

ÖSTERREICH'S ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der SOMMER

BESUCH BEIM
**Wagyu-
hof**
HERSTELLER



Darf's ein Stückchen
Sommer *sein?*

VORSPEISEN
kreativ & einladend

URLAUBSKÜCHE
italienisch & griechisch

LIEBLINGSGEMÜSE
Zucchini & Kräuter

Österreichische Post AG MZ 02Z032133 M, VGN Medien Holding GmbH, Taborstraße 1-3, 1020 Wien; Retouren an Postfach 100, 1350 Wien
5,90 Euro





Lebe deine Liebe!

In der Regenbogenhauptstadt Wien kannst du deine Lebens- und Liebesentwürfe frei von Diskriminierung leben. Die Stadt unterstützt alle von Diskriminierung betroffenen homo-, bi-, transsexuellen und intergeschlechtlichen Wiener*innen und bietet Aufklärungsarbeit. Du erhältst anonyme und kostenlose Beratung bei der Wiener Antidiskriminierungsstelle (WASSt).

Hol dir jetzt Beratung!

Stadt
Wien

wien.gv.at/queer

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema Sommergenuss



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlüter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

„Darf es ein Stückchen Sommer sein?“ Diese Zeilen haben es diesmal auf unser Cover geschafft – und: Ja, bitte! Ob nun von dieser himmlischen, cremigen und fruchtigen Kirschtorte oder von einem unserer anderen Rezepte liegt natürlich ganz bei Ihnen. Ich persönlich freue mich, wie auch Schlü berichten wird, über all die saisonalen Köstlichkeiten. Und ich kann verraten, in einer geselligen Runde schmeckt es gleich noch viel besser. Also laden Sie Ihre Liebsten zu sich nach Hause ein und zaubern Sie Ihnen einen unvergesslich netten Nachmittag oder Abend.

An dieser Stelle möchte ich mich nochmal ganz herzlich bei unseren Gewinnerinnen bedanken, für die wir als GUSTO-Redaktion Gastgeber spielen und mit denen wir einen wunderschönen, lustigen Abend erleben durften. Die Geschichte und alle Rezepte finden Sie ab S. 60. Nach diesem grandiosen Abend kann ich verraten, dass es nicht das letzte Mal gewesen sein wird, dass wir Leser zu uns einladen, um sie kulinarisch zu verwöhnen. Auf GUSTO.at finden Sie neben Rezepten übrigens immer all unsere aktuellen Gewinnspiele, und auch in unserer Facebook-Gruppe „Wir sind GUSTO“ werden wir in Zukunft das eine oder andere Gewinnspiel verlosen. Also bitte unbedingt beitreten, wir würden uns sehr freuen. Ich wünsche Ihnen einen fabelhaften Sommer und atemberaubende Stunden mit vorzüglichem Essen. **Alles, alles Liebe und viele Grüße aus der GUSTO-Redaktion!**

Herzlich willkommen im Sommer! Endlich ist er wieder da, lange erwartet und heiß ersehnt. Mit einer großen Vielfalt an Gemüse, Kräutern, Salaten und Obst im Gepäck sorgt er nach den ersten Frühlingsboten nun zusätzlich für frischen Wind und Abwechslung auf unserem Speiseplan. Besonders erfreulich dabei ist, dass viele der Produkte von heimischen Produzenten stammen und jetzt in bester Qualität zum Verkauf stehen. Nicht nur aus ökologischen Gründen macht es für mich viel mehr Sinn, zum Beispiel heimische Kirschen zu kaufen und sich nicht schon im April die sündteuren Herzkirschen aus Südamerika auf den Teller zu holen. Zu diesem Zeitpunkt blühen im Burgenland mit Glück gerade einmal die ersten Kirschenbäume. Die Liste ließe sich mit anderen Produkten beliebig fortsetzen. Wir sollten alle einfach wieder lernen, Gemüse, Obst, Kräuter und Co. dann zu genießen und zu schätzen, wenn sie bei uns reif sind. Es muss doch wirklich nicht immer alles um jeden Preis und zu jeder Zeit zur Verfügung stehen. Es macht viel mehr Spaß, sich auf das eine oder andere Highlight der Saison zu freuen. Vorfreude ist etwas Schönes. Die Saisonalität der Zutaten und Rezepte ist der GUSTO-Redaktion schon seit Jahren ein großes Anliegen und wir werden auch weiterhin dazu stehen, denn wer will schon Erdbeeren im Februar. **Ich wünsche Ihnen einen tollen Sommer, einen schönen Urlaub und viel Spaß mit unseren Rezepten.**

Foto: Dieter Brasch

Anna Wagner

Wir freuen uns, wenn Sie sich für unseren Veggie-Newsletter anmelden:
GUSTO.at/veggie-newsletter

Wolfgang Schlüter

Inhalt

14 Kerstin lädt ins Burgenland

14 Ribiselschaumkuchen

.....

16 Sommerliche Vorspeisen

- 16 Parmesan-Crème-brûlée mit Basilikumsalsa
 - 18 Carpaccio vom Rind mit Senf-Mayonnaise und gebratenen Salatherzen
 - 20 Bruschette mit Mandel-Tapenade und Jakobsmuscheln
 - 22 Calamaribällchen mit Paprikahummus und Sauerampfersalat
 - 24 Konfiertes Zanderfilet mit Fenchel-Erdäpfelpüree
 - 26 Gefüllte Minipaprika mit Lammfaschiertem und Halloumi
-

32 Zucchini zum Sattessen

- 32 Zucchini-Saltimbocca mit Paprikavinaigrette
- 34 Tagliatelle mit Zucchini und Paprika-Erdnussauce
- 36 Zucchini-Cordon-Bleu mit Remoulade
- 38 Mini-Pizzen mit Zucchini und Burrata
- 40 Seeteufel mit ZucchiniGemüse
- 42 Kalbfleischbällchen mit Zucchini gratin



Abkürzungen: **EL** = Esslöffel (ca. 15 ml), **TL** = Teelöffel (ca. 5 ml),
MS = Messerspitze, **kcal** = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß,
KH = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheit, **Chol** = Cholesterin



Coverfoto: Dieter Brasch

44 Das Süßeste am Sommer

- 44 Buttermilch-Kirschkuchen mit Mandelkruste
 - 46 Marillenschnitte mit Schneehauberl
 - 48 Marillenkompott, beschwipste Marillen, Kirschenkompott
 - 50 Germteigschnecken mit Kirschen
 - 52 Einfache Kirschtorte mit Topfencreme
 - 54 Marillenkompott mit Zabaglione
 - 56 Streusel-Topfentorte mit Mohn und Kirschen
-

60 Viva la Mamma

- 62 Focaccia mit Artischocken, Kirschparadeisern und Rosmarin
- 63 Involtini mit Salsiccia und Gnocchi alla romana
- 64 Cannelloni mit Ricotta-Fleischfülle
- 69 Fenchelsalat mit Radicchio und Pfirsich
- 70 Erdbeertiramisu
- 72 Meeresfrüchtesalat mit geröstetem Gemüse
- 73 Käseplatte





74 Buch: Einfach griechisch kochen

- 74 Souvlaki
- 76 Schnelles Moussaka
- 78 Kritharaki mit Garnelen
- 80 Pastitsio Pasta



82 Zwerg am Herd

82 Überbackene Gnocchi mit Gemüse

Standards

- 3 Editorial
- 6 Neues im Sommer
- 12 Urlaubsträume – Gewinnspiel
- 28 Genussflüsterei
- 86 Produktvergleich: Magertopfen
- 87 Sonderstrecke: Reiselust und Kulinarik
- 98 Impressum



Deshalb lieben wir **den SOMMER ...**

Wir stellen Ihnen tolle Hotels, innovative Produkte,
neue Bücher, interessante Lokale und andere Neuigkeiten vor.
Es gibt viel Spannendes zu entdecken und zu gewinnen!

HEURIGER MIT STRANDBAR-FEELING

.....
Alles neu am Wiener Nussberg

Cooler Design, Liegestühle, Sonnenschirme, Lounge-Musik à la Café del Mar – **Evelyne Finger hat den legendären Wiener Heurigen „Der Hirt“ völlig neu gestaltet und ihm ein innovatives Konzept verpasst.** Vom Weinberg genießt man einen grandiosen Blick auf ganz Wien bis weit über die Donau hinaus, im Liegestuhl träumt man mit einem Drink in der Hand vom Urlaub. Auf der Karte stehen österreichische Schmankerl und international inspirierte Gerichte: Das Beste vom Mangalitza-Schwein, Burrata mit halbgetrockneten Paradeisern und Zitronenöl, Roastbeef mit Honigsenf oder Fenchel-Quinoa mit Himbeere und Pistazie. Zum Kaffee gibt's hausgemachte Torten nach Omas Rezepten und Klassiker wie Marillenknödel, aber auch Tarte de Citron. „Eine Buschenschank und Weinkosterei, wie sie heute Sinn macht, österreichische Tradition mit dem Blick über den Tellerrand“, so die neue

Betreiberin. Was auf den Teller und ins Glas kommt, ist so weit es geht nachhaltig, regional und bio, die Reben der hauseigenen Weine wachsen nur einen Steinwurf entfernt.



Der Hirt

1190 Wien, Eisernenhandgasse 8
Mi. bis Sa. 12–22 Uhr, So. 10–22 Uhr
www.derhirt.at

ES WERDE LICHT

Handgemachte Kerzen

Nahezu jeder liebt Kerzen. Sie verleihen jedem Raum und Tisch eine ganz spezielle Atmosphäre. Und wenn sie abendrein noch so besonders wie die Kerzen der Wiener Wachswerkstatt sind, dann werden sie zu einem stimmungsvollen, optischen Highlight. Gerald und Clemens Ottel verwenden bei ihrer Handarbeit ausschließlich Bienenwachs, welches sie nach traditioneller Fertigungsmethode zu Kerzen verschiedener Farben und Formen verarbeiten: von Stab- über Stumpen- bis hin zu Siegelkerzen, und auch farblich gibt es alles, was das Herz begehrt. Ein Besuch in Wieden lohnt sich alleine schon, um den Herren über die Schulter blicken zu können. Und nebenbei die schönsten Kerzen für sein Zuhause auszuwählen! **Übrigens schmückten sie bereits unseren Italien-Tisch ab Seite 60.**

Wiener Wachs Werkstatt
Argentinerstraße 60, 1040 Wien
kontakt@wienerwachswerkstatt.at

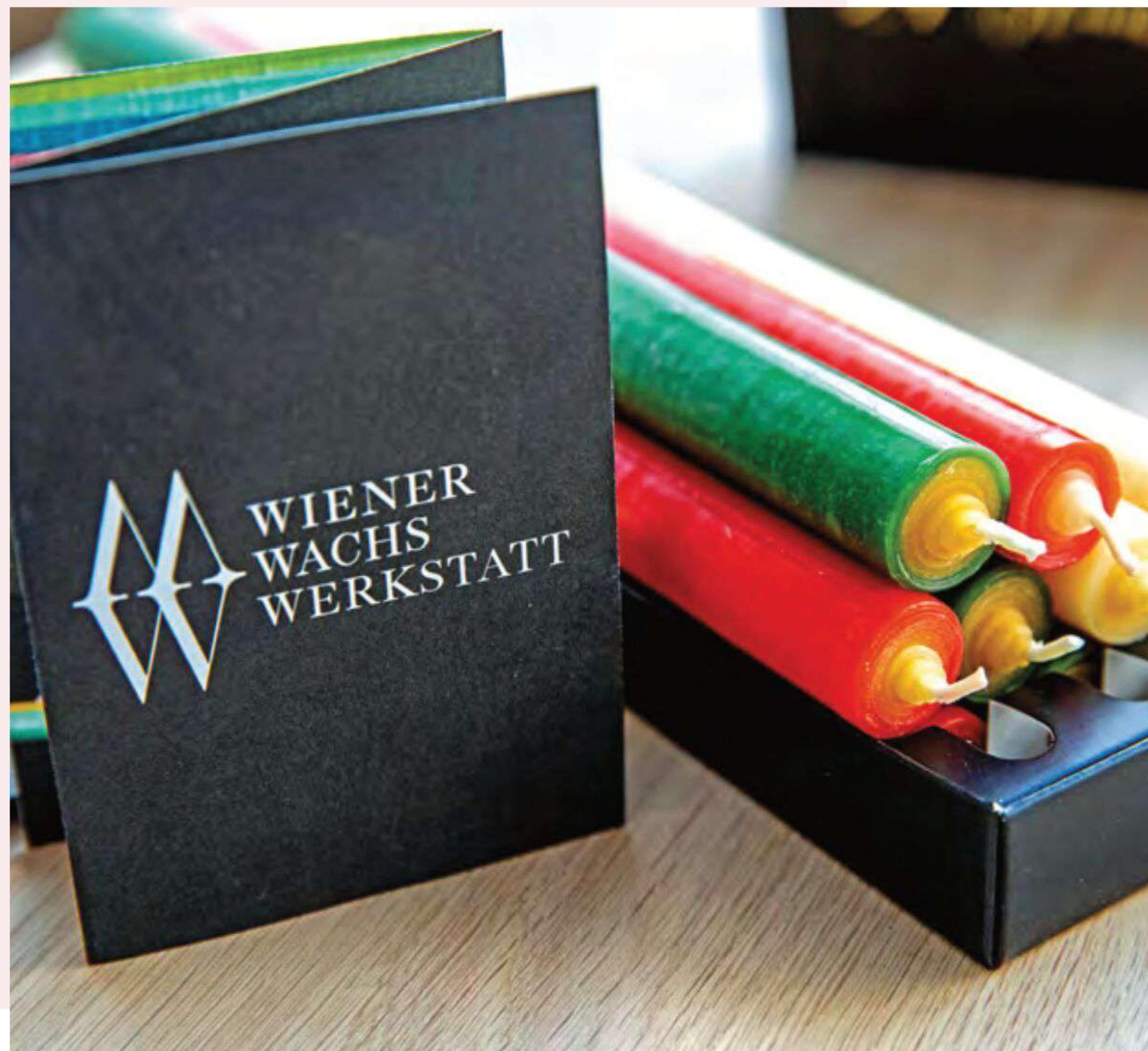


Foto: Nadine Poncioni

GOURMET CAMPING

Romantikurlaub & Haubenküche

Das Kuschel- und Genießerhotel Bergergut steht für genussvolle, entschleunigende, bewusste Zweisamkeit. Freiheit auf vier Rädern und trotzdem rundum verwöhnt, herzlich bedient, genussvoll verführt – so das neue Motto für Camping mit 2-Haubenküche von Thomas Hofer und Privat Spa. Ob passionierte Camper oder Wohnmobil-Neulinge, ob Gourmets oder Tapetenwechsler – das Areal rund um das Hotel steht nun ganzjährig für Urlaubsabenteuer, mit fantastischem Ausblick auf die Hügellandschaft, Themen- und Wanderwege führen über Felder und durch Wälder im Dreiländereck und eine Mountainbike-Tour zum Moldaustausee in Tschechien. Im Stellpreis (€ 28 pro Nacht und Wagen) sind Strom, Wasser und ein Willkommensgruß aus der Küche inkludiert, das Kulinarik- und Wellnessangebot ist zusätzlich buchbar und ein „Must“, das beginnt schon beim servierten Frühstück aus der Haubenküche (€ 28).

Genießerhotel Bergergut ** S**
4170 Afiesl 7
www.romantik.at



Fotos: Nina Mahringer

WENIGER ZUCKER, NOCH MEHR GENUSS

NEU: Darbo Sirup Zuckerreduziert

Nach der sehr erfolgreichen Einführung der Darbo Zuckerreduziert Fruchtaufstriche erweitert Darbo die Linie der zuckerreduzierten Produkte. Die zwei neuen Sirupe „Holunderblüte“ und „Sizilianische Zitrone“ von Darbo enthalten 30 Prozent weniger Zucker als herkömmliche Sirupe. Durch den hohen Frucht- bzw. Extraktanteil ist ein intensives Geschmackserlebnis garantiert. Ernährungsbewusste Sirupliebhaber werden daher ihre helle Freude an den neuen Sirupen haben.



Die zuckerreduzierten Sirupe „Holunderblüte“ und „Sizilianische Zitrone“ sind im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich. Mehr auf www.darbo.at

WERBUNG

EINKOCHBUCH VON WIENER ZUCKER

Rezepte, um den Sommer ins Glas zu füllen

Das ideale Buch für alle, die saisonale Produkte zu selbst gemachten Köstlichkeiten verarbeiten wollen und ihrer Kreativität dabei freien Lauf lassen möchten.



Ob Marmelade für den Frühstückstisch, Sirup für den Aperitif, Likör als Geschenk, köstliche Sauce für die Grillparty oder Chutney für das Käsebrett – wir inspirieren in unserem Einkochbuch mit vielfältigen Rezeptideen passend zur jeweiligen Saison. Erhältlich für € 14,90 auf www.wiener-zucker.at/shop

SELBSTVERSORGER

Der Weg in ein einfaches Leben

Morgens einen Abstecher zum Hühnerstall machen, um die Frühstückseier zu holen, Tomaten zu ernten und Kräuter abzupfen, die sofort auf knuspriges, selbst gebackenes Brot kommen – das Leben als Selbstversorger kann so herrlich sein. Die Devise von Marie Diederich lautet: Ernte, bis die Sonne untergeht, hol Knusperbrote aus dem Ofen, bring deine Vorratsregale ins Wackeln. Sie zeigt wie man Saatgut gewinnt, Wolle spinnt, Frischkäse herstellt, porträtiert 40 Pflanzen und erzählt von ihren Schafen und Ziegen.



Selbstversorger
Marie Diederich
Löwenzahn Verlag, € 29,90

Wir verlosen
3 Exemplare
auf GUSTO.at/gewinnspiele

LA VITA È BELLA

Das große Italien-Kochbuch

Wir lieben Italien das ganze Jahr über (und seine Küche sowieso), im Sommer aber ganz besonders. „La vita è bella“ ist perfekt, um diese Liebe kulinarisch auszuleben: Das Buch ist eine Hommage an die verschiedenen Regionen von Südtirol bis Sizilien. Ob Gnocchetti sardi, Culurgiones oder Orata alla Pugliese: Die 100 traditionellen Rezepte samt bestechend schöner Foodfotografie liefern viel Inspiration für authentisches Dolce-Vita-Feeling in den eigenen vier Wänden. Abgerundet wird das Ganze durch stimmungsvolle Reportagen mit vielen



Wir verlosen
3 Exemplare
auf GUSTO.at/gewinnspiele

La vita è bella
S. Mattner-Shahi, B. Welzer
EMF Verlag, € 40,10

Impressionen von Norden bis Süden, die Gusto darauf machen, wieder einmal in den Süden zu reisen.

GENUSSFORSCHER

Ungeahnte Geschmackserlebnisse



Wir verlosen
3 Exemplare
auf [GUSTO.at/
gewinnspiele](https://www.gusto.at/gewinnspiele)

Der Genussforscher
Thomas A. Vilgis
Ars Vivendi Verlag, € 38,90

Physiker und Hobbykoch Thomas A. Vilgis reizen ungewöhnliche Kombinationen: „Jede angewandte Genussforschung beginnt auf dem Wochenmarkt. Der Blick für Saisonalität und Nachhaltigkeit wird geschult“. Ob Anisspinat mit sauren Zwiebeln, Klippfisch, Steirisches Wurzelfleisch, Stierwade, Bratapfel oder Kosakenzipfel á la Lorient – die Rezepte sind abwechslungsreich und perfekt erklärt. Dazu gibt's viel Knowhow über Zutaten und Zubereitungsarten.

Fotos: Naturhotel Bauernhofer



ALM-LIEBELEIEN

Naturhotel Bauernhofer – seit 1905

Ungeschminkt und echt: Das 4-Sterne-Naturhotel Bauernhofer, auf der ruhigen, verschmuckten Brandlucken, 1.132 Meter hoch, lockt mit süchtig schönen Wanderfreuden im steirischen Almenland, dem größten zusammenhängenden Almgebiet Europas. Gleich 125 davon gibt es zu erleben, wenn der Kopf auf Tauchstation geht – mit urig, geselligen Hütten zum Einkehren und zum Land und Leute kennenlernen. Liebevolle, wertschätzende Augenblicke, die tief wurzeln, Naturbegegnungen, die schwach machen sowie neue Momente für die Erinnerungssammlung zu Hause.

Zurück zum Naturhotel, das sich grad frisch erweitert herausgeputzt hat: Hier lauern köstliche Lippenbekenntnisse, die Gaumen necken und die die Regionalität auf die große Bühne bringen. Hier freut sich ein familiengeführtes Haus auf Sie mit Gastgeber, die liebevoll Gas geben und einem Team, das noch spürbar Spaß an der Freude hat – an einem Ort, wo man nicht selten während des Aufenthalts ins lieb gemeinte „Du“ verfällt. Zum Drüberstreuen das Wald- & Wiesen-Spa, wo's beim Raufschwimmen im neuen 20-Meter-Infinity-Pool in Richtung Unendlichkeit geht und man beim Schwitzen mitunter die Rehlein beobachten kann.

ISTRIEN ENTDECKEN

Persönliche Geheimtipps & Genussideen

Istrien ist unbestritten eine der genussvollsten Reisedestinationen in Europa. Die Kärntner Gastronomin und Autorin Silvia Trippolt-Maderbacher kennt sich in der Region aus wie keine Zweite und hat die kulinarischen Highlights für „Genießen in Istrien“ erforscht. Handverlesen, aktuell, persönlich und mit vielen Geheimtipps gespickt: Die perfekte Lektüre um die Reiselust zu wecken, sich inspirieren zu lassen und neue (und alte) Ecken zu entdecken. Für alle, die es dieses Jahr nicht mehr nach Istrien schaffen, ist ebenfalls gesorgt: Spitzenkoch Josef Trippolt verrät authentische Rezepte, die für Istrien-Feeling zuhause sorgen und das Fernweh stillen.



Genießen in Istrien
Silvia Trippolt-Maderbacher
Styria Verlag, € 27,-

Wir verlosen
2 Exemplare
auf [GUSTO.at/
gewinnspiele](https://www.gusto.at/gewinnspiele)



Auf der Alm, da gibts ka ...

Herrlich schlafen, schmausen und schmähführen:
2, 3 oder 5 Nächte inkl.
¾ Genussension, 1 Massage,
und a Tascherl voll Almenland
zum Schlemmen am Hochsitz
ab € 439,- pro Person für
3 Nächte.

www.bauernhofer.at

ES WIRD BUNT ...

... mit Roséwein aus Österreich!



Foto © ÖWM / Blickwerk Fotografie

Er ist wunderbar als Aperitif oder am Abend auf der Terrasse, begleitet aber auch gerne lokale sowie exotische Speisen. Herrliche Rosés kommen aus allen Weinregionen: vom charmanten Jungwein über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis zum rassigen steirischen Schilcher oder zu würzigem Blaufränkisch- oder Zweigelt-Rosé aus dem Burgenland.

Mehr Infos auf www.oesterreichwein.at

EAT GOOD, DO GOOD

Avocado-Gewürz mit Sinn

Zu mehr Toleranz, Vielfalt und Akzeptanz in unserer Gesellschaft beitragen – und nebenbei auch noch die eigenen Rezepte aufpeppen: Das geht mit der neuen Special-Edition von Just Spices. Deren beliebtes Avocado-Topping gibt es nun im Pride-Look. Es ist übrigens ein Favorit der GUSTO-Redaktion, der nicht nur bei Avocados, sondern auch bei Bowls, Salaten

und orientalischen sowie asiatischen Gerichten Einsatz findet. 25 Prozent des Erlöses spendet das Unternehmen an die Riccardo-Simonetti-Initiative, die Aufklärungsarbeit und einen Beitrag für Gleichberechtigung leistet und ausgegrenzten Menschen eine Stimme gibt.



Avocado Topping Pride Edition
Online erhältlich auf justspices.de
Just Spices, € 5,99

NACHGEKOCHT

Von Lesern gekocht und fotografiert

Wir haben immer eine riesige Freude mit den Bildern, die uns von unseren Lesern erreichen, nachdem sie eines unserer Rezepte probiert haben!

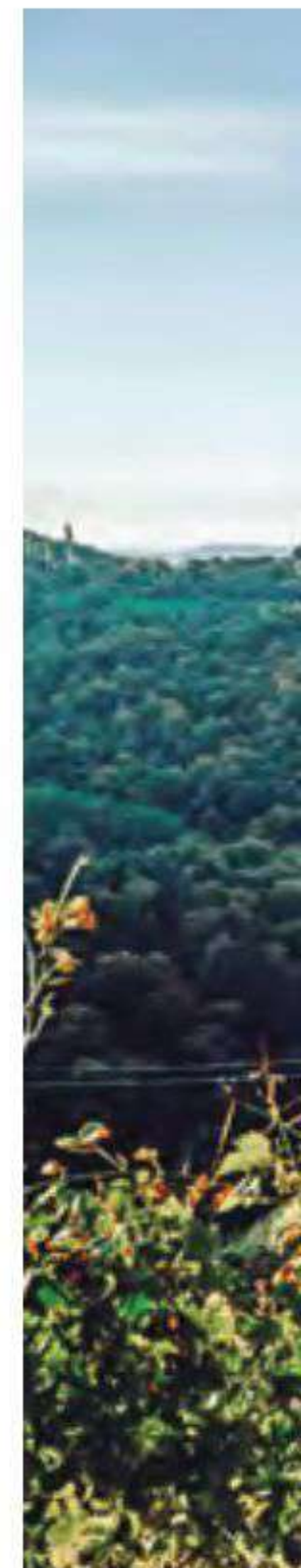


Kerstin Wittmann hat die Erbsen-Gnocchi mit Spargel und Käse-Rucolasauce (GUSTO Mai 2021) gemacht. „Ein tolles Rezept, genau passend zur Spargelsaison. Auch den Kindern hat es sehr gut geschmeckt. Die Herausforderung war nur das Kochen mit Baby und Kleinkind.“ Wer das Heft nicht mehr hat: Das Rezept gibt es auf GUSTO.at!



Kseniia Vasylykivska ist wiederum in unserem diesjährigen Juni-Heft fündig geworden. „In der letzten Ausgabe hat mich das Rezept für Kolaches mit Mohn und Pfirsichen sehr angesprochen.“ Sind ihr die kleinen, feinen Köstlichkeiten nicht wunderbar gelungen? Kolaches sind übrigens ein sehr traditionelles Gebäck. Sie werden in Tschechien und in der Slowakei zu vielen Anlässen gebacken und dürfen bei keinem Hochzeitsfest fehlen. Sie schmecken aber auch ohne offiziellen Anlass :-)

Sie haben ebenfalls ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an redaktion@gusto.at! Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Kochbuch belohnt.





BESCHWINGTE BEGLEITER

Wein aus der Südsteiermark

Die Steiermark ist eher bekannt für ihr hervorragendes Kernöl als für Weine. Das soll sich jetzt ändern. Reichlich Niederschläge und Gewitter wünscht man sich eher nicht um hervorragende Weine zu produzieren, das Weingut Schauer zeigt jedoch, dass es auch dieser Herausforderung mehr als gewachsen ist. Besonders für Sauvignon Blancs und Rieslinge sind die Bedingungen – Böden, Höhenlage und Steilheit der Hänge – nämlich absolut perfekt. Stefan und Bernhard Schauer beschreiben ihre Weine wie folgt: „Unsere Weine sind beschwingte Begleiter – und sie haben die Tiefe, dich ein Leben lang zu begleiten.“ Wer persönlich in den Genuss und die Liebe dieses Weinguts eintauchen möchte, dem können wir einen Besuch ans Herz legen. Es gibt entzückende Gästezimmer und ein köstliches Frühstück. Und in der Buschenschank kann man sich kulinarisch verwöhnen lassen.

**Viel Freude beim
Verkosten dieser
unglaublichen Weine!**

Weingut Schauer
Greith 21, 8442 Kitzack im Sausal
weingut-schauer.com



NÖ LANDESAUSSTELLUNG
26. 03. – 13. 11. 2022
SCHLOSS MARCHEGG

MARCHFELD
Geheimnisse

Mensch. Kultur. Natur.



Bezahlte Anzeige
Im Auftrag des Landes Niederösterreich
noe-landesaussstellung.at



EVN

HYPO NOE

NV Die Niederösterreichische
Versicherung

Raiffeisen
Niederösterreich

KULTUR
NIEDERÖSTERREICH

Urlaubsträume werden wahr!

.....
Gewinnspiel-Special

**Diesmal verlosen wir
zwei tolle Packages in
den wunderschönen
Genießerhotels.**

Außergewöhnliche Küche, eine spannende Weinkarte und familiäre Atmosphäre ist das Markenzeichen der Vereinigung der **Genießerhotels & -restaurants**, sehr individuelle 4- und 5-Sterne-Hotels in Österreich, Südtirol und der Schweiz. Ob am See, in den Bergen oder einer Weinregion: Jedes ein kulinarisches Kleinod für sich, einige mit umfassender Sport- und Wellness-Infrastruktur, andere fokussiert auf ihr Gourmetrestaurant, perfekt für Familien aber auch für eine genussvolle Auszeit zu zweit. www.geniesserhotels.com



Fotos: Der Bär, Guenter Standl

HOTEL DER BÄR

Hier trifft Komfort auf Understatement und Eleganz auf sportliche Lässigkeit. Dezent alpiner Chic prägt die geräumigen Zimmer und Suiten, von denen die Gäste einen sensationellen Blick auf die Bergwelt genießen. Ein 20 Meter langer, ganzjährig auf 31 Grad beheizter Infinity-Pool und die Saunalandschaft mit Ruheraum samt Kamin und Panoramafenster und bietet Erholung vor einer wahren Traumkulisse. Neu ist der Sommer-Außenpool (30 x 7 m) samt Poolhaus & Poolbar sowie großzügigen Liegewiesen. **Familie Windisch umsorgt die Gäste mit typischer Tiroler Gastfreundschaft**, man bleibt den alten Wurzeln treu, ist offen gegenüber Neuem und verwöhnt mit hervorragendem Service und exzellenter Küche. So erweist sich das Restaurant als ein wahres kulinarisches Highlight mit exquisiten Haubenspezialitäten von Küchenchef Markus Feyer-singer. Ob bodenständig oder international – **was auf den Tisch kommt, kommt von Herzen**. Sommelier Robert Lechner findet in seinem erlesenen Weinkeller für jedes Gericht den passenden Tropfen und sorgt für ein rundum stimmiges Erlebnis.

Hotel Der Bär
Familie Windisch
6352 Ellmau am Wilden Kaiser
Kirchbichl 9
www.hotelbaer.com



Fotos: Christian Wöckinger

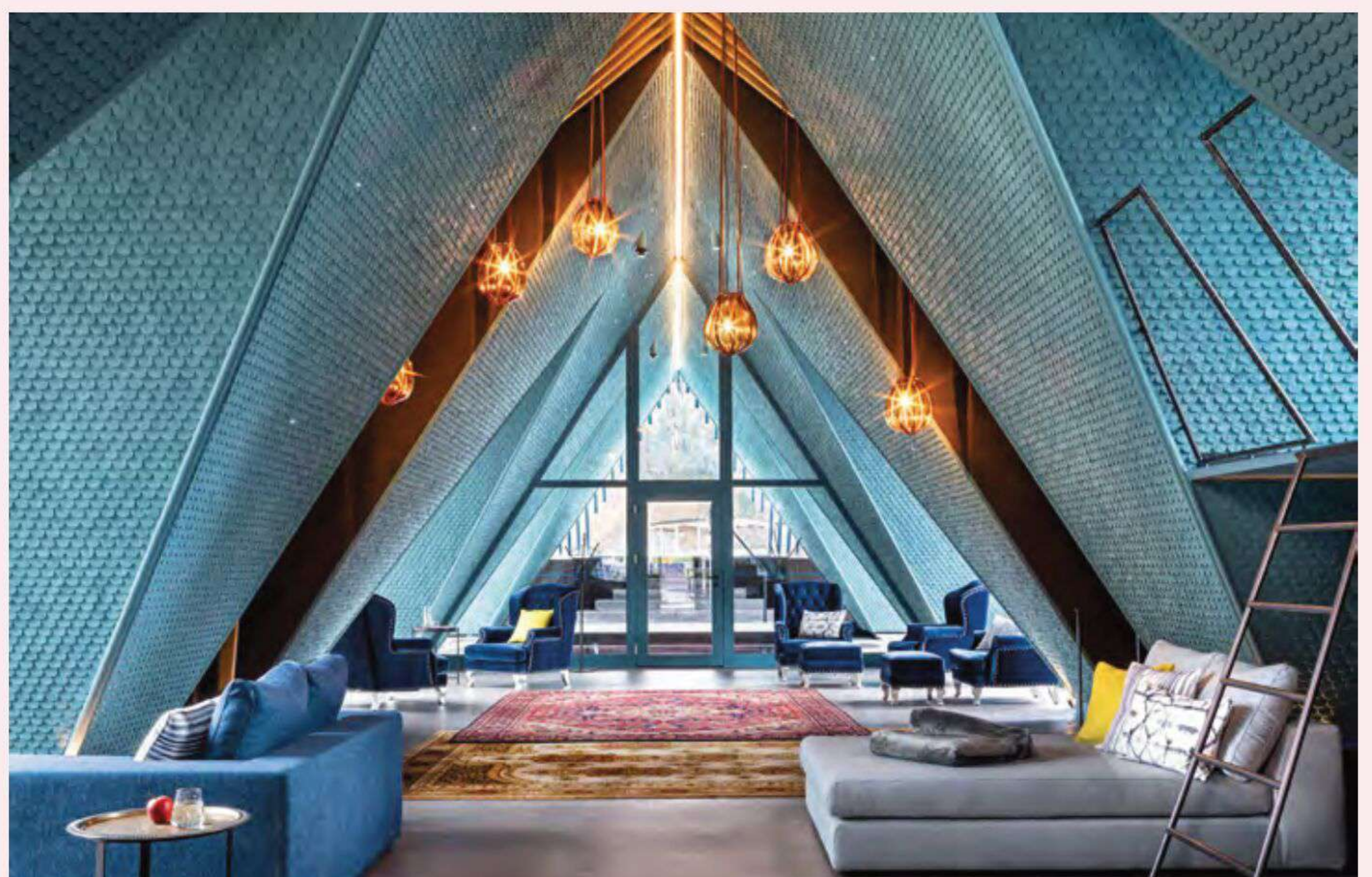


**WIR
VERLOSEN**
2 Nächte für 2 Erwachsene
im Doppelzimmer
inkl. Halbpension
[GUSTO.at/
gewinnspiele](http://GUSTO.at/gewinnspiele)

GAMS ZU ZWEIT

Nomen est omen – das „GAMS zu zweit“ bettet seine Gäste wie auf Wolke 7 – Blütenschloss und Kokon bergen romantische, kürzlich renovierte Kuschelsuiten mit Himmelbett, Whirlpool und Kamin. Die Top-of-Suiten bieten einen großartigen 360-Grad-Rundblick. Grandios ist die neue, unbeschreibliche „Oh-My-God-Suite“ mit viel Glas, Beton, Samt und Seide. Das ebenfalls neu konzipierte „Paradies-Spa“ überzeugt mit dem atemberaubenden Sky-Pool und der riesigen Event-Erdsauna, mit den passenden Paar-Treatments für die romantische Auszeit zu zweit. Weil Liebe durch den Magen geht, erwarten Sie im „GAMS zu zweit“ auch kulinarische Höhepunkte. **Die Köstlichkeiten werden von Haubenkoch Sascha Hoss und seinem Team in der Schauküche kreiert**, das Restaurant „Eden“ bietet den kuscheligen Rahmen für die unvergessliche Genüsse. Großartig ist auch das Wein-sortiment, das im historischen Gebäude „Gams 1648“ mit neuem Gastro-und Shopkonzept seine eindrucksvolle Heimat gefunden hat.

GAMS zu zweit **Superiorhotel**
6870 Bezau, Platz 44
www.hotel-gams.at





Kerstin lädt ins **Burgen-** land

.....

Redakteurin Kerstin wirft einen Blick in die Rezeptsammlung ihrer liebsten Tante und teilt eines ihrer besten Kuchenrezepte mit uns.

TEXT Kerstin Grossbauer

FOTOS Dieter Brasch

Zeit für Genuss

Meine Tante hütet ihre Backsammlung wie einen großen Schatz, achtet, pflegt und adaptiert ihn. Ab und zu reicht sie mir das ein oder andere Geheimrezept weiter. Dankend nehme ich diesen Schatz an. Denn Altbewährtes ist immer eine treffsichere Wahl und Alternative.

Schicht für Schicht, ein Gedicht!

Die Geschmackskombination aus Mürbteig und Biskuitboden ist unschlagbar. Durch den cremigen Pudding und die säuerlichen Ribisel wird der Kuchen zu einem wahren Geschmackserlebnis und Highlight. Wenn doch nur alles im Leben so harmonisch zusammenpassen würde. Getoppt wird der Kuchen mit einer süßen Schaummasse, nach altem Brauch und Regeln hergestellt, mit Eiklar und Zucker. Ohne Schnickschnack, einfach, aber unfassbar gut!

Die Zubereitung des Kuchens ist ein bisschen aufwendig. Aber wie jeder von uns weiß, braucht alles, was Wertigkeit besitzt, seine Zeit. Diesenehm' ich mir gern. Denn nirgendwo lässt sich Alltagshektik und Trubel so einfach ausblenden wie beim Backen. Kostbar und wohltuend sind diese Augenblicke – sie haben etwas Zauberhaftes, gleichen einer Meditation. Jeder braucht eine Insel der Seligkeit, einen Ort zum Innehalten und Abschalten. Zumindest einen Versuch ist es Wert!



14 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Rasten und Kühlen ca. 1 ½ Stunden

Mürbteig:

- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 200 g Butter
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 100 g Staubzucker

Biskuit:

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 2 Dotter
- ◆ 4 EL Kristallzucker
- ◆ 5 EL griffiges Mehl

Füllung und Creme:

- ◆ 4 EL Ribiselmarmelade
- ◆ 350 ml Milch
- ◆ 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- ◆ 2 EL Kristallzucker
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 500 g Ribisel

Topping:

- ◆ 6 Eiklar
- ◆ 250 g Staubzucker
- ◆ Saft von ½ Zitrone

.....
◆ Salz

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

2. Für den Mürbteig alle Zutaten rasch verkneten und 30 Minuten kühl rasten lassen.

3. Für das Biskuit Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit Zucker schaumig schlagen, Mehl darüber sieben und unterheben. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Schnee unter den Teig heben.

4. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (35 cm x 25 cm). Teig auf das Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Rohr (mittlere Schiene) 10 Minuten anbacken. Teig herausnehmen und mit Marmelade bestreichen. Biskuit darauf verstreichen. Teig im Rohr ca. 15 Minuten fertig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Creme Milch aufkochen und vom Herd nehmen. 6 EL von der heißen Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Mischung in die heiße Milch geben und rühren, bis der Pudding cremig ist. Pudding überkühlen lassen, Dotter untermischen. Creme auf dem Teig verstreichen. Kuchen für 1 Stunde kühl stellen.

6. Ribisel auf der Creme verteilen. Rohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Für das Topping Eiklar mit einer Prise Salz anschlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen, Schnee steif schlagen. Zitronensaft untermixen.

8. Die Hälfte des Schaumes auf den Ribiseln verteilen und glatt streichen. Restlichen Schaum mit einem Löffel auf tupfen, sodass Spitzen entstehen. Kuchen im Rohr ca. 25 Minuten fertig backen. Herausnehmen, in Stücke (12 cm x 5 cm) schneiden und servieren.

.....
Pro Stück: 396 kcal | EW: 8 g | Fett: 16 g
KH: 54 g | BE: 4,3 | Chol: 151 mg

Trickkiste

Mürbteigkrise ade

Zutaten kalt und rasch verarbeiten. Der Teig ist fertig, wenn kein Krümel an Hand und Arbeitsfläche klebt.

In der Ruhe liegt die Kraft

Rast- und Kühlzeiten einhalten. Derweil heißt's: Fleißig aufräumen oder die Ribisel von den Rispen zupfen. Zur Belohnung ist Kosten erlaubt.

Trick 17

Mürbteig vor dem Backen mit der Gabel einstechen. So schlägt der Teig keine Blasen. Misere abgewendet!

Geschmacksprobe

Die Marmelade zwischen den Böden fungiert als „Kleber“. Am besten passt Ribisel, aber auch andere Fruchtmischungen schmecken wunderbar.

Gekonnt gestapelt

Im Backrahmen gelingt das Aufschichten problemlos.

Schöner Anblick

Früchte vor der Verwendung immer abtupfen – überschüssige Flüssigkeit wird aufgesogen, Boden und Co bleiben frisch und trocken. Für einen sauberen Querschnitt unerlässlich, denn „nasse“ Früchte sinken leicht in Teig und Creme ab, trockene verteilen sich gleichmäßig in der Masse.

Jedem Kuchen sein Krönchen

Eischnee mit einem Löffel unordentlich aufdrapieren und Spitzen ziehen. Noch hübscher wird's, wenn sie nach dem Backen mit einem Bunsenbrenner abgeflammt werden.

Übung macht den Meister

Für einen schönen Anschnitt ist ein superscharfes, leicht geöltes Messer notwendig. Nur so lässt sich ein „Ausreißen“ des Toppings verhindern.

Perfekt aufbewahrt

Am besten schmeckt der Kuchen frisch gebacken. Gekühlt hält er 2 bis 3 Tage.

Ribiselschaumkuchen





Parmesan-Crème-brûlée mit Basilikumsalsa

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 10 Stunden

- ◆ 400 ml Schlagobers
- ◆ 100 g Parmesan *(gerieben)*
- ◆ 6 Dotter
- ◆ 1 EL Petersilie *(gehackt)*
- ◆ 200 g Topfen *(10 % Fett)*
- ◆ 60 g Parmesan *(gerieben)*

Basilikumsalsa:

- ◆ 30 g Basilikum
- ◆ 1 kleine Knoblauchzehe
- ◆ 1 TL Kapern
- ◆ 60 ml Balsamico
- ◆ 80 ml Olivenöl

Nuss-Stangerl:

- ◆ 1 Pkg. Flammkuchenteig *(backfertig)*
 - ◆ 1 Ei *(verquirlt)*
 - ◆ 80 g Walnüsse *(fein gerieben)*
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Crème brûlée Rohr auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufförmchen (Inhalt ca. 150 ml) vorbereiten. Obers mit Parmesan verrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Masse abkühlen lassen und mit Dottern und Petersilie vermischen. Topfen einrühren, Masse mit Salz und Pfeffer würzen und in die Förmchen gießen.
2. Förmchen in eine Metallform mit dünnem Boden stellen. So viel kochendes Wasser zugießen, dass die Förmchen halbhoch im Wasserbad stehen. Im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 2 Stunden stocken lassen. Herausnehmen und am besten über Nacht kühl stellen.
3. Für die Nuss-Stangerl Rohr auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig samt Backpapier auf einem Backblech aufrollen. Teig mit verquirltem Ei bestreichen, mit Nüssen bestreuen und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Im Rohr ca. 14 Minuten knusprig braun backen. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Salsa Basilikumblättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen. Knoblauch und Kapern möglichst klein schneiden. Balsamico, Knoblauch, Kapern und Basilikum gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl einrühren.
5. Für die Kruste Obersmasse mit Parmesan bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun flämmen. Mit Basilikumsalsa und Stangerln servieren.

Pro Portion: 706 kcal | EW: 22 g | Fett: 62 g | KH: 17 g | BE: 1,3 | Chol: 375 mg

Vorbereiten

- Bis zu 12 Stunden vorher Crème brûlée (Punkte 1, 2) vorbereiten.
- Bis zu 6 Stunden vorher Stangerl und Salsa (Punkte 3, 4) zubereiten.

Finalisieren

- Crème brûlée (Punkt 5) fertigstellen.

Weintipp

Kräftiger Neuburger aus niederösterreichischen Gefilden verwöhnt mit Geschmacksnuancen von Erdmandeln, Feuerstein und Blutorangen sowie langem Nachhall.



Carpaccio vom Rind mit Senf- Mayonnaise und gebratenen Salatherzen



4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 500 g Rindsfilet
- ◆ 3 EL Mandelöl
- ◆ 1 Pkg. Gartenkresse
- ◆ 60 g geröstete Mandelstifte *(gehackt)*

Salatherzen:

- ◆ 3 EL Limettensaft
- ◆ 5 EL Mandelöl
- ◆ 4 Salatherzen
- ◆ 1 Pkg. Gartenkresse

Senf-Mayonnaise:

- ◆ 150 g Mayonnaise
- ◆ 125 g Sauerrahm
- ◆ 4 EL weißer Balsamico
- ◆ 6 EL Rindsuppe
- ◆ 3 EL Dijon-Senf

- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Für die Senf-Mayonnaise alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Für die Salatmarinade Limettensaft salzen, pfeffern und mit 3 EL vom Öl verrühren. Enden der Salatherzen abschneiden. Herzen längs halbieren. Kresse abschneiden.
- 3.** In einer Pfanne übriges Öl erhitzen und Herzen darin beidseitig kurz anbraten (Schnittflächen zuerst). Aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und mit der Marinade behutsam vermischen. Herzen ziehen lassen.
- 4.** Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Portionsweise zwischen ein aufgeschnittenes Tiefkühlsäckchen legen und mit der glatten Seite des Fleischklopfers dünn plattieren.
- 5.** Teller dünn mit Mandelöl bestreichen, salzen und pfeffern. Fleisch (mit Hilfe des anhaftenden Säckchens) auf Teller stürzen, Tiefkühlsäckchen abziehen. Carpaccio mit Frischhaltefolie zugedeckt kühl stellen.

- 6.** Kresse abschneiden. Carpaccio salzen und pfeffern, mit der Senf-Mayonnaise streifenförmig garnieren und mit Mandeln und Kresse bestreuen. Salatherzen mit Kresse bestreuen. Carpaccio mit den Salatherzen servieren.

Pro Portion: 812 kcal | EW: 33 g | Fett: 72 g | KH: 12 g | BE: 0,7
Chol: 175 mg

Vorbereiten

- Senf-Mayonnaise, Salatmarinade, Salatherzen und Carpaccio (Punkte 1 bis 5) bis zu 8 Stunden vorher zubereiten und zugedeckt kühl stellen.

Finalisieren

- Carpaccio und Salat (Punkt 6) fertigstellen.

Weintipp

Grünelber Vulkanland Steiermark DAC Morillon mit frischer Marille und geraspelten Orangenzenen am Gaumen, mineralischem Touch, guter Länge und Finesse, begleitet hervorragend.



Bruschette mit Mandel-Tapenade und Jakobsmuscheln

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 6 Scheiben Krustenbrot
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 2 Knoblauchzehen

Mandel-Tapenade:

- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 250 g grüne Oliven
- ◆ 1 EL Kapern
- ◆ 3 Sardellenfilets
- ◆ 30 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 70 ml Olivenöl
- ◆ 1 EL Salbei (gehackt)
- ◆ 2 EL Zitronensaft

Belag:

- ◆ 12 Jakobsmuscheln
- ◆ 16 Cocktail-Paradeiser
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Estragon (gehackt)
- ◆ 1 EL Orangensaft
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (Zesten)
- ◆ 12 Estragonblättchen

- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Tapenade Knoblauch schälen, Oliven entkernen. Knoblauch, Oliven, Kapern und Sardellen grob hacken, dann pürieren. Mandeln, Olivenöl, Salbei und Zitronensaft einrühren.

2. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Brote beidseitig mit Öl bestreichen, auf den Grillrost legen und beidseitig bräunen. Knoblauchzehen halbieren. Brote aus dem Rohr nehmen, mit Knoblauch einreiben und ein wenig abkühlen lassen.

3. Jakobsmuscheln beidseitig gut trockentupfen. Paradeiser halbieren oder dritteln. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln darin beidseitig braten. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

4. Im Bratrückstand Paradeiser kurz braten und salzen. Gehackten Estragon und Orangensaft untermischen. Paradeiser umfüllen und abkühlen lassen.

5. Brote mit Tapenade bestreichen, mit Paradeisern und Jakobsmuscheln belegen. Muscheln mit Orangenschale bestreuen, pfeffern und mit Estragon garniert servieren.

Pro Portion: 307 kcal | EW: 10 g | Fett: 26 g | KH: 9 g | BE: 0,5 | Chol: 110 mg

Vorbereiten

- Bis zu 8 Stunden vorher Tapenade (Punkt 1) zubereiten.

Finalisieren

- Brote (Punkt 2) zubereiten.
- Jakobsmuscheln und Paradeiser (Punkte 3, 4) zubereiten.
- Bruschette (Punkt 5) fertigstellen.

Weintipp

Steirischer Sämling 88, klassisch ausgebaut, exotische Düfte nach Passionsfrucht und Maracuja, dezenter Restsüße und gut integrierter Säure, belebt diese Vorspeise.

Fannytastisch, wie einfach Pizza am Grill geht.



Fannytastisch einfach!

Anleitung & Rezepte
hier entdecken:



Mit Tipps
vom Weber-
Grillmeister





Calamaribällchen mit Paprika- hummus und Sauerampfersalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

Calamaribällchen:

- ◆ 500 g Calamari-Tuben
- ◆ 3 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 50 g Estragon
- ◆ 2 Eiklar
- ◆ 1 Chilischote *(gehackt)*
- ◆ 70 g Speisestärke
- ◆ 180 g Semmelbrösel

Paprikahummus:

- ◆ 125 g gekochte Kichererbsen
- ◆ 150 g grüne Paprika
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 3 EL weißer Balsamico
- ◆ 4 EL Tahini
- ◆ 3 EL Gemüsesuppe
- ◆ 3 EL Majoran *(gehackt)*

Sauerampfer-Kressesalat:

- ◆ 150 g Sauerampfer
- ◆ 150 g Brunnenkresse
- ◆ 20 ml weißer Balsamico
- ◆ 20 ml Olivenöl

-
- ◆ Salz, Pfeffer, Kümmel *(gemahlen)*, Öl

1. Für die Bällchen Tuben aufschneiden, gut waschen und trockentupfen. Knoblauch schälen und klein schneiden. Estragonblätter von den Stielen zupfen und hacken.

2. Tuben grob faszieren und mit Eiklar, Knoblauch, Estragon, Chili, Stärke und Bröseln gut vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 12 Kugeln (ca. 40 g) formen und zugedeckt kühl stellen.

3. Für den Hummus Kichererbsen in ein Sieb schütten, kalt spülen und abtropfen lassen. Paprika halbieren und Stiel und Kerne entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden, 1 EL für die Deko zur Seite stellen. Knoblauch schälen und hacken.

4. Kichererbsen, Paprika, Knoblauch, Balsamico, Tahini und Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Majoran einrühren.

5. Für den Salat grobe Stiele von Sauerampfer und Kresse entfernen. Große Blätter quer halbieren oder grob schneiden. Balsamico salzen und pfeffern. Olivenöl einrühren.

6. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Bällchen einlegen und goldbraun backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Sauerampfer und Kresse mit der Marinade vermischen. Paprikahummus mit restlichen Paprikawürferln dekorieren. Bällchen mit Paprikahummus und Salat anrichten.

Pro Portion: 739 kcal | **EW:** 42 g | **Fett:** 26 g | **KH:** 92 g | **BE:** 6,1
Chol: 169 mg

Weintipp

Niederösterreichischer Roter Veltliner mit nussig-meloniger Nase, am Gaumen stoffig-saftige Textur, erfreut die Genießerherzen.

Vorbereiten

- Bis zu 8 Stunden vorher Bällchen, Salat und Dressing (Punkte 1, 2, 5) vorbereiten und Paprikahummus (Punkte 3, 4) zubereiten.

Finalisieren

- Bällchen und Salat (Punkte 6, 7) fertigstellen.





Konfiertes Zanderfilet mit Fenchel- Erdäpfelpüree

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 600 g Zanderfilets
(ohne Haut und Gräten)
- ◆ 2 EL grobes Meersalz
- ◆ 1 kleine Bio-Zitrone
- ◆ 500 ml Olivenöl
- ◆ 1 kleiner Zweig Rosmarin
- ◆ 1 kleiner Zweig Thymian

Fenchel-Erdäpfelpüree:

- ◆ 500 g Fenchel
- ◆ 200 g mehligke Erdäpfel
- ◆ 100 g Lauch
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 250 ml Gemüsesuppe

Jungkarotten:

- ◆ 300 g Mini-Jungkarotten
mit Grün
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 60 ml Gemüsesuppe

- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für das Püree Fenchelgrün abzupfen und fein hacken. Fenchel halbieren, Strunk ausschneiden. Erdäpfel schälen. Lauch putzen, längs halbieren und waschen.
2. Fenchel, Erdäpfel und Lauch in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
3. Gemüse in Butter hell anschwitzen, mit Suppe aufgießen und zugedeckt weich dünsten. Dabei öfters umrühren. Gemüse fein pürieren, Fenchelgrün unterrühren und das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zander in acht gleichschwere Stücke schneiden, mit Meersalz bestreuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. Karottengrün bis auf 3 cm abschneiden. Karotten in aufgeschäumter Butter schwenken, mit Suppe untergießen und bissfest dünsten. Eventuell salzen und pfeffern.
6. Salz von den Filets entfernen und die Filets trockentupfen. Zitrone in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Öl auf ca. 60 °C erwärmen, Zitronenscheiben und Kräuter einlegen und kurz darin ziehen lassen. Fisch einlegen und im Öl ca. 10 Minuten ziehen lassen.
7. Fischfilets aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und mit Püree und Karotten anrichten. Mit konfierten Kräutern garnieren.

Pro Portion: 495 kcal | EW: 14 g | Fett: 39 g | KH: 28 g | BE: 1,6 | Chol: 120 mg

Vorbereiten

- Bis zu 6 Stunden vorher Püree und Karotten (Punkte 1 bis 3, Punkt 5) zubereiten.
- Bis zu 1 Stunde vorher Fisch (Punkt 4) vorbereiten.

Finalisieren

- Fisch (Punkte 6, 7) zubereiten.

☞ Weintipp

Frischer, feingliedriger Kamptal DAC Riesling Klassik mit hellem Fruchtspiel vom Weingartenpfirsich, dazu Limonenakzente, sehr saftig, ergänzt wunderbar.



THUNFISCH WIE MAN IHN KENNEN SOLLTE.

AUS
GARANTIER
NACHHALTIGER
FISCHEREI

MSC-zertifiziert



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

Gefüllte Minipaprika mit Lammfaschiertem und Halloumi

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

◆ 8 Minipaprika (je ca. 70 g)

Fülle:

- ◆ 3 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 100 g Lauch
- ◆ 100 g Halloumi
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Thymian (gehackt)
- ◆ 600 g Lammfaschiertes
- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ 1 TL Estragonenf

Kräutersauce:

- ◆ 50 g Zwiebeln
- ◆ 125 ml Weißwein
- ◆ 200 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 g Crème fraîche
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 2 EL Wasser
- ◆ 100 g Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Majoran)
- ◆ 1 TL Zitronensaft

.....
◆ Salz, Pfeffer, Olivenöl

1. Für die Fülle Knoblauch schälen. Lauch längs aufschneiden und waschen. Lauch und Knoblauch möglichst klein schneiden. Halloumi trockentupfen, in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden und im Öl knusprig braten. Knoblauch, Lauch und Thymian untermischen und mitbraten. Mischung umfüllen und abkühlen lassen.
2. Faschiertes mit Obers, Senf und der Halloumi-Mischung gut verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tiefes Backblech mit Öl bestreichen. Von den Paprikaschoten längs einen Deckel abschneiden, Kerne und Trennwände aus den Schoten entfernen. Schoten mit dem Faschierten füllen. Gefüllte Schoten und die Deckel auf das Backblech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten backen.
4. Für die Sauce Zwiebeln schälen und würfeln. Wein, Suppe und Zwiebeln aufkochen und Crème fraîche einrühren, Sauce ca. 5 Minuten köcheln. Stärke mit Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz mitköcheln. Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
5. Kräuterblättchen abzupfen und hacken. Kräuter in die Sauce rühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
6. Paprika aus dem Rohr nehmen. Bratfond abseihen und in die Sauce rühren. Deckel auf die gefüllten Paprika setzen und mit der Sauce servieren.

.....
Pro Portion: 1277 kcal | EW: 57 g | Fett: 81 g | KH: 92 g | BE: 4,9 | Chol: 105 mg

Vorbereiten

- Bis zu 8 Stunden vorher gefüllte Paprika (Punkte 1, 2) vorbereiten. Sauce (Punkt 4) zubereiten.
- Bis zu 1 Stunde vorher Paprika (Punkt 3) zubereiten.

Finalisieren

- Sauce (Punkte 5, 6) fertigstellen.

Weintipp

Opulenter, würziger Kremstal DAC Grüner Veltliner Reserve mit Quitte-Waldkräuternoten und feiner Fruchtsüße unterlegt, balanciert mit harmonischer Säure.





Nataschas GENUSS- FLÜSTEREI

Es war mein erstes Mal Wagyu [Wag-juu]. Und sicher nicht das letzte Mal. Was für ein Fleisch! Ein Gustostückerl durch und durch. Doch woher kommt dieses als Delikatesse gehandelte Fleisch denn her? Was ist das Besondere daran? Um das zu beantworten, machen wir einen kleinen Ausflug in die Wagyu-Rinderkunde und zum Wagyuhof in Haag im niederösterreichischen Mostviertel.



WAGYU – die Königsklasse für Steak, Burger & Co

Natürlich wird im Sommer gegrillt, und schon im letzten GUSTO gab es dazu viele Rezepte. Mein Mann, ein Kanadier, grillt übrigens das ganze Jahr – bei Schön- und Schlechtwetter. Egal, ob mit gekühltem Bier oder Regenschirm in der Hand. Für ihn hat die Brutzelei am Grillert etwas Meditatives und ein gelungenes Steak etwas Krönendes. Doch Steak ist nicht gleich Steak, und Wagyu gilt als eine der besten Fleischsorten der Welt. Darum möchte ich mehr erfahren und besuche Florian Irxenmayr und Karl Peterseil, zwei der drei Gründer des Wagyuhofs.

Wagyu-Fleisch

Wagyu ist eine japanische Rinderrasse und bedeutet übersetzt nichts anderes als „japanisches Rind“. Oft wird es synonym auch als Kobe-Rind verwendet, ist jedoch – wie beim Champagner – eine reine Herkunftsbezeichnung. Das Kobe-Rind ist ursprünglich jahrhundertlang als reines Arbeitstier eingesetzt und aus religiösen Gründen nicht konsumiert worden. Daher hat es andere Eigenschaften entwickeln können als heimische Rinder. Doch was unterscheidet das Fleisch so grundlegend von allen anderen Fleischsorten? Die Antwort ist einfach: das Fett. Es ist gleichmäßig und vollständig von feinsten Fettäderchen durchzogen. Diese außergewöhnliche intramuskuläre Marmorierung lockert das Bindegewebe und macht das Fleisch unnachahmlich zart. Da Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist, hat das natürlich einen besonderen Einfluss auf Geschmack und Aroma. Außerdem hat das Fleisch neben seinem sehr hohen Anteil an einfach

ungesättigten Fettsäuren größere Mengen an Omega-3- und Omega-6-Fetten. Der sehr niedrige Schmelzpunkt von etwa 25 °C gibt einem das Gefühl, das Fleisch schmelze wahrlich im Mund. Die Marmorierung des Fleisches spielt auch die entscheidende Rolle bei der Bewertung von Wagyu-Fleisch nach dem japanischen BMF-Standard (Beef-Marbling-Standard 1-12). Je höher der BMS, desto höher sind die Qualität, Saftigkeit und Zartheit des Fleisches. Für den Wagyuhof Österreich bildet die 9-10er Marmorierung die Höchstgrenze, da nur so die artgerechte Haltung und das Tierwohl am Wagyuhof, wo die Tiere in einem natürlichen Herdenverband aufwachsen, gewährleistet werden können.



Hallo „Mr. GUSTO“
Ein herzliches Willkommen
ans Wagyu-Kälbchen
und ein Interview gibt es
auf [GUSTO.at/wagyuhof](https://gusto.at/wagyuhof)

Wagyuhof Österreich

Der Wagyuhof im Mostviertel ist leicht zu finden. Rund zehn Minuten von der Autobahn A1 entfernt, liegt der Hof umgeben von grünen Wiesen. Wir parken und laufen sofort zur Weide, denn dort stehen die schönen, schwarzen Rinder und viele kleine Kälber und genießen die Sonne und das milde Wetter. Nadine, unsere Fotografin, jauchzt vor Freude ob der vielen süßen Jungtiere und kleinen Miezekatzen, die sich um ihre Beine schmiegen. Es fällt uns schwer, uns von dieser Idylle loszureißen, denn schließlich wollen wir das Wagyuhof-Team kennenlernen und herausfinden, was sie auf die Idee gebracht hat, den Wagyuhof ins Leben zu rufen.

Nach einem guten Kaffee im Garten des Hofes mit Spielplatz, einer großen Wiese und Sitzbereich für alle Besucher, die immer freitags zum Ab-Hof-Verkauf oder zum Burgeressen kommen, zeigt uns Florian Irxenmayr den neuen Verkaufsraum mit einer großen, offenen Küche. Der Hof gehörte ursprünglich seinen Eltern, und er wollte diesen eigentlich nicht übernehmen. Er lernte Tischler, machte die Abendmatura nach und begann Wirtschaftsinformatik zu studieren. Nachdem seine Brüder ausgezogen waren und die Eltern ihn nochmals fragten, ob er den Betrieb wolle, stimmte er zu, jedoch mit der klaren Aussage, die traditionelle Milchwirtschaft der Eltern nicht weiterzuführen.

Es waren ihm, neben dem naheliegenden Thema Rind, drei Dinge wichtig: Er wollte in einem Team arbeiten, selbstständig sein und etwas Nachhaltiges schaffen.

Das Gründerteam war schnell gefunden: Karl Peterseil, sein Studienkollege, und Patrick Fehringer, mit dem er gemeinsam Fußball spielte. Durch intensive Recherchen und dem Umstand, dass der Fleischmarkt in Österreich begrenzt und darauf fokussiert ist, mehr Fleisch billiger zu produzieren, stießen sie auf das Wagyurind. Bei uns noch recht unbekannt, faszinierte sie die ausgezeichnete Fleischqualität der Tiere. Sie besorgten sich gemeinsam vier Wagyurinder, zwei weibliche und zwei männliche, und zahlten so viel wie für einen Luxuswagen.



Mit Liebe zum Tier

Kurz gesagt: Sie waren komplette Quereinsteiger mit wenig Know-how. Von Nachbarn und Bauern ringsum belächelt, wurden sie nicht ernst genommen. Als sich herausstellte, dass der eine Stier homosexuell ist, wurde laut über den „Brokeback Mountain“-Hof der drei jungen Burschen gelacht. Das stachelte ihre Motivation jedoch nur noch mehr an, und sie wollten beweisen, dass sie es schaffen können, mit der hobbymäßigen Beschäftigung parallel zum Studium einen anständigen Betrieb auf die Beine zu stellen. Aus der anfänglichen Vermarktung von zwei Tieren im Jahr, die über Mundpropaganda mehr oder weniger funktionierte, sind inzwischen bis zu 130 Tiere jährlich geworden.

Der erste Großkunde war ein Gastronom aus der Gegend, der ihnen einen Umsatz von 600 bis 700 Euro für Burger bescherte – ein Vermögen, wie Florian lachend über die Anfänge berichtet. Er kam jedoch immer wieder und kaufte das Fleisch direkt aus der Garage, dem einstigen Ab-Hof-Verkaufsraum. Langsam aber stetig wuchs die Zahl der Kundschaft, und das Team begann, den Fokus auf noch bessere Fleischqualität und die Entwicklung eines eigenen Online-shops zu legen. Es kam ein weiterer Gesellschafter, Martin Voglmayr, dazu, der am Anfang für die Grafik des Wagyu-hofs zuständig war. Das Sortiment wurde langsam erweitert, ein „echter“ Verkaufsraum geplant und ein komplett neuer Stall mit Photovoltaikanlage am Dach und einer 50.000 m² großen Auslaufwiese erbaut. Das Tierwohl liegt ihnen besonders am Herzen, und das spürt man, sobald man den Hof betritt.

Der Stall ist modern und gut durchlüftet, die Tiere können ihn nach Lust und Laune in den warmen Monaten



verlassen und sich die Sonne auf die Nase scheinen lassen. Kälber bleiben beim Muttertier und dürfen die Milch der Mutterkuh monatelang selbst genießen. Der natürliche Herdenverband wirkt unaufgeregt, der gesamte Hof entschleunigt und dem Wohlbefinden der Tiere gewidmet. Die Aufzucht der

„Nachhaltigkeit und Tierwohl sind uns einfach extrem wichtig!“

Tiere am Wagyuhof erfolgt langsam und extensiv mit Heu von den eigenen landwirtschaftlichen Flächen, Heu-Silage und einer über Jahre entwickelten Biokraftfuttermischung. Der Weg zur Schlachtung wird so stressfrei wie möglich abgewickelt, und das Team arbeitet daran, diesen Ablauf noch weiter zu verbessern. Inzwischen sind der Wagyuhof und das Produktsortiment kräftig gewachsen. Neben Steak und Burger gibt es Pastrami, Salami, Rohschinken, verschiedene Waganossis (eine eigene Wortkreation), Käsekrainer, Wagyu-sugo und Rouladen im Glas.

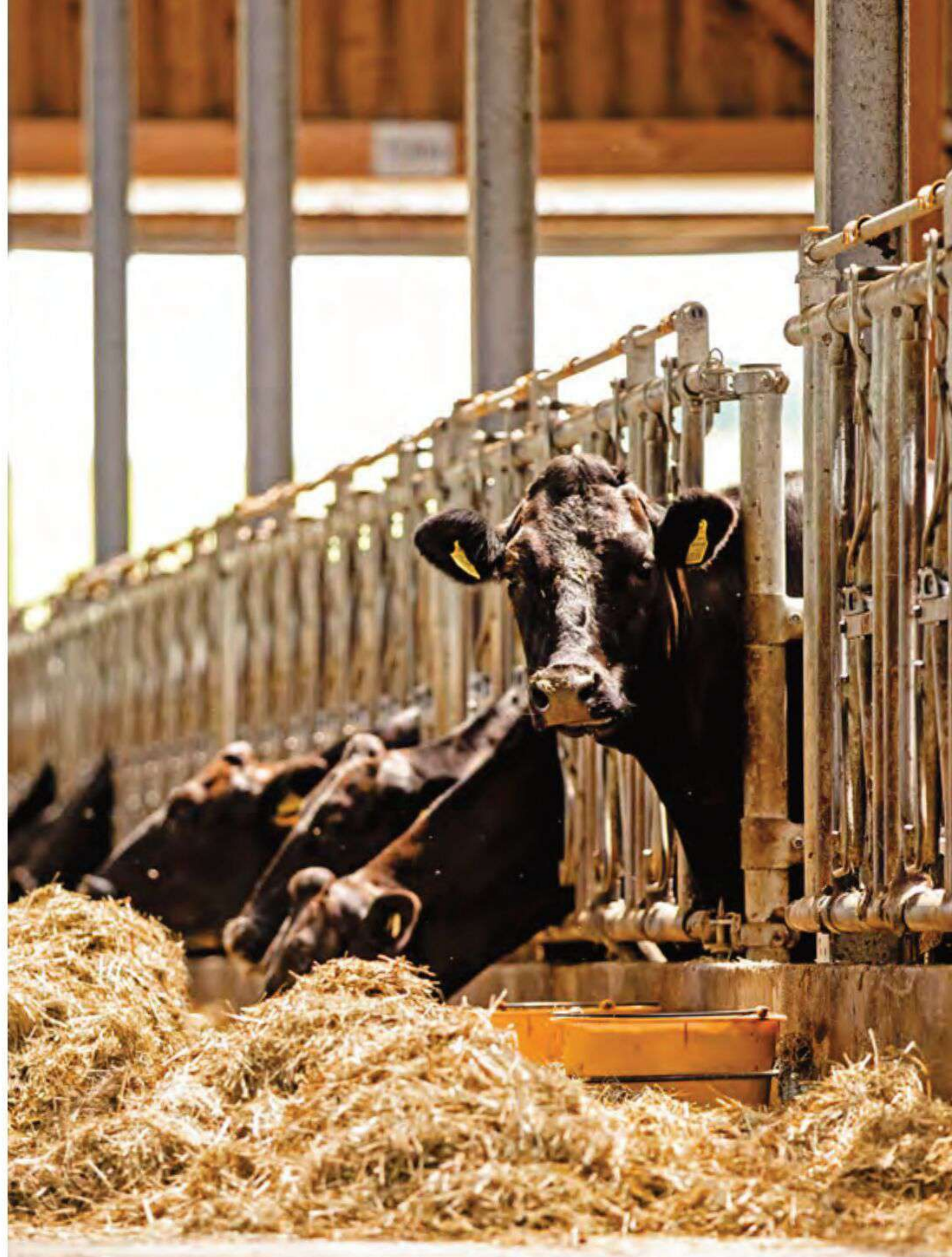
Da nicht alle Tiere am Hof Platz haben, fand man Partnerbetriebe in Nieder- und Oberösterreich. Florians maßgebliche Ziele, in einem Team, selbstständig und nachhaltig zu arbeiten, konnten verwirklicht werden, doch es gibt noch einige Zukunftsträume, wie es mit dem Wagyuhof weitergehen soll. Neben der Erweiterung des Stalls, der einen ganzjährigen Auslauf unabhängig vom Wetter für die Rinder ermöglichen soll, möchten sie eine „Schlachtung de luxe“ in Weidenähe einrichten, um das Tier bestmöglich zu begleiten. Außerdem gibt es da noch die Idee eines Wagyu-Genusszentrums ... **Auf dieses Projekt freuen wir uns besonders!**

Fazit

Wer Wagyu kennt, weiß, wie gut Fleischgenuss sein kann. Wer Wagyu noch nicht kennt, dem empfehle ich dieses Schmankerl für einen besonderen Hochgenuss. Denn der ist damit garantiert.

Der Wagyuhof in Haag hat es sich zum Ziel gemacht, außerordentliche Fleischqualität zu produzieren, indem er beschlossen hat, alles anders zu machen als die anderen. Die tiergerechte Art der Aufzucht und die besonderen Eigenschaften des Fleisches machen ihn nicht nur zum Vorreiter in Sachen Rindfleischgenuss, sondern auch in Hinblick auf den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und der qualitativen Fleischproduktion.

Ich versuche meinen Fleischkonsum für mich und meine Familie zu reduzieren. Doch gänzlich darauf verzichten möchte ich nicht, denn ein gutes Stück Fleisch aus nachhaltiger Tierhaltung ist etwas Besonderes, ein wahrer Genussmoment.



GUSTO Gastgeschenk

Mit einem gekühlten Bier lassen sich Burger und Steak gut genießen, darum brachten wir dem Wagyuhof Team Schremser Bier mit – nach dem Motto: liebe Grüße ans Mostviertel aus dem Weinviertel! Natürlich wollten wir noch eine Kleinigkeit wissen. Dem Mythos nach wird den Tieren Bier gegeben. Doch stimmt das überhaupt? Im Wagyuhof nicht, aber tatsächlich wird mancherorts Bier zugefüttert. Manchmal hat es praktische Gründe, wenn eine Brauerei in der Nähe ist, bei manchen gibt es Bier für die Tiere, um den Appetit anzuregen. Funktioniert bei uns ja genauso!



Zucchini zum Sattessen

Zucchini-Saltimbocca mit Paprikavinaigrette

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 8 kleine Zucchini (je ca. 150 g)
 - ◆ 4 EL Olivenöl
 - ◆ 2 kleine Knoblauchzehen (fein gehackt)
 - ◆ 16 Scheiben Prosciutto (dünn geschnitten)
- Vinaigrette:**
- ◆ 1 roter Paprika
 - ◆ 1 gelber Paprika
 - ◆ 6 EL weißer Balsamico
 - ◆ 6 EL Olivenöl
 - ◆ 2 Pkg. Knoblauchkresse
 -
 - ◆ Salz, Pfeffer

Fülle:

- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 300 g Feta
- ◆ 20 g Salbei (gehackt)
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 80 g Semmelbrösel

1. Für die Fülle Knoblauch schälen und klein hacken. Feta raspeln und mit Salbei, Eiern und Bröseln gut verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Zucchini längs halbieren. Auf jeweils einer Hälfte die Fülle verteilen, mit den übrigen Hälften zusammensetzen. Öl und Knoblauch gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini mit je 2 Scheiben Prosciutto umwickeln, mit Zahnstochern fixieren, auf das Backblech setzen und mit der Ölmischung bestreichen. Zucchini im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten backen.
3. Für die Vinaigrette Paprika entkernen und das Fruchtfleisch möglichst klein würfeln. Balsamico salzen, pfeffern und mit dem Öl verrühren. Kresse abschneiden. Paprika und Kresse untermischen.
4. Zucchini anrichten und mit der Vinaigrette servieren. Dazu passt Baguette.

Pro Portion: 846 kcal | EW: 42 g | Fett: 54 g | KH: 56 g | BE: 3,5
Chol: 161 mg

Weintipp

Ein jugendlicher niederösterreichischer Sauvignon blanc mit Duft nach Mango, Paprika und Holunderblüten bietet sich an.

Jetzt schmecken Zucchini ganz besonders gut. Wir verkochen sie auf sechs verschiedene Arten, die zeigen, wie abwechslungsreich das beliebte Sommergemüse ist.

REZEPTE Wolfgang Schlüter FOTOS Dieter Brasch

Tagliatelle

mit Zucchini und Paprika-Erdnussauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ 250 g gelbe Zucchini
- ◆ 250 g grüne Zucchini
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 1 EL Petersilie *(gehackt)*
- ◆ 1 EL Thymian *(gehackt)*
- ◆ 400 g Tagliatelle

Paprika-Erdnussauce:

- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 3 EL weißer Balsamico
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 2 EL Wasser
- ◆ 100 g Ajvar *(scharf)*
- ◆ 50 g Erdnüsse *(gerieben)*
- ◆ 1 kleiner Chili *(gehackt)*

Parmesanchips:

- ◆ 100 g Parmesan *(fein geraspelt)*
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Chips Rohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Parmesan in Form von 8 Scheiben (Ø ca. 7 cm) auf das Backpapier streuen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 8 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
2. Von den Zucchini die Fruchtansätze wegschneiden. Zucchini mit einem Sparschäler rundum in dünne Längsstreifen schneiden. Butter aufschäumen und die Zucchini darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen, mit Petersilie und Thymian vermischen.
3. Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Suppe und Balsamico ablöschen und aufkochen. Stärke mit Wasser mischen, einrühren und kurz mitköcheln. Ajvar, Nüsse und Chili einrühren. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
4. Parallel dazu Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen. Tagliatelle mit Zucchiniastreifen und der Sauce vermischen, eventuell kurz erwärmen, anrichten und mit Parmesanchips garnieren.

Pro Portion: 736 kcal | EW: 27 g | Fett: 31 g | KH: 87 g | BE: 0,9 | Chol: 43 mg

Weintipp

Aktueller Vulkanland Steiermark DAC Morillon aus besonderer Lage mit langanhaltendem, cremigem Abgang schmeckt herrlich dazu.





Zucchini-Cordon-Bleu mit Remoulade

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g gelbe Zucchini (Ø ca. 5 cm)
- ◆ 200 g glattes Mehl
- ◆ 4 mittlere Eier (verquirlt)
- ◆ 400 g Pankobrösel

Fülle:

- ◆ 150 g Toastschinken
- ◆ 160 g Raclettekäse

Remoulade:

- ◆ 15 Mini-Kapern
- ◆ 2 Sardellenfilets
- ◆ 10 Perlzwiebeln (sauer eingelegt)
- ◆ 4 mittlere Essiggurken
- ◆ 200 g Mayonnaise
- ◆ 20 g Schnittlauch (geschnitten)
- ◆ 1 TL Senf
- ◆ 4 EL Essiggurken-Marinade

-
- ◆ Salz, Pfeffer, Öl zum Backen

1. Für die Sauce Kapern und Sardellenfilets hacken. Perlzwiebeln und Essiggurken klein würfeln. Mayonnaise, Gurken, Zwiebeln, Kapern, Sardellenfilets, Schnittlauch und Senf verrühren. Mit Gurkerl-Marinade verrühren, salzen und pfeffern.
2. Für die Fülle Schinken und Raclettekäse in je 12 Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Zucchini in 24 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Die Hälfte der Scheiben mit je einer Schinken- und Käsescheibe belegen und mit den übrigen Zucchinischeiben abdecken. Mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren. Päckchen in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln panieren. Diesen Vorgang einmal wiederholen.
3. Ca. 4 Finger hoch Öl erhitzen und die Päckchen darin goldbraun backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Cordon bleu mit Sauce servieren. Dazu passt grüner Salat.

.....

Pro Portion: 825 kcal | **EW:** 30 g | **Fett:** 46 g | **KH:** 73 g | **BE:** 2,7
Chol: 236 mg

Getränketipp

Ein kühles Bier oder ein Rotgipfler aus der Thermenregion mit Akzenten von tropischen Früchten harmonieren.

Mini-Pizzen

mit Zucchini und Burrata

10 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Rasten ca. 30 Minuten

Pizzateig:

- ◆ 350 ml lauwarmes Wasser
- ◆ 21 g frische Germ
- ◆ 1 gestr. EL Salz
- ◆ 1 TL Kristallzucker
- ◆ 6 EL Olivenöl
- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 250 g griffiges Mehl

Garnitur:

- ◆ 180 g Kapernbeeren mit Stiel
(abgetropft)
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL grobes Meersalz
- ◆ Saft von 3 Limetten
- ◆ Schale von 3 Bio-Limetten
(abgerieben)

Belag:

- ◆ 120 g rote Zwiebeln
- ◆ 3 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 250 g grüne Zucchini
- ◆ 250 g gelbe Zucchini
- ◆ 6 EL Olivenöl
- ◆ 3 EL Oregano (gehackt)
- ◆ 3 Burrata (à 125 g)

- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl, Olivenöl

1. Für den Teig Wasser, Germ, Salz, Zucker und Öl verrühren. Mehle zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig abschlagen. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch schälen. Fruchtansätze der Zucchini wegschneiden. Zwiebeln und Zucchini in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Zucchini und Knoblauch darin anbraten, Oregano unterrühren. Mischung salzen, pfeffern, umfüllen und abkühlen lassen. Burrata in einem Sieb gut abtropfen lassen und in 10 Portionen teilen.
4. Für die Garnitur Kapern gut trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen und die Kapern darin rundum anbraten. Meersalz untermischen und die Kapern umfüllen.
5. Rohr auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 10 gleich schwere Stücke abschneiden. Stücke flachdrücken und zu Pizzen (Ø ca. 10 cm) formen, dabei darauf achten, dass ein dicker Rand entsteht.
6. Pizzen auf das Blech legen, mit Burrata belegen, salzen, pfeffern und mit Limettensaft und Limettenschale bestreuen. Zucchini drauf verteilen und behutsam andrücken. Die Ränder der Pizzen mit Öl bestreichen, Pizzen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und mit den Kapern garniert servieren.

Pro Stück: 438 kcal | EW: 16 g | Fett: 21 g | KH: 49 g | BE: 3,7 | Chol: 29 mg

Weintipp

Körperreicher Wiener Gemischter Satz DAC, am Gaumen voller Steinobst, Kräuterwürze und dezenter Mineralität, passt perfekt.





Seeteufel mit ZucchiniGemüse

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g Seeteufelfilets
- ◆ 8 Scheiben Pancetta (*dünn geschnitten*)
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 8 kleine Zweige Rosmarin
- ◆ 2 EL Zitronensaft

ZucchiniGemüse:

- ◆ 100 g rote Zwiebeln
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 250 g grüne Zucchini
- ◆ 250 g gelbe Zucchini
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 600 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 g Rote Linsen
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Thymian (*gehackt*)

.....
◆ Salz, Pfeffer

1. Für das Gemüse Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in ca. 0,5 cm große Stücke, Knoblauch klein schneiden. Fruchtsätze der Zucchini wegschneiden. Zucchini in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit Suppe ablöschen. Linsen einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten bissfest köcheln. Gegen Ende der Garzeit Zucchini untermischen und mitgaren. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Thymian unterrühren.
3. Seeteufelfilets trockentupfen und quer in acht gleich große Stücke (Medaillons) schneiden. Medaillons ein wenig flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne Pancetta ohne Zugabe von Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Im Bratrückstand Öl erhitzen und die Medaillons darin beidseitig scharf anbraten. Hitze reduzieren, Medaillons mit Rosmarin belegen und fertig braten. Dabei öfters mit Bratfett übergießen.
5. Medaillons mit dem Gemüse anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pancetta und Rosmarin garniert servieren.

.....
Pro Portion: 528 kcal | **EW:** 40 g | **Fett:** 23 g | **KH:** 45 g | **BE:** 3,2 | **Chol:** 31 mg

Weintipp

Burgenländischer Chardonnay, teils im Barrique vergoren, mit zartem Vanilletouch, Fruchtschmelz und feiner Tropenfrucht, bietet sich an.



Kalb- fleisch- bällchen mit Zucchini- gratin

4 Portionen,
Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

Weintipp

Vielschichtiger, ausdrucksstarker
Südsteiermark DAC Grauburgunder mit Ried-Angabe trifft
den Geschmack besonders gut.

- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 800 g Kalbsfaschiertes
- ◆ 2 EL Basilikum *(gehackt)*
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ 20 g Pignoli *(klein gehackt)*
- ◆ 80 g Semmelbrösel
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Basilikum *(gehackt)*

Schmorparadeiser:

- ◆ 1 kg Cocktail-Paradeiser
- ◆ 4 Knoblauchzehen *(gehackt)*
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 150 ml Gemüsesuppe

Zucchini gratin:

- ◆ 30 g Butter
- ◆ 500 g gelbe Zucchini *(Rondini)*
- ◆ 500 g grüne Zucchini *(Rondini)*
- ◆ 400 ml Schlagobers
- ◆ 2 Knoblauchzehen *(gehackt)*
- ◆ 20 g Petersilie *(gehackt)*
- ◆ 50 g Parmesan *(gerieben)*
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Paradeiser, Knoblauch, Öl und Suppe in einer Auflaufform verteilen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 1 ¼ Stunden schmoren.
2. Eine weitere Auflaufform (Ø ca. 26 cm) mit Butter austreichen. Zucchini horizontal in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Obers, Knoblauch, Petersilie und Parmesan versprudeln und salzen. Zucchini dachziegelartig in die Form schichten und mit der Käsemischung übergießen. Gratin im Rohr (Gitterrost / direkt unter den Paradeisern) ca. 1 ¼ Stunden goldbraun backen, nach halber Garzeit mit Alufolie abdecken.
3. Für die Bällchen Knoblauch klein würfeln. Faschiertes mit Knoblauch, Basilikum, Ei, Pignoli und Bröseln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse ca. 70 g schwere Bällchen formen.
4. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Bällchen darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Bällchen mit den Paradeisern anrichten, mit Basilikum bestreuen und mit dem Gratin servieren.

Pro Portion: 1096 kcal | EW: 60 g | Fett: 79 g | KH: 40 g | BE: 2,7 | Chol: 275 mg



Radler ist dir zu süß? Jetzt nicht mehr!



Extra erfrischender
Durstlöscher



Nur 2,9 g Zucker
pro 100 ml



Vollmundiges Gösser mit
Limonade aus sonnengereiften
Zitronen, Orangen, Grapefruit
und Limetten



Ohne künstliche Zusatzstoffe
oder Süßungsmittel

Gösser
BRAUTRADITION SEIT 1860

Das Süßeste am Sommer

Endlich gibt's frisches Obst aus dem Garten! Kirschen und Marillen sind unsere absoluten Lieblinge und die Stars dieser Kuchen und Desserts. Lassen Sie sich inspirieren, unsere Rezepte bringen den Sommer auf den Teller.

REZEPTE Charlotte Cerny **FOTOS** Dieter Brasch

Buttermilch-Kirschkuchen mit Mandelkruste

16 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 700 g Kirschen
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 300 g Kristallzucker
- ◆ 600 g glattes Mehl
- ◆ 1 Pkg. Backpulver
- ◆ 500 ml Buttermilch
- ◆ 1 TL Bio-Zitronenschale (*abgerieben*)
- ◆ 1 TL Vanillepaste

Mandelkruste:

- ◆ 100 g Butter (*zerlassen*)
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 100 g Mandelblättchen

◆ Butter, Mehl

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform (ca. 30 x 40 x 5 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.
2. Kirschen entkernen. Eier und Zucker cremig mixen. Mehl, Backpulver, Buttermilch, Zitronenschale und Vanillepaste unterrühren. Masse in der Form verstreichen. Kirschen darauf verteilen.
3. Für die Mandelkruste die Zutaten verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten goldbraun backen. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Pro Stück: 365 kcal | EW: 8 g | Fett: 10 g | KH: 50 g | BE: 4,9 | Chol: 55 mg









Marillenschnitte *mit Schneehauberl*

16 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 1 kg Marillen
- ◆ 6 mittlere Eier
- ◆ 180 g Staubzucker
- ◆ 150 g weiche Butter
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 200 ml Eierlikör *(oder Kondensmilch)*
- ◆ 250 g glattes Mehl
- ◆ 120 g Maisstärke
- ◆ 1 Pkg. Backpulver
- ◆ 1 TL Bio-Zitronenschale *(abgerieben)*

Baiser:

- ◆ 3 Eiklar
- ◆ 100 g Kristallzucker

- 1.** Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2.** Marillen halbieren und entkernen.
- 3.** Eier trennen. Eiklar mit 80 g vom Staubzucker steif schlagen. Butter, übrigen Staubzucker und Vanillezucker cremig mixen. Dotter einzeln untermixen. Obers, Likör, Mehl, Stärke, Backpulver und Zitronenschale unterrühren. Schnee unterheben.
- 4.** Masse auf dem Blech verstreichen und mit den Marillen belegen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.
- 5.** Für das Baiser Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen, auf dem Kuchen verstreichen und 20 Minuten goldbraun backen. Schnitte herausnehmen und servieren.

Pro Stück: 357 kcal | **EW:** 6 g | **Fett:** 15 g
KH: 47 g | **BE:** 3,8 | **Chol:** 132 mg

Marillenkompott

4 Gläser (Inhalt je 500 ml), Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 2 kg reife Marillen
- ◆ 1 Vanilleschote
- ◆ 1,5 l Wasser
- ◆ 400 g Kristallzucker
- ◆ 2 EL Zitronensäure

Marillen halbieren, entkernen und in die Gläser füllen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit den übrigen Zutaten aufkochen, 5 Minuten köcheln und die Gläser damit auffüllen. Sofort verschließen und auskühlen lassen. Kompott dunkel und kühl lagern.

Pro Glas: 632 kcal | EW: 5 g | Fett: 1 g | KH: 150 g | BE: 12,1 | Chol: 0 mg

Beschwipste Marillen

3 Gläser (Inhalt je 500 ml), Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 1,5 kg reife Marillen
- ◆ 250 g Kristallzucker
- ◆ 500 ml Wasser
- ◆ 250 ml Marillensaft
- ◆ 1 Zimtstange
- ◆ 150 ml Marillenbrand

Marillen halbieren und entkernen. Zucker mit 50 ml vom Wasser hell karamellisieren. Saft, übriges Wasser, Zimt und Marillenbrand zugeben. 10 Minuten köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist. Marillen zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen. Beschwipste Marillen in Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.

Pro Glas: 662 kcal | EW: 5 g | Fett: 1 g | KH: 140 g | BE: 10,9 | Chol: 0 mg

Kirschenkompott

2 Gläser (Inhalt je 500 ml), Zubereitung ca. 20 Minuten

- ◆ 1 kg Kirschen
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 150 ml Kirschsaft
- ◆ 100 ml Kirschwasser
- ◆ Saft von 1 Zitrone
- ◆ 1 Zimtstange

Kirschen entkernen. Übrige Zutaten aufkochen. Kirschen zugeben und 5 Minuten köcheln. Kompott in Gläser füllen und verschließen. Kühl und dunkel lagern.

Pro Glas: 670 kcal | EW: 6 g | Fett: 2 g | KH: 130 g | BE: 9,8 | Chol: 0 mg









Germteigschnecken mit Kirschen

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Gehenlassen ca. 1 Stunde

Germteig:

- ◆ 630 g glattes Mehl
- ◆ 300 ml Milch
- ◆ 2 Pkg. Trockengerm
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 100 g weiche Butter

Zum Besteichen:

- ◆ 1 Dotter
- ◆ 1 EL Schlagobers

Fülle:

- ◆ 300 g Kirschenkompott
(siehe Rezept S. 48)
- ◆ 70 g weiche Butter
- ◆ 50 g Staubzucker
- ◆ 1 Eiklar
- ◆ 100 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 1 TL Vanillepaste
- ◆ 1 TL Zitronenschale

Glasur:

- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ Saft von ½ Zitrone
- ◆ 1 MS Zimt

.....
◆ Mehl

1. Für den Teig Mehl, Milch, Germ, Zucker und Butter ca. 10 Minuten glatt kneten. Teig in eine Schüssel legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Glasur 2 EL Sud vom Kirschenkompott beiseite stellen.
3. Für die Fülle übriges Kirschenkompott grob hacken. Butter und Zucker schaumig mixen. Eiklar unterrühren. Mandeln, Vanille und Zitronenschale einrühren.
4. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Dotter und Obers verrühren.
5. Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit der Mandelcreme bestreichen. Kirschenkompott darauf verteilen. Teig von unten nach oben eng einrollen. Teigrolle in 12 Schnecken schneiden. Schnecken auf das Blech legen, mit der Dottermischung bepinseln und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und überkühlen lassen.
6. Für die Glasur Staubzucker, Zitronensaft, Zimt und Kirschenkompott-Sud glatt rühren. Schnecken damit bestreichen.

.....
Pro Stück: 474 kcal | EW: 9 g | Fett: 18 g | KH: 68 g | BE: 5,4 | Chol: 55 mg

TIPP: Statt Kirschenkompott kann man klein geschnittene frische Kirschen verwenden.

Einfache Kirschtorte

mit Topfencreme

14 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 2 Stunden

Biskuit:

- ◆ 100 g Butter
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 6 mittlere Eier
- ◆ 350 g Kristallzucker
- ◆ 2 TL Vanillearoma
- ◆ 420 g glattes Mehl
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Creme und Fülle:

- ◆ 500 g Topfen
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 150 g Staubzucker
- ◆ 1 TL Vanillepaste
- ◆ 300 g Kirschenkompott (siehe Rezept S. 48)

Deko:

- ◆ 100 g Kirschen
- ◆ Essbare Blüten

◆ Butter, Staubzucker

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Tortenformen (Ø ca. 22 cm) mit Butter ausstreichen.
2. Für das Biskuit Butter und Milch vorsichtig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
3. Eier, Zucker und Vanille ca. 5 Minuten cremig mixen. Milchemischung, Mehl und Zitronenschale untermischen. Masse in den Formen verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Biskuitböden aus den Formen lösen.
4. Für die Creme Topfen, Obers, Zucker und Vanille dick-cremig mixen. Einen Biskuitboden auf die Servierplatte legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Die Hälfte vom Kompott darauf verteilen. Zweiten Biskuitboden darauf legen. Mit der übrigen Creme bestreichen, restliches Kompott darauf verteilen. Mit frischen Kirschen und Blüten garnieren. Leicht mit Staubzucker bestreuen. Torte sofort servieren oder für ca. 2 Stunden kühl stellen, damit die Creme fester wird.

Pro Stück: 417 kcal | EW: 12 g | Fett: 14 g | KH: 62 g | BE: 5,2 | Chol: 123 mg







Marillenkompott *mit Zabaglione*

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 500 g Marillenkompott

(siehe Rezept S. 48)

Zabaglione:

- ◆ 400 ml Dessertwein
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 6 Dotter
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 4 EL weiße Kuvertüreraspel

1. Marillenkompott in vier Gläsern verteilen.

2. Für die Zabaglione Wein und Zucker aufkochen und köcheln, bis zwei Drittel der Flüssigkeit verdampft sind. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3. Dotter, Weinreduktion und Vanillemark mit einem Schneebesen über einem Wasserbad schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und kalt rühren. Obers cremig mixen und unterheben. Zabaglione in den Gläsern verteilen und mit Schokolade bestreut servieren.

Pro Portion: 638 kcal | EW: 8 g | Fett: 30 g | KH: 60 g | BE: 4,5 | Chol: 420 mg

NACHHALTIGKEIT

kann ich mir aufs
Brot schmieren.



WAS ICH ALLES KANN

    /wienerzucker

Die besten Rezepte zu jedem Zucker:
wienerzucker.at



Streusel-Topfentorte

mit Mohn und Kirschen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 400 g Kirschen
- ◆ 750 g Topfen
- ◆ 120 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ 80 g Mohn (*gemahlen*)
- ◆ 1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Streuselteig:

- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 150 g Butter
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ ½ TL Zimt

.....
◆ Butter, Staubzucker

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit Butter ausstreichen.

2. Kirschen entkernen. Für den Teig die Zutaten mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Zwei Drittel der Streusel als Boden in die Form drücken.

3. Topfen, Zuckersorten, Eier, Obers, Mohn und Puddingpulver verrühren. Kirschen untermischen. Masse in der Form verstreichen. Übrige Streusel darauf verteilen.

4. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

.....
Pro Stück: 402 kcal | **EW:** 15 g | **Fett:** 17 g | **KH:** 48 g | **BE:** 3,6 | **Chol:** 88 mg



GUSTO jetzt digital lesen

Zusätzlich zur gedruckten Ausgabe können Sie als Abonnent:in GUSTO digital über unsere **readers Lounge E-Paper-App** lesen.

Jetzt noch mehr Lesevergnügen durch viele tolle Funktionen:



Nutzen Sie die vielen Möglichkeiten:



Bequemer Lesemodus für mehr Lesevergnügen



Großes Magazin-Archiv der letzten Jahre



Praktische **Vorlesefunktion** für jeden Artikel, ideal für Auto- oder Zugfahrten



Nützliche **Suchfunktion**



Kostenlos zu jedem aktiven Abo

Jetzt downloaden

Jetzt im Apple App Store & im Google Play Store



GUSTO

In der App & am Computer

Das einmalige Registrieren geht ganz einfach: Gehen Sie zunächst auf **readerslounge.at/registrierung**. Danach erhalten Sie ein Mail, um Ihr Passwort zu setzen und Ihr Login zu aktivieren. Öffnen Sie schließlich die App und melden Sie sich mit Ihren Daten an.



Registrieren Sie sich jetzt in 3 Schritten

1.

Registrieren Sie sich unter **readerslounge.at/registrierung**

2.

Nach der Registrierung erhalten Sie ein **Mail, um Ihr Passwort zu setzen**. Nach dem Setzen des Passworts ist Ihr Login aktiviert.

3.

Öffnen Sie die App oder gehen Sie auf **readerslounge.at** in den Bereich „Meine Magazine“ und melden Sie sich mit Ihren Daten an.

Sollten Sie Fragen haben, beantwortet unser Kundenservice diese gern unter:
help@meinabo.at oder telefonisch unter **01/9555 100**.

Viva la Mamma

Mütter nur einmal im Jahr feiern? Da geht doch mehr! Deshalb hat GUSTO ein Muttertagsgewinnspiel veranstaltet: Die fünf Gewinnerinnen wurden nun einen Abend lang von uns in der GUSTO-Küche kulinarisch verwöhnt. Als Thema wählten wir Italien, denn wo sonst wird „la Mamma“ mehr gefeiert und wertgeschätzt. Mit wunderbarem Essen, köstlichem Wein und spannenden Gesprächen war es ein unvergesslicher Abend!

FOTOS Nadine Poncioni

REZEPTE Natascha Golan, Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic, Susanne Jelinek, Wolfgang Schlüter







Focaccia mit Artischocken, Kirschparadeisern und Rosmarin

6 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten, zum Rasten ca. 11 Stunden

- ♦ 20 g frische Germ
- ♦ 250 ml lauwarmes Wasser
- ♦ 400 g glattes Mehl (Typ 00)
- ♦ 10 g Salz
- ♦ 40 ml Olivenöl
- ♦ 1 Glas eingelegte Artischockenherzen (Abtropfgewicht ca. 165 g)
- ♦ 150 g Kirschparadeiser
- ♦ 1 EL Rosmarin (gehackt)

♦ Meersalz, Olivenöl

1. Germ im Wasser auflösen, Mischung ca. 15 Minuten gehen lassen. Mischung mit Mehl, Salz und Olivenöl kneten (Küchenmaschine – Bischof), bis der Teig glatt und samtig ist (dauert ca. 12 Minuten). Teig in eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben und zugedeckt ca. 10 Stunden in den Kühlschrank stellen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.
2. Für den Belag Artischockenherzen in einem Sieb gut abtropfen lassen und trockentupfen. Paradeiser halbieren. Artischocken halbieren oder vierteln.
3. Backblech mit Öl bestreichen. Teig auf das Blech stürzen und mit eingeölten Händen zu einer Flade (ca. 30 x 20 cm) formen. Mit den Fingern vorsichtig kleine Vertiefungen in den Teig drücken.
4. Teig mit Artischockenstücken und Paradeisern belegen und mit Rosmarin und Meersalz bestreuen. Teig mit Olivenöl bestreichen und ca. 15 Minuten gehen lassen.
5. Rohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Focaccia (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.

Pro Portion: 343 kcal | EW: 9 g | Fett: 10 g | KH: 56 g | BE: 4,3 | Chol: 1 mg



4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten, zum Kühlen ca. 4 Stunden

- ◆ 8 Kalbsschnitzel (je ca. 80 g)
- ◆ 6 EL Olivenöl
- ◆ 125 ml roter Portwein
- ◆ 60 ml Marsala
- ◆ 250 ml brauner Kalbsfond
- ◆ 1 TL Speisestärke
- ◆ 2 TL Wasser
- ◆ 1 EL Basilikum (gehackt)

Gnocchi:

- ◆ 400 ml Gemüsesuppe
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 200 g Polenta
- ◆ 80 g Parmesan (gerieben)

Kruste:

- ◆ 80 g Parmesan (gerieben)

- ◆ Salz, Pfeffer, Öl

Fülle:

- ◆ 3 Scheiben Toastbrot
- ◆ 4 EL Schlagobers
- ◆ 200 g Salsiccia
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ 1 EL Basilikum (gehackt)

1. Für die Gnocchi eine eckige Form (ca. 30 x 15 x 3 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und dünn mit Öl bestreichen. Suppe aufkochen, Butter zugeben und Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Mischung aufkochen, Hitze reduzieren, Polenta ca. 8 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. Masse vom Herd nehmen, Parmesan einrühren.
2. Masse in der Form gleichmäßig verstreichen. Mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden für 4 Stunden kühl stellen.
3. Für die Involtini-Fülle Brot klein würfeln und mit Obers vermischen. Die Haut der Salsiccia abziehen. Salsiccia möglichst klein hacken und mit Ei, Brotwürfeln und Basilikum verkneten. Masse salzen und pfeffern.
4. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen. Zu zwei Dritteln mit der Fülle bestreichen. Schnitzel über die Fülle straff einrollen und mit je zwei Zahnstochern fixieren. Röllchen salzen, pfeffern, im Öl rundum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Bratrückstand mit Portwein und Marsala ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Fond zugießen und aufkochen. Röllchen einlegen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten dünsten. Röllchen nach halber Garzeit wenden.
5. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Auflaufform mit Öl austreichen. Aus der Polentamasse mit einem glatten Ausstecher (Ø 8 cm) Halbmonde ausstechen. In die Form geben, mit Parmesan bestreuen und im Rohr (obere Schiene / Gitterrost) überbacken.
6. Röllchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Stärke mit Wasser glatt rühren. Sauce aufkochen, Stärkemischung einrühren und die Sauce nochmals aufkochen. Röllchen einlegen und darin ziehen lassen.
7. Gnocchi aus dem Rohr nehmen. Röllchen mit Sauce und Gnocchi anrichten und mit Basilikum bestreut servieren.

Pro Portion: 891 kcal | EW: 60 g | Fett: 59 g | KH: 27 g | BE: 2,3 | Chol: 242 mg

Involtini mit Salsiccia und Gnocchi alla romana

Involtini di vitello con gnocchi alla romana

Cannelloni mit Ricotta- Fleischfülle

Cannelloni di carne



6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ♦ 250 g Cannelloni
- ♦ 200 g Mozzarella (gerieben)

Fülle:

- ♦ 500 g Rindsfaschiertes
- ♦ 1 große Zwiebel (gehackt)
- ♦ 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
- ♦ 500 g Ricotta
- ♦ 1 mittleres Ei
- ♦ 100 g Parmesan (gerieben)

Paradeissauce:

- ♦ 1 Zwiebel (gehackt)
- ♦ 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
- ♦ 2 Dosen San-Marzano-Paradeiser (je 400 g Füllgewicht)
- ♦ 1 Prise Kristallzucker

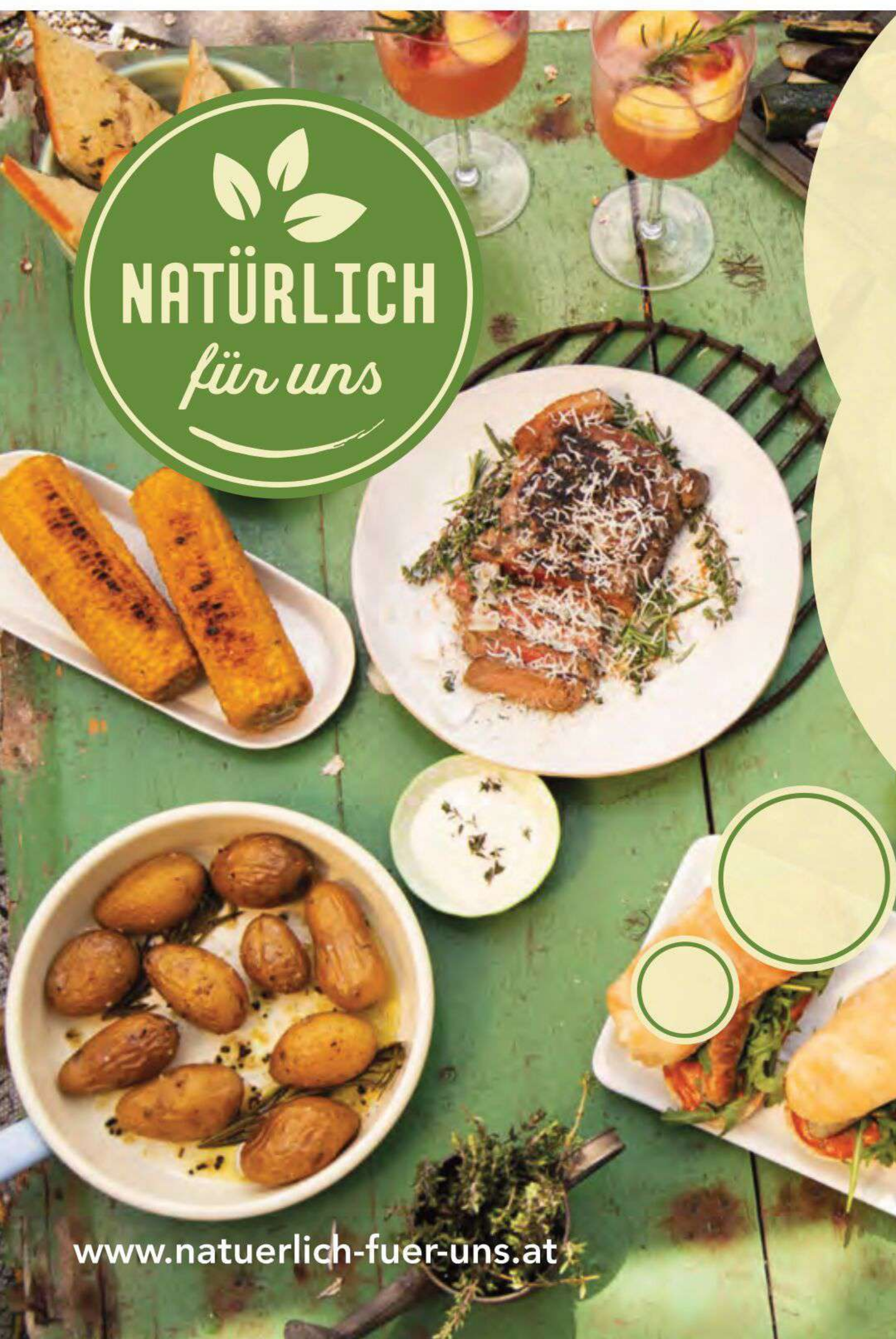
Béchamelsauce:

- ♦ 50 g Butter
- ♦ 50 g glattes Mehl
- ♦ 600 ml Milch

♦ Salz, Pfeffer, Olivenöl, Muskat

1. Für die Paradeissauce in einem mittelgroßen Topf etwas Olivenöl erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten. Paradeiser in eine Schüssel geben, mit den Händen grob zerdrücken und in den Topf geben. 30 Minuten köcheln lassen, anschließend mit Kristallzucker und Salz abschmecken.
2. Für die Fülle etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch zugeben und bei starker Hitze anbraten. Zwiebel zugeben und mitbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse etwas überkühlen lassen.
3. Faschiertes mit Ricotta, Ei und Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken. Masse in einen Dressiersack mit großer Öffnung füllen.
4. Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und unter ständigem Rühren kurz rösten. Milch nach und nach zugeben und kurz köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken.
5. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Paradeissauce in eine rechteckige Auflaufform (35 x 25 cm) füllen.
6. Cannelloni mit der Fleischmasse füllen und in die Form legen. Mit Béchamelsauce übergießen und mit Mozzarella bestreuen. Cannelloni im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen.

Pro Portion: 704 kcal | EW: 45 g | Fett: 36 g | KH: 51 g | BE: 4,1 | Chol: 189 mg



Die erste natürlich für uns Grillfibel für den Sommer ist da!

Passend zu Sommerbeginn und Sonnenschein präsentieren wir euch die erste natürlich für uns Grillfibel mit vielen Inspirationen für die kommende Sommersaison.

Die Rezeptideen reichen vom frischen Bulgur Salat bis hin zu knusprigen Quesadillas mit Halloumi & Grillgemüse. Ebenso bietet unsere Grillfibel Rezepte für schnell gemixte Cocktails sowie leichte Desserts. So kann der Sommer starten!



Das ist Bio mit Mehrwert.



ab 22. Juni
kostenlos
bei allen Unimarkt und
Nah&Frisch Standorten erhältlich!

www.natuerlich-fuer-uns.at

Nah&Frisch

bei ausgewählten Kaufleuten

UNIMARKT
Genuss verbindet

Gebackenes Gemüse mit Kräuterbrösel

Verdure gratinate al forno

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

- ◆ 2 Zwiebeln (weiß oder rot)
- ◆ 2 rote Paprika
- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 1 Melanzani
- ◆ 2 EL Meersalz
- ◆ 150 ml Olivenöl

Kräuterbrösel:

- ◆ 10 Scheiben trockenes Weißbrot
- ◆ 1 TL Thymian (getrocknet)
- ◆ 2 TL Oregano (getrocknet)
- ◆ 3 EL Parmesan (gerieben)

1. Rohr auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Weißbrot in mundgerechte Stücke zupfen, auf dem Backblech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und im Kutter zu feinen Bröseln verarbeiten.
2. Brösel mit Thymian, Oregano und Parmesan vermischen. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Zwiebeln schälen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Paprika putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini halbieren und in ½ cm Längsstreifen, Melanzani in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
4. Gemüse mit Salz mischen und auf dem Blech verteilen. Mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln und mit einer dicken Schicht Kräuterbrösel bestreuen.
5. Restliches Olivenöl über dem Gemüse verteilen. Gemüse mit Alufolie bedecken und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten backen. Das Gemüse schrumpft dabei deutlich.
6. Alufolie entfernen. Rohr auf Grillfunktion stellen. Gemüse weitere 8 bis 10 Minuten backen, bis das Gemüse sehr weich ist und die Brösel gebräunt sind.

Pro Portion: 538 kcal | EW: 15 g | Fett: 30 g | KH: 58 g | BE: 4 | Chol: 12 mg

TIPPS

Das Gemüse soll sehr weich und nicht bissfest sein. Es passt auch zu Antipasti oder als Beilage.

Wer keinen Kutter zur Verfügung hat, kann die Brotwürfel in ein Plastiksackerl geben und mit einem Nudelholz darüber walzen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Wenn es schnell gehen soll, kann man auch einfach fertige Semmelbrösel verwenden und mit Kräutern und Parmesan mischen.







Fenchelsalat mit Radicchio und Pfirsich

Insalata di finocchi, radicchio e pesca

6 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ♦ 75 ml Olivenöl
- ♦ 1 EL Zitronensaft
- ♦ 2 EL Balsamico
- ♦ 1 Radicchio
- ♦ 2 Fenchelknollen
- ♦ 2 Pfirsiche
- ♦ 3 EL Petersilie
(grob gehackt)
- ♦ 50 g Pecorino
(gehobelt)

♦ Meersalz, Pfeffer

1. Für das Dressing Olivenöl, Zitronensaft und Balsamico in einer Schüssel verrühren.
2. Radicchio längs vierteln, Strunk entfernen. Radicchio in 1 cm breite Streifen schneiden und zum Dressing in die Schüssel geben.
3. Das Grün vom Fenchel abschneiden und zur Seite legen. Knollen halbieren, die harten äußeren Blätter entfernen und den Strunk herausschneiden. Fenchel fein hobeln und in die Schüssel geben.
4. Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Pfirsichscheiben in die Schüssel geben und unterheben.
5. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einer Platte anrichten. Mit Petersilie, Fenchelgrün und Pecorino garniert servieren.

Pro Portion: 76 kcal | EW: 3 g | Fett: 5 g | KH: 6 g | BE: 0,4 | Chol: 1 mg



Erdbeertiramisu

Tiramisu alle fragole

15 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Kühlen ca. 4 Stunden

Biskuit:

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 75 g glattes Mehl
- ◆ 25 g Maisstärke

Creme und Topping:

- ◆ 1,5 kg Erdbeeren
- ◆ 50 g Staubzucker
- ◆ 250 g Schlagobers
- ◆ 750 g Mascarpone
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 150 g Biskotten

Pistazien-Minz-Pesto:

- ◆ 15 g Mandeln
- ◆ 10 g Minze
- ◆ 30 g Pistazien
- ◆ 4 TL Honig
- ◆ 1 EL Staubzucker
- ◆ 5 EL Traubenkernöl
- ◆ 4 EL Limettensaft
-
- ◆ Salz

1. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech (35 x 25 cm) mit Backpapier belegen.
2. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter und Zucker cremig mixen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Stärke über die Dottermasse sieben und verrühren, Schnee unterheben. Biskuitmasse auf das Blech streichen und im Rohr (unterste Schiene) 10–12 Minuten backen. Biskuit herausnehmen und auskühlen lassen. Papier abziehen.
3. Erdbeeren putzen. Ein Drittel der Erdbeeren mit Staubzucker pürieren. 4 EL vom Püree für das Topping beiseite stellen. Restliche Erdbeeren klein schneiden. 300 g davon für das Topping beiseite stellen.
4. Obers steif schlagen. Mascarpone und Zucker glatt rühren, Obers und Erdbeerstücke untermischen.
5. Biskuit in eine Form (35 x 25 cm) legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Biskotten 5 Sekunden in das Erdbeerpüree tauchen und auf der Creme verteilen. Restliche Creme darauf verstreichen. Tiramisu für ca. 4 Stunden kühl stellen.
6. Für das Pesto alle Zutaten pürieren.
7. Tiramisu in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden, mit einem kleinen Löffel Erdbeerpüree darüber träufeln und mit restlichen Erdbeeren sowie Pistazien-Minz-Pesto garnieren.

Pro Stück: 474 kcal | EW: 7 g | Fett: 32 g | KH: 41 g
BE: 2,5 | Chol: 132 mg



Unsere
Digitalabos:
**6 Monate
lesen, 1 Monat
bezahlen!**

**OBJEKTIVITÄT UND
GLAUBWÜRDIGKEIT
- QUALITÄT SCHAFFT
BEDEUTUNG**

**DIGITALER
JOURNALISMUS
AUS ÜBERZEUGUNG**

UNSERE

**KLEINE
ZEITUNG**



UNSER DIGITAL-
MANIFEST

Guter Journalismus trägt gesellschaftliche Verantwortung und wächst mit den Anforderungen seiner Zeit – in jeder Form. Darum haben wir unsere digitalen Plattformen für alle, die Teil einer Veränderung sein wollen, neu gedacht.

Mehr dazu unter: kleinezeitung.at/abo

4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten,
zum Ziehenlassen ca. 30 Minuten

- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 1 gelber Paprika
- ◆ 2 Stangen Sellerie
- ◆ 200 g Cocktailparadeiser
- ◆ 50 g schwarze Oliven (entkernt)
- ◆ 1 Bund Basilikum
- ◆ 8 Jakobsmuscheln
- ◆ 8 EL Olivenöl (fruchtig)
- ◆ 8 Crevetten
- ◆ 500 g Tintenfisch (Tuben und Arme, in mundgerechten Stücken)
- ◆ 50 ml Fischfond
- ◆ 3 EL Weißweinessig
- ◆ 2 Zitronen

.....
◆ Salz, Pfeffer

1. Knoblauch und Schalotten schälen. Knoblauch fein würfeln, Schalotten in feine Ringe schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Sellerie fein würfeln. Paradeiser halbieren. Oliven in Scheiben schneiden. Basilikumblätter in Streifen schneiden, Stängel fein hacken.
2. Ein Viertel des Olivenöls erhitzen, Jakobsmuscheln und Crevetten darin beidseitig anbraten (pro Seite etwa 1 ½ Minuten). Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Ein weiteres Viertel des Öls in der Pfanne erhitzen. Tintenfisch darin zwei bis drei Minuten anbraten, dann Knoblauch und Schalotten zugeben. Eine Minute mitbraten. Mit Fischfond und Essig ablöschen und köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat. Samt der verbleibenden Flüssigkeit in eine Schüssel umfüllen. Jakobsmuscheln in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Crevetten zugeben.
4. In der Pfanne ein weiteres Viertel des Öls erhitzen, Paprika und Sellerie darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ebenfalls in die Schüssel geben. Paradeiser und Oliven untermischen.
5. Zitronen auspressen, mit verbleibendem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum unterrühren. Meeresfrüchte und Gemüse mit dem Dressing vermischen, abschmecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Pro Portion: 287 kcal | EW: 34 g | Fett: 7 g | KH: 25 g | BE: 1,5
Chol: 456 mg

TIPP

Für einen geschmacklichen Extra-Kick die Crevetten in 1 EL Butter und 1 EL Tomatenmark anbraten, mit etwas Zitronensaft ablöschen und mit Meersalz würzen. In diesem Fall die Crevetten erst kurz vor dem Servieren untermischen.

Meeresfrüchtesalat mit geröstetem Gemüse

Insalata di mare





Käseplatte

Tagliere di formaggi

Wer uns auf Instagram und Facebook folgt, der weiß, dass unsere Melisa eine große Leidenschaft für Käse hegt. Als GUSTO-Käseexpertin liebt sie es, für Freunde und Familie genauso dekorative wie wohlschmeckende Käseplatten zu zaubern. Melisa ist überzeugt, dass jedes Menü diesen Abschluss braucht. Dabei legt sie auf die Auswahl der Sorten besonders großen Wert: **„Wichtig ist, dass man milde, mittelreife und auch kräftige Käsesorten wählt. So ist für jeden Geschmack etwas dabei!“**

Was ebenfalls nicht fehlen darf? Chutneys, Marmeladen und sogar geschmolzene Bitterschokolade passen hervorragend zu Käse. Mit Obst, getrockneten Früchten, Nüssen, Antipasti, Crackern und Crostini lässt sich eine Käseplatte nicht nur optisch aufwerten, diese Komponenten sorgen auch für Abwechslung und spannende Geschmackserlebnisse. Melisas Tipp, damit die Gäste keine Scheu haben zuzugreifen: **„Den Käse immer anschneiden oder portioniert auflegen!“**

IHRE AUSWAHL DES ABENDS

1. Cremoso di Bufala
2. Pecorino Sardo Gilio
3. Löffelgorgonzola
4. Asaigo DOP
5. Scarmoza affumicata
6. Parmigiano Reggiano DOP
7. Tallegio DOP

SCHÖN WAR ES!

Herzlichen Dank an unsere großartigen Gewinnerinnen Brigitta Reiter, Dora Huber, Elisabeth Willvonseder, Zoi Samara und Gerda Höllwieser! **Ihre Gastgeschenke haben uns viel Freude bereitet, und die vielen Themen am Tisch waren für uns alle eine Bereicherung.**

KALÍ ÓREXI

Mit 16 Jahren ein Restaurant eröffnen? Katerina Dimitriadis hat sich das 2006 zusammen mit ihrer Mama getraut und ist seither erfolgreiche Gastronomin und Foodautorin. Kät, wie sie ihre Freunde nennen, ist Deutsche, hat in Paris ihr Kochtalent verfeinert und lebt mittlerweile in Portland. Ihre kulinarische Heimat ist allerdings das Land, aus dem ihre Familie stammt: Griechenland! In ihrem neuen, ganz wunderbaren Kochbuch verrät sie die griechischen Alltagsrezepte ihrer Kindheit. GUSTO stellt vier von Kät's größten Favoriten vor und sagt: Dieses Buch fühlt sich wie ein kleines Stückchen Griechenland-Urlaub an. Große Empfehlung!

REZEPTE Katerina Dimitriadis **FOTOS** DK Verlag/Brigitte Sporrer



Einfach griechisch kochen
Über 65 alltagstaugliche,
flott zubereitete Gerichte
DK Verlag, € 20,50

4 Portionen, Zubereitung 20 Minuten

- ◆ 800 g Schweineschulter
- ◆ 2 TL getrockneter Oregano
- ◆ 4 EL Zitronensaft
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

- ◆ 8 Schaschlikspieße

SOUVLAKI

Σουβλάκι

1. Den Holzkohlegrill anheizen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Oregano, 2 EL Zitronensaft, Olivenöl und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zufügen und alles gut vermischen. Das Fleisch dann auf die Schaschlikspieße stecken.
2. Die Spieße auf den heißen Grill legen und von jeder Seite 1–2 Minuten garen, dabei mit dem restlichen Zitronensaft (2 EL) beträufeln. Sofort servieren.

Variation: Für Hühnchen-Souvlaki 2 Hühnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Diese mit 2 durchgepressten Knoblauchzehen, 1 Prise Chiliflocken, ½ TL geriebenem Ingwer, 1 Prise gemahlenem Kreuzkümmel, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Dann fortfahren wie oben beschrieben.

„Souvlaki ist wohl das charakteristischste Fleischgericht der griechischen Küche. Es hat eine lange Tradition und wird schon in den antiken Erzählungen der griechischen Mythologie erwähnt. Die aufgespießten Fleischstücke werden traditionell auf dem Grill über Holzkohle gebraten. Aber man kann sie auch in der Pfanne oder im Backofen garen.“





SCHNELLES MOUSSAKA

Γρήγορος μουσακάς

4 Portionen, Zubereitung 20 Minuten, plus
35 Minuten zum Backen

Moussaka:

- ◆ 1 Zucchini
- ◆ 1 Melanzani
- ◆ 2 Kartoffeln
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 400 g Rinderfaschiertes
- ◆ 3 EL Tomatenmark
- ◆ 3 EL fein gehackte Petersilie
- ◆ 4 EL Semmelbrösel

Béchamelsauce:

- ◆ 30 g Butter
- ◆ 30 g Mehl
- ◆ 500 ml kalte Milch

Weiters:

- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

- ◆ Auflaufform (20 × 15 cm)

„Klassisches Moussaka gehört zu den Gerichten, die mit viel Aufwand und Küchenchaos verbunden sind. Deshalb biete ich mit diesem Rezept eine alltagstauglichere Variante an, die alle traditionellen Zutaten beinhaltet, aber viel schneller zuzubereiten ist.“

1. Für das Moussaka den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini und Melanzani waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls 1 cm groß würfeln. Die Zwiebel schälen und möglichst fein würfeln.

2. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Faschiertes und Tomatenmark darin etwa 4 Minuten scharf anbraten. Gemüswürfel, Petersilie und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zufügen und 4 Minuten weiterbraten. Die Fleisch-Gemüse-Mischung dann gleichmäßig in der Form verteilen und leicht andrücken.

3. Für die Béchamel die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrieseln lassen und unter Rühren mit dem Schneebesen anschwitzen. Die Milch langsam unter starkem Rühren zugießen und die Sauce kochen lassen, bis sie andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Sauce auf der Fleisch-Gemüse-Mischung verteilen. Den Auflauf mit den Semmelbröseln bestreuen und im Ofen (Mitte) in etwa 35 Minuten goldbraun backen.

KRITHARAKI MIT GARNELEN

Κριθαράκι με γαρίδες

„Kritharaki sind kleine reisförmige Nudeln aus Hartweizengrieß. In Griechenland werden sie gerne mit Fleisch in Tomatensaucen gekocht. Aber auch diese Variante mit frischen Garnelen ist sehr beliebt – und sie steht im Handumdrehen auf dem Tisch.“

2 Portionen, Zubereitung 20 Minuten

- ◆ ½ Lauchstange
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ ½ rote Paprikaschote
- ◆ 10 rohe Garnelen (frisch oder TK, nach Belieben geschält oder mit Schale)
- ◆ 200 g Kritharaki-Nudeln (oder Orzo-Nudeln)
- ◆ Salz
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 100 ml Weißwein
- ◆ 160 g passierte Tomaten (aus der Dose)
- ◆ 1 Prise Chiliflocken
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ 70 g Myzithra (oder Feta, gerieben)
- ◆ 1 EL fein gehackte Petersilie

1. Den Lauch putzen, waschen, längs halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Paprika waschen, putzen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Garnelen kalt abwaschen und trocken tupfen.

2. Die Kritharaki in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Lauch, Knoblauch und Paprika darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Mit dem Wein ablöschen und köcheln lassen, bis er fast verdunstet ist. Tomaten, Chiliflocken, 300 ml Wasser und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer einrühren und die Sauce etwa 10 Minuten köcheln lassen. Etwa 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Garnelen unterheben und mitgaren.

3. Kritharaki, 35 g Käse und Petersilie in die Sauce rühren. Die Kritharaki mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf zwei Tellern anrichten. Mit dem übrigen Käse (35 g) bestreuen und servieren.





PASTITSIO PASTA

Μακαρόνια παστίτσιο

„Pastitsio, der geschichtete
Auflauf mit Makkaroni,
Faschiertem und Béchamelsauce,
war als Kind mein Leibgericht.
Für mein Pastitsio habe ich das
traditionelle Rezept leicht
variiert und in ein schnelles
Pastagericht verwandelt. Schon
sein Duft versetzt mich zurück
in meine Kindheit ...“

2 Portionen, Zubereitung 20 Minuten

- ◆ 1 Tomate
- ◆ ½ Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 200 g gemischtes Faschiertes
- ◆ ½ Zimtstange
- ◆ 1 Gewürznelke
- ◆ 200 g Makkaroni
- ◆ Salz
- ◆ 2 EL fein gehackte Petersilie
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ 2 EL Crème fraîche
- ◆ 2 TL geriebener Parmesan

1. Die Tomaten waschen und auf der Küchenreibe grob in eine Schüssel raspeln. Dabei bleiben Stielansatz und grobe Stücke der Tomatenschale übrig, diese entsorgen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls grob raspeln. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin in 2 Minuten glasig dünsten. Das Faschierte zugeben und anbraten, dabei mit einem Kochlöffel in möglichst kleine Stücke zerdrücken. Tomatenraspel, Zimt und Nelke zufügen und bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten braten, bis das Faschierte leicht knusprig ist.
3. Inzwischen die Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. In ein Sieb abgießen und dabei 100 ml Kochwasser auffangen. Makkaroni, Kochwasser und Petersilie unter das Fleisch rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Pasta mit Crème fraîche und Parmesan auf zwei Tellern anrichten und servieren.

ÜBERBACKENE

GNOCCHI

MIT GEMÜSE

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny



Unsere reizenden Gastköchinnen Leya und Ylvie bringen Sommerfeeling in die GUSTO-Küche. Gut gelaunt und super motiviert machen sie sich an die Arbeit, Gemüse vorbereiten, pürieren und überbacken ist für sie ein Kinderspiel.



4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ 600 g Gnocchi
(vorgegart) ◆ 1 Hand voll Mais
(vorgegart) ◆ 125 g Mini-Mozzarella ◆ 80 g Parmesan (gerieben) ◆ 1 Hand voll Basilikum
(gehackt) | Sauce: <ul style="list-style-type: none"> ◆ 3 rote Spitzpaprika ◆ 1 Knoblauchknolle ◆ 1 rote Zwiebel ◆ 600 g bunte Cocktail-Paradeiser ◆ 4 EL Olivenöl ◆ 125 g Mini-Mozzarella ◆ 1 Hand voll Basilikum ◆ 1 TL getrocknete Kräuter <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Meersalz, Pfeffer |
|---|---|



1. Rohr auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Knoblauchknolle halbieren. Zwiebel schälen und vierteln. Knoblauch, Zwiebel und Paradeiser auf dem Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Rohr (zweite Schiene von oben) ca. 30 Minuten rösten.

Gut zu wissen:

Das Ja! Natürlich Bio-Basilikum gedeiht in St. Andrä im burgenländischen Seewinkel. Bio-Bauer Erwin Binder steht für Artenvielfalt, kultiviert Kräuter, Paradeiser-Raritäten, Babyleaf-Salat und Rucola in feiner Bio-Qualität. Also ohne chemisch-synthetische Spritzmittel und künstliche Dünger.

Kräuter sind seine große Leidenschaft: Ananassalbei, Basilikum, Currykraut, Schnittlauch, Estragon, Orgegan, Rosmarin, Majoran, Petersilie, Thymian ... Seit mittlerweile 15 Jahren liefert Erwin Binder Kräuter an Ja! Natürlich, er war der erste Bio-Topfkräuter-Anbieter, der flächendeckend für Österreichs Supermärkte anbaute.

*Ja! Natürlich
nehme ich sehr gerne
eine zweite Portion.
Ich brauche dringend
Vitamine :)*



3. Gemüse herausnehmen und überkühlen lassen. Paprikahaut abziehen, von den Paradeisern die Rispfen entfernen. Gemüse, Mozzarella, Basilikum und Kräuter pürieren. Sauce abschmecken.



Leya

Die 8-jährige Leya zeichnet, bastelt, turnt und klettert sehr gerne, liebt es Urlaub am Meer zu machen und mit ihren Freundinnen zu spielen – allen voran mit Ylvie.

Leya kocht großartig, mag gerne Obst, Gemüse, Wraps und Nougatcreme.

4. Gnocchi und Sauce vermischen und auf dem Blech verteilen. Mais darauf geben, Mozzarella und Parmesan darauf verteilen und im Rohr (zweite Schiene von oben) ca. 20 Minuten überbacken. Herausnehmen und mit Basilikum bestreut servieren.





Magertopfen

Fettarm, ein hoher Proteinanteil, viel Kalzium und universell verwendbar: Die Beliebtheit von Magertopfen kommt nicht von ungefähr. Für die einen ist er ein unverzichtbarer Brotaufstrich, andere schätzen ihn als leichte Zwischenmahlzeit mit Obst – und beim Backen von Käsekuchen und Käsetorte geht ohne ihn gar nichts. Welcher von insgesamt sieben in Österreich gängigen Magertopfen den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Magertopfen

Note	Marke	in Punkten
1,0	Clever Speisetopfen mager	7,76
1,0	nöm Speisetopfen mager	7,74
1,5	Ein gutes Stück Heimat Bio-Speisetopfen mager	7,19
1,9	Zurück zum Ursprung Bergbauern Bio-Magertopfen	6,75
2,2	Alpengut Speisetopfen mager	6,36
2,5	Ja! Natürlich Bio-Speisetopfen mager	5,98
2,9	milfina Magertopfen	5,53

So wurde getestet:

Die vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien durchgeführte Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. In einem ersten Schritt unterzogen sensorisch geschulte Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA nach Stone et al. (1974)). Zunächst wurden 17 produktspezifische Attribute der Kategorien Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer die Magertopfen beschrieben werden konnten. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge entsprechend dieser Attribute auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar – 10 = sehr intensiv) und erstellten für jede untersuchte Marke ein spezifisches sensorisches Produktprofil. Auf Basis dieser intensiven und systematisierten Auseinandersetzung mit den Magertopfen nahmen die Prüfer in einem zweiten Schritt eine Gesamtbewertung für jede der untersuchten Marken vor. Die Prüfung fand im Sensorik-Labor des Departments für Ernährungswissenschaften der Universität Wien statt.

Testsieger:

Mit der höchsten Gesamtwertung belegte der „Clever Speisetopfen mager“ den ersten Platz – mit minimalem Abstand vor dem mageren Speisetopfen von nöm auf Platz zwei. Beide Produkte wiesen im Test die stärkste Ausprägung des Flavours nach frischer Magermilch auf und waren von allen untersuchten Magertopfen am wenigsten fermentiert. Die Rewe-Eigenmarke präsentierte sich geschmacklich etwas süßer und mit einer besonders weichen Textur, während dem nöm-Magertopfen die beste Streichfähigkeit sowie eine äußerst glatte, partikel- bzw. klumpenfreie Konsistenz attestiert wurde.

Den dritten Platz in der Gesamtwertung sicherte sich der „Ein gutes Stück Heimat Bio-Speisetopfen mager“, der somit zugleich auch als bester Bio-Magertopfen aus der Untersuchung hervorging. Auch wenn sich seine Textur im Vergleich zum Spitzenduo als nicht ganz so weich und glatt erwies, so stellte der Mager-topfen der Lidl-Eigenmarke doch den sahnigsten Flavour aller getesteten Proben unter Beweis und wies die niedrigste Intensität des sauren und bitteren Geschmacks auf.

Auf den weiteren Plätzen folgten Zurück zum Ursprung, Alpengut, Ja!Natürlich und milfina.



Foto: istockphoto

reiselust

UND KULINARIK



Urlaubsgenuss

DAHEIM UND IN DER FERNE. Die schönste Zeit des Jahres
lockt mit vielfältigen Verwönmomenten.



Bad Kleinkirchheim, Kärnten: Thermenhotel Das Ronacher

Simone Ronacher und ihr Team kümmern sich liebevoll um ihre Gäste; diese kommen nicht nur wegen der ausgezeichneten Spa-Anlage, sondern auch wegen der wundervollen Natur. Schließlich laden die umliegenden Nockberge dazu ein, die Wanderschuhe zu schnüren. Genussextra: Frühstück gibt es jeden Tag bis zwölf Uhr, samstags lässt ein fantastisches Dessertbuffet den Blutzuckerspiegel in die Höhe sausen. Ebenfalls genial: die neuen Suiten mit eigenem kleinen Pool am Balkon.

www.ronacher.com

TIPPS

Urlaub für Genießer

AUSGEWÄHLT. Wer im Sommer und Herbst wegfahren möchte, bucht am besten frühzeitig, das empfiehlt auch Ruefa-Geschäftsführerin Helga Freund. Ihr Kollege Michele Fanton ergänzt: „Wir sehen ein großes Bedürfnis nach Flexibilität und Sicherheit“, weshalb er den Gang ins Reisebüro empfiehlt. Die Mitarbeiter:innen seien tagesaktuell gebrieft, intensiv geschult und hätten den besten Überblick. Wo soll man nun aber hin, wenn man im Urlaub ein Maximum an Genuss erleben möchte?

Burgenland: Relais & Châteaux Taubenkobel

Als lebendig gewordene Lebensphilosophie der Familie Eselböck lädt der Taubenkobel in einem kleinen burgenländischen Dorf dazu ein, sich mit der Kunst, der Natur und der bemerkenswerten Küche der pannonischen Tiefebene auseinanderzusetzen. Genussextra: Das einstige Bauernhaus beherbergt nicht nur eine der besten kulinarischen Adressen des Landes, sondern auch ein kunstsinniges Hotel mit individuellen Suiten, Greißlerei, Boutique und Badeteich.

www.releaischateaux.com





Urlaub mit der Familie: Costa Venezia

Blaues Meer, strahlender Sonnenschein, Abwechslung an Bord und Sightseeing bei den Landgängen: Für eine Kreuzfahrt sprechen viele Gründe. Genussextra: Bei Costa muss man sich keine Sorgen um Extra-kosten machen, das meiste ist bereits vorab inkludiert. Dank umfassender Kinderbetreuung können auch die Eltern einmal abschalten und sich ganz dem Urlaubsgenuss widmen. Die Costa Venezia lockt zudem mit dem Laguna Water Park und dem Rope Garden Adventure Park.

www.costakreuzfahrten.at



Teneriffa, Spanien: Bahia del Duque

Das ausgezeichnete Hotel verwöhnt seine Gäste auf ganzer Linie. Es gilt als erste Adresse für anspruchsvolle Reisende auf Teneriffa. Genussextra: Das Hotel liegt inmitten eines weitläufigen botanischen Gartens, der zum Verweilen einlädt. Und wenn im August wieder die Sternschnuppen vom Himmel rieseln, genießt man von der hoteleigenen Sternwarte den Blick in die Milchstraße aus der ersten Reihe.

www.thetaishotels.com/bahia-del-duque

Ladival®

Für sonnengesunde Haut



5 € RABATT



NUR IN IHRER APOTHEKE!

*Aktion gültig bis 31. August 2022, ab dem Kauf von 2 Packungen Ladival®. Nur in teilnehmenden Apotheken. 082_LAD_0422

STADA

Caring for People's Health



URLAUBSTREND 2022

Sommerfrische in Österreich

ENTSPANNT. Majestätische Gipfel, grüne Almwiesen und kristallklare Bergseen: Die österreichischen Alpen sind ein wahr gewordener Urlaubstraum. Dazu kommen schier unendliche Möglichkeiten, aktiv zu werden, Genussmomente und besondere Unterkünfte mit speziellen Vibes. Ein Lokalausweis bei VAYA.



Ein hochwertiges Urlaubserlebnis in den besten Destinationen Österreichs schaffen: Das war die Vision der beiden Unternehmer, die im Jahr 2008 den Grundstein für VAYA legten. Der Begriff wird in einigen Regionen Spaniens verwendet, um „Wow“ auszudrücken – schon im Namen soll sich also widerspiegeln, wofür die Hotel-

gruppe stehen möchte. Auf das erste Haus im Salzburger Kaprun folgten viele weitere, so dass mittlerweile mehr als 25 VAYAs nur darauf warten, Urlaubssuchenden sommers wie winters eine Heimat fernab von daheim zu bieten. Und damit soll noch längst nicht Schluss sein. In den nächsten Jahren sind weitere VAYAs geplant.



Urlaub für alle Ansprüche

Dass ehrgeizige Expansionspläne nicht übertrieben sind, wird spätestens nach dem ersten Besuch in einem der Häuser der VAYA Group klar. „Die Atmosphäre ist locker, das Personal immer aufmerksam, und das Frühstücksbuffet ist immer grandios“, schwärmt etwa Sebastian P. Ursprünglich eine Zufallsentdeckung durch seine Freundin, macht das Paar bereits zum vierten Mal Urlaub bei VAYA. „Wir waren bereits im VAYA Kühtai, im VAYA Post Saalbach und im VAYA Zillertal“, so der Wiener. „Gefallen haben uns alle; jedes ist ein bisschen anders. Wenn man im Winter kommt, ist es bis zur nächsten Skipiste nie weit, das VAYA Kühtai liegt sogar direkt auf der Skipiste. Und im Sommer braucht man nur vor die Haustür zu gehen – schon ist man mittendrin im Wander- oder Mountainbikegebiet.“

Tatsächlich sind die einzelnen Mitgliedshäuser der VAYA Group wie eine Familie: Sie sind einander ähnlich, aber nie gleich. Gemeinsame Werte wie Enthusiasmus, gelebte Passion und traumhafte Lage verbinden sie ebenso wie das einzigartige VAYA-Design. So sorgen natürliche Materialien, etwa Altholz, Stein, Glas und Leder, für Wohlfühlatmosphäre. Je nach ➤

Das ist VAYA

VAYA-Resorts: Die Häuser dieser Marke überzeugen durch unterschiedliche Unterkunfts-kategorien, verfügen über umfassendes Service auf höchstem Niveau, Wellnessbereiche und das Lifestyle-Restaurant „VAYA Bar & Grill“.

VAYA-Apartments: Exklusive und voll ausgestattet Apartments in diversen Größen bieten ausgezeichneten Wohnkomfort. Viele Apartments verfügen über eine Wellnessoase, viele Zusatzleistungen sind erhältlich.

VAYA Unique: Außergewöhnliches Service, höchste Qualität, einzigartiges Design und unvergleichliches Ambiente werden in den VAYA-Unique-Hotels geboten.

by VAYA: Apartmenthäuser, Hotels und All-inclusive-Resorts im Drei- und Vier-Sterne Bereich ergänzen das Angebot.



gewähltem Haus und gewählter Zimmerkategorie bieten sie luxuriöse Details. Das sind in manchen Häusern freistehende Badewannen und riesige Boxspringbetten, in anderen macht beispielsweise eine eigene Sauna das Penthouse zur privaten Wellnessoase. Apropos Penthouse: Urlaub bei VAYA bedeutet auch, dass es für alle Ansprüche die passende Unterkunft gibt. Neben exklusiven Zimmern und Suiten stehen auch voll ausgestattete Apartments und luxuriöse Penthouses zur Wahl.

Neuer Luxus: Zeit und Privatsphäre

Ein Trend, der vor allem mit der Pandemie kam und immer noch stark anhält, ist jener des Urlaubs im Apartment. Die Vorteile liegen auf der Hand: Neben einem Höchstmaß an Privatsphäre ermöglicht diese Form der Auszeit auch einen Aufenthalt im eigenen Rhythmus. Man steht morgens auf, wann man möchte, frühstückt als Familie gemeinsam im Pyjama und hat garantiert die Lieblingsgerichte aller Familienmitglieder am Tisch. Die Küchen der VAYA-Apartments sind hochwertig ausgestattet, sodass auch der üppigste Brunch im Handumdrehen zubereitet ist. Wer keine Lust hat, morgens einkaufen zu gehen, bestellt beim Frühstücksservice einfach knuspriges Brot und Gebäck. Das wird dann morgens offenfrisch an die Apartmenttür geliefert.

„Wir schätzen diese Art des Urlaubs sehr, weil wir so mit unseren Kindern Momente schaffen können, die im Alltag zu kurz kom-



men. Das fängt schon damit an, dass wir das Frühstück gemeinsam zubereiten. Mittags gönnen wir uns dann einen Snack unterwegs – schließlich verbringen wir unsere Ferientage meist draußen an der frischen Luft und lieben Almhütten – und, abends kochen wir dann gemeinsam groß auf“, erzählt Melanie G. Auch sie ist Fan der ersten VAYA-Stunde. „Die Kinder haben besonders viel Spaß, wenn wir zum Kochen Kräuter oder Schwammerl verwenden, die sie auf den Almwiesen oder im Wald gefunden haben.“ Ihr Lieblings-VAYA? „Schwer zu sagen“, lacht sie. „Alle?“

Wohlbefinden in den Bergen

Frische Luft, Outdoorabenteuer von Wandern, Baden und Mountainbiken über Golfen und Reiten bis hin zu Klettern, Trailrunning und gemütliche Radtouren – so viel Abwechslung und Action machen hungrig. Gut, dass es auch dagegen bei VAYA etwas gibt. Denn neben einem jetzt schon legendären Frühstückssbuffet servieren die Restaurants und Bars der Hotelgruppe Highlights der internationalen Küche ebenso wie regionale Spezialitäten. Besonders herausragend ist auch die Weinauswahl. Die ist bei VAYA Chefsache. CCO Gerhard Fink macht sich nämlich regelmäßig gemeinsam mit seinen F&B-Leiter:innen auf den Weg in die besten Weinregionen Österreichs, um die edelsten Tropfen für die Gäste der VAYAs in Tirol und Salzburg auszuwählen.

Neben Saunas verfügen viele der Häuser auch über Pools und Wellnessbereiche mit ausgewähltem Massage-Angebot, das besonders exklusive The Crystal VAYA Unique beispielsweise lädt sogar mit einem Spa der renommierten Wellnessmarke ESPA dazu ein, den Alltag ganz weit hinter sich zu lassen. ■





Es riecht nach Sommer

Düfte steigen durch die Nase direkt ins Gefühlszentrum; sie zählen zu den stärksten Auslösern von Erinnerungen und Emotionen. Profitipp: Ein paar Spritzer Sonnencreme auch bei Regenwetter oder fürs Büro, und schon wird der letzte Urlaub wieder lebendig.

Exotisches Frühstück

Auf Reisen beginnen die Tage meist mit einem wunderbaren Frühstück. Das kann man sich aber auch ganz einfach daheim servieren lassen, etwa in Form einer bunten Bali-Brunch-Box. Einfach online am Vortag bestellen, schon am nächsten Tag Superfood-Müsli, Banana Bread, Rainbow-Falafel-Wraps und Co. genießen. www.balibrunchbox.at



TRICKS

Urlaubsfeeling für daheim

GENIAL. Was, wenn der letzte Urlaub schon wieder viel zu lang her ist – oder es noch viel zu lang hin ist? Oder gar keiner in Sicht ist? Dann helfen ein paar einfache Tricks dabei, sich auch in den eigenen vier Wänden wie in einer anderen Welt zu fühlen.

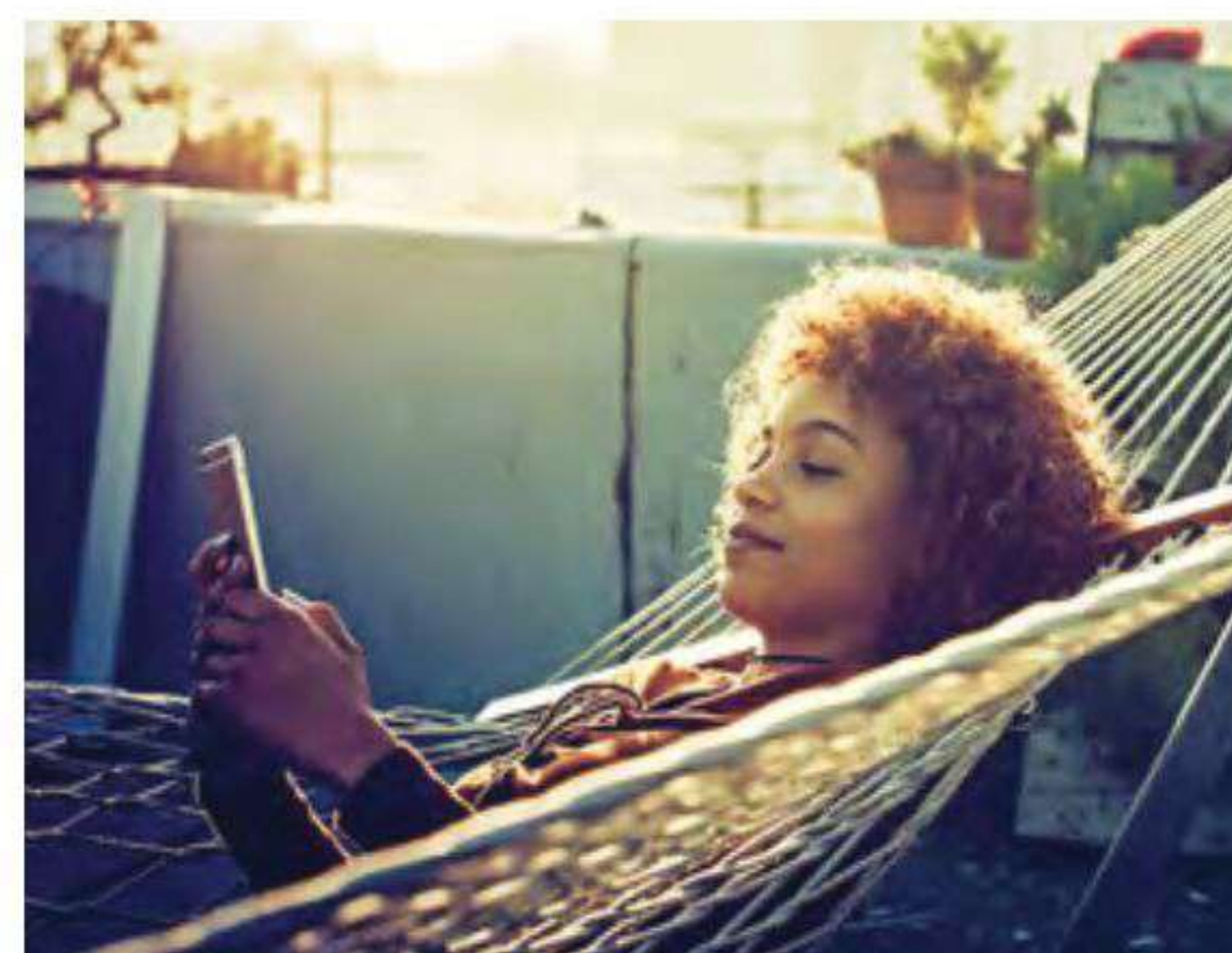


Playlist erstellen

Nichts macht happier als sonnige Beats! Playlists wie „Club del Mar“ oder selbst zusammengestellte Listen mit den Sommerhits der vergangenen Saisons bringen Urlaubs vibes nach Balkonien!

Cocktails mixen

Schmeckt ebenfalls nach Sonne und Sommer: Jus d'Amour! Dafür mixt man ORGANICS Viva Mate mit 2 cl Holundersirup, garniert den Cocktail mit drei Scheiben Granny Smith, etwas flambiertem Rosmarin, frischen Blaubeeren und Basilikum.



Fotos anschauen

Warum nicht einfach mal ein bisschen in Erinnerungen schwelgen? Entweder, man träumt sich mit eigenen Fotos in sonnige Urlaubsgefilde, oder man sucht auf Instagram nach passenden Accounts. Fernweh garantiert!



SOMMERZEIT

Genuss für alle Sinne

EDLE KOMBI. Whisky ist vielseitig. Denn er eignet sich nicht nur pur genossen, sondern macht sich auch hervorragend als Zutat in Cocktails – und im Essen. Warum also nicht mal statt der klassischen Einladung zum Grillabend Freunde zum Whiskey-Food-Pairing einladen?

Gebeiztes Lachsforellentatar

**4 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten,
zum Beizen ca. 20 Stunden**

- 500 g Lachsforellenfilets (*ohne Haut*)
- 80 g Mayonnaise
- Saft und Schale von 1/2 Bio-Limette
- 150 g Kräuter
- 2 EL Olivenöl
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4 Radieschen
- 4 TL Forellenkaviar

Beize:

- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pfefferkörner
- 150 g Meersalz
- 150 g Kristallzucker
- 80 ml Whisky (*7Seals – The Age of Scorpio*)

.....
Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Zubereitung: Für die Beize Wacholder und Pfeffer mörsern. Mit den übrigen Zutaten vermischen. Forelle mit der Beize bedecken, abdecken, beschwären und ca. 20 Stunden kühlen. Mayonnaise mit Limettenschale und -saft verrühren. Kräuter mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Forelle unter kaltem Wasser gründlich waschen und trocken tupfen. In kleine Würfel schneiden. Kräutersalat, Mayonnaise, Tatar, Radieschen und Kaviar anrichten. Mit Röstbrot servieren.



Schweinekoteletts auf Gorgonzolarisotto

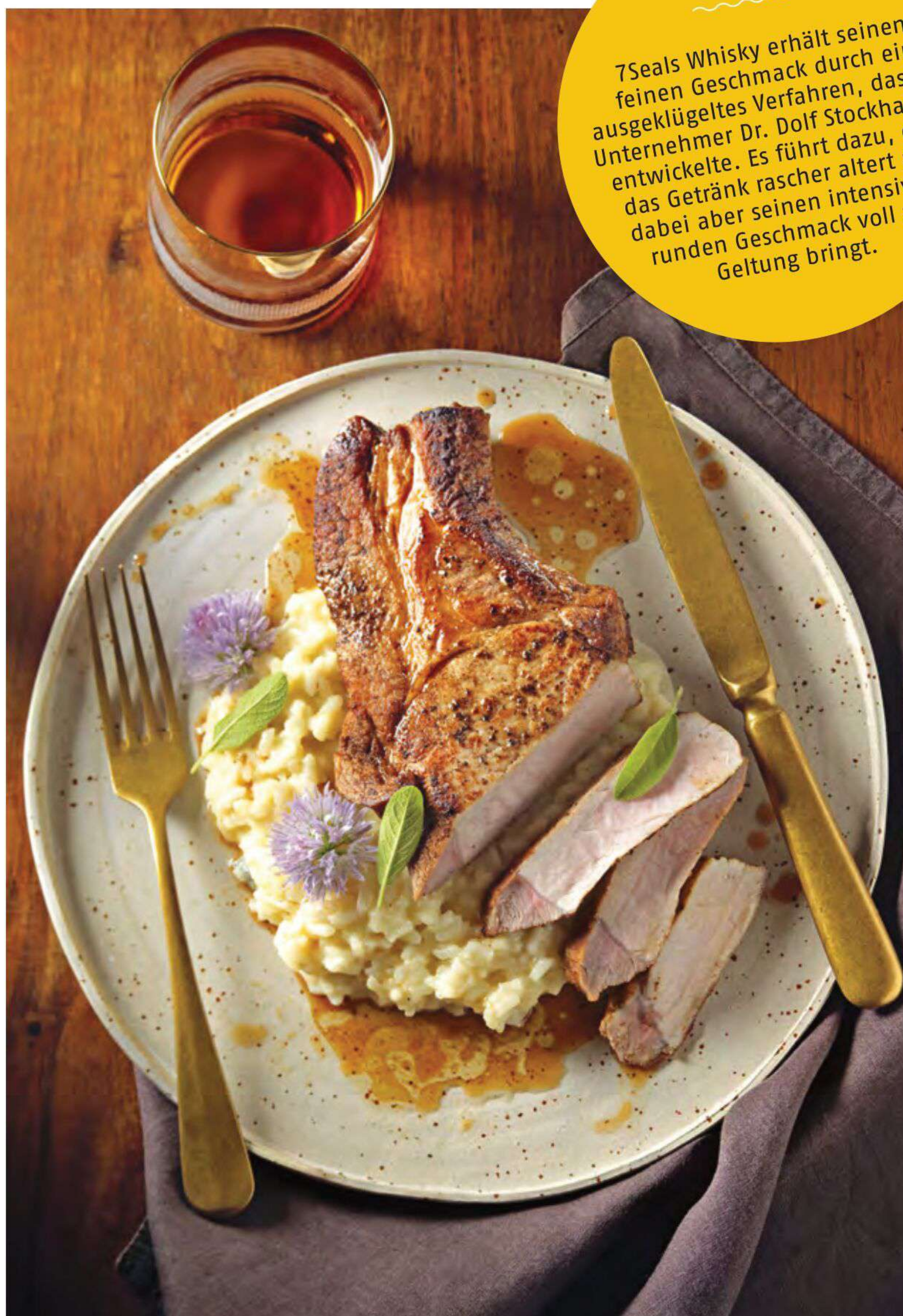
4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Einlegen ca. 24 Stunden

- 4 Schweinekoteletts (mit Knochen)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauch
- 3 EL Butter
- 300 g Risottoreis
- 150 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsesuppe (heiß)
- 80 g Parmesan (gerieben)
- 100 g Gorgonzola
- 2 EL Öl

Salz-Whisky-Lösung:

- 2 l Wasser
- 3 EL Meersalz
- 2 EL brauner Zucker
- 100 ml Whisky (7Seals – The Age of Leo)

Zubereitung: Für die Salz-Whisky-Lösung die Zutaten verrühren. Koteletts für 24 Stunden einlegen und kühlen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. 2 EL Butter bräunen. Gemüse zugeben und anschwitzen. Reis unterrühren. Mit Wein ablöschen und einkochen. Suppe nach und nach zugießen. Reis unter Rühren bissfest köcheln, dabei öfter umrühren. Käsesorten untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koteletts trocken tupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Öl erhitzen. Koteletts beidseitig scharf anbraten. Vom Herd nehmen, mit Alufolie bedecken und 10 Minuten ruhen lassen. Koteletts auf dem Risotto anrichten, mit Saft beträufeln und mit Kräutern garnieren.



TIPP:

7Seals Whisky erhält seinen feinen Geschmack durch ein ausgeklügeltes Verfahren, das der Unternehmer Dr. Dolf Stockhausen entwickelte. Es führt dazu, dass das Getränk rascher altert und dabei aber seinen intensiven, runden Geschmack voll zur Geltung bringt.



7 Basil Smash

- 5 cl Single Port Wood Finish
- 20 Blatt Basilikum
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

Zubereitung: Alle Zutaten mit einem Eiswürfel in den Shaker gegeben und kräftig shaken. Drink durch ein Barsieb in ein mit Eis gefülltes Glas leeren. Mit einer Kirsche und/oder einem kleinen Kräuterzweig dekorieren.





Banoffee-Cheesecake mit Whisky-Karamell-Sauce

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,
zum Kühlen ca. 5 Stunden

- 300 g Kekse (zerbröselt)
- 150 g Butter (zerlassen)
- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 500 g Ricotta
- 150 g Kristallzucker
- 4 mittlere Eier
- 3 EL Whisky
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Vanillepaste
- 3 Bananen
- 1 EL Butter
- 1 MS Zimt

Karamell:

- 30 ml Wasser
- 110 g Kristallzucker
- 30 g Glukose (optional)
- 25 g Butter
- 100 ml Schlagobers
- 3 EL Whisky (7Seals – The Age of Sagittarius)

Zubereitung: Rohr auf 150 °C vorheizen. Springform (Ø 26 cm) auf ein Blech stellen. Kekse und Butter vermischen, in die Form füllen und andrücken. Frischkäse, Ricotta, Zucker, Eier, Whisky, Stärke und Vanille verrühren und in der Form verstreichen. Blech mit 1 Tasse Wasser befüllen. Cheesecake ca. 1 Stunde backen. Rohr ausschalten und Kuchen 30 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und kaltstellen. Für das Karamell Wasser, Zucker und Glukose karamellisieren. Butter und Whisky unterrühren. Obers zugießen und aufkochen. 5 Minuten köcheln. Bananen in Stücke schneiden und in Butter anbraten. Mit Zimt bestreuen. Cheesecake mit Bananen und Karamellsauce servieren.



Apricot Punch

- 5 cl Peated Single Malt
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Blütenhonig
- 1/2 Marille
- 2 Zweige Zitronenthymian

Zubereitung: Malt, Zitronensaft, Honig und die Hälfte der Marille verrühren und in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas leeren. Mit einem Marillenstück und Thymian dekorieren.





WERBUNG

SEVEN SEALS ZODIAC LINE

GIBT ES ETWAS VIELFÄLTIGERES ALS STERNZEICHEN?

Vom feurigen Löwen über die zarte Jungfrau könnten die Charakteristiken eines jeden nicht unterschiedlicher sein. Daher war es für uns klar, dass jeder Zodiac genau dies zeigen soll. Die „Seven Seals Zodiac“-Linie steht für die unendlich große Geschmacksvielfalt der Single Malt Whiskys und die vielfältigen Möglichkeiten des Fast-Forward-Finishing-Verfahrens. In der Produktion des Whiskys wird auf diese charakterlichen Eigenschaften eingegangen, und sie werden auf den Whisky übertragen. Das Resultat sind schmackhafte, starke, einzigartige Single Malt Whiskys.



**„TIME DOESN'T
MATTER,
TASTE MATTERS“**



Weitere Produkte auf der neuen
Website entdecken: 7sealswhisky.at



7sealswhisky.at



**BESUCHEN
SIE UNS AUCH
ONLINE!**

Auf **GUSTO.at** finden Sie 15.000 Rezepte aus über 500 Ausgaben GUSTO, Tipps und Tricks rund ums Kochen sowie eine Vielzahl an Gewinnspielen.

Social Media

Facebook: facebook.com/gustomagazin

Facebook-Gruppe: *Wir sind GUSTO*

Instagram: [@gusto_magazin](https://instagram.com/@gusto_magazin)

Newsletter

[GUSTO.at/newsletter](https://gusto.at/newsletter)

Erhalten Sie 3 x pro Woche neue Rezeptideen per Mail:
Abonnieren Sie doch unseren kostenlosen Newsletter!

Jetzt neu!

[GUSTO.at/veggie-newsletter](https://gusto.at/veggie-newsletter)

Wir freuen uns auch über eine Anmeldung zu unserem wöchentlichen Veggie-Newsletter!



Das
neue **GUSTO**
erscheint am
**18.
August**

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1-3; T: (01) 86 331-5301 **E-Mail:** redaktion@gusto.at **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner **Redaktion:** Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic **Grafik:** Dominik Roitner (AD), Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Brasch, Nadine Poncioni, Barbara Ster, Art copyright VBK **Abo-Service:** T: (01) 95 55 100 **E-Mail:** help@abo.gusto.at **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Medieninhaber, Verleger, Produktion:** Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, T: (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (CSO) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulnig **Head of Sales:** Klaus Edelhofer **International Sales:** Mag. Neslihan Bilgin-Kara **Anzeigenverrechnung:** Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print), Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2022 **Controlling:** Nikola Stefanelli **Produktion:** Günter Tschernitz (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **Marketing:** Luca Gatscher **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudorf, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at **GUSTO-Premium-Abo:** € 71,90 (inkl. MwSt.)

Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter gusto.at/offenlegung abrufbar.



Stroëck

FEIER
ABEND

OPENING

BURGGASSE 52-54

1070 WIEN

22. JUNI 2022

www.stroeck-feierabend.at



Kaffeegenuss > to go!

100 %
NATUR

verbesserte
Rezeptur

100%
Arabica Kaffee



recyclingfähige
rePET-Flasche



Bleib frisch.