkohol



**SAN MARZANO LAMADORO
PRIMITIVO 2019**

Das natürliche und intensive Fruchtaroma zeichnet diesen Wein aus. Nuancen von Brombeeren, Pflaumen und Kirschen sowie Zimt und Vanille lassen sich wahrnehmen und finden am Gaumen harmonisch zusammen. Der Wein passt durch seine Frische ideal zu jeder Gelegenheit.

0,75 l / 12% Alkohol



**TARANTINO BARRICA
„EL CACHO“ 2018**

Dieser Wein ist ein dramaturgisches Geschick aus expressiver Intensität von Roter Johannisbeere, Kirsche, dunkler Schokolade und Bourbon-Vanille. Trotz dieser vielen Komponenten bildet das Gesamtbild des Weins eine kräftige Einheit.

0,75 l / 14,5% 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* 68,71 €

13 Ausgaben Lust auf Genuss 54,60 €

Regulärer Preis 123,31 €

Für Sie nur 55,60 €





**SIE SPAREN
ÜBER
54%**

Aktionsnummer: 643 438 E/G



 **GLEICH BESTELLEN UNTER**



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



www.burda-foodshop.de

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/gv). 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.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77652 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 und Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

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

Pures Glück auf dem Teller

Gerichte ohne Fleisch und Fisch sind gefragter denn je. Die frohe Botschaft: Diese Kreationen haben den Glamour-Faktor und werden alle Gäste begeistern. Von Pilzbraten im Brotmantel, geträufeltem Kohlbraten bis Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold-Sauce – so geht helle Freude!

Geträufelter Kohlbraten

In den Weißkohl- und Rotkohlblättern werden Toastbrot, Kräuter, Trüffelbutter, Eier und Walnüsse geschickt vereint. Besonders edel wird es dank geträufelter Petersilienwurzelsauce.

REZEPT AUF SEITE 76



**Pilzbraten
im Brotmantel**
Hier kommt nur Bestes zusammen: **Steinpilze**, **Seitlinge**, **Shiitake**- und **Asternpilze** sowie **Blattspinat** treffen auf fluffigen Sauerteig. Dazu frische Ricotta-Kräuter-Creme und alle Gesichter strahlen.

REZEPT AUF SEITE 76

Kunst mit Geschmack

Möhrenbraten mit Joghurt- Mangold-Sauce

Die bunten Karottenstifte werden in Filoteig gewickelt und im Ofen knusprig gebacken. Sesam und **knackige Mangoldstiele** verleihen dem orientalisch angehauchten Gericht einen unwiderstehlichen Touch.

REZEPT AUF SEITE 77





Selleriebraten und Zwiebel- Morchel-Sahne

Die Marinade aus Pfeffer,
Thymian und Ahornsirup
schenkt dem Knollen-
gemüse nicht nur eine
raffinierte Kruste, sondern
auch einen **genialen**
Braten-Look.

REZEPT AUF SEITE 77

Gekonnt kombiniert



Kartoffelbraten
mit Roter Bete
auf Erbsen-Pesto

Der gefüllte Blätterteig ist
im Nu gebacken und
sogar vegan. Davon
wollen alle Nachschlag!

REZEPT AUF SEITE 77



„Ohne gute
Grundlagen kann
man schlecht
Position beziehen.“

FOCUS
Das Magazin.

HIER
SIND DIE
FAKTAEN

Mit vegetarischen Festgerichten in

Warum Pizzamehl?

Das Besondere an Pizzamehl ist sein hoher Anteil an Klebereiweiß, also an Gluten. Das sorgt dafür, dass der Teig elastisch und gleichzeitig stabil gerät. Der Teig lässt sich besser ausrollen, er geht beim Backen schön auf und wird locker. Somit hat das italienische Mehl mit der Bezeichnung „Tipo 00“ die perfekten Eigenschaften für Pizzateig. Auch Pasta oder der Brotmantel des Pilzbratens rechts gelingen damit perfekt! Alternativ können Sie zu Mehl Type 405 greifen.



Geträufelter Kohlbraten

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

je 1 Kopf Weißkohl und Rotkohl (man braucht davon nur jeweils ca. 10 große Blätter), Salz
250 g Toastbrot, 2 EL Butter
2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
ca. 80 g Trüffelbutter
100 ml Milch, Pfeffer
1 Bund Petersilie, 1 Bund Estragon
2 Eier (Größe M)
50 g Walnusskerne
700 g Petersilienwurzeln
5 EL Olivenöl
450 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
nach Belieben ca. 20 g frischer schwarzer Trüffel

1. Die Kohlköpfe putzen und den Strunk herausschneiden. Einen großen Topf zu etwa einem Drittel mit Wasser füllen. Wasser salzen und aufkochen. Kohlköpfe nacheinander mit dem Strunk nach unten in den Topf legen und darin dämpfen, bis sich die Kohlblätter nach und nach abziehen lassen (dauert etwa 20 Minuten). Die beiden Kohlherzen anderweitig verwenden (siehe dazu den Tipp unter dem Rezept). Die gedämpften Kohlblätter zunächst zugedeckt beiseitelegen.

2. Für die Füllung das Toastbrot evtl. entrinden und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Toastwürfel darin hell anrösten, dann in eine Schüssel umfüllen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. 2 EL Trüffelbutter in der Pfanne schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Zwiebel-Mix zu den Röstbrotwürfeln in die Schüssel geben und alles mit der Milch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mischung 20 Minuten quellen lassen.

3. Petersilien- und Estragonblätter fein hacken, Kräuter zur Brotmischung geben. Eier aufschlagen, verquirlen und unter-

mischen. Walnüsse hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten. Etwas abkühlen lassen, dann unterheben.

4. Die dicken, harten Blattrippen der Kohlblätter flach abschneiden. Auf einem Bogen Backpapier eine Lage Rotkohlblätter (auf einer Fläche von ca. 35 x 30 cm) auslegen. Kohl in der unteren Hälfte mit etwas Brotmischung bestreichen. Rotkohl und Füllung mit einer Lage Weißkohlblätter bedecken, wiederum mit etwas Brotmischung bestreichen. So fortfahren, bis Kohlblätter und Füllung verbraucht sind.

5. Mit Hilfe des Backpapiers die Kohlblätter (die bestrichene untere Hälfte) anheben, zur unbestrichenen Seite hin einklappen und alles zu einer Rolle formen. Rolle ins Backpapier einwickeln, Enden gut verschließen (evtl. mit Küchengarn). Dann alles fest in Alufolie einwickeln. In einem langen Bräter Wasser aufkochen, die doppelte Rolle hineinlegen und bei kleiner Hitze etwa 35 Minuten köcheln. Aus dem Wasser heben, in der Folie etwas abkühlen lassen, dann erst auswickeln.

6. Inzwischen Petersilienwurzeln putzen, schälen. Die Hälfte der Petersilienwurzeln in dünne Scheiben schneiden, die übrigen fein würfeln. Die Würfel in 2 EL Öl anbraten, mit der Brühe aufgießen und darin in ca. 20 Minuten weich garen. Sahne dazugeben, aufkochen. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Petersilienwurzeln in 1 EL Öl 5–8 Minuten anbraten.

7. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den ausgewickelten Kohlbraten auf ein Blech setzen, mit übrigem Öl (2 EL) einpinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten rösten.

8. Kurz vorm Servieren die Sauce noch mal erhitzen (sollte sie zu dickflüssig geworden sein, etwas Wasser zugeben) und mit der restlichen Trüffelbutter aufschäumen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlbraten in Scheiben schneiden und mit den Petersilienwurzeln und der Sauce anrichten. Trüffel in feine Scheiben hobeln, darüberstreuen und servieren.

Tipp: Was tun mit dem restlichen Kohl? Sowohl der Rot- als auch der Weißkohl sind eine feine Beilage: Übrigen Kohl fein schneiden, in einer großen Pfanne in Öl knackig braten. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer würzen. Etwas Apfelsaft angießen, Kohl bis zur gewünschten Konsistenz garen.



Pilzbraten im Brotmantel

Bild auf Seite 71

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten plus Wartezeit: über Nacht + 3 bzw. 4 Std.

Zutaten für 6 Portionen

550 g Pizzamehl (siehe dazu auch die Info links) und etwas Mehl zum Arbeiten, 60 g flüssiger Sauerteig
8 g Trockenhefe, Salz
20 g getrocknete Steinpilze
600 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Seitlinge, Shiitake, Austernpilze), 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Butter, Pfeffer
500 g Blattspinat, 350 g Ricotta
5 EL Milch, 70 g geriebener Parmesan, 4 EL Olivenöl, 1 Bund Petersilie

1. Mehl, Sauerteig, Hefe, 20 g Salz und 350 ml Wasser verkneten. Teig 1 Stunde ruhen lassen, dann mit Folie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank holen, temperieren.

2. Trockenpilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Frische Pilze putzen, würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken, portionsweise mit den Pilzen in Butter anbraten. Einweichwasser durch ein Sieb zum Pilz-Mix gießen. Steinpilze hacken, unterrühren. Pilze garen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Salzen, pfeffern.

3. Spinat putzen, grobe Stiele entfernen. Spinat in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen, trocken ausdrücken. Teig durchkneten, auf etwas Mehl auf ca. 40 x 45 cm ausrollen. Spinat, Pilze (beides sehr gut abgetropft) darauf verteilen. Teig über der Füllung einrollen und noch mal 1 Stunde gehen lassen.

4. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pilz-Brot auf einem Blech im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, dabei nach 20 Minuten die Ofentemperatur um 20 Grad reduzieren.

5. Ricotta, Milch, Parmesan und Öl verrühren, salzen, pfeffern. Petersilie hacken, unterrühren. Pilz-Brot-Braten kurz ruhen lassen, mit der Ricottacreme servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

VIELFALT schwelgen



Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold-Sauce

Bild auf Seite 72

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 ½ kg bunte Möhren

3 Knoblauchzehen

1 Bund Thymian, ca. 9 EL Olivenöl

1 TL gem. Kumin (Kreuzkümmel)

Salz, Pfeffer, 6–8 Blätter Filo- oder

Strudelteig, 1 Eiweiß

30 g Sesamsamen (schwarze und weiße), ½ Bund roter Mangold

500 g griechischer Joghurt

3 EL Zitronensaft und ca. 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio)

Chilipulver oder Chiliflocken

1. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Möhren schälen, in Stifte schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln. Thymian fein hacken, mit Hälfte Knoblauch, 3 EL Öl, Kumin, Salz, Pfeffer verrühren. Möhren damit mischen, auf Blech mit Backpapier im Ofen 20 Minuten rösten. Abkühlen lassen, noch mal abschmecken.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigblätter evtl. überlappend zu einer Fläche von ca. 40 x 40 cm aufeinanderlegen, dabei jedes Blatt mit etwas Öl bepinseln. Möhren auf die Teigfläche legen (im unteren Drittel), Rand frei lassen. Teig an den Seiten nach innen klappen, alles einrollen. Eiweiß mit etwa 1 EL Öl verrühren. Die Rolle damit einpinseln, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

3. Inzwischen Mangold putzen, Stiele fein schneiden, Blätter hacken. Stiele mit übrigem Knoblauch in 2 EL Öl ca. 4 Minuten braten, evtl. etwas davon abnehmen. Dann Blätter zugeben, kurz mitdünsten. Etwas abkühlen lassen. Joghurt unterrühren und mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Chili würzen. Möhrenbraten, Joghurt und evtl. Mangoldstiele anrichten.

Garnier-Tipp: Mangoldstiele mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden, in Öl frittieren. Auf dem Strudel verteilen.



Selleriebraten und Zwiebel-Morchel-Sahne

Bild auf Seite 73

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Thymian, ca. 9 EL Olivenöl

2–4 TL zerstoßer Pfeffer

grobes Meersalz, 3 EL Ahornsirup

2 junge Sellerieknoten (mit je ca. 600 g Gewicht)

350 g Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 400 ml Rotwein, Salz, Pfeffer

400 ml Gemüsebrühe oder -fond

30 g getrocknete Morcheln

2 Zwiebeln, 200 g Schlagsahne

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Thymian hacken (etwas zum Garnieren abnehmen), die Hälfte davon mit ca. 6 EL Olivenöl, zerstoßenem Pfeffer, 1 EL Meersalz sowie 1 EL Ahornsirup mischen. Sellerieknoten mit Schwamm oder Bürste gut säubern, putzen. Knoten auf einem mit Backpapier belegten Blech mit etwas Würzöl einpinseln. Sellerie im vorgeheizten Ofen ca. 3 Stunden backen und dabei gelegentlich mit etwas Würzöl einpinseln. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken.

2. Inzwischen Schalotten und 2 Knoblauchzehen abziehen, längs halbieren, in 2 EL Öl anbraten. Übrige 2 EL Ahornsirup dazugeben, 100 ml Rotwein dazugießen. Unter Rühren einkochen, bis der Wein verdampft ist. Übrigen Wein (300 ml) angießen, Schalotten-Mix in 20 Minuten zugedeckt weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer würzen, übrigen Thymian unterrühren.

3. Gemüsebrühe aufkochen, Morcheln damit übergießen und 30 Minuten quellen lassen. Zwiebeln und übrige Knoblauchzehen abziehen, im übrigen Öl (1 EL) anbraten. Sahne und Morchelfond (durch ein Sieb) dazugießen und die Sauce sämig einkochen lassen. Morcheln putzen (Stiel abschneiden), zugeben. Salzen, pfeffern.

4. Selleriebraten mit Morchelsauce und Schalotten anrichten. Mit Meersalz bestreuen, mit Thymianblättchen garnieren.



Kartoffelbraten mit Roter Bete auf Erbsen-Pesto

Bild auf Seite 74

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

700 g festkochende Kartoffeln, Salz

500 g gekochte Rote-Bete-Knollen

2 Knoblauchzehen, 2 Bund Estragon

3 EL Zitronensaft, 6 EL Olivenöl

Pfeffer, 1 EL Raz el Hanout (arab.

Gewürzmischung), Chilipulver

2 Rollen Blätterteig (à 275 g; vegan)

ca. 80 ml Hafercreme oder Hafer-

drink, 2 EL Sesamsamen

250 g TK-Erbsen

100 g blanchierte Mandelkerne

½ Bund Minze

1. Kartoffeln schälen, klein würfeln, in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Abgießen, ausdampfen lassen. Rote Bete würfeln. Knoblauch abziehen, hacken. Estragon fein schneiden, mit Hälfte Knoblauch sowie mit Zitronensaft, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, Raz el Hanout, ca. 1 TL Chili verrühren. Mit Roter Bete, Kartoffeln mischen.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Längsseite einer Blätterteigrolle mit etwas Hafercreme bepinseln. Zweite Teigplatte überlappend darauflegen, an der Nahtstelle gut fest- bzw. zusammendrücken. Vom Teig einen etwa 7 cm breiten Streifen zum Garnieren abschneiden. Füllung im unteren Drittel der Teigplatte verteilen. Teig darüber einrollen, Seiten gut verschließen. Rolle dünn mit Hafercreme bestreichen. Teigstreifen in lange Dreiecke schneiden, auf die Rolle legen. Mit etwas Hafercreme bepinseln und mit Sesam bestreuen. Rolle im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

3. Erbsen in Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen. Mandeln in Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Dann mit Erbsen, übrigem Knoblauch, Minzeblättchen, 3 EL Öl und ca. 50 ml Hafercreme pürieren. Erbsen-Pesto mit Salz, Pfeffer würzen und zum Gemüsebraten reichen.

CHAMPAGNER

Der prickelnde Schaumwein ist Weihnachten & Silvester besonders beliebt. Hier begeistert er in extravaganten Vorspeisen, als fruchtiger Aperitif oder feine Nascherei



SÜPPCHEN

2 Schalotten, 1 kleine Möhre, ½ Stange Lauch, 250 g Knollensellerie putzen, klein schneiden. In 1 EL Butter andünsten, mit 200 ml Champagner und 400 ml Gemüsebrühe ablöschen, 15 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren, passieren. Suppe mit 200 g Sahne aufkochen, mit 100 ml Champagner, Salz, Pfeffer abschmecken. Beliebig toppen mit Croûtons, geschlagener Sahne oder Milchschaum.





Wir lieben
Backen!

JETZT
BEI IHREM
ZEITSCHRIFTEN-
HÄNDLER
ODER UNTER
www.burda-foodshop.de
ODER AUCH ALS
E-PAPER



Himmlische Plätzchen & feine Grüße vom
Weihnachtsmarkt sowie Fruchtiges mit Mandarine & Orange

Ein krönender Abschluss

Mit diesen süßen winterlichen Leckereien bleibt der Abend in unvergesslicher Erinnerung: Cassata-Eistorte, Rotwein-Birnen-Pudding und kleine Tartelettes Tatin mit Karamell-Mascarpone verzaubern alle Genießer-Herzen im Nu



Rotwein-Birnen-Pudding
mit Ingwersahne

Aufs Köstlichste vereint: **Zimt,**
Vanille, Rotwein, Butter, Eier,
Mehl und kleine Obstwürfel
avancieren zum Traum-Dessert.

REZEPT AUF SEITE 86



Ananas-Nicecream mit gegrillter Ananas

Charmant: Pürierte Fruchtwürfel, Kokos-milch und Lavendelhonig werden in Würfel-form eingefroren. Auf gegrillter Ananas mit Minz-Zucker ein Geschenk für Groß und Klein.

REZEPT AUF SEITE 86

Cassata-Eistorte

Selbst gemachtes Parfait trifft auf **kandierte Früchte, Schokolade, Nüsse und bestes Weihnachtsgebäck**. Umhüllt von gezuckerten Ananasscheiben – das ist purer Luxus!

REZEPT AUF SEITE 86



Kreativ in
Szene gesetzt



Kleine Tartes Tatin mit Karamell-Mascarpone

Der traditionelle französische Apfelkuchen überzeugt hier im Mini-Format mit **crunchy Blätterteig, karamellisierten Apfelscheiben und gerösteten Mandeln.**

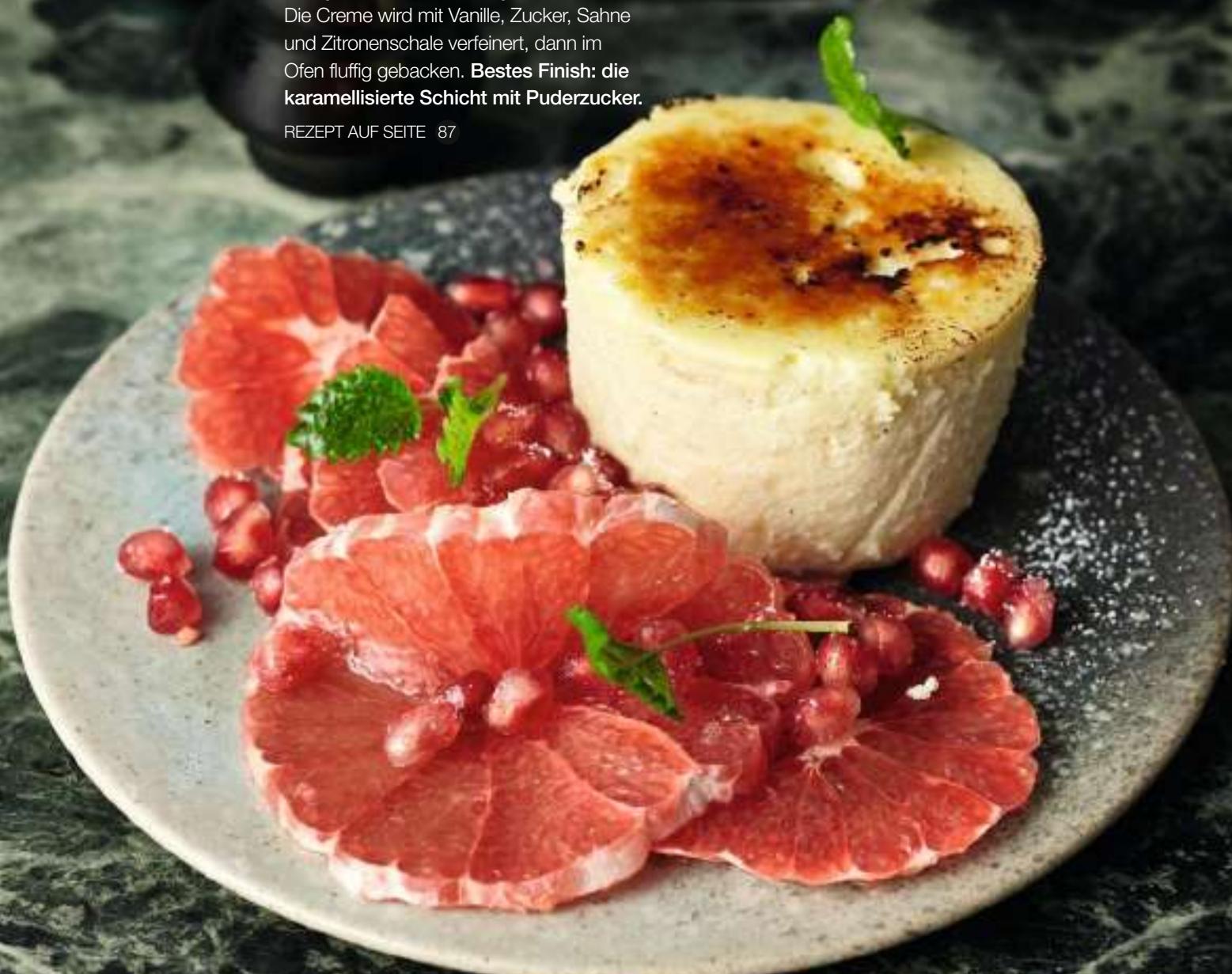
REZEPT AUF SEITE 87

Welch süßes Kompliment

Quark-Mousse mit Grapefruit-Granatapfel-Salat

Die Creme wird mit Vanille, Zucker, Sahne und Zitronenschale verfeinert, dann im Ofen fluffig gebacken. **Bestes Finish:** die karamellisierte Schicht mit Puderzucker.

REZEPT AUF SEITE 87



Regina Hemme
ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost



24 köstliche Überraschungen

Ob klassisch mit Schokolade oder raffiniert mit Gewürzmischungen, Lakritz oder Gin – mit diesen edlen Adventskalendern wird die Vorweihnachtszeit zum absoluten Hochgenuss

VIELFÄLTIG

Gewürze zum Kochen, Backen oder auch Grillen – der „Premium“-Kalender begeistert mit kleinen Tütchen, Korkengläsern und passenden Rezeptideen. **Das gefällt mir:**

Hinter den Türchen verstecken sich kreative Mischungen wie „Pink Curry“ mit Roter Bete, Kurkuma, Chili und Nelke – spannend.

Infos: um 70 Euro, von und über www.ankerkraut.de



AROMATISCH

An kalten Wintertagen verwöhnen die verschiedensten Tees alle Sinne. Die Mischungen sind lose in kleinen Gläsern abgefüllt. **Das gefällt mir:** Von mildem Kräutertee bis zu fruchtigem Rooibos mit Orange und Kornblume – herrlich duftende Vielfalt ganz ohne Zusatzstoffe. **Infos:** um 57 Euro, von und über www.meingenuss.de



FESTLICH

Mit dieser Variante versüßen wir uns die Tage bis Weihnachten: Zartschmelzende Lindor- und Crème-Brûlée-Kugeln, ein Mini-Weihnachtsmann und viele weitere schokoladige Grüße aus dem Hause Lindt verzaubern Groß und Klein.

Das gefällt mir: Ein Klassiker für die

ganze Familie, der nicht nur mit seinem feinen Inhalt überzeugt, sondern auch durch die funkelnde Adventskranz-Optik zum Blickfang wird.

Infos: um 19 Euro, von Lindt z. B. in Supermärkten

EINZIGARTIG

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei, denn in den kleinen Schachteln stecken tolle süße und herzhafte Snacks. Das Schöne: Alles ist vegan.

Das gefällt mir: Neben Klassikern wie gerösteten Mandeln und geräuchertem Tofu können Sie sich auf außergewöhnliche Produkte wie knusprige Kichererbsen und gepuffte Physalis freuen.

Infos: 45 Euro, von und über www.korodrogerie.de



EXKLUSIV

Wunderschön illustriert vom brasilianischen Künstler Mauro Martins überzeugt der Kalender dank ausgewählter Gin-Sorten, welche mit Aromen aus aller Welt überraschen.

Das gefällt mir: Mithilfe zweier Tasting-Gläser und informativem Magazin wird die Verkostung zu Hause zum Erlebnis. **Infos:** 24 Fläschchen à 30 ml, um 120 Euro, von und über www.tastillery.com



ELEGANT

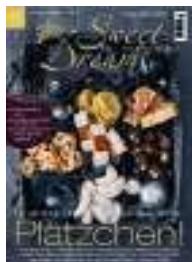
Ein Muss für Lakritz-Fans: Besondere Kreationen wie Passionsfrucht und Salty Caramel sorgen für intensive Gaumenfreuden. So ist Abwechslung garantiert!

Das gefällt mir: Aufgrund des schlichten, hochwertigen Designs besonders schön zum Verschenken. **Infos:** ab 42,50 Euro, von und über www.lakridsbybulow.de

Herrlich fruchtig-frisch: DESSERTS

Lust auf mehr?

Weitere feine und festliche Desserts sowie Inspirationen und Ideen für einen zauberhaften Advent finden Sie in unserer neuen Ausgabe der „Sweet Dreams“. Außerdem im Heft: zarte Plätzchen, himmlische Leckereien vom Weihnachtsmarkt sowie köstliche Kreationen mit Mandarine und Orange. Ab sofort überall dort erhältlich, wo es Zeitschriften gibt.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Rotwein-Birnen-Pudding mit Ingwersahne

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Timbale-Förmchen (à ca. 130 ml)

2 Birnen, 200 g Zucker

1 Zimtstange, ½ Vanilleschote

250 ml Rotwein

100 g weiche Butter und etwas

Butter zum Fetteln der Förmchen

2 Eier, 100 g Mehl (Type 405)

20 g Speisestärke, 1 TL Backpulver

200 g Schlagsahne

40 g kandierter Ingwer

FÜR DIE GARNITUR

nach Belieben 1 Birne in sehr

dünne Scheiben hobeln und mit

etwas Zitronensaft beträufeln

1. Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Birnen fein würfeln. 100 g Zucker, Zimtstange, die längs aufgeritzte Vanilleschote sowie 150 ml Rotwein aufkochen. Birnenwürfel darin weich kochen.

2. Birnen in ein Sieb abgießen, Weinfond auffangen, abkühlen lassen. Zimt, Vanilleschote entfernen. Butter cremig aufschlagen. Eier und Weinfond unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Birnenwürfel unterheben.

3. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen gut ausbuttern, Teig einfüllen. In eine große Auflaufform oder ein tiefes Blech so viel heißes Wasser gießen, dass die Förmchen darin zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen. Puddinge im Wasserbad im Ofen etwa 25 Minuten backen. In den Formen abkühlen lassen.

4. Inzwischen übrigen Zucker (100 g) in einer Pfanne karamellisieren. Mit übrigem Wein (100 ml) ablöschen und röhren, bis sich die Zuckerstücke aufgelöst haben. Sirup abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, kandierten Ingwer würfeln. Ingwer und Sahne mischen. Puddinge auf Teller stürzen, mit Sirup beträufeln, mit Ingwersahne und evtl. Birnenscheiben anrichten.



Ananas-Nicecream mit gebrillter Ananas

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 5 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: XXL-Silikon-Eiswürfelform für 4–6 Jumbo-Eiswürfel (Alternativen siehe unten)

1½ Ananas, 200 ml Kokosmilch

100 ml Lavendelhonig

½ Bund Minze, ca. 30 g Zucker

2 EL Puderzucker, etwas Butter

1. Ananas schälen, jeweils den harten Mittelstrunk entfernen bzw. ausschneiden. Eine halbe Ananas in 8–12 Scheiben (für die Grillananas) schneiden, Scheiben zugedeckt beiseitestellen. Restliche Ananas (ca. 500 g) würfeln, für 4 Stunden einfrieren. Kokosmilch ebenfalls gut kühlen.

2. Gefrorene Ananaswürfel, Kokosmilch und Honig fein pürieren, in die Mulden der Eiswürfelform füllen. Nicecream noch mal mindestens 1 Stunde einfrieren.

3. Etwas Minze zum Garnieren beiseitelegen. Zucker mit den restlichen Minzeblättchen fein mixen bzw. im Mörser fein zerstoßen. Die Ananasscheiben mit Puderzucker bestäuben. In einer Grillpfanne in Butter beidseitig 1–2 Minuten braten.

4. Inzwischen Nicecream ca. 5 Minuten antauen lassen. Ananasscheiben auf Teller verteilen, die Nicecream darauf anrichten. Mit Minz-Zucker bestreuen, mit übriger Minze garnieren und sofort servieren.

Und dazu: evtl. ein Glas Dessertwein.

Tipp: Statt als XXL-Würfel in einer Silikonform können Sie die Nicecream – also gefrorene pürierte Fruchtmasse – auch in einer vorgekühlten Schüssel einfrieren. Dann mit einem Eisportionierer aus der angefrorenen Masse Kugeln formen und diese auf einem Teller noch ca. 1 Stunde tiefkühlen. Will man die Eiskugeln jedoch länger im Tiefkühler aufbewahren, sollte man sie unbedingt noch in ein dicht schließendes Gefäß umfüllen.



Cassata-Eistorte

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für 10–12 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: gefriergeeignete halbrunde Form (ca. 2 l Fassungsvermögen, ca. 22 cm Ø), am besten aus Edelstahl

4 Eigelb, 6 EL Rum (alkoholfrei)

Alternative: Apfel- oder Ananassaft

120 g Zucker, 1 EL Lebkuchen-

gewürz, 700 g Schlagsahne

200 g Weihnachtsgebäck (z.B.

Schokoladen-Printen, Spekulatius)

200 g kandierte Früchte (evtl. ein Mix aus Ananas, Zitronen, Ingwer und Kirschen) sowie zusätzlich

5–6 kandierte Ananasscheiben

50 g Pistazien (geschält)

50 g Walnuskerne

200 g Zartbitterschokolade

1. Eigelbe mit 3 EL Rum, Zucker sowie dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Alles weiterschlagen, bis die Masse Zimmertemperatur erreicht hat. Sahne steif schlagen und unterheben.

2. Gebäck zerbröseln. Kandierte Früchte (bis auf die Ananasscheiben) evtl. kleiner würfeln. Pistazien und Walnüsse hacken. Gebäckbrösel mit übrigem Rum (3 EL) mischen. Die Parfait-Masse in 3 Portionen teilen. Gebäck, Frucht- sowie Nuss-Mix mit jeweils einer Portion vermischen.

3. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Ananasscheiben horizontal durchschneiden, den Formrand mit den dünnen Scheiben auslegen. Parfait-Mischungen nacheinander in die Form füllen, dabei die ersten beiden Schichten mit der flüssigen Schokolade bestreichen. Cassata im Gefrierfach mindestens 5 Stunden tiefkühlen.

4. Cassata ca. 10 Minuten vorm Servieren aus dem Tiefkühler holen. Auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen.

mit Verwöhngarantie



Kleine Tartes Tatin mit Karamell-Mascarpone

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 8 Stück

DAS BRAUCHT MAN: 8 Tartelette-Förmchen mit je ca. 10 cm Ø
3–4 kleine Äpfel (z.B. Elstar)

2 EL Zitronensaft
Butter zum Fetten der Förmchen und 2–3 EL Butter für den Karamell
200 g Zucker, 150 g Mascarpone
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
150 g Schlagsahne, 50 g Mandeln

1. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in feine Scheiben hobeln, mit Zitronensaft beträufeln. Förmchen fetten.

2. In einem Topf Zucker und 4 EL Wasser karamellisieren lassen. 2–3 EL Butter zugeben und rühren, bis ein dicker Karamell entstanden ist. Etwa zwei Drittel des Karamells in die Förmchen verteilen. Übrigen Karamell mit 2–3 EL Mascarpone verrühren, beiseitestellen. Apfelscheiben auf dem Karamell in den Förmchen verteilen.

3. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, in 8 Quadrate schneiden. Teig etwas flacher ausrollen, über die Förmchen legen und auf die Apfelscheiben drücken. Den Teigrand vorsichtig zwischen Apfelscheiben und Förmchenrand drücken, Teig an der Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tartelettes im vorgeheizten Ofen 20–23 Minuten backen. Dann etwas abkühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen, Karamell-Mascarpone unterheben. Übrige Mascarpone mit etwas Karamellsahne glatt rühren, dann unter den Sahne-Mix heben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Mandeln goldbraun rösten und hacken.

5. Förmchen mit den Tarten auf einem Blech auf dem heißen Backofenboden kurz erwärmen. Tarten vorsichtig auf Teller stürzen. Etwas Sahne-Mix daraufspritzen, mit Mandeln bestreuen und servieren.



Quark-Mousse mit Grapefruit-Granatapfel-Salat

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: 6 Förmchen (je ca. 150 ml), Flambierbrenner
½ Vanilleschote, 400 g Frischkäse
100 g Zucker, 50 g Schlagsahne
50 g Mehl (Type 405)
ca. 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale (Bio), 200 g Speisequark
3 Eier (Größe M), etwas Fett für die Förmchen, 2 (rosa) Grapefruits ausgelöste Kerne von 1 Granatapfel
½ Bund Melisse, 2 Pck. Vanillezucker, 3 EL Puderzucker

1. Vanillemark aus der Schote kratzen, mit Frischkäse, 50 g Zucker, Sahne, Mehl, Zitronenschale und Quark verrühren. Eier trennen. Eigelbe unter die Quarkmasse rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker auflöst. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

2. Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen einfetten. Den Förmchenrand jeweils mit einem zurechtgeschnittenen Streifen Backpapier erhöhen und die Creme einfüllen. Ein tiefes Backblech mit kochend heißem Wasser füllen. Förmchen hineinstellen, Mousse im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Vor dem Stürzen abkühlen lassen.

3. Grapefruits schälen, Kerne und weiße Häutchen entfernen. Grapefruits in dünne Scheiben schneiden und mit Granatapfekernen, gehackter Melisse (bis auf etwas zum Garnieren), Vanillezucker mischen.

4. Backpapierstreifen abziehen, Mousse mit einem dünnen Messer vom Formrand lösen und vorsichtig auf Teller stürzen, evtl. umdrehen. Mousse-Oberfläche mit Puderzucker bestäuben, mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Grapefruitsalat dazu anrichten, mit der beiseitegelegten Melisse garnieren und servieren.

Bezugsadressen

Accessoires und Deko in diesem Heft

S. 13 Teller oben von und über www.3punkt.de

S. 15 Schale von und über www.feinedinge.at

S. 18, Bild links

Platte von Paola Navone über www.porzellanmanufaktur.net

S. 18, Bild links Bräter von und über www.lecreuset.de

S. 40 Teller von Gerd Sommerlade über www.porzellanmanufaktur.net

S. 58 Teller von Paola Navone über www.porzellanmanufaktur.net

S. 51 Teller von KH Würzt über www.sigmarlondon.com

S. 56 Schale unten links von Paola Navone über www.porzellanmanufaktur.net



Teller oben von www.3punkt.de

Alltagsmomente der
SCHÖNHEIT

EIN GEDECKTER TISCH IST NICHT EINFACH NUR BESTECK, TELLER & CO., SONDERN EINE LEBENSEINSTELLUNG. **STEFANIE HERING**, GESTALTERIN UND KERAMIKMEISTERIN, VERRÄT UNS WARUM UND WAS DAZU GEHÖRT



Stefanie Hering

Keramikmeisterin, Gestalterin, Inhaberin

Die Kreationen der Berlinerin begeistern Gastronomen, Spitzköche und Gourmets auf der ganzen Welt. Im Flagship-Store von „Hering Berlin“ in der Potsdamer Straße kann man viele der luxuriösen Stücke bewundern und natürlich kaufen. Mehr Infos gibt es unter: www.heringberlin.de

P

reisgekrönt, anders und dennoch so klar – das ist das Porzellan von „Hering Berlin“. Dahinter steht Stefanie Hering. Nach ihrer Töpferlehre verbrachte die Kunsthändlerin einige Jahre in Irland und Dänemark. Vielleicht sind es diese Einflüsse, vielleicht aber auch eine innere Stimme, welche Stefanie Hering bei ihren Entwürfen inspirieren. Ein schönes Essen ist für sie eine Symbiose zwischen Geschirr und Gericht. Jedes ist und bleibt für sich ein Star, keines wird dem anderen aufgezwungen. Zusammen schenken sie Momente der Schönheit und des Genusses für alle Sinne. Wenn man möchte täglich, morgens, mittags und abends. Mit uns sprach die Designerin und Visionärin über Tischkultur, Tischgedecke und Kinder bei Tisch...

Frau Hering, was bedeutet für Sie Tischkultur?

Ein sehr wichtiges Thema für mich, das sich in den letzten Jahren rasant verändert hat und gerade in der aktuellen Zeit an Fahrt gewinnt, ist das Thema Nachhaltigkeit und Verantwortung. Das geht einher mit der gesellschaftlichen Wiederentdeckung von Manufakturarbeit und der zunehmend hohen Wertschätzung von Handwerkskunst, egal in welchem Bereich. Diese Sensibilisierung im Konsumverhalten, dass ich mich bewusst entscheide, Lieblingsstücke kultiviere, die ich immer wieder neu und sehr eklektisch inszeniere – das alles gehört heute für mich zu einer neuen Form von Kultur am Tisch. Vom nachhaltig gefertigten Porzellan über liebevoll ausgesuchte Lebensmittel bis hin zu ehrlich zubereiteten Speisen.

Also lieber Einzelstücke statt ein ganzes Service?

Ja, denn die wenigsten Menschen kaufen sich noch ein reines Festtagsgeschirr. Viele wollen auch im Alltag einen Moment der Schönheit und des bewussten, nachhaltigen Luxus genießen. Die Idee ist, dieses Porzellan mit Einzelstücken so aufzuwerten, dass immer wieder Neues entsteht.

Platzkärtchen sind wieder im Trend. Tipps für individuelle?

Nun ja, auch da tendiere ich eher dazu, die Gäste mal so richtig zu überraschen. Warum also nicht mit ihrem persönlichen,

schönen Initial auf Porzellan am Tisch begrüßen? Zum Beispiel auf Becher oder Brötchenteller. Und wer mag, gibt die Becher oder Tellerchen nach dem Dinner seinen Gästen als „guest gifts“ mit. Das wäre für mich eine Geste ultimativer, unkonventioneller Gastlichkeit.

Was gehört an Festtagen für Sie auf den Tisch?

Man darf am Tisch ruhig opulent sein, mit den Speisen, aber auch mit Geschirr und Dekor – ein Maximum gibt es da eigentlich nicht. Bereits mit einem klassischen Weißporzellan lässt sich eine ganz famose Tafel gestalten. Etwa mit auf ebenfalls weißen Plateaus und Austernbars drapierten Kerzen und Rosenzweigen mit Hagebutten oder Ilex.

Highlight auf dem Tisch

Die Kollektion heißt „Evolution“. Blüte? Muschel? Die Schalen laden zur Inspiration ein (je 92 Euro).

Dann lieber Kindertisch oder alle zusammen?

Auf jeden Fall alle an einer Tafel. Das belebt das Gespräch. Und der Nachwuchs wird auch gleich auf die Werte und Rituale bei Tisch eingestimmt. Ich habe festgestellt, dass ein Verhaltenskodex, den Erwachsene bei Tisch pflegen, von Kindern – selbst von den Kleinsten – mit Enthusiasmus aufgenommen wird, wenn man ihn erklärt. Und wenn doch einmal etwas daneben- oder kaputtgeht? That's life. Mein Porzellan ist nicht für die Vitrine, sondern für das Leben gedacht.

Interview: Chantal Götte

Passion für Porzellan

„Immer das Stück, an dem ich gerade arbeite, ist mein Lieblingsstück“, schwärmt die Designerin Stefanie Hering



FÜR DIE EWIGKEIT



Puristisch, klassisch, Modern Art oder mit Statement – die Auswahl ist groß

DIE KPM BERLIN, KÖNIGLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR, HAT EINE SEHR LANGE TRADITION. DIESER VERBINDET SIE ZUKUNFTSORIENTIERT MIT URBANEM LIFESTYLE. WIE? UNTER ANDEREM MIT DEN NEUEN COOLEN TO-GO-BECHERN AUS PORZELLAN

Rund 320.000 Mal geht in Deutschland pro Stunde ein Einwegbecher über die Theken. To-go-Getränke sind für viele Menschen ein fester Bestandteil im alltäglichen Leben, ob im Job, beim Sport oder unterwegs. KPM Berlin, die Königliche Porzellan-Manufaktur, hat darauf reagiert und setzt mit ihren To-go-Bechern aus Porzellan auf einen stilsicheren und bewussten Konsum. Sie ist eine der letzten privaten Porzellan-Manufakturen Deutschlands und gehört zu den Luxusmarken der Welt. Als Friedrich der Große 1763 die KPM übernahm, verlieh er ihr neben vieler Privilegien auch ihr Markenzeichen, das kobaltblaue Zepter. Seit über 250 Jahren steht dieses für höchste Qualität aus natürlichen Rohstoffen, handmade in Berlin. Mit Tradition und Qualität hat es das Unternehmen geschafft, über Jahrhunderte attraktiv zu bleiben. Auch in einer Zeit, in der Porzellanservices gerne mal gewechselt werden. Für Inhaber Jörg Woltmann, Geschäftsführerin Martina Hacker und Chef-Designer Thomas Wenzel eine

Herausforderung, aber mit Liebe zum Produkt, viel Kreativität und Zukunftssinn machbar. Die aktuelle Ikone der Manufaktur und mittlerweile auch eines der beliebtesten KPM-Produkte ist der „Kurland-Becher“, ein Sinnbild der Unternehmensphilosophie. „Der To-go-Becher ist eine überlegte Entscheidung für mehr Umweltbewusstsein, eine Antwort auf die schnelllebige Konsumgesellschaft und ein Symbol für Stilsicherheit“, erklärt Geschäftsführerin Martina Hacker, „als Accessoire und Statement wird er ganz altersunabhängig gekauft, um diese Messages zu transportieren.“ Bei diesem Modell trifft Funktionalität mit dem Anspruch unserer Zeit auf ein Design von 1790. Die Kollektion umfasst viele Ausführungen. Mit manchen unterstützt KPM auch bestimmte Projekte, wie beispielsweise mit dem Becher „IJM Stopp Sklaverei“. Eine Edition gegen das Schweigen über die soziale Katastrophe moderner Sklaverei. Diese Vielfalt ist es, die die Manufaktur stetig am Puls der Zeit sein lässt. *Chantal Götte*



Schönes
Geschenk zum
Beispiel zu
Weihnachten:
Das Design vom
Becher „Kurland“
ziert KPM-Porzellan
seit 1790. Ab 59 Euro,
www.kpm-berlin.com

DIE WINTER- SAISON IST ERÖFFNET!

OB AUSFLUG ZUM WEIHNACHTSMARKT,
EINE KLEINE WELLNESS-AUSZEIT IM SCHNEE,
KULINARISCHE PRÄSENTE FÜRS FEST ODER
EINE BESONDERE LOCATION FÜR SILVESTER
– HIER SIND FEINSTÉ TIPPS FÜR GENIESSE



BESTE LAGE

Das Hotel liegt
inmitten der
oberbayerischen
Voralpen. Das
perfekte Domizil für
Naturliebhaber



**WELLNESSHOTEL
KLOSTERHOF,
BAYERISCH GMAIN**

Den Jahreswechsel genussvoll feiern

Um das alte Jahr gemütlich zu verabschieden und gut geblaut ins neue Jahr zu starten, hat sich das Team vom „Klosterhof“ in Bayerisch Gmain mit dem „Jahreswechsel im Klosterhof“ ein besonderes Urlaubs-Special für seine Gäste überlegt. Kulinarischer Höhepunkt des fünftägigen Aufenthalts ist das Silvester-Gala-Dinner unter dem Motto „Reise um die Welt“. Küchenchef Sascha Förster und sein Team

verwöhnen ihre Gäste an diesem Abend mit Gaumenfreuden wie Kapuzinerknollen-Mousse, Gänseleber-Domino oder Hanging Tenderloin Steak aus dem Dry-Ager. Romantisch wird es, wenn das neue Jahr mit einem Feuerwerk vor der atemberaubenden Bergkulisse begrüßt wird. Auch an den übrigen Urlaubstagen stehen Genuss und Wohlfühlen im Vordergrund. Liebhaber eines edlen Tropfens sollten sich den Gewölbekeller nicht entgehen lassen, denn dort lagern so einige alte Schätze, die man bei einer Verkostung entdecken kann. Wellness-Fans lassen sich im Spa verwöhnen. Einen besonderen Luxus bietet das „Loft Spa“. Das großzügige Hotelzimmer zieht sich über zwei Stockwerke und hat eine eigene Infrarotkabine und einen Whirlpool direkt am Panoramafenster mit Blick in die Natur.

www.klosterhof.de



URLAUB DE LUXE

Nach dem Abendessen
geht's auf einen Drink in die
coole „BarBarossa“



KREATIVER KOPF
Küchenchef
Sascha Förster
liebt das Spiel
mit den Aromen

Fotos: Der Daberer/F. Neumüller (3); Florian Hammerich; Hotel Klosterho (6); Günter Stanc (1), Peter C. Mayr (1); PR (7)



LIEBLINGS-PLATZ

Viel Holz und
Naturtöne geben
dem Restaurant
einen modernen
und gemütlichen
Look



HOCHGENUSS

Schon nach dem Frühstück auf
das Abendessen freuen? Dann
sind Sie im „der daberer“ richtig

DER DABERER, DELLACH IM GAILTAL

Auszeit im Schnee

Duftende Zimtschnecken, eine schmatzige Scheibe Natur-
sauerteigbrot mit Bauernbutter und Rohmilchkäse, frische
ObstsSmoothies oder warmes Getreideporridge – für das
Frühstück im Biohotel „der daberer“ nimmt man sich am
besten viel Zeit. So kann man sich ganz in Ruhe den ver-
schiedenen Leckerbissen widmen und dabei Pläne für den
Tag schmieden. Wer Lust hat, diesen aktiv zu verbringen,
erkundet die traumhafte Winterlandschaft mit Schneeschu-
hen oder Langlaufski. Wem der Sinn eher nach Entspan-
nung steht, hüllt sich in den kuscheligen Bademantel und
sucht sich sein Lieblingsplätzchen im Spa. Im Schwimm-
bad, der Sauna, bei einer Massage oder beim Yogakurs
kommen Körper und Geist mühelos zur Ruhe. Ein ganz be-
sonderer Ort sind auch die Sauna und das Saunarium auf
der großen Waldlichtung, hier genießt man die Wärme inmit-
ten der Natur. Genussvoll wird es
auch beim Abendessen mit Menüs
aus besten Zutaten der „Slow Food
Travel Region Gailtal“, wahlweise ve-
getarisch, mit Fisch oder Fleisch, die
man sich täglich neu zusammenstel-
len kann. Tipp: Viel Spaß machen
auch die Kochworkshops, wie bei-
spielsweise „essbarer Wald“.

www.biohotel-daberer.at

GASTGEBER

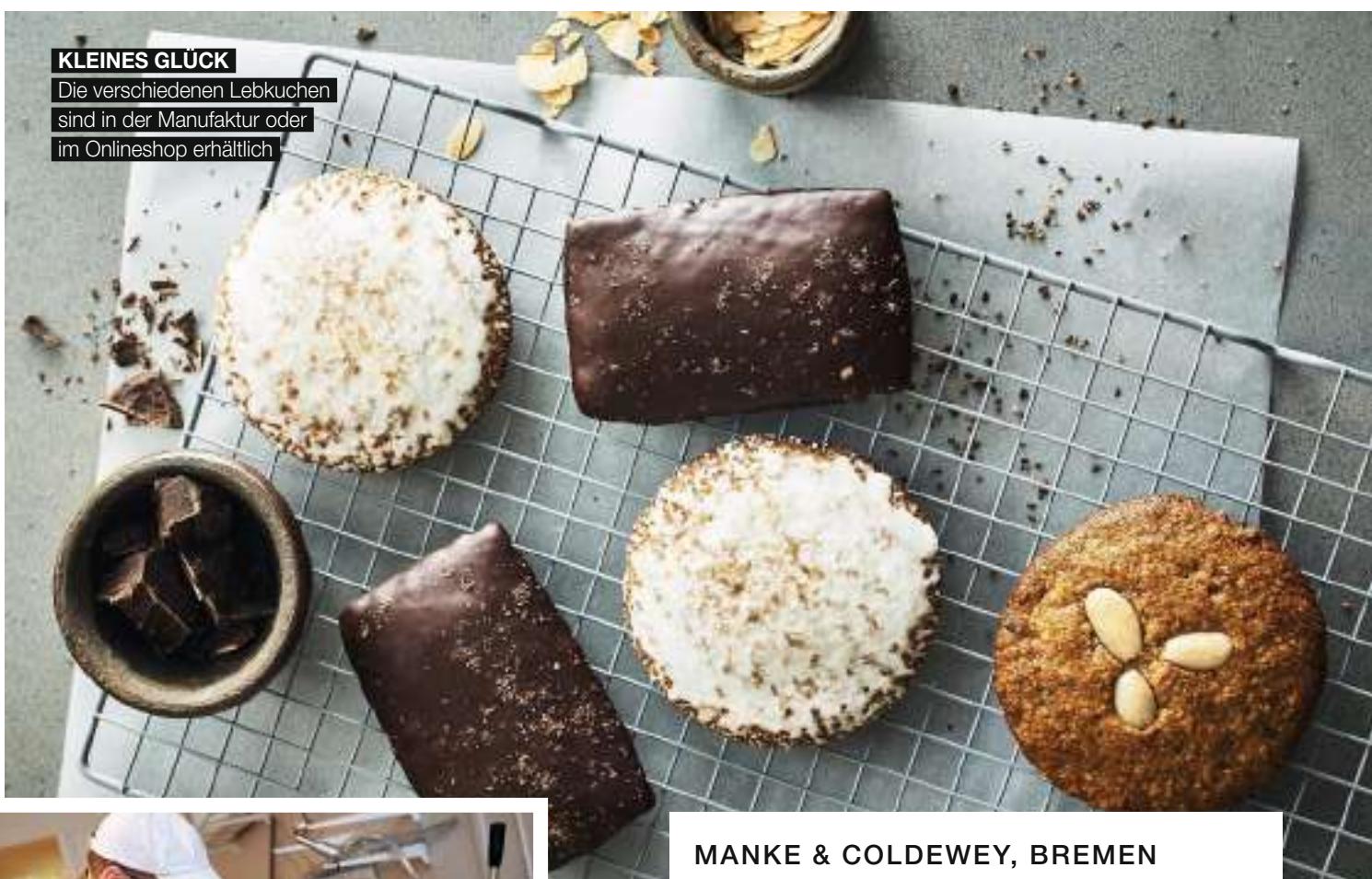
Bereits 1978
stellten Willi und
Inge Daberer
ihr Hotel auf Bio
um. Gemeinsam
mit ihren Kindern
Marianne und
Christian haben
sie einen Wohlfühl-
ort geschaffen



KULINARISCHE REISE / GENUSS-ADRESSEN

KLEINES GLÜCK

Die verschiedenen Lebkuchen sind in der Manufaktur oder im Onlineshop erhältlich



KÖSTLICH

Auch gebrannte Mandeln und Butterstollen entstehen hier in liebevoller Handarbeit



TRADITIONSBETRIEB

Familie Coldevey versüßt in viertter Generation den Bremern das Leben

MANKE & COLDEWEY, BREMEN

Feine Elisenlebkuchen aus dem hohen Norden

Eigentlich sind sie ja eine typische Nürnberger Spezialität, aber auch in Bremen finden Fans des Weihnachtsgebäcks frisch gebackenen Lebkuchen. Betritt man die „Familienmanufaktur Manke & Coldeway“ in der Überseestadt, umweht einen sofort der köstliche Duft der Elisen. Durch die großen Glasscheiben kann man beobachten, wie Mandeln, Nüsse und Eiweiß mit der streng geheimen Gewürzmischung verührt und zu den traditionellen Plätzchen gebacken werden, bevor die Mitarbeiter sie dekorativ verpacken. Bei einer Verkostung kann man neben den klassischen Elisen auch kreative Varianten kennenlernen, wie die „Nordsee Elise“, die mit Sanddorngelee gefüllt ist, die „Ingwer Elise“ oder die „Stadtmusikanten Elise“. Eins haben alle Sorten gemeinsam, sie kommen komplett ohne Mehl aus, denn so werden sie besonders saftig. Und wie kam nun der Lebkuchen in den hohen Norden? Bereits seit 1922 widmet sich das Familienunternehmen den süßen Sünden und verkauft auf Märkten cremiges Eis aus eigener Produktion. Um auch die Wintersaison zu nutzen, entstand vor rund zehn Jahren die Idee, das Traditionsgesäß aus dem Süden nach Norddeutschland zu holen – und nicht nur die Bremer sind begeistert!

www.lebkuchen-bremen.de

LANDLUST BURG FLAMERSHEIM, EUSKIRCHEN

Schlemmerparadies

Die Kulisse ist für Wintertage traumhaft, denn die zweitürmige Barockanlage „Landlust Burg Flamersheim“ steht direkt am Wasser des Weiher. Perfekt, um sich im Advent im Restaurant „Gasthaus Eiflers Zeiten“ in urigem Ambiente mit Klassikern wie knuspriger Ente oder Gans verwöhnen zu lassen. Hier kommen bodenständige Gerichte mit einer besonderen Note aus besten Zutaten der Region auf die Teller. „Eifelküche“ auf Spitzenniveau kocht das Team auch nebenan im „Bembergs Häuschen“. „In beiden Restaurants servieren wir an den Weihnachtsfeiertagen auch mittags festliche Menüs“, sagt Küchenchef Oliver Röder, „und auch an Silvester gibt es zahlreiche Köstlichkeiten.“

www.burgflamersheim.de



EXQUISIT

Küchenchef Oliver Röder und sein Team bieten den Gästen besondere Gourmet-Erlebnisse



GOURMET BERNER, WEINSTADT

Genussvolle Präsente

Ob Nussknacker-, Bratapfel- oder Lebkuchen-Likör – bei „Gourmet Berner“ versteht man es, den Geschmack von Weihnachten in Flaschen zu konservieren. Wer gern kulinarische Geschenke unter den Baum legt, kann in der „Genusswelt“ der Manufaktur auf Shoppingtour gehen. Tipp: Ein tolles Präsent sind auch die „Destillaterlebnisse“, bei denen man hinter die Kulissen der Brennerei blicken kann.

www.gourmetberner.de

WALDWEIHNACHTSMARKT, VELEN

Zauberhafter Markt

Märchenhaft, so beschreiben Besucher den Velener Weihnachtsmarkt. Und wahrlich ist das Event auf dem „Landgut Krumme“ etwas ganz Besonderes. Über eine Million Lichter sorgen für eine geradezu mystische Atmosphäre. Festlich geschmückte Holzhütten säumen die Waldwege und die umliegenden Plätze des Guts im Münsterland. Auch das Angebot der 150 Aussteller ist liebevoll ausgewählt, so lassen sich neben Kunst und Handwerk adventliche Leckereien und regionale Spezialitäten entdecken. Beliebt ist auch die „Winterzauberhütte“, die mit warmen Fellen und Winzerglühwein zum Verweilen einlädt. Bei den kleinen Besuchern kommt das Lagerfeuer besonders gut an, denn hier dürfen sie knuspriges Stockbrot backen.

www.waldweihnachtsmarkt.com

STIMMUNGSVOLL

Der Waldweihnachtsmarkt findet an den vier Adventswochenenden statt



Mitmachen & gewinnen

Adventskalender

Insgesamt **135 Preise** verbergen sich hinter den 24 Kalendertürchen. Sie können sie im Internet öffnen und gewinnen. Wie es geht, steht unten rechts

3

**Zentis**

6 x Gewinnpaket von **Zentis**, je 84€. Für garantiert natürliche Genussmomente verlost Zentis je einen stylischen Wesco Brotkasten in Rot sowie ein fruchtig-vielfältiges Natur-Rein Genießerpaket

RÖMMELSBACHER

3x MeinHans Dampfdruck- & Multikocher von **RÖMMELSBACHER** je € 199,99.
14 Automatik Programme. Vielseitig und sicher. MeinHans ersetzt 9 Küchengeräte!



23

Shatler's

6 x Silvester-Pakete von **Shatler's Cocktails**, je 188€. Zur festlichen Zeit gibt es sechs Pakete mit 60 Dosen Shatler's Cocktails in 10 Sorten, bunte Strohhalme und sechs Gläser zu gewinnen.



15

**Yasashi**

5 x Tee-Geschenkbox von **Yasashi**, je 100€. Für alle Teeliebhaber gibt es einen To-Go Becher von Stelton sowie ein leckeres Produktpaket von Yasashi Bio Tee zu gewinnen.

Legoland Deutschland

1x Traumwochenende für eine Familie im **LEGOLAND® Deutschland**



Resort, über 550€. Inklusive 2-Tageskarten, 50€-Gutschein für Shops und Restaurants sowie 1 Übernachtung mit Frühstück im Pirateninsel Hotel.

SweetFamily

5 x Backset von **SweetFamily**, je 100€. Das Back-Set enthält unter anderem RBV Birkmann-Backformen für Zimtsterne und Vanillekipferl.

**Betty Bossi**

1 x Küchenset von **Betty Bossi**, 509€. Verlost werden die begehrtesten Produkte der cleveren Schweizer Küchenexpertin Betty Bossi. Mit dabei: Die Rouladen-Matte „Deko“ und das dazu passende Backbuch.



21

Martermühle

10 x Espresso Caramello von der Kaffeerösterei **Martermühle**, je 52€. Verlost werden je 2 kg Espresso mit einer Note von sanft gerösteten Walnüssen und Zartbitterschokolade.

**Le Creuset**

2 x Signature Bräter von **Le Creuset** in Kirschrot, je 275€. Die hochwertigen Bräter aus Gusseisen bringen frischen Wind in die Genussküche.

6

**Melitta**

4 x 1 Kaffee-Jahresvorrat von **Melitta**, je 130€. Der Melitta BellaCrema in Bio Qualität eignet sich perfekt als Caffé Crème, Americano oder Milchkaffee. Verlost werden vier Jahresvorräte BellaCrema Bio.

9

**Freixenet Mederaño**

7 x Glühwein-Set von **Freixenet Mederaño**, je 75€. In diesem Winter sorgen der weiße und rote Glühwein von Freixenet Mederaño für tolles Weihnachtsmarkt-Feeling. Verlost werden zwölf Flaschen pro Set.

5



Großes ONLINE-GEWINNSPIEL

12

VERPOORTEN

1 x Genießerpaket von VERPOORTEN EDITION Bombardino, 500€. Der Bombardino entstand auf Basis des **VERPOORTEN ORIGINAL**, ist vollmundig und kräftig, wie die südtiroler Freunde ihn sich wünschen.



2

Lebkuchen Schmidt

50 x Probierset von **Schmidt**, je 9,90€. Die Nürnberger Lebkuchen-Experten bieten jetzt auch verschiedene Tee-Variationen. Verlost werden 50 Probiersets mit je einer Schwarz-, Früchte- und Kräutertee-mischung.

Blueair

2 x Luftreiniger von **Blueair**, je 299€. Zu gewinnen sind zwei Blue 3410 für perfekte Innenraumluft. Dank HEPASilent™ Technologie werden u.a. Staub und Haustierschuppen flüsterleise und stromsparend entfernt.



14

CASO Design

5x Gutschein von Caso Design, je 100€. Die Turbo Heißwasserspender von **CASO Design** erhitzen die gewünschte Menge Wasser sekundenschnell (40-100°C). Ideal für Tee oder heiße Zitrone. Der Gutschein ist für den gesamten Onlineshop gültig.



8



Mazzetti L'Originale Köstlichkeiten gefüllt, von Antipasti über Balsamico Spezialitäten bis zum Champagner.

18

Ankarsrum

1 x Küchenmaschine von **Ankarsrum**, 699€. Die Assistant Original ist ein wahres Kraftpaket und vielseitig einsetzbar. Zu gewinnen ist eine Maschine in der neuen Farbe Sunbeam Yellow.



13

Betty Bossi

1 x Küchenset von **Betty Bossi**, 509€. Gewinnen Sie eine breite Auswahl von Betty Bossis Schweizer Top-Küchenhelfern inklusive der Cookie Press für tolle zweifarbige Kekse in verschiedenen Formen.



Aalborg Akvavit

2 x Gewinnpaket von **Aalborg Akvavit**, je 250€. Passend zu Weihnachten verlost Aalborg zwei Pakete mit Aalborg Jubiläums Akvavit und einem hochwertigen Kerzenhalter aus der Serie Kubus by Lassen.

22



24

Europa-Park

1 x Erlebnisaufenthalt im **Europa-Park**, 750€. 1 Übernachtung mit Frühstück in einem der parkeigenen 4-Sterne Hotels für 2 Erwachsene und 2 Kinder inkl. freiem Eintritt an beiden Tagen.

20

Mazola

12 x Genießer-set von **Mazola**, je 50€. Verlost werden zwölf Sets bestehend aus einem Keim- und einem Erdnussöl von Mazola sowie einem hochwertigen, 10-teiligen WMF-Backset.



19

SO NEHMEN SIE TEIL:

Unseren digitalen Adventskalender finden Sie unter dem unten stehenden Link. Sie können vom **1. bis 24. Dezember 2021** jeden Tag per Klick ein neues Türchen aufmachen. Gefällt Ihnen der Preis dahinter, tragen Sie einfach Ihren Namen und Ihre Adresse ein. Das ist schon alles. Die Gewinner des Tages werden zeitnah benachrichtigt. Viel Glück!

Hier finden Sie den Adventskalender:
[www.daskochrezept.de/
adventskalender](http://www.daskochrezept.de/adventskalender)



REZEPT-REGISTER

| | |
|--|----|
| Ananas-Nicecream mit gegrillter Ananas | 86 |
| Austern, gratinierte | 78 |
| Avocadocreme, Lachscreme und Garnelen | 57 |
| Bruschette mit Roter Bete..... | 56 |
| Cassata-Eistorte | 86 |
| Champagner-Süppchen..... | 78 |
| Ente, karamellisierte, mit Kürbis-Linsen | 55 |
| Gänsebrustbraten mit Polenta-Parmesan-Klößen | 54 |
| Grapefruit-Fenchel-Salat | 56 |
| Hasselback-Rumpsteak mit Chimichurri-Füllung | 24 |
| Hirschrücken, Süßkartoffel, Schwarzwurzel & Hagebutte..... | 48 |
| Kalbsbrust, gefüllte, auf gebratenen Artischocken | 22 |
| Titelrezept: Kalbsfilet in der Kartoffel-Lauchzwiebel-Kruste..... | 20 |
| Kalbsrollbraten mit Ratatouille-Füllung und Polenta | 24 |
| Karpfen in Asia-Marinade mit Miso-Selleriepudding | 62 |
| Kartoffelbraten mit Roter Bete auf Erbsen-Pesto | 77 |
| Kohlblätter, geträufelter | 76 |
| Kokos-Huhn mit Zitronengras und schwarzem Reis | 55 |
| Lachs-, „Rollbraten“ | 62 |
| Lammkarree mit Kräuterkruste und Schmortomaten..... | 44 |
| Leberkäse de luxe | 34 |
| Marsala-Pilze mit Spinat..... | 57 |
| Mimosa (Drink mit Champagner)..... | 78 |
| Möhrenbraten mit Joghurt-Mangold-Sauce | 77 |
| Ochsenbacken, geschmorte, mit Bohnen und Pilzen..... | 24 |
| Pfeffer-Flanksteak auf Topinambur-Mus..... | 21 |
| Pilzbraten im Brotmantel | 76 |
| Pralinen, weiße (mit Champagner)..... | 78 |
| Quark-Mousse mit Grapefruit-Granatapfel-Salat..... | 87 |
| Rauchfisch-Meerrettich-Süppchen | 57 |
| Rehkeule, Physalis-Chutney und Mohnklößchen..... | 44 |
| Ribeye-Sauerbraten | 20 |
| Rinderfilet, geräuchertes, mit Rüben-Trüffel-Püree | 21 |
| Roast Lamb mit Gemüse | 44 |
| Roastbeef im Tomaten-Balsamico-Rub | 22 |
| Rotwein-Birnen-Pudding mit Ingwersahne | 86 |
| Saibling in der Grapefruit-Kräuter-Salzkruste | 62 |
| Sauerbraten mit Kirschen | 22 |
| Schweinenacken-Roast | 35 |
| Selleriebraten und Zwiebel-Morche-Sahne..... | 77 |
| Sesam-Haxe, geschmorte | 34 |
| Short Ribs im Kräuter-Rub | 20 |
| Spanferkelbraten mit karamellisierter Anissauce | 34 |
| Süßkartoffel-Steinpilz-Strudel mit Feto und Brombeer-Rote-Bete-Cremesauce | 68 |
| Tartes Tatin, kleine, mit Karamell-Mascarpone..... | 87 |
| Truthahn mit Aprikosen-Sternanis-Füllung | 54 |
| Wildschweinrücken, Kürbisnocken, Pflaumenkraut | 45 |

Titelmotiv: Stockfood Studios/Ulrike Holsten

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



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, Alissia Lehle (Redaktionsleitung), Carmen Mailbeck

(Workflowmanagerin), Lara Schmidt. Volontärinnen: Patricia Dietz,

Nicole Steinbrecht und Elisabeth Tatter. Praktikantin: Stefanie Deimel

Fotografie: Ulrike Holsten

Foodstyling/Rezepte: Nicole Reymann

Styling: Krisztina Zombori

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilkner und Maren Zimmermann

Repro: Michael di Bari, Michael Schätzl; Pixel4Media –

Burda Magazine Holding GmbH

Redaktionsekretariat: 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 13x 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) 781 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@burdадirect.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) 781 6 39 61 00, Fax +49 (0) 781 6 39 61 01,

E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,

Ul. Pultuska 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.

www.facebook.com/lustaufgenuss



Burda Verlag

Lust auf Genuss

magazin

PANCAKES & CRÊPES NEU ENTDECKT: VIELFÄLTIG WIE NIE, HERZHAFT UND SÜSS

Von Reismehl-Hopper
mit Spiegelei, Gurken-
Relish und Shisokresse
über Pfannkuchen nach
japanischer Art bis zu
Schwarzwalder-
Kirsch-Pancakes



So abwechslungsreich, kreativ und unwiderstehlich lecker! Ob Frühstücksbowl-Pfannkuchen mit Matcha, Vorspeisen wie Pani Puri, Hauptgerichte wie die brasiliensischen Tapioka-Pfannkuchen mit Hähnchen und Süßkartoffeln oder Pfannkuchen-Torte zum Kaffee. Die neuen Teig-Variationen überraschen und begeistern zu jeder Gelegenheit!



ZUSAMMEN.
schön.

DAS
WIRD
EIN
fest!

Entdecke jede Menge neue Ideen für
Dein Weihnachtsfest mit Freunden und Familie.
Nur in Deiner **DEPOT Filiale** und auf **depot-online.com**

TRINKKUGEL

je € **2.99**

O. TRINKHALM

DEPOT