

magazin

Lust auf

Genuss

no. 6

GRILLEN
SNACKS
SALATE

Sommerfeeling
vom Feinsten

Gegrillter
Picanha-Cut
vom Rind

Picanha-Wraps mit
Romesco-Sauce

NEUE TRENDS: PLANCHA, DUTCH OVEN, SALZSTEIN

- + Geniale Rezepte mit den angesagtesten Grillmethoden
- + Die besten Cocktails aus der Barkeeper-Szene
- + Für Urlauber: coole Genießer-Adressen in Autobahn-Nähe

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,50 Österreich: € 4,90 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,00 – Italien/Spanien: € 5,20



Der **#beebetter-Award**
wartet auf die besten
Ideen zur Rettung
der Wildbienen.

Werden Sie mit **#beebetter** zum Bienenretter.

#beebetter zeichnet die besten Ideen mit dem **#beebetter-Award** aus. Ein Gewinner steht schon fest: die Wildbiene. Informieren Sie sich und lassen Sie sich auf beebetter.de inspirieren, wie Sie sich persönlich engagieren können.

unterstützt von

magazin
**Lust auf
Genuss**



FISKARS



HITRADIO OHR
REINFAKHÄRER DRAH





FEIERN WIR DEN SOMMER

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Endlich findet unser Leben wieder draußen statt. Sonne und Wärme kurbeln unsere Glückshormone an, wir spüren mehr Leichtigkeit in unserem Sein und Balkon oder Terrasse werden zum zweiten Wohnzimmer. Was bei uns daheim dann wieder im Dauereinsatz ist? Der Grill! Ob nun Big Green Egg, Dutch Oven, Holzkohle oder Gas – die Köstlichkeiten vom Rost schmecken immer auch ein wenig nach Ferien. Nach chilliger Zeit und Spaß mit Freunden. Ich liebe diese Form der Geselligkeit. Die vielfältigen Rezepte in diesem Heft sind pure Gaumenfreude zum Teilen! Probieren Sie es aus, etwa mit den Picanha-Wraps von unserem Cover. Die verschiedenen Grill-Methoden mit Salzstein & Co. werden BBQ-Fans außerdem begeistern und überraschen. Zum Anstoßen serviere ich „Italian Sprizz“ (Seite 81) – einer der Lieblingsdrinks, die uns fünf Barkeeper für den Sommer verraten haben. Cheers!

Fotos: burdafood.net/Melanie Götz (2); StockFood Studios/Jan-Peter Westermann

NEU! 

AUF DER SUCHE
NACH GEHEIMREZEPTE?

Meinen Newsletter abonnieren!

Dort verrate ich jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Anke Krohmer.

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekrohmer

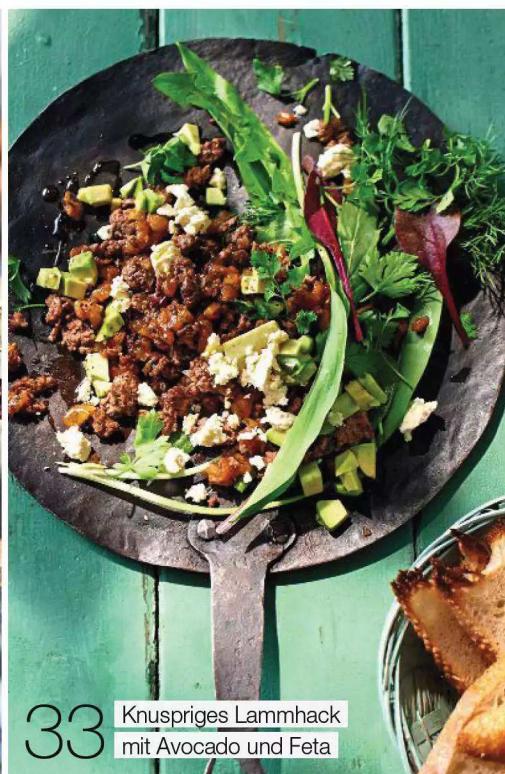
Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de

 www.facebook.com/lustaufgenuss

 www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/



12 Camembert Beef
Burger



33 Knuspriges Lammhack
mit Avocado und Feta



47 Gnocchetti-
Thunfisch-Salat



Unser Titelrezept finden
Sie auf Seite 22



Besuchen Sie uns auch
auf lust-auf-genuss.de –
einscannen, abtauchen,
genießen!



Feinster BBQ-Genuss mit Fleisch, Fisch & Gemüse

Magazin

Neues für Foodies und das Lieblingsrezept
von Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens. 6-8

Restaurant-Tipp

Die „Stubn“ in der Frasdorfer Hütte bietet
feinste alpine Küche zum Schwelgen 10

Grillen, Smoken, Dutch Oven

Von Burger, geräuchertem Flanksteak bis
geschmorten Lammstelzen und Pulled Pork
– diese neuen Rezepte begeistern 12-27

Menschen

Küchenchef Matias Hernan Coullery über
seine Leidenschaft für gutes Fleisch 28-29

Plancha und Feuerring

Besondere Grillspezialitäten von der heißen
Platte wie Quesadillas mit Tomaten-Aprikosen-Salsa oder Kabeljaufilet im Kräuter-Lardo-Mantel 30-35

Rubs, Dips, Marinaden

Sechs spannende Variationen veredeln
Fleisch, Fisch & Co. 36-37

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

Getränke

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

Für Sie probiert

Von Langem Pfeffer bis fermentierte
Pfefferkörner: fünf feine Entdeckungen,
die für gewisse Schärfe sorgen 40

Salate und Fingerfood

Bunte Gaumenfreude mit Gnocchetti-
Thunfisch-Salat, gebackenem Tahini-
Blumenkohl oder mariniertem Spargel mit
Erbsen und Wachteleiern 42-53

Genusswelten

Grüne Ideen für Balkon und Terrasse 54-55

Menschen

Fleischlose Vielfalt mit Grill-Experte
und Buchautor Nikolaj Juel 56-57

Plank, Salzstein, Flammbrett

Das Grillen-Update beschert Köstliches von
würzigem Kalbsrücken bis zu Artischocken
mit Paprika-Kapern-Kruste 58-65



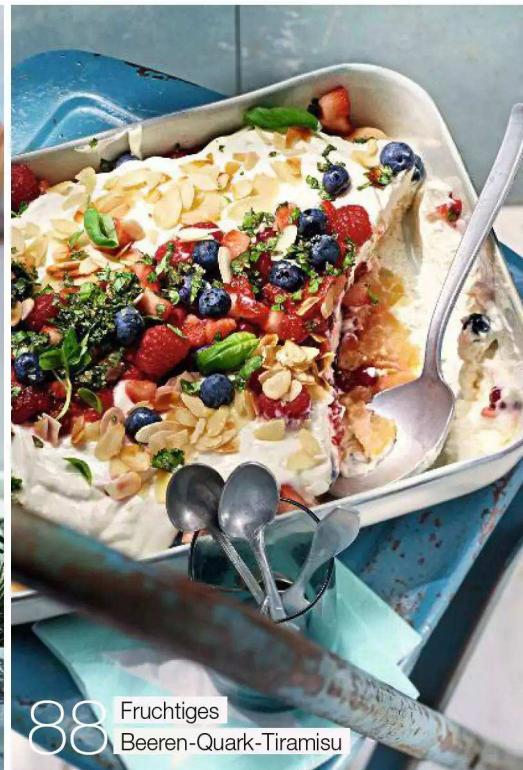
60

Würziger Kalbsrücken mit Quetschkartoffeln



68

French Flavours



88

Fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Drinks

Von Bowle über Cocktail bis Slush:
Sommer im Glas **66-69**

Schnell und easy

Vier köstliche Mitbringsel für die nächste
Gartenparty **70**

Rezepte von Barkeepern

Lieblings-Cocktails von Stephan Hinz, Julia
Momosé, Cihan Anadologlu, Juri Reib und
Klaus St. Rainer **73-85**

Desserts

Beerige Lieblinge **86-93**

Lust auf ... feine Rückzugsorte in Autobahn-
nähe? So fängt der Urlaub gut an **94-95**

Der perfekte Teller

Mini Caesar Salad **96-97**

Editorial

3

Bezugsadressen **35**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**



**EXKLUSIV
FÜR SIE!**

Fünf Barkeeper
weihen uns in die
Kunst des Mixens
ein und überraschen
mit außergewöhnlichen
Kreationen für daheim

Hier lohnt ein
Zwischenstopp: gute
Adressen entlang
der Autobahn



94

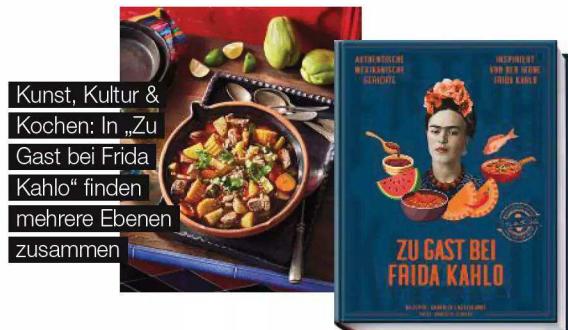
73

**BLICKFANG**

FÜR SANGRIA, LIMONADEN ODER EINFACH
WASSER: DIE VON JAPANISCHER KERAMIK
INSPIRIERTEN KARAFFEN DER TRAMA-KOLLEKTION
VON PATRICIA URQUIOLA VERSCHAFFEN DURCH
IHRE EINZIGARTIGE FORM GETRÄNKEN EINEN
WIRKUNGSVOLLEN AUFTRETT. UM 80 EURO,
VON UND ÜBER www.kartell.com

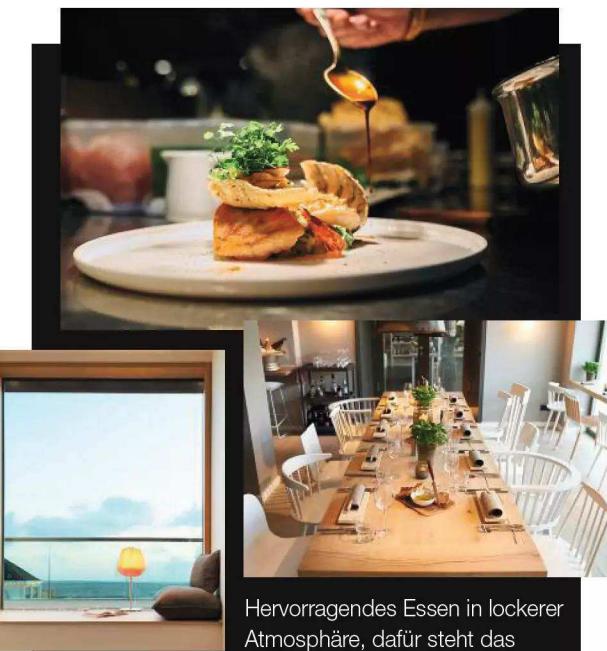
SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von Kulinarik auf der Insel, coolen Gadgets bis zu Kochbüchern voller Kunst



KOCHEN MIT FRIDA

Ihr künstlerisches Schaffen machte Frida Kahlo zur Ikone, die Selbstporträts der Mexikanerin kennt die ganze Welt. Weniger offenbar: die Bedeutung der traditionellen Küche Mexikos im Leben der Malerin. Das Kochbuch „Zu Gast bei Frida Kahlo“ rückt nun diesen Umstand feinfühlig ins Licht und versammelt von „Schwarzer Mole mit Ente“ bis hin zu „Süßkartoffel-Ananas-Crumble für Diego“ über 80 authentische Rezepte, die von Fridas Lebenswelt inspiriert sind. Ein Fest für Augen und Gaumen (BJVV, um 32 Euro).



Hervorragendes Essen in lockerer Atmosphäre, dafür steht das „Esszimmer“ im „Inselloft“

PURE ENTSPANNUNG

Eine traumhafte Adresse für eine kleine Auszeit ist das „Inselloft“ auf Norderney. Das Hotel auf der idyllischen Frieseninsel bietet nicht nur tolle Übernachtungsmöglichkeiten mit Blick auf die Nordsee, sondern auch ein Deli mit exzellenter Weinauswahl sowie das Restaurant „Esszimmer“, in dem sich Gäste wie bei guten Freunden fühlen können. Von rustikalen Holztischen beobachtet man hier die Köche bei der Zubereitung der Speisen, während die Vorfreude auf Leckereien wie zweierlei vom Kalb mit Merlot-Sauce oder Zander mit Champagner-Kraut steigt. Und hinterher? Sollte man unbedingt ein Dessert bestellen, alles loslassen und bei einer spannenden süßen Kreation wie „Tee und Schwarzbrot“ das Leben genießen. www.inselloft-norderney.de

Sommer in der Flasche

Manche Dinge schmecken einfach nach Sonne und guter Laune: zum Beispiel die Bierspezialitäten der Leipziger Brauer „Funky Forelle“. Ob Pls oder Naturradler, sie sind perfekte Durstlöscher und süffige Begleiter für Brotzeit und Co. – Prost! Pls um 2 Euro über www.bierkanzlei.de



EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS VOLLER ZAUBER



magazin *Lust auf*
Genuss ❤

Disneyland
PARIS

MIT LUST AUF GENUSS NACH DISNEYLAND® PARIS

Erleben Sie von 1.-3. Oktober 2023 mit Lust auf Genuss einen einmaligen Aufenthalt voller Zauber – bei aufregenden Attraktionen und atemberaubenden Shows.

Das Besondere? Einer der beiden Disney® Parks öffnet einen Abend exklusiv für Sie seine Tore!



Jetzt Traumaufenthalt
entdecken unter:
[genuss.travelcircus.de/
disneyland-paris](http://genuss.travelcircus.de/disneyland-paris)

Ihr Aufenthalt beinhaltet:

- ✓ 2 Übernachtungen in ausgewählten Disney® Hotels
- ✓ 3 Tage Eintritt in den Disneyland® Park und den Walt Disney Studios® Park
- ✓ Exklusive Öffnung vom Walt Disney Studios Park am Abend (2. Oktober) inkl. schneller Zugang zu ausgewählten Attraktionen, Treffen mit den Disney Lieblingen und vieles mehr...

LIMITIERTE
VERFÜGBAR-
KEIT

Sichern Sie sich einen der limitierten Plätze für einen unvergesslichen Aufenthalt!

Zum Beispiel im 4-Sterne Disney Newport Bay Club für 2 Erwachsene und 2 Kinder (3-11 Jahre) für **258 EUR pro Person*** inkl. Eintritt und Zugang zum exklusiven Abend.



Voller Nuancen

Einzigartige Produkte, die sich durch sorgfältiges Handwerk, Leidenschaft sowie besondere Rezepturen und Geschmack auszeichnen — das ist der Anspruch der Gourmet-Plattform „The Golden Circle“. Zusammen mit Spitzenköchen werden köstlichste Destillate, Öle, Essige und Gewürzmischungen entwickelt, die Gerichte feinsinnig ergänzen. Wie etwa der „Wilderlei“-Gewürzmix von Starkoch Vitus Winkler, den er vor allem für dunkles Fleisch kreierte. Unsere Empfehlung! Um 12 Euro über www.thegoldencircle.com



SCHÖNHEIT, DIE TIEFER GEHT

Stylische Küchenhelfer verschönern den Alltag. Küchenhelfer, die abgesehen von einem ansprechenden Design auch noch nachhaltig sind und einen guten Zweck verfolgen, begeistern: Mit ihren Bienenwachstüchern der „Charity“-Editionen verbindet die Manufaktur „TOFF & ZÜRPTEL“ all dies. Deutsche Künstler gestalten die verschiedenen Motive und verleihen damit der umweltfreundlichen, wiederverwendbaren Alternative zu Frischhaltefolie und Co. ein individuelles Aussehen. Gleichzeitig wählen sie für ihre Edition jeweils ein gemeinnütziges Projekt aus, an das pro verkauftem Tuch zwei Euro Spende fließen. Praktisch, kunstvoll und voller Herz. Um 18 Euro über www.toffundzuerpel.de



TIPPS AUS
DER 3-STERNE-
KÜCHE – FOLGE 75

FEURIGER FISCH

Die mexikanische Küche inspirierte Christian Jürgens zu dieser pikanten Sommeridee

Bei einer Grillparty denkt man gerne zuerst an Fleisch. Ich empfehle Ihnen, auch mal Fisch vom Rost auszuprobieren. Lachs eignet sich dafür sehr gut, da er richtig zubereitet sehr saftig bleibt. Achten Sie darauf, dass der Fisch aus nachhaltiger Aquakultur stammt oder mit dem Bio-Siegel versehen ist. Ich mariniere ihn sehr spicy. Dafür 1 kleine rote Zwiebel und 1 Knoblauchzehe ohne Keim in feinste Würfel schneiden und vermischen. 6 Eiertomaten ebenfalls fein würfeln, aber von den Zwiebeln getrennt lassen. Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen, dann die Tomaten hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. 3 EL Ketchup, 2 EL Dijon-Senf, je 1 EL braunen Zucker, Honig und Worcestersauce hinzufügen und alles gut verrühren. Für die Schärfe mit ½ TL Cayennepfeffer, 1 TL Chilipulver und je nach Geschmack 1 EL edelsüßem Paprikapulver würzen. Die Sauce einmal aufkochen und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann die Sauce fein pürieren, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. 4 küchenfertige Lachsfilets à ca. 180 g auf eine Platte legen, mit der erkaltenen Sauce rundum bestreichen und für mindestens 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Danach die Lachsfilets bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten (je nach Dicke) von jeder Seite goldbraun grillen. Mit fein gehacktem Koriander und Basilikum bestreut servieren, die übrige Sauce als Dip dazureichen.



christian
jürgens

CHRISTIAN JÜRGENS

Der Ausnahmekoch (mit drei Sternen ausgezeichnet) legt im Restaurant Überfahrt (www.seehotel-ueberfahrt.de) großen Wert auf allerhöchste Produktqualität. Uns verrät er in seiner Kolumne, wie auch wir Sternenflair in unsere Küchen bringen.

www.facebook.com/christianjuergens.de www.instagram.com/christian.juergens/

DER **DEAL**

DEINES LEBENS!

Jetzt bei deinem Arzt!



50+

Ab
50 Jahren.



Arzt anrufen.
Termin ausmachen.



0,-
GRATIS

Darm-Check
durchführen lassen.

**FÜR DEINE GESUNDHEIT GIBT
ES KEIN BESSERES ANGEBOT!**

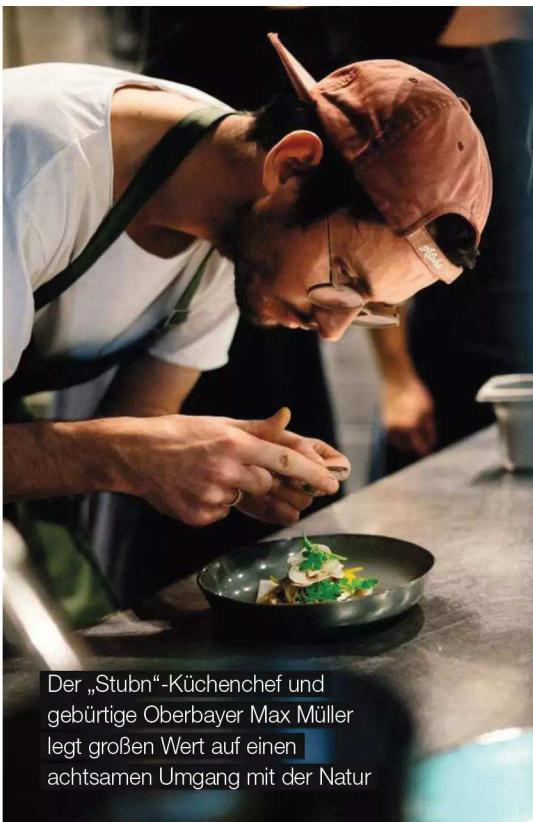
Für alle ab 50 Jahren: Der kostenlose Darm-Check.
Damit du gesund bleibst. Und keinen Darmkrebs bekommst.

Frag deinen Arzt.

#DEAL DEINES LEBENS



FELIX BURDA
STIFTUNG



Der „Stubn“-Küchenchef und gebürtige Oberbayer Max Müller legt großen Wert auf einen achtsamen Umgang mit der Natur



Eine Feuerstelle in der offenen Küche sorgt nicht nur für Gemütlichkeit, sondern auch für Röstaromen an Fleisch, Fisch und Gemüse

STUBN

IN DEN CHIEMGAUER ALPEN BIETET DIE **FRASDORFER HÜTTE** FEINSTE ALPINE KOST VON KÜCHENCHEF MAX MÜLLER

Wer in die „Stubn“ in der „Frasdorfer Hütte“ möchte, muss erst einmal bergauf. Rund eine Stunde zu Fuß durch Wald und Wiese, an den Kühen auf der grünen Alm vorbei. Dann, auf einem Hochplateau in den Chiemgauer Alpen, auf dem die „Frasi“ bereits seit 1937 Wanderlustige empfängt, hat man es geschafft. Und wird dort mit dem Charme einer Berghütte belohnt, die die alpine Gemütlichkeit behutsam mit einer modernen Linie vereint. Sehr reizvoll kombinierten Architekt Philipp Moeller und Innenarchitektin Nora Witzigmann, die von Hüttenbesitzer Ludwig Cramer-Klett für die Umgestaltung engagiert worden sind, zum Beispiel altes und neues Holz. Ursprüngliche Elemente wie die dunkle Eingangstür etwa erhielten mit modernen Farben neuen Glanz. Und auch die Kulinarik der „Stubn“ geht über einschlägige Hüttenklassiker hinaus. Mit Küchenchef Max Müller, vorherig Sous Chef im Berliner „Nobelhart & Schmutzig“, zog vergangenes Jahr ein gehobenes Konzept in die Bergstube ein. Die Brotzeitplatte zu Mittag etwa

überzeugt mit feinsten Wurstprodukten aus eigener Herstellung, Käse einer lokalen Sennerei und Evi's legendärem hausgebackenem Brot mit Fichtensalz-Butter, für die das Team selbst die Wipfel sammelt. Besonders ausgiebig kommen Gourmets Donnerstag bis Sonntag beim Abendmenü auf ihre Kosten. Hierfür greift das Team auf regionale Zutaten zu: Weiderind, eine Auswahl von Käse-Affineur Jamei und saisonales Gemüse aus teils eigenem Anbau und gibt dann einen feinen Schliff hinzu. Es gibt drei bis fünf Gänge, die etwa Kalbstarat, Crème fraîche und Rösbrot oder Lachsforelle mit Kohlrabi und Senf umfassen. Übrigens: Wer sich nun fragt, wie wohl der Abstieg nach fünf Gängen und Wein gelingen mag, sei unbesorgt: Die „Frasi“ bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten – für einmalige Natur- und Genusserlebnisse!

<https://www.stubn.co/kueche>

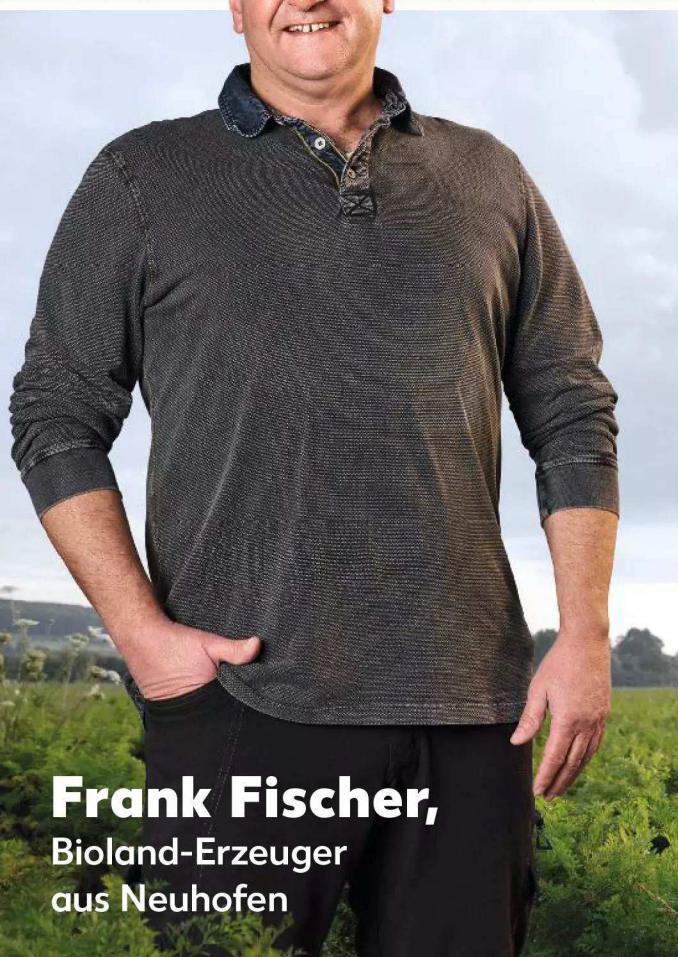
Ein großes Team sorgt im Stubn dafür, dass der Besuch rundum ein besonderes Erlebnis wird





GUTES WIRD NOCH BESSER!

JETZT NEU: K-Bio aus Bioland-Anbau



Frank Fischer,
Bioland-Erzeuger
aus Neuhofen

DEINE VORTEILE!

Viele unserer K-Bio-Artikel werden nun nach Bioland-Richtlinien in Deutschland und Südtirol angebaut. Freu dich auf wertvolle Lebensmittel und unterstütze dabei eine verantwortungsvolle und klimafreundliche Bio-Landwirtschaft.

Weitere Informationen unter
kaufland.de/bioland



Camembert Beef Burger

Zwischen den fluffigen Brötchenhälften stapelt sich ein **saftiger Rindfleisch-Pattie**, **knuspriger Bacon**, **roter Chicorée** und **Trüffel-Käse**. Einfach reinbeißen und herrlich schwelgen!

REZEPT AUF SEITE 24



RAUCHZEICHEN VOM FEINSTEN

Endlich können wir wieder den Grill anfeuern und draußen mit lieben Gästen

Köstlichkeiten mit Fleisch, Fisch und Gemüse genießen. Von gesmoktem Flanksteak, geschmorten Lammstelzen, Seafood Potjie bis Picanha-Wraps – diese Rezepte begeistern mit raffinierten Rubs, Marinaden & Co. alle BBQ-Fans

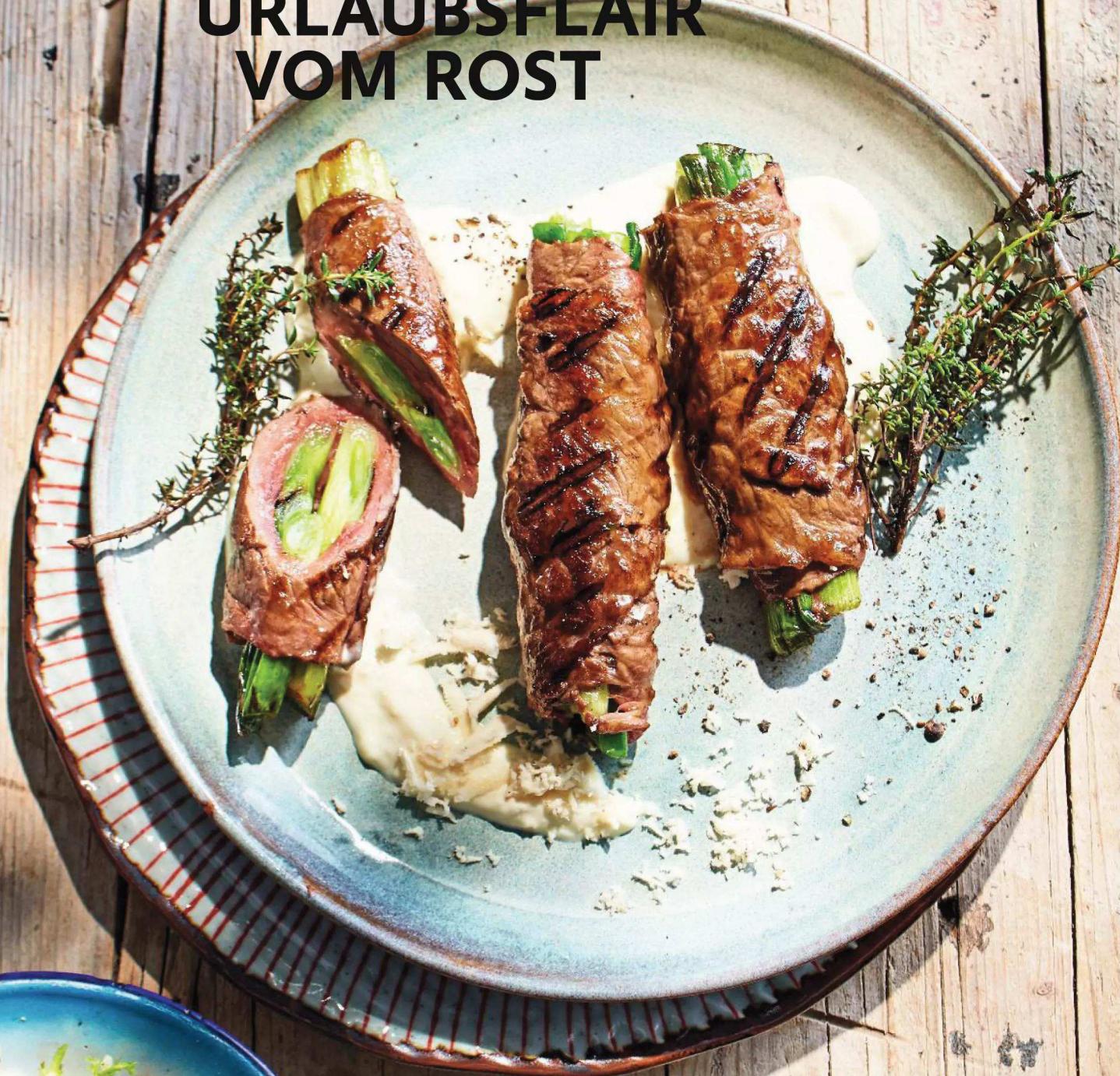


Saiblingsfilet mit Mango-Curken-Salat

Ein besonderes Geschmackserlebnis: Der Fisch wird zuerst **eine Stunde in Vanilleöl mariniert** und dann bei indirekter Hitze im geschlossenen Grill butterweich gegart. So fein!

REZEPT AUF SEITE 24

URLAUBSFLAIR VOM ROST



Involtini von der Rinderhüfte

In den dünnen Steak-Rollen verstecken sich Lauchzwiebeln und Thymian, die einen sommerlichen Twist verleihen. Unwiderstehlich dazu ist der Meerrettich-Joghurt-Dip mit erfrischender Schärfe.

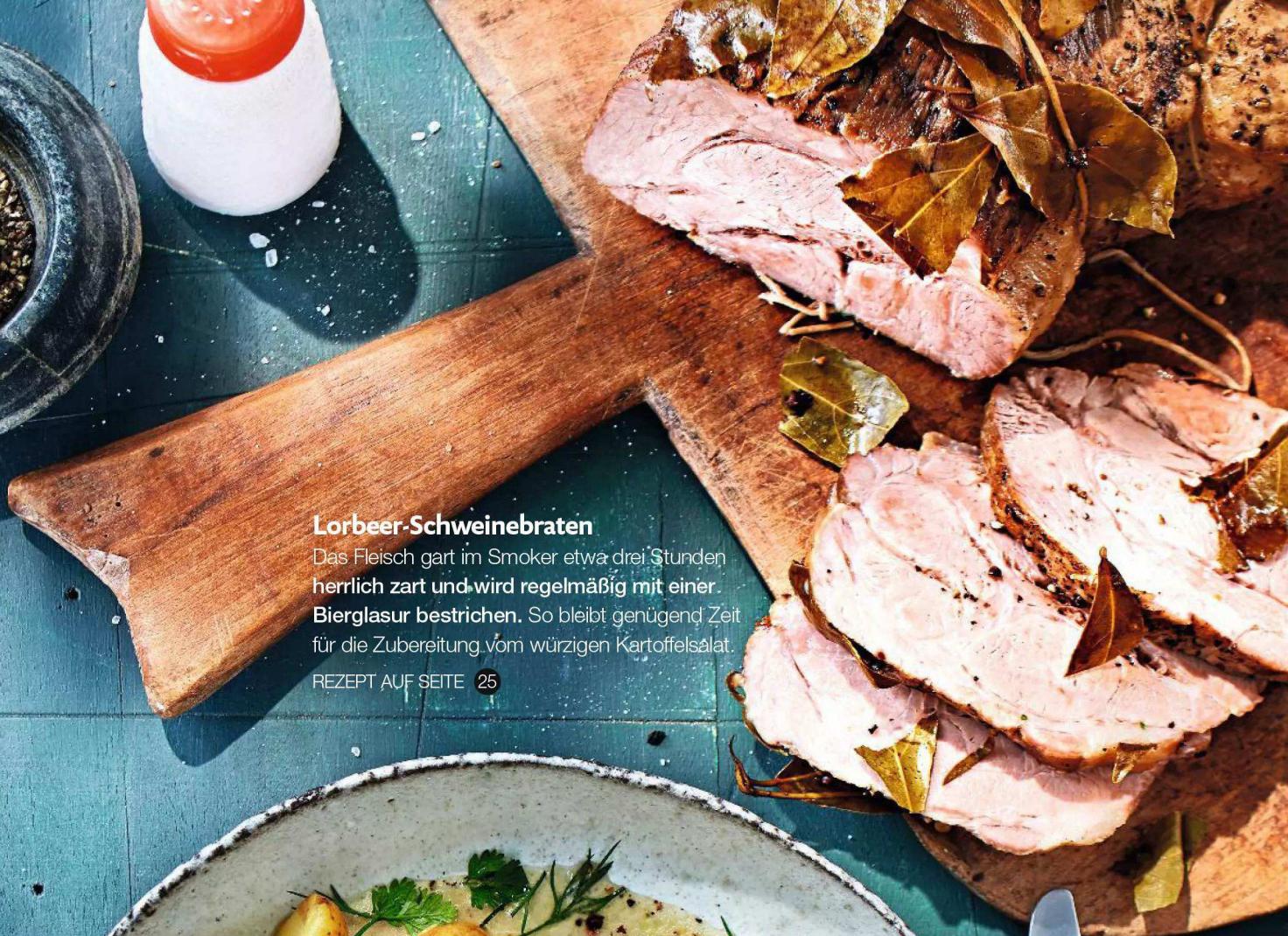
REZEPT AUF SEITE 24

Lorbeer-Schweinebraten

Das Fleisch gart im Smoker etwa drei Stunden
herrlich zart und wird regelmäßig mit einer

Bierglasur bestrichen. So bleibt genügend Zeit
für die Zubereitung vom würzigen Kartoffelsalat.

REZEPT AUF SEITE 25





Gesmoktes Flanksteak mit Ananas-Chili-Salsa

Dieser feine Cut ist ein absoluter Blickfang und verköstigt gleich mehrere Gäste. Genial dazu: der **Sommersalat mit gegrillten Nektarinen und Ziegenkäse** (S. 48).

REZEPT AUF SEITE 25

BITTE ZUGREIFEN!

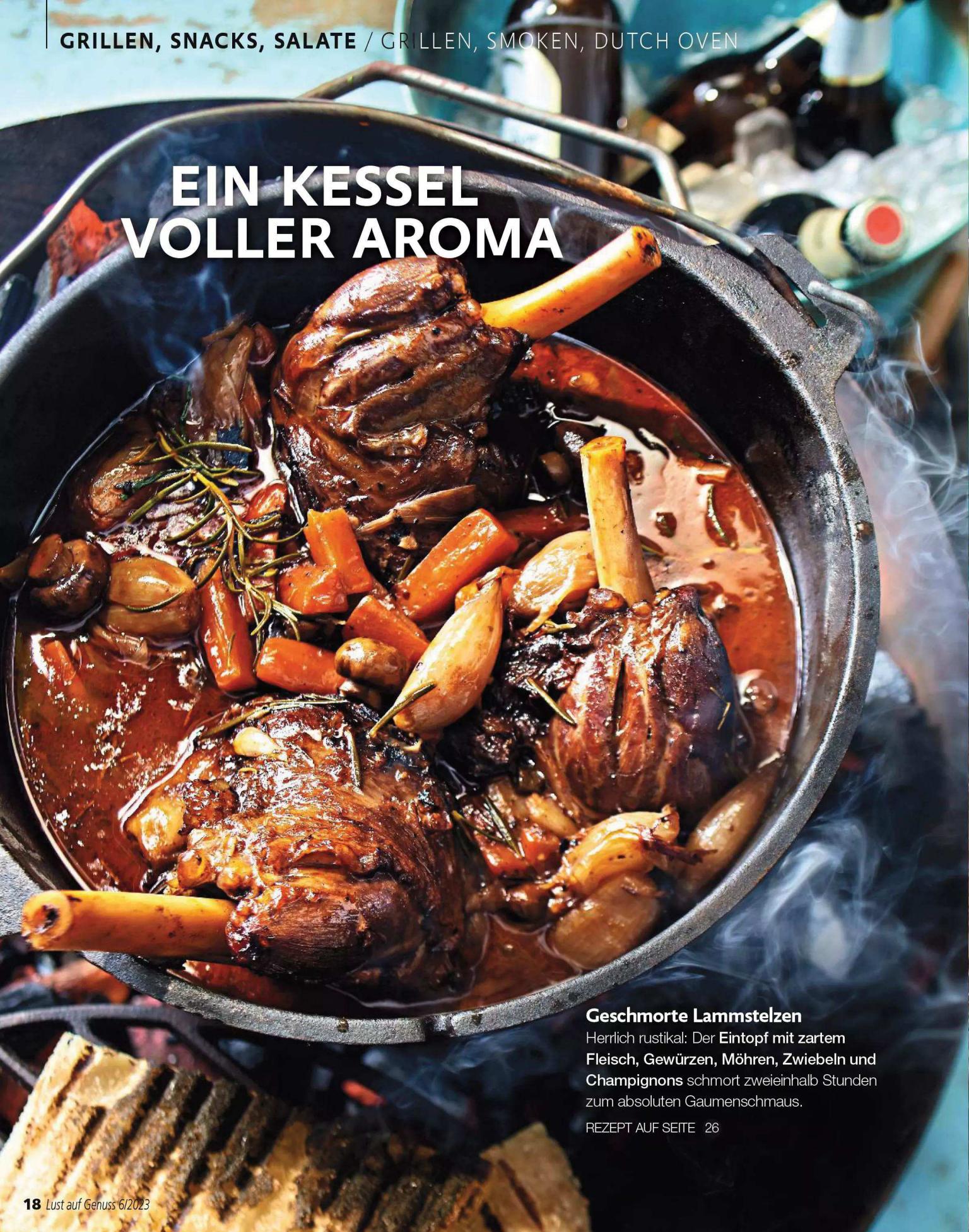
Pulled Pork Sandwich

Die Aromen der Marinade aus Senf, BBQ-Rub und braunem Zucker ziehen im Dutch Oven weiter schön ins Fleisch ein. Der Schmorsud mit Apfelsaft ist später eine schmatzige Begleitung.

REZEPT AUF SEITE 25



EIN KESSEL VOLLER AROMA



Geschmorte Lammstelzen

Herrlich rustikal: Der Eintopf mit zartem Fleisch, Gewürzen, Möhren, Zwiebeln und Champignons schmort zweieinhalb Stunden zum absoluten Gaumenschmaus.

REZEPT AUF SEITE 26

Gerösteter Sellerie mit Kapern-Vinaigrette

Hier ist Gemüse der Star: Die Knollen werden kurz vorgekocht, bevor sie auf dem heißen Grill gar rösten. **Feine Baconscheiben als crunchy Pendant** – einfach köstlich!

REZEPT AUF SEITE 26



ZUM TEILEN WIE GEMACHT



Rehkeule „low & slow“ mit Kräuter-Marinade

Zu den zarten Scheiben vom Wildfleisch, das bei niedriger und gleichbleibender Temperatur gart, gesellt sich ein bunter Salat aus grünen Bohnen und getrockneten Tomaten.

REZEPT AUF SEITE 26



Seafood Potjie

In dem Gericht, das seinen Ursprung in Südafrika hat, vereinen sich **Gemüse, Riesengarnelen, Fischfilets und Langkornreis** im Dutch Oven aufs Köstlichste.

REZEPT AUF SEITE 27



OPEN AIR FESTMAHL

Picanha-Wraps mit Romesco-Sauce

Das Schwanzstück vom Rind mit seiner markanten Fetschicht ist für sich schon ein Highlight und zusammen mit dem leicht scharfen Dip pure Gaumenfreude.

REZEPT AUF SEITE 27

DAS NEUE TRENDGETRÄNK FÜR DEN SOMMER

Moscow Mule ohne Alkohol? Richtig gehört! Dieses Getränk ist perfekt für bevorstehende Sommerabende. Statt Wodka und Gin sorgen Volvic Minze - Gurke und Hibiskus Tee für eine erfrischende Abwechslung. Ausprobieren und den Geschmack des Sommers genießen!

Foto: Burda Food Agency/Katrin Winner



Wussten Sie schon, dass...

Volvic seit Mai 2020 B Corp™ zertifiziert ist? B Corp ist eine weltweite Bewegung von Unternehmen, die sich für eine nachhaltige, soziale und faire Zukunft einsetzen. Dahinter steht ein umfassender Zertifizierungsprozess. Das heißt: Volvic erfüllt hohe Standards in Bezug auf soziales und ökologisches Engagement.¹ So werden zum Beispiel alle PET-Einwegpfandflaschen des gesamten Getränkesortiments in Deutschland aus 100 Prozent Altplastik hergestellt (ausgenommen Deckel & Etikett). Damit konnten bisher über 24.000 Tonnen Neuplastik² eingespart werden.



¹ Weitere Infos auf volvic.de/nachhaltigkeit/b-corp-zertifizierung
² 24.289 Tonnen, interne Berechnungen, Danone DanPrint, Stand: 31.12.2022

Virgin Moscow Mule

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
 Wartezeit: 2 Stunden

Zutaten für 2 Gläser (à 300 ml)

30 g Ingwer (Bio)
 300 ml Volvic Hibiskus Tee
 1 Zitrone (Bio)
 50 g Gurke
 1 Handvoll frische Minze
 8 Eiswürfel
 200 ml Volvic Essence Minze - Gurke

1 Die Schale vom Ingwer mit einer Löffelspitze abschaben, diesen in dünne Scheiben schneiden, in eine Karaffe geben, mit dem Volvic Hibiskus Tee übergießen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen.

2 Die Zitrone heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Gurke waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Minze waschen und trocken schütteln.

3 Jeweils 3–4 Eiswürfel auf zwei Gläser (à 300 ml) verteilen. Zitrone, Gurke und Minze dazugeben. Den Volvic Hibiskus Tee mit dem Ingwer auf die Gläser verteilen und mit Volvic Essence Minze - Gurke auffüllen und sofort servieren.

Schnelle Variante ohne Wartezeit:

Nach Belieben die Ingwer-Scheiben etwas dicker schneiden und im Mörser zerdrücken oder einfach den geschälten Ingwer mit einer feinen Raspel (z. B. für Zitrusabrieb) reiben und in die Gläser füllen.

Neue Lieblingsstücke vom Grillrost,

Grill & Smoker

Ob Steaks, Burger-Patties oder Fischfilets: Wenn im Rezept nicht anders angegeben, können Sie zum Grillen je nach Vorliebe einen Holzkohle- oder Gasgrill verwenden. Toll für große Fleischstücke eignet sich ein Smoker. Dieser besteht aus drei Hauptteilen: Feuerkammer, Garraum und Kamin. In der Feuerkammer wird mit Holz oder Kohlen Rauch erzeugt. Dieser gelangt in den Garraum, wo dann das Grillgut durch heiße Luft gegart und durch den Rauch gesmokt wird. Durch den Kamin tritt der Rauch zum Schluss wieder aus.



Camembert Beef Burger

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill mit Deckel und nach Belieben Plancha

1 Schalotte, 2 EL getrocknete Kirschen, 1 TL Tomatenmark
600 g Rinderhackfleisch
Meersalz, Pfeffer, 2 Stauden roter Chicorée (oder 1 Kopf Radicchio)
einige Blätter grüner Blattsalat
6 EL Olivenöl, 1 EL Himbeeressig
4 Burger-Brötchen
150 g Trüffel-Camembert
8 kleine Scheiben Bacon
4 EL Mayonnaise (oder helle Burger-Sauce aus dem Glas)

1 Schalotte abziehen und sehr fein würfeln, Kirschen hacken. Beides mit Tomatenmark und Hackfleisch verkneten. Die Masse gut salzen und pfeffern, daraus 4 flache Burger-Patties formen. Patties bis zur Verwendung abgedeckt kühl stellen.

2 Grill vorbereiten und (evtl. mit Plancha) auf mittlere bis hohe Temperatur heizen. Chicorée (oder Radicchio) putzen, Blätter in Streifen schneiden. Die grünen Salatblätter verlesen. Beide Salate mit 2 EL Öl, Essig, etwas Salz und Pfeffer marinieren. Brötchen waagrecht durchschneiden. Camembert in Scheiben schneiden.

3 Grillrost oder Plancha dünn mit Öl bepinseln. Bacon unter Wenden knusprig grillen. Die Patties mit restl. Öl einpinseln und auf dem Rost oder Plancha von beiden Seiten grillen. Die Brötchen auf dem Grill kurz anrösten. Die Patties mit Camembert belegen und im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze leicht schmelzen lassen.

4 Untere Brötchen-Hälften mit Mayonnaise (oder Sauce) bestreichen. Mit Salat, Patties und Bacon belegen, obere Brötchen-Hälften aufsetzen. Die Burger sofort servieren.



Saiblingfilet mit Mango-Gurken-Salat

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

plus Wartezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Grill mit Deckel

FÜR DEN FISCH
3 EL mildes Olivenöl
Mark von 1/2 Vanilleschote
2 große Saiblingfilets mit Haut
Meersalz
FÜR DEN SALAT
1 kleines Stück Ingwer
2 EL Zitronensaft
1 EL brauner Zucker
Meersalz, 2 EL mildes Olivenöl
2 EL geröstetes Sesamöl
1 Salatgurke
1 kleine genussreife Mango
1 Bund frischer Koriander

1 Für den Fisch das Öl mit Vanillemark verrühren. Saiblingfilets kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit Vanilleöl bestreichen, mit etwas Salz bestreuen und abgedeckt ca. 1 Stunde marinieren.

2 Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf mittlere Temperatur heizen. In der Zwischenzeit für den Salat Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zitronensaft, Zucker und etwas Salz verrühren, dann beide Öle unterrühren. Gurke schälen und fein hobeln. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mango in dünne Scheiben schneiden. Gurke und Mango mit Dressing vermengen, abgedeckt ziehen lassen.

3 Die Fischfilets im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze 15–20 Minuten garen. Korianderblättchen abzupfen, unter den Salat mischen und erneut abschmecken. Die Fischfilets von der Haut lösen und mit dem Salat servieren.



Involtini von der Rinderhüfte

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

plus Wartezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Grill; 8 gewässerte Holzspießchen

FÜR DIE INVOLTINI
2 EL Sojasauce, 2 EL Ahornsirup
2 EL Zitronensaft
8 große dünne Steaks aus der Rinderhüfte, 7 EL Olivenöl
2 Bund feine Lauchzwiebeln
Salz, Pfeffer, einige Thymianzweige
FÜR DEN MEERRETTICH-DIP
275 g Mayonnaise, 100 g Joghurt
1 EL Zitronensaft, 1 Stück frischer Meerrettich (ca. 5 cm)
Salz, Pfeffer

1 Für die Involtini Sojasauce mit Ahornsirup und Zitronensaft verrühren. Steaks trocken tupfen, dünn mit Öl bestreichen und mit der Marinade vermengen. Abgedeckt etwa 1 Stunde ziehen lassen.

2 Inzwischen für den Dip Mayonnaise mit Joghurt und Zitronensaft cremig verrühren. Meerrettich schälen, fein reiben, unterrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Grill vorbereiten und auf hohe Temperatur heizen. Lauchzwiebeln putzen, mit 2 EL Öl mischen und auf dem Grill kurz anrösten. Etwas abkühlen lassen, salzen und pfeffern.

4 Fleisch trocken tupfen und mit dem restl. Öl bestreichen. Auf jedem Fleischstück Lauchzwiebeln und Thymian verteilen, Fleisch fest einrollen und die Rollen mit Holzspießchen fixieren. Die Involtini auf dem Grill rundherum scharf angrillen. Mit dem Meerrettich-Dip und nach Belieben noch etwas Thymian servieren.

Dazu passt: Orangen-Fenchel-Salat, Rezept dafür siehe rechts am Rand.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

aus dem Smoker oder Dutch Oven



Lorbeer-Schweinebraten

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Garzeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Smoker; gewässertes Küchengarn;
Fleischthermometer; Räucherchips

2 kg Schweinebraten (aus Nacken)
1 große Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer
1 frischer Lorbeerzweig, 12 Gewürznelken, 300 ml Pils, 2 EL Ahornsirup
ca. 1 kg Bamberger Hörnchen (oder
Drillinge), 2 Schalotten, 200 ml
Gemüsebrühe, 3 EL milder Weiß-
weinessig, 1 Prise Zucker, 3 EL mildes
Nussöl, je einige Stiele Petersilie,
Borretsch, Dill, Kerbel und Estragon

1 Smoker auf 160 Grad heizen. Edelstahlschale unter Grillgitter setzen, Wasser eingießen. Braten abbrausen, trocken tupfen. Knoblauch halbieren, Braten damit einreiben, salzen, pfeffern. Lorbeerblätter abzupfen, bis auf 1 Blatt mit Nelken an Braten spicken, mit Küchengarn fixieren. Braten auf Grillgitter über der Schale platzieren, Thermometer an dickster Stelle hineinstecken. Räucherchips in Räucherbox geben. Braten geschlossen indirekt 1 Stunde smoken.

2 Bier, Ahornsirup, etwas Salz verrühren. Braten nach Smokezeit dünn damit bestreichen. Geschlossen ca. 2 Stunden weitergaren, bis eine Kerntemperatur von etwa 80 Grad erreicht ist. Braten dabei alle 20 Minuten mit Bierglasur bepinseln.

3 Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Schalotten abziehen, würfeln. Mit Brühe, Essig, Zucker, übrigem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer aufkochen. Lorbeer entfernen, Öl untermixen. Kartoffeln abgießen, evtl. pellen, längs halbieren, mit Dressing vermengen. Abkühlen lassen, ab und zu durchmischen.

4 Kräuter grob hacken. Braten zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden, mit Kartoffelsalat und Kräutern anrichten.



Gesmoktes Flanksteak mit Ananas-Chili-Salsa

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Garzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Smoker; Fleischthermometer;
1 Handvoll Räucherchips

2 Flanksteaks (à ca. 600 g, gut abgehangen), ca. 10 EL Olivenöl
1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
2 Knoblauchzehen, 4 Lauchzwiebeln
600 g Ananas-Fruchtfleisch
einige grob geschrotete Chiliflocken
Meersalz, Pfeffer

1 Smoker auf 120–130 Grad heizen. Steaks trocken tupfen, mit etwas Öl bestreichen, Thermometer in ein Steak stecken. Steaks im geschlossenen Smoker indirekt ca. 1 Stunde smoken und auf eine Kerntemperatur von 50 Grad bringen. Dabei nach 20 Minuten die Räucherchips einstreuen.

2 Ingwer schälen, Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Ananas klein würfeln. Ananas mit Ingwer, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Chili und 3 EL Öl mischen. Die Salsa mit Salz abschmecken und abgedeckt ziehen lassen.

3 Fleisch aus Smoker nehmen, zudecken und kurz ruhen lassen. Währenddessen Smoker auf hohe Temperatur einstellen, Rost mit Öl bestreichen. Die Steaks darauf von beiden Seiten direkt ca. 1 Minute scharf angrillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 56 Grad erreicht ist. Steaks zugedeckt weitere 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend salzen und pfeffern, dann quer zur Faser aufschneiden. Steaks mit Salsa und nach Belieben Thymian servieren.

Dazu passt: Sommersalat mit Ziegenkäse, Rezept dafür siehe auf Seite 53.



Pulled Pork Sandwich

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Wartezeit: 17–18 Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Kohlegrill oder grillgeeignete Feuerstelle; Grillbriketts; Dutch Oven (Feuertopf); Fleischthermometer

2,4 kg Schweinenacken, 100 g mittelscharfer Senf, 3 EL BBQ-Rub
1 EL brauner Zucker, 1 große Gemüsezwiebel, 100 g Butter, Meersalz
300–500 ml Apfelsaft, Pfeffer
1 rote Zwiebel, etwas Blattsalat
ca. 12 Scheiben Holzofenbrot
BBQ-Sauce, etwas glatte Petersilie

1 Fleisch abbrausen, trocken tupfen, mit Senf einstreichen. Rub mit Zucker mischen, auf Fleisch drücken. Fleisch fest in Frischhaltefolie wickeln, mind. 12 Stunden kühlen.

2 Grill anheizen, Briketts gut durchglühen lassen. Gemüsezwiebel abziehen, in dicke Ringe schneiden, mit Butter im Dutch Oven verteilen. Fleisch aus Folie nehmen, salzen, auf Zwiebeln in Topf legen. Thermometer an der dicksten Stelle hineinstecken. Apfelsaft angießen, Deckel aufsetzen. Topf auf Grill stellen, dabei etwa 6 Briketts unter dem Topf verteilen und 10 Briketts auf den Topfdeckel legen. Fleisch etwa 90 Minuten garen.

3 Fleisch wenden. Bei mäßiger Hitze etwa 3 Stunden weitergaren und auf eine Kerntemperatur von ca. 94 Grad bringen. Topf währenddessen ggf. mit weiteren Briketts befeuern. Fleisch aus Topf heben, fest in Backpapier wickeln und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

4 Schmorsud einkochen, salzen, pfeffern. Fleisch mit Gabel zerzupfen, Sud untermischen. Rote Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Salat verlesen. Brot anrösten. Hälften mit Pulled Pork, Zwiebelringen, Salat, BBQ-Sauce, Petersilie belegen. Übrige Brote auflegen, Sandwiches servieren.

Orangen-Fenchel-Salat

2 zarte Fenchelknollen putzen, fein hobeln, das Fenchelgrün grob hacken.

500 g Tomaten waschen, putzen und in Spalten schneiden. 2 Orangen schälen und filetieren, dabei den austretenden Saft auffangen. Orangensaft mit 4 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing mit den vorbereiteten Zutaten vermengen.

Langsam schmoren, sämig köcheln,

Dutch Oven

Der gusseiserne Topf mit Standbeinen kann vielseitig verwendet werden, z.B. zum Backen, Schmoren und Kochen. Der Topf wird direkt auf glühende Briketts oder Kohlen gesetzt. Der Deckel hat einen erhöhten Rand und man kann darauf Kohlen legen. Der Topf wird dann von oben sowie unten erhitzt und die Wärme wird optimal verteilt.

Platzieren kann man den Dutch Oven im Holzkohlegrill, einer Feuerschale oder auf jeder anderen grillgeeigneten Feuerstelle. Die südafrikanische Version des Dutch Ovens ist ein Potjie. Er hat nur feine Unterschiede, die Handhabung ist gleich.



Geschmorte Lammstelen

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Kühl-/Garzeit: ca. 10 Stunden

Zutaten für ca. 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Kohlegrill oder grillgeeignete Feuerstelle; Grillbriketts; Dutch Oven (Feuertopf)

3-4 Lammstelen (à ca. 500 g), Salz Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 4 Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweige, 1 Stück Bio-Zitronenschale, 7 EL Olivenöl 1 EL Tomatenmark, 2 Lorbeerblätter 150 ml roter Portwein, 600 ml Fleischbrühe, 4 Möhren, 300 g Schalotten 200 g kleine rosé Champignons 2-3 EL gereifter Balsamicoessig

1 Fleisch abbrausen, trocken tupfen. Mit wenig Salz einreiben, pfeffern, in großen Gefrierbeutel geben. Knoblauch abziehen, halbieren. Salbei und Rosmarin grob hacken. Mit Knoblauch, Zitronenschale und 4 EL Öl zum Fleisch geben. Beutel verschließen, alles durchmischen und mind. 8 Stunden kühlen.

2 Grill anheizen, Briketts gut durchglühen lassen. Topf auf hohe Temperatur vorheizen. Rest Öl (3 EL) darin erhitzen, Fleisch unter Wenden goldbraun anbraten, salzen. Tomatenmark, Lorbeer hinzufügen, mit anrösten. Alles mit Portwein ablöschen, Hälfte Brühe angießen. Deckel aufsetzen, ca. 8 Briketts darauflegen, unterm Topf sollten ca. 6 Briketts liegen. Fleisch 30 Minuten schmoren.

3 Möhren putzen, schälen, in grobe Stücke schneiden. Schalotten abziehen. Champignons putzen, evtl. halbieren. Alles Gemüse zum Fleisch geben, übrige Brühe angießen. Topf wieder schließen, alles etwa 2 Stunden schmoren. Dabei Temperatur kontrollieren, ggf. Briketts nachlegen, sodass alles stets bei mittlerer Hitze schmort. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Dazu passt: Fladenbrot.



Gerösteter Sellerie mit Kapern-Vinaigrette

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill

4 junge Sellerieknoten (evtl. mit Grün; à ca. 600 g)
1 Zitrone, Salz
6 EL plus 100 ml Olivenöl
Pfeffer, 1 Limette
1 Prise brauner Zucker
1 TL Senf
½ Bund glatte Petersilie
4 EL kleine Kapern (aus dem Glas)
8 dünne Scheiben Bacon

1 Sellerie putzen, evtl. Grün beiseitelegen. Sellerie gründlich waschen, halbieren und in dicke Spalten schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen. In einem Topf reichlich Salzwasser mit Zitronensaft aufkochen. Selleriestücke darin ca. 10 Minuten vorgaren. Anschließend abtropfen lassen, mit 6 EL Öl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Grill vorbereiten und auf mittlere Temperatur heizen. Limette halbieren, Saft auspressen. Limettensaft mit Zucker, Senf, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Dann restl. 100 ml Öl untermixen. Petersilienblättchen abzupfen, mit Kapern klein hacken und unter die Vinaigrette rühren.

3 Sellerie auf dem heißen Grillrost unter Wenden gar rösten. Bacon knusprig grillen. Den Sellerie mit Bacon anrichten, evtl. mit Selleriegrün garnieren und die Kapern-Vinaigrette dazuservieren.

Tipp: Das Grün der Sellerieknoten sollten Sie keinesfalls wegwerfen. Die frischen Blätter verleihen zum Beispiel Suppen und Saucen eine würzige Note. Man kann das Grün auch trocknen. Mit Meersalz und Pfeffer gemahlen ergibt das eine feine Gewürzmischung für Fisch.



Rehkeule „low & slow“ mit Kräuter-Marinade

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

plus Garzeit: 4-5 Stunden

Zutaten für 6-8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Grill mit Thermostat und Deckel;
Fleischthermometer

FÜR DIE REHKEULE

1 EL schwarze Pfefferkörner
75 g Butterschmalz
2 Rosmarinzweige
2 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Lorbeerblatt
2 EL Honig
1 Rehkeule (ca. 2 kg, grillfertig vorbereitet; siehe dazu auch die

Info unter dem Rezept)

Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

FÜR DEN SALAT

600 g grüne Bohnen, Salz
40 g getrocknete Tomaten (in Öl, aus dem Glas)

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl

150 ml Gemüsebrühe

3-4 EL Weißweinessig

FÜR DIE MARINADE

4 Knoblauchzehen

1 Bund frische gemischte Kräuter (z.B. Rosmarin, Basilikum, Petersilie)
1 TL Bio-Zitronenabrieb

ca. 4 EL Olivenöl

Meersalz, Pfeffer

1 Für die Rehkeule Pfefferkörner mörsern. Zusammen mit Butterschmalz, Rosmarin, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Honig in einen Topf geben. Langsam erhitzen und die Glasur etwa 3 Minuten köcheln lassen.

2 Grill für direktes und indirektes Grillen vorbereiten. Fleisch abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Öl

kräftig rösten: BBQ ist so vielfältig

einstreichen. Fleisch auf dem heißen Grill rundum goldbraun angrillen. Dann in die indirekte Hitze ziehen und den Fleischthermometer an der dicksten Stelle hineinstechen. Temperatur des Grills auf 100 Grad bringen. Rehkeule im geschlossenen Grill in 4–5 Stunden auf eine Kerntemperatur von 58–60 Grad bringen und dabei alle 30 Minuten mir der Glasur bestreichen.

3 In der Zwischenzeit für den Salat die Bohnen putzen und waschen. In Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten aus dem Öl nehmen, abtropfen und fein schneiden. Die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin goldbraun anbraten. Mit Brühe und Essig ablöschen, dann Bohnen und Tomaten untermischen. Den Salat zugedeckt ziehen lassen.

4 Für die Marinade Knoblauch abziehen, fein hacken. Kräuter verlesen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Mit Zitronenabrieb, Knoblauch und Öl verrühren. Die Marinade mit Salz und Pfeffer verfeinern.

5 Die fertig gegarte Rehkeule in der direkten Hitze nochmals rundum kurz angrillen. Abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit Kräuter-Marinade beträufeln. Den Salat abschmecken und dazureichen.

Info: Die Jagdzeit für Reh startet im Mai, ab da kann man das Fleisch beim Wildhändler oder örtlichen Jäger kaufen. Online über www.wild-auf-wild.de kann man nach regionalen Anbietern in der Nähe suchen. Lassen Sie sich die Rehkeule am besten direkt auslösen und zum Braten binden. Tiefgefroren ist Wild das ganze Jahr über erhältlich, zum Beispiel über www.wild-jaeger.de. Das Rehfleisch im Rezept kann man auch durch Lamm- oder Rinderkeule ersetzen. Bei der Garmethode „low & slow“ wird das Fleisch bei niedriger und gleichbleibender Temperatur über mehrere Stunden gegart. Die Zeitangabe im Rezept beträgt 4–5 Stunden, kann aber je nach Dicke des Fleisches abweichen. Ganz gleich ob Sie Reh, Lamm oder Rind garen – achten Sie unbedingt immer auf die Temperaturanzeige des Fleischthermometers für ein optimales Ergebnis.



Seafood Potjie

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Kohlegrill oder grillgeeignete Feuerstelle; Grillbriketts; Potjie oder Dutch Oven (Feuertopf)

4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

2 rote Paprika, 4 EL Olivenöl

Meersalz, Pfeffer, 175 g Langkornreis

100 ml trockener Weißwein

ca. 275 ml Gemüsebrühe

1 Bio-Zitrone, 8 Riesengarnelen (in der Schale, küchenfertig vorbereitet)

4 feste Fischfilets (à ca. 150 g; z.B. Rotbarsch), gem. Szechuanpfeffer

150 g Schlagsahne, 1 Bund Dill

1 Grill anheizen, Briketts glühend erhitzen. Feuertopf auf mittlere Temperatur erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein schneiden. Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl im Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig andünsten. Paprika zugeben, mit andünsten. Alles salzen und pfeffern. Reis untermischen, mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Dann 225 ml Brühe angießen. Topf aus der Glut heben (z. B. ständischer auf Steine neben der Feuerstelle). Deckel aufsetzen, ca. 4 Glutstücke darauf verteilen. Reis 10 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Garnelen und Fischfilets kalt abbrausen, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topfdeckel anheben, Potjie mit Szechuanpfeffer verfeinern. Garnelen, Fischfilets und Zitronenspalten darin verteilen, evtl. noch etwas Brühe angießen. Sahne hinzufügen.

3 Deckel wieder auf Topf setzen. Je 4 große Glutstücke unterm Topf und auf dem Deckel verteilen. Potjie 8–10 Minuten köcheln und gar ziehen lassen. Dillspitzen von Stielen zupfen. Potjie mit Dill bestreut servieren.



Titelrezept

Picanha-Wraps mit Romesco-Sauce

Bild auf Seite 22 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill mit Deckel

ca. 850 g Picanha (Cut mit Fettschicht aus dem Hüftdeckel oder Schwanzstück vom Rind; am besten in der Metzgerei vorbestellen)

2 EL getrockneter Oregano

1 EL gem. Koriander, 1 EL gem.

Kreuzkümmel, 1 EL Knoblauchpulver

1 EL geräuchertes Paprikapulver

1 EL brauner Zucker, Salz, Pfeffer

½ Bio-Gurke, 2 Handvoll Kräutersalat

1 Bio-Zitrone, 250 g bunte Snack-

Paprika, 1 EL Pflanzenöl plus Öl für den Rost, 8 kleine Tortilla-Fladen

Romesco-Sauce (Rezept siehe rechts)

1 Das Fleisch Raumtemperatur annehmen lassen. Grill vorbereiten und anheizen.

2 Für den Rub Oregano, Koriander, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Paprikapulver und Zucker mischen. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern und Rub rundum einreiben. Grillrost leicht einölen, Fleisch darauf bei starker Hitze 4–5 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden. Fleisch in indirekte Hitze ziehen, im geschlossenen Grill 15–25 Minuten garen, dabei ca. alle 5 Minuten wenden.

3 Gurke waschen, längs in dünne Scheiben hobeln. Salat verlesen, abbrausen, trocken schleudern. Zitrone in Spalten schneiden. Paprika mit Öl mischen, leicht salzen.

4 Fleisch an Grillrand ziehen (Kohlen darunter beiseiteschieben), 10–15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Paprika auf dem Grill rösten. Tortilla-Fladen auf dem Rost erwärmen. Fleisch in Scheiben schneiden. Die Fladen mit Salat, Gurke, Paprika, Fleisch und etwas Romesco-Sauce füllen, dann leicht eingerollt auf Tellern anrichten. Übrige Sauce und Zitronenspalten dazuservieren.

Romesco-Sauce

2 rote Paprika halbieren und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei 220 Grad Umluft etwa 15 Minuten rösten, bis die Haut schwarz wird. In den letzten paar Minuten 50 g Mandelkerne mit aufs Blech legen. Paprika abgedeckt abkühlen lassen, Haut abziehen. Paprika grob würfeln, mit gerösteten Mandeln, 30 g getrockneten Tomaten (in Öl), 2 EL Sherryessig, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 TL geräuchertem Paprikapulver, 2 gehackten Knoblauchzehen und 60 ml Olivenöl fein pürieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BESTES AUS DEM FEUER

KÜCHENCHEF **MATIAS HERNAN COULLERY** VEREINT
IM „THE LONELY BROCCOLI“ – MÜNCHENS MODERN MEAT HOUSE –
VERSCHIEDENSTE LÄNDERSPEZIALITÄTEN GEKONNT MIT RAUCH UND ROST
UND SORGT DAMIT FÜR UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE



Für Neugierige
Dank der offenen
Restaurantküche
kann man dem
Team beim
Kochen über die
Schultern schauen

Matias Hernan Coullery

Küchenchef

Südamerika trifft auf Europa: Der 31-jährige Argentinier hat auf seinen Reisen die Liebe zum Kochen entdeckt. Aus einem Mix aus verschiedensten Länderspezialitäten und einer ordentlichen Portion argentinischem Feuer entstehen seine originellen Rezeptideen. Nun hat ihn seine Reise nach München ins „The Lonely Broccoli“ geführt, indem er aktuell als Küchenchef begeistert. Mehr Infos: www.thelonelybroccoli.com

N

aher des Englischen Gartens in München liegt das Luxushotel Andaz. Es beherbergt die höchste Rooftop-Bar der Stadt mit traumhaftem Blick auf den Olympiapark und einen Hotspot für alle BBQ-Fans: das Restaurant „The Lonely Broccoli“. Anders als der Name vermuten lässt, steht hier Fleisch im Fokus. Herz und Seele von dem „Modern Meat House“ mit zwei offenen Restaurantküchen und einem beeindruckenden Holzkohlegrill ist Küchenchef Matias Hernan Coullery.

Qualität steht an erster Stelle

Der aus Buenos Aires stammende Argentinier prägt seit der Hotel-Eröffnung 2019 die Kulinarik des Restaurants und verzauert die Gäste vor allem mit edlen Fleischspezialitäten, ob Tatar, gegrillt oder geschmort, von Rib-Eye, Spider Steak bis Rinderfilet. Seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckte der 31-Jährige, der ursprünglich mal Jura studiert hat, auf seinen Reisen durch die unterschiedlichsten Länder. „Ich habe in den Küchen von Peru, Uruguay, Amerika, Spanien und Montenegro spannende Erfahrungen gesammelt und außerdem auch in der Sterneküche gekocht“, so der Gourmetexperte. Die Ländervielfalt ist in seinen Gerichten stets präsent. So kombiniert er beispielsweise argentinische Chimichurri, peruanische Ceviche oder südamerikanische Salsa criolla mit hochwertigen Fleischstücken. Der argentinische Touch darf dabei nie fehlen. „Unser Restaurant ist etwas Besonderes, weil wir mit einem offenen Holzkohlegrill arbeiten. Hier entsteht das schöne rauchige Aroma, dass unsere Gerichte so einzigartig macht“, schwärmt Matias Hernan Coullery. Inspiriert ist das Konzept vom Asado, dem argentinischen BBQ, bei dem ganze Fleischstücke auf Spießen, mitunter ganze Tiere, über der heißen Kohle gegrillt werden. Gemüse häufig in der Glut, wie übrigens auch im Restaurant der Brokkoli oder die Süßkartoffeln, die als Beilage serviert werden. Eins seiner persönlichen Lieblingsrezepte durfte auf der Karte nicht fehlen: Rinderzunge Escabeche. „Ein eher unbekanntes Rezept, aber für mich besonders, weil es von meiner Oma stammt.“ Aber auch die Skirt Steak Roulade zählt zu seinen Favoriten (Rezept rechts). Für alle Gerichte verwendet er nur Produkte mit bester Qualität. Das Fleisch stammt aus der Region und fast ausschließlich von Familienbetrieben. Nur so lässt sich eine moderne und kreative Fleischkulinarik auf höchstem Niveau umsetzen. Eine mit viel Geschmack und einem rauchigen Twist.

Lisa Fricke 



Skirt Steak Roulade mit Chimichurri

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten, plus Wartezeit: ca. 12 Stunden
Zutaten für 2 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: evtl. Grill; 2–4 gewässerte Holzspieße

FÜR DIE CHIMICHURRI

4 Knoblauchzehen, 1 EL gehackte Petersilie
1 EL gem. Cayennepfeffer, 2 EL Oregano
1 EL Thymian, 1 TL gem. Kreuzkümmel
1 EL edelsüßes Paprikapulver
125 ml natives Olivenöl extra, 125 ml Rotweinessig
AUSSERDEM
Salz, 3 Knoblauchzehen, 6 TL Butter plus Butter zum Braten, 400 g Grenaille-Kartoffeln (Drillinge)
2 Inside Skirt Steaks (Saumfleisch vom Rind; evtl. in der Metzgerei vorbestellen), Pfeffer
100 g Speck in Scheiben, etwas gehackter Rosmarin

1 Für die Chimichurri Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Mit allen restl. Zutaten vermischen, mit Salz abschmecken und ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

2 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Alufolie drei ca. 15 x 15 cm große Stücke zuschneiden. 3 Knoblauchzehen abziehen. Jeweils 1 Zehe mit 2 TL Butter auf ein Foliestück legen, zu einem Päckchen verschließen. Knoblauch im Ofen in ca. 30 Minuten weich garen. Dann auspacken und zu einer Paste zerdrücken.

3 Kartoffeln halbieren, im Ofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Die Knoblauchpaste auf den Steaks verteilen, salzen und pfeffern. Speckscheiben auflegen, das Fleisch einrollen und mit Holzspießen fixieren. Rouladen auf einem heißen Grill ca. 5 Minuten je Seite grillen. Alternativ in einer Pfanne mit Butter bei hoher Hitze scharf anbraten.

4 Gebackene Kartoffeln in Butter goldbraun anbraten, mit Rosmarin bestreuen. Mit Rouladen und Chimichurri auf Tellern anrichten, servieren.



HEISSE TRENDSETTER

Kenner lieben diese Form des Grillens, denn auf den heißen Platten lässt sich so vielfältig und fix grillen. Wie krümeliges Hack, zarter Kohl und feiner Fisch einfach gelingen, zeigen unsere raffinierten Kreationen wie Kabeljaumfilet im Kräuter-Lardo-Mantel oder knuspriges Lammhack mit Avocado und Feta – genial!



Quesadillas mit Tomaten-Aprikosen-Salsa

Die knusprigen Weizenfladen überraschen mit einem Kern aus Röstzwiebeln, Honig, Kreuzkümmel, Schnittlauch und zart schmelzendem Cheddar. Das ist bestes Fingerfood!

REZEPT AUF SEITE 34



Rib-Eye-Steak in Gin-Rosmarin-Marinade

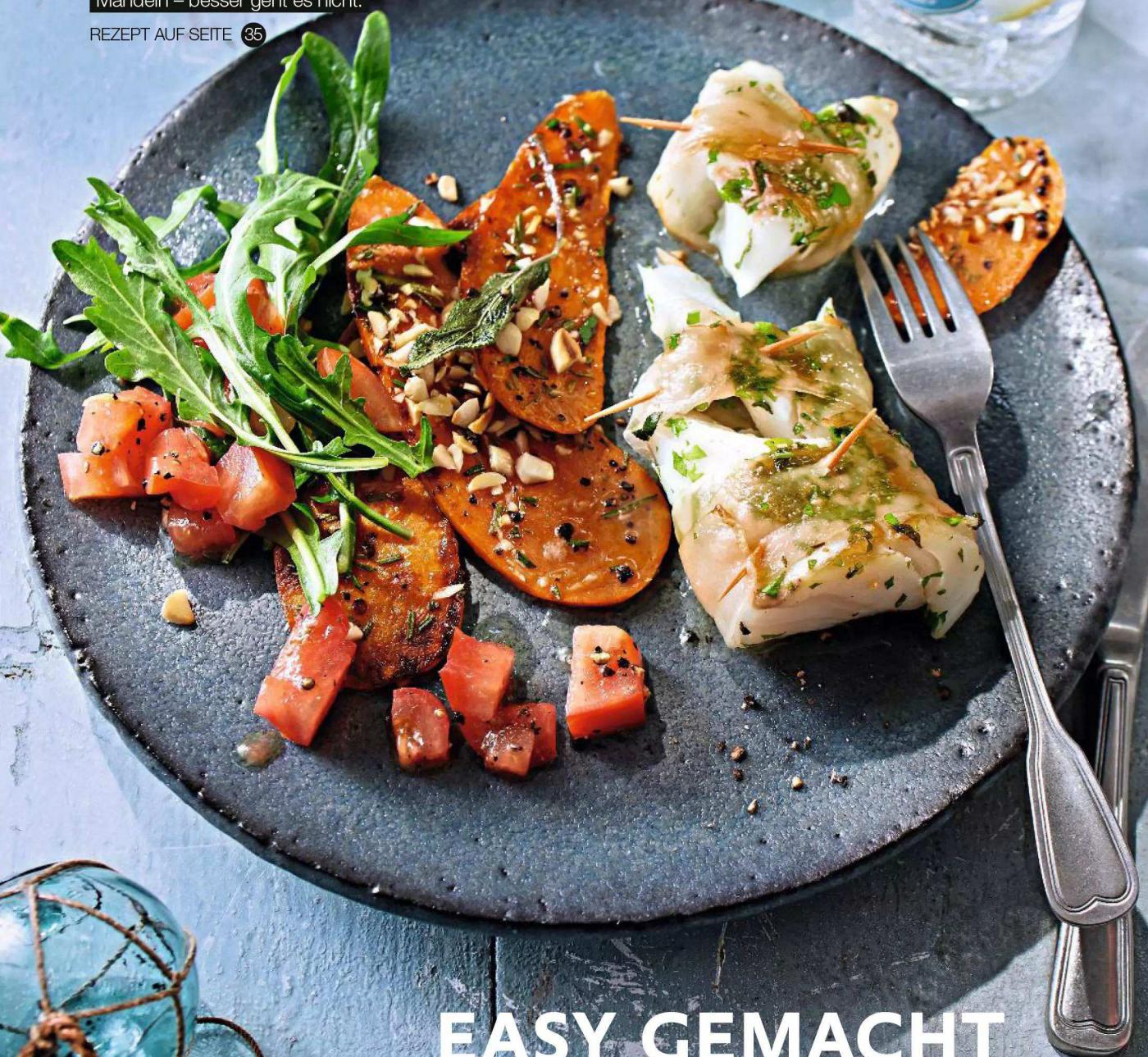
Rosa gegrillte Streifen vom Rind
harmonieren perfekt mit **knackigem**
Spitzkohl und der selbst gemachten
Nuss-Hollandaise. Da wollen
garantiert alle Nachschlag.

REZEPT AUF SEITE 34

**Kabeljaufilet im
Kräuter-Lardo-Mantel**

In italienischen Speck gewickelt
bleibt der Fisch besonders saftig
und zart. Begleitet wird er von gegrillten
Süßkartoffelscheiben mit gerösteten
Mandeln – besser geht es nicht.

REZEPT AUF SEITE 35



**EASY GEMACHT
UND SO KREATIV**



Knuspriges Lammhack mit Avocado und Feta

Auch Gehacktes lässt sich wunderbar auf der heißen Platte grillen. Dank **Avocado, Feta, Soft-Aprikosen und Zimt** schmeckt diese Komposition aufregend orientalisch. Dazu reichen wir geröstetes Fladenbrot und Wildkräutersalat.

REZEPT AUF SEITE 35

magazin **Lust auf Genuss**

**JETZT TESTEN UND SPAREN!
3 AUSGABEN FÜR NUR 8,90 €***



3x

Sie sparen
35 %

LUST AUF GENUSS: zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Lust auf Genuss zum Preis von z.Zt. 4,50 € je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:

01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen
und bestellen:



Bitte die Bestell-Nr.
angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gv). Sie haben ein gesetzliches Widerufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzauftragenden: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77652 Offenburg, Tel.: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. II DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

Das lieben alle: Köstlichkeiten vom

Plancha & Feuerring

Eine Plancha ist nichts anderes als eine Grillplatte. Sie hat den Vorteil, dass man darauf auch Grillgut wie Hackfleisch oder kleinere Gemüsestücke grillen kann.

Auch der Feuerring ist eine Grillplatte, nur in anderer Form. Er liegt auf einer Grill- bzw. Feuerschale – welche besonders beliebt für gesellige Runden ist. Praktisch: Es gibt auch Feuerringe und -platten, die einfach auf den Kugelgrill gesetzt werden können.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Quesadillas mit Tomaten-Aprikosen-Salsa

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 3–4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Grill mit Plancha

FÜR DIE SALSA

6 Zucker-Aprikosen (kleine zuckersüße Aprikosensorten)
2 große Fleischtomaten
3 Lauchzwiebeln, 1 Knoblauchzehe
2 EL Limettensaft, 6 EL Olivenöl
etwas geschrotete Chilischoten
Salz, Pfeffer
FÜR DIE QUESADILLAS
2 Bund Schnittlauch
6–8 Weizen-Tortillafäden
6–8 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
300 g geriebener Cheddar
6–8 TL flüssiger Honig, Pfeffer
frisch gemahlener Kreuzkümmel

1 Für die Salsa Aprikosen und Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen. Aprikosen halbieren, entsteinen, sehr fein würfeln. Tomaten entkernen, ebenfalls fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, fein schneiden. Knoblauch abziehen, hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit Limettensaft und Öl mischen. Salsa mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt ziehen lassen.

2 Grill vorbereiten, mit Plancha anheizen. Für die Quesadillas Schnittlauch verlesen und in feine Ringe schneiden. Die Tortillas portionsweise auf der Plancha verteilen. Je eine Hälfte der Tortillas mit Röstzwiebeln, Cheddar und Schnittlauch belegen, dabei etwas Schnittlauch zum Garnieren übrig lassen. Honig darüberträufeln, mit Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Tortillas zusammenklappen, flach drücken. Unter Wenden grillen, bis die Tortillas knusprig sind und der Käse zu schmelzen beginnt. Quesadillas mit Schnittlauch garnieren, mit Salsa servieren.



Rib-Eye-Steak in Gin-Rosmarin-Marinade

Bild auf Seite 31

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: 1 Tag
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
evtl. 2–4 Vakuumierbeutel und Vakuumiergerät (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept); Grill-/Feuerschale mit Feuerring

FÜR DAS FLEISCH

4 Rib-Eye-Steaks (mind. 3 cm dick; siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)
150 ml Gin
4 zarte Rosmarinzweige
4 EL Olivenöl
FÜR DEN KOHL
1 mittelgroßer Kopf Spitzkohl
Salz, Pfeffer
6 EL Olivenöl
frisch geriebene Muskatnuss
FÜR DIE NUSS-HOLLANDAISE
100 g Butter
2 Stiele Zitronenthymian
3 Eigelb (sehr frisch)
3 EL Weißwein
1 TL heller Balsamicoessig
1 EL Haselnussöl
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

1 Am Vortag für das Fleisch die Steaks trocken tupfen. Zusammen mit Gin und Rosmarin in die Vakuumierbeutel geben. Beutel mit dem Vakuumiergerät verschließen und das Fleisch 1 Tag im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Am nächsten Tag den Spitzkohl putzen und waschen, dabei aber den Strunk nicht entfernen. Kohl in Viertel schneiden. Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen, Kohl darin kurz blanchieren, dann gut abtropfen lassen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit 6 EL Olivenöl einstreichen.

3 Grill- oder Feuerschale vorbereiten und samt dem Feuerring anheizen. Für die Hollandaise in einem Topf Butter sachte bräunen. Thymian hinzufügen, Topf vom Herd ziehen und die Butter etwas abkühlen lassen. Anschließend Thymian entfernen.

4 Spitzkohl auf dem Feuerring an einer mäßig heißen Stelle unter vorsichtigem Wenden goldbraun rösten. Die Steaks aus den Beuteln nehmen, trocken tupfen und mit den restl. 4 EL Olivenöl bestreichen. Steaks auf dem Feuerring an einer sehr heißen Stelle auf jeder Seite 1–2 Minuten scharf angrillen. Dann an eine mäßig heiße Stelle ziehen und 2–3 Minuten nachgaren lassen. Das Fleisch auf einen vorgewärmten Teller geben und zugedeckt 2–3 Minuten ruhen lassen.

5 Währenddessen die Sauce fertigstellen. Dafür Eigelbe mit Weißwein und Essig in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dickcremig aufschlagen. Zunächst Butter, dann Haselnussöl langsam unter ständigem Schlagen einfließen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

6 Den Spitzkohl mit Muskatnuss würzen. Die Steaks evtl. in Scheiben schneiden, mit Spitzkohl und Nuss-Hollandaise auf Tellern anrichten. Nach Belieben noch etwas Cayennepfeffer darüberstreuen und alles zügig servieren.

Info: Rib-Eye-Steak ist besonders saftig und deswegen zum Grillen ideal geeignet und besonders beliebt. Das Fleischstück wird aus dem vorderen Teil des Rinderrückens geschnitten, typisch sind seine Marmorierung und ein Fettkern. Im Rezept zieht das Fleisch ganze 24 Stunden unter Vakuum in der Gin-Rosmarin-Marinade.

Durch das Vakuumieren werden die Aromen besonders gut und intensiv aufgenommen. Ein Vakuumiergerät ist für diesen Vorgang zwar praktisch, aber nicht unbedingt notwendig. Es geht auch ohne und so wird es gemacht: Alles in 2–4 Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss füllen. Jeweils den Beutel verschließen, dabei aber noch 1–2 cm Öffnung frei lassen. Eine Schüssel oder das Waschbecken mit Wasser füllen. Den Beutel bis knapp unter die Öffnung ins Wasser gleiten lassen, dadurch wird die Luft aus dem Beutel gedrückt. Beutel nun vollständig verschließen.

Feuerring oder der Plancha



Kabeljaufillet im Kräuter-Lardo-Mantel

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill mit Plancha (alternativ Grill-/Feuerschale mit Feuerring); gewässerte Holzspießchen

2 kleine Rosmarinzweige, 2 mittelgroße längliche Süßkartoffeln
Salz, Pfeffer, 1/2 Bund glatte Petersilie
2-3 Stiele frischer Estragon
4 Kabeljaufillets ohne Haut (am besten Rückenfilets, à ca. 200 g)
ca. 200 g Lardo in hauchdünnen, möglichst großen, Scheiben
ca. 12 EL Olivenöl, 100 g gehackte Mandelkerne, 200 g Rucola, 400 g Tomaten, 3 große Knoblauchzehen
2 EL heller Balsamicoessig

1 Grill mit Plancha anheizen. Rosmarin-nadeln hacken. Süßkartoffeln waschen, schälen, längs in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Petersilien- und Estragonblättchen hacken. Filets abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Mit etwas Öl bestreichen, in Kräutern wälzen. Filets mit Lardo fest umwickeln, mit Holzspießchen fixieren.

2 Etwas Öl auf der Plancha erhitzen. Süßkartoffeln darauf unter vorsichtigem Wenden garen. Fischfilets auf einer nicht zu heißen Stelle unter Wenden rundum knusprig bräunen und in 10-15 Minuten garen.

3 Rucola verlesen. Tomaten putzen, grob würfeln. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und nach Belieben kurz angrillen. Tomaten, Knoblauch, 6 EL Olivenöl und Essig mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen, Rucola untermengen.

4 Mandeln auf Plancha anrösten. Süßkartoffeln darauflegen und andrücken, sodass die Mandeln daran haften bleiben. Filets mit Süßkartoffeln und Salat anrichten, servieren.



Knuspriges Lammhack mit Avocado und Feta

Bild auf Seite 33

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4-6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Grill mit Plancha

4 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel
1/2 Bund frische Minze
100 g getrocknete Soft-Aprikosen
600 g Lammhackfleisch
Salz, Pfeffer
etwas gemahlener Zimt
1 großes Bund gemischte Kräuter und Wildkräuter (z.B. Dill, Petersilie, Bärlauch, Sauerampfer, Löwenzahn)
2 kleine genussreife Avocados
200 g Feta
ca. 6 EL Olivenöl

1 Knoblauch und Zwiebel abziehen, beides fein würfeln. Minzeblättchen abzupfen und fein hacken. Die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit Knoblauch, Zwiebeln und Minze in eine Schüssel geben, alles gründlich verkneten. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Aprikosen zugeben und untermengen.

2 Den Grill vorbereiten und mit der Plancha anheizen. Kräuter und Wildkräuter verlesen, grob hacken oder zerzupfen. Avocados halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Avocado in Würfel schneiden. Feta zerbröckeln.

3 Etwas Öl auf der Plancha erhitzen. Die Hackfleischmasse darauf portionsweise krümelig und kross grillen. Avocado und Feta über das Hackfleisch streuen und nur ganz kurz mitgrillen. Alles auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit Kräutern und Wildkräutern bestreut servieren.

Dazu passt: auf dem Grill geröstetes Fladenbrot.

Bezugsadressen

Geschirr und Accessoires in diesem Heft

S. 42 Kleine Steingutschale von H&M Home über www2.hm.com

S. 44 Platte von House Doctor über www.nunido.de

S. 49 Vorlegeplatte von H&M Home über www2.hm.com

S. 59 Tuch von Janina Sticken über www.semperklacks.de

S. 61 Leinen-Serviette über www.merci-merci.com

S. 67 Gläser von und über www.michaelruh.com

S. 68 Gläser von Seletti über www.nunido.com

S. 86 Tuch von Janina Sticken über www.semperklacks.de

S. 88 Auflaufform „Merci N° 10“ von Serax über www.anikoo.de



Tumbler von Michael Ruh

Coffee Rub

2 EL geröstete Kaffeebohnen
1 ½ EL Salz, 2 TL Chilipulver
1 TL edelsüßes Paprikapulver

Die Kaffeebohnen grob mahlen oder im Mörser zerstoßen. Mit Salz, Chili und Paprikapulver mischen.

Passt zu Rind, dunklem Geflügel oder Hackfleisch. Rub kräftig in das Fleisch einreiben oder unter das Hack kneten. Dann gekühlt mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Chili-Orangen-Marinade

2 kleine rote Chilischoten
Saft von 1 Orange, 1 TL Bio-Orangenabrieb
1 EL flüssiger Honig, 4 EL Teriyaki-Sauce
4 EL hoch erhitzbare Öl (z. B. Sesamöl)
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL rosa Pfefferbeeren

Chilischoten putzen, in Ringe schneiden. Orangensaft und -abrieb mit Chili, Honig, Teriyaki-Sauce und Öl verrühren. Schwarzen Pfeffer mörsern, mit rosa Pfefferbeeren untermischen.

Passt zu Wild, Geflügel und Meeresfrüchten. Das Grillgut abgedeckt mindestens 1 Stunde in der Marinade ziehen lassen.

PIMP MY BBQ

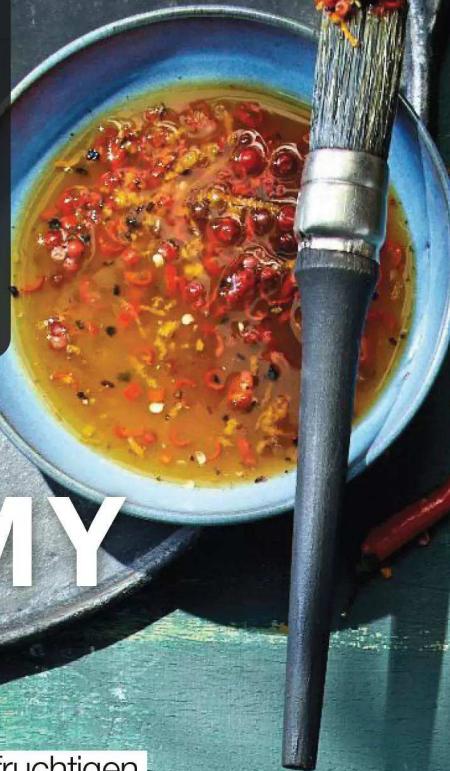
Ob mit geröstetem Kaffee, fruchtigen Zitrusaromen oder aufregender Schärfe: Diese würzigen Kreationen verleihen Fleisch, Fisch und Gemüse einen genialen Twist

Orientalischer Rub

Abrieb von 1 Bio-Orange, 1 EL Bockshornkleesamen
6 Kardamomkapseln, 1 EL Salz
1 TL roter Kampot-Pfeffer, 1 TL Kubeben-Pfeffer
bei Bedarf ca. 6 EL Olivenöl

Orangenabrieb auf einem Stück Küchenpapier ausbreiten und antrocknen lassen. Bockshornklee und Kardamom grob mörsern, mit Orangenabrieb und Salz vermengen. Beide Pfeffersorten mittelgroß mörsern, untermischen.

Passt zu Geflügel und Fisch. Beides mit dem Rub kräftig einreiben und dann mindestens 4 Stunden gekühlt ziehen lassen. Oder auch fein zu Wurzelgemüse, Süßkartoffeln und Kohl. Dafür Rub mit ca. 6 EL Olivenöl verrühren, das Gemüse damit bestreichen und 1 Stunde ziehen lassen.





Zweierlei Grillpaprika-Dips

- 4 große rote Paprikaschoten
 2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Zitronenthymian
 etwas edelsüßes Paprikapulver
 1 Prise gemahlener Koriander, 6 EL Olivenöl
 2 EL geröstete gehackte Mandelkerne
 250 g griechischer Sahnejoghurt
 Salz, Pfeffer, 1 große Fleischtomate
 geschrotete Chilischoten
 je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum
 2–3 EL feine Kapern (aus dem Glas)

Paprika halbieren und putzen. Paprikahälften mit Hautseite auf den heißen Grill legen und rösten, bis die Haut beginnt schwarz zu werden. Alternativ Paprika mit der Hautseite nach oben unterm Backofengrill rösten. Die Paprika mit einem angefeuchteten Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Haut abziehen, Paprika grob würfeln.

Knoblauch abziehen. Thymianblättchen abzupfen. Hälfte Paprika mit Hälfte Knoblauch, Thymian, etwas Paprikapulver, Koriander, 2 EL Olivenöl und Mandeln leicht stückig pürieren.

Joghurt unterrühren. Dip salzen und pfeffern.

Für den zweiten Dip Tomate entkernen und würfeln. Mit übriger Hälfte Paprika und Knoblauch, etwas Chili und restl. 4 EL Olivenöl pürieren. Sauce salzen und pfeffern. Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen, hacken und unterrühren.

Dann Kapern grob hacken und unterheben.

Die Dips passen zu allerlei Fleisch und Würstchen.

Buttermilch-Knoblauch-Marinade

- 4 Knoblauchzehen, 2 zarte Rosmarinzweige
 500 ml Buttermilch, 1 Stück Bio-Zitronenschale
 etwas Olivenöl

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Zitronenschale fein hacken. Alles mit Buttermilch und ein paar Tropfen Öl verrühren.

Passt zu Wild, Geflügel und Rindersteaks. Das Fleisch in die Marinade legen und gekühlt mind. 4 Stunden ziehen lassen, dabei öfter wenden. Vor dem Grillen aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Öl einreiben.

Aprikosen-Schalotten-Relish

- 4 Aprikosen, 500 g Schalotten, 3 EL Olivenöl, 1 EL brauner Zucker
 2 EL Ahornsirup, 1/2 TL gemahlener Piment, 2–4 EL heller Balsamicoessig
 1 Lorbeerblatt, 2 EL Nussöl, Salz, Pfeffer

Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und die Steine entfernen. Aprikosen würfeln. Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin goldgelb anbraten. Zucker, Ahornsirup und Piment zugeben, unter Rühren karamellisieren. Aprikosen zugeben, mit Essig und 6 EL Wasser ablöschen. Lorbeerblatt hinzufügen, alles offen unter gelegentlichem Rühren leicht sämig einkochen lassen. Nussöl unterrühren, Relish salzen und pfeffern.

Nach Belieben lauwarm oder abgekühlt zu gegrilltem Geflügel servieren.

Fein auch zur deftigen Brotzeit mit Wurst und Käse.





“ Fruchtige, aromatische und feurige Weine sind einfach perfekt zu allem, was aus der Glut kommt ”

Sommelière
Christina Hilker



BESTE WEINE ZUR GRILL-SAISON

Endlich können wir wieder mit lieben Gästen draußen allerlei Köstlichkeiten genießen. Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte oder saftiges Fleisch, ob gegrillt, aus dem Smoker, vom Feuerring oder von der Holzplanke – Welch wunderbare Vielfalt ist da möglich. So abwechslungsreich und lecker wie alles aus dem Feuer ist auch die Weinauswahl dazu von unserer Expertin

GRILLEN, SMOKEN, DUTCH OVEN

1 GESCHMEIDIG

2022 Selección Regional Malbec, Vaglio, Mendoza, Argentinien

Auf seinem Mini-Weingut lebt Star-Önologe José seine Träume. Den Erfolg schmeckt man mit diesem Wein: Schwarzkirsche mit Vanillenote, weich und mundfüllend ein Gedicht zu Camembert Beef Burger (S. 12) und Pulled Pork Sandwich (S. 17). Um 11 Euro, etwa über www.gute-weine.de



2 AROMATISCH

2021 Kunterbunt, Rebhelden Wein, Württemberg

Jungwinzer Christoph hat Riesling, Müller-Thurgau und Muskateller zu einer Cuvée vereint: blumig und saftig ein Volltreffer zu Saiblingsfilet mit Mango-Gurken-Salat (S. 13) und geröstetem Sellerie mit Kapern-Vinaigrette (S. 19). Um 9 Euro, etwa über www.wein-moment.de

3 CHARMANT

2018 Finca Sobreno Crianza, Finca Sobreno, Toro DO, Spanien

Der tiefdunkle und kraftvolle Crianza aus Toro verführt mit Beerenfrüchten, Gewürzen, Kaffee und dunkler Schokolade zu geschmorten Lammstelzen (S. 18) und Rehkeule „low & slow“ mit Kräuter-marinade (S. 20). Um 7 Euro, etwa bei **Aldi Süd**

PLANCHA UND FEUERRING

4 ELEGANT

2020 Los Vascos Cuvée Especial Cabernet Sauvignon, Domaines Barons de Rothschild Lafite, Valle de Colchagua, Chile

Mit reifer Cabernetfrucht von Cassis und Zedernholz wird der elegante Klassiker vom Weingut Los Vascos zum Traumpartner für Rib-Eye-Steak in Gin-Rosmarin-Marinade (S. 31) und knuspriges Lammhack mit Avocado und Feta (S. 33). Um 10 Euro, etwa über www.hawesko.de

5 WÜRZIG

2021 Chenin Blanc, Allesverloren, Swartland, Südafrika

Reifes Steinobst, feine Holznote – dieser kraftvolle und würzige Chenin Blanc vom Kult-Weingut Allesverloren mag Gerichte mit Röstnoten wie etwa die Quesadillas mit Tomaten-Apriko-sen-Salsa (S. 30) oder das Kabeljaufilet im Kräuter-Lardo-Mantel (S. 32). Um 11 Euro, etwa über www.bremer-weinkolleg.de

SALATE UND FINGERFOOD

6 CREMIG

2021 Weisser Burgunder, Weingut Geil Oekonomierat Erben, Rheinhessen

Ein Traum von Apfel, Quitte und gelber Pflaume mit cremiger Note. Trinkanimierend zu Gerichten wie Cabbage Summer Rolls (S. 45) und marinierter Spargel mit Erbsen und Wachteleiern (S. 49). Um 9 Euro, etwa über <https://shop.weingut-geil.de>

7 SÜFFIG

Rosé „Lust & Laune“, Bottwartaler Winzer, Württemberg

Gelbe Früchte von Mango und Mandarinenhale, ein Hauch Minze und Süße – perfekter Partywein zu gebackenem Tahini-Blumenkohl (S. 42) und Pita mit gegrilltem Rinder- und Lammrücken (S. 46). Um 5 Euro, etwa über www.bottwartalerwinzer.de

PLANK, SALZSTEIN, FLAMMBRETT

8 FEINGLIEDRIG

2020 Spätburgunder Plaisir, Weingut Pieper Basler, Ortenau, Baden

Die Tradition und jahrelange Erfahrung zeigt sich im feingliedrigen Spätburgunder, der mit voller Frucht und zarter Röstnote vortrefflich zu Schweinemedaillons mit Kartoffel-Thymin-Kruste (S. 58) und geflammter Meerforelle mit Tellicherry-Pfeffer-Rub (S. 59) harmoniert. Um 9,50 Euro, etwa über www.pieperbasler.de

9 EXOTISCH

2022 Brighwater Gravels Sauvignon, Nelson, Neuseeland

Winzerin Trudy Sheild hat einen exotischen Sauvignon Blanc gezaubert, der mehrfach ausgezeichnet wurde. Mit Aromen von grüner Banane, reifer Aprikose und Ananas wunderbar zu Baharat-Limetten-Garnelen mit Guacamole (S. 61) oder Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste (S. 63). Um 14 Euro, etwa über www.neuseeland-weinboutique.de

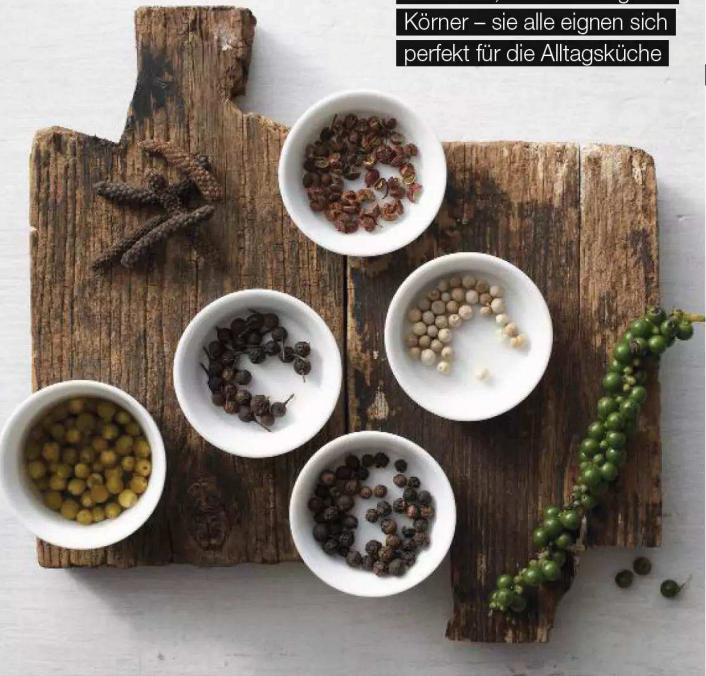
DESSERTS

10 FEINPERLIG

La Petite Bulle, Vin Pétillant Rosé , Bouvet, Loire, Frankreich

Im Duft feine Erdbeere- und Himbeerfrucht, dazu „kleine Bläschen“, das animiert zu köstlichen Naschereien wie fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu (S. 88) und Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme (S. 90). Um 7,50 Euro, etwa über www.pinard-de-picard.de

Pfeffer-Vielfalt: Egal ob schwarze, weiße oder grüne Körner – sie alle eignen sich perfekt für die Alltagsküche



SCHARFES UPGRADE

Nichts geht über Pfeffer! Die getrockneten Beeren verleihen Steaks, Saucen & Co. die richtige Würze. Hier unsere fünf Lieblinge, die in unterschiedlichstem Gewand garantieren immer für Abwechslung sorgen

NATÜRLICH

Der Klassiker, der gefüllt zu jedem Essen passt: schwarzer Pfeffer. Die ganzen Körner überzeugen in bester Bio-Qualität und schmecken angenehm scharf.

Das gefällt mir: Beim Kauf des Produkts werden 15 Cent an eine Initiative gegen Kinderarmut gespendet.

Infos: 55 g um 5 Euro, von und über www.biolotta.de



RAFFINIERT

Optisch erinnert der Lange Pfeffer ein bisschen an Birkenkätzchen, geschmacklich überrascht er mit warm-scharfen, erdigen Aromen. Dem ätherischen Öl Zingiberen, das auch im Ingwer enthalten ist, verdankt er seine süßliche Note.

Das gefällt mir: harmoniert ideal mit dunklem Fleisch.

Infos: 80 g um 12 Euro, von und über www.gewuerzmuehle-rosenheim.de



BESONDERS

Obwohl rosa Pfefferbeeren genau genommen kein richtiger Pfeffer sind, begeistern die kleinen Kugeln mit ihrem leicht an Wacholder erinnern Aroma. Daher passen sie toll zu Fisch, Krustentieren und Wild, aber auch zu dunkler Schokolade.

Das gefällt mir: Die Verpackung ist rein pflanzlich und kompostierbar. **Infos:** 40 g um 13 Euro, von und über www.1001gewuerze.de



VIELSEITIG

Auch wenn weißer Pfeffer eher mild im Geschmack ist, eignet er sich perfekt, um helle Saucen und Gerichte zu verfeinern, wo dunklere Partikel stören könnten. **Das gefällt mir:**

Normalerweise werden die Körner noch mit Chlor gebleicht, um die weiße Kornfarbe zu erhalten. Hier wird hingegen bewusst darauf verzichtet.

Infos: 500 g um 15 Euro, von und über www.korodrogerie.de

REGINA HEMME
ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost





NEU

Premium
In- und Outdoor
Kochgeschirr aus
Finnland

Pure Nordic

Leidenschaft in
Premiumqualität

BUNTES VERGNÜGEN

Frisches aus dem Gemüsegarten spielt hier die Hauptrolle auf dem Teller. Kombiniert mit Fisch und Fleisch, cremigen Dressings oder würzigem Käse eignen sich diese Ideen perfekt für die nächste Gartenparty oder das Sommer-Picknick. Freuen Sie sich auf gebackenen Tahini-Blumenkohl, Gnocchetti-Thunfisch-Salat oder Pita mit rosa gegrilltem Rinder- und Lammrücken



Gebackener Tahini-Blumenkohl

Das Gemüse ist verhüllt in einer **Knusperpanade aus Sesammus, Gewürzen und Semmelbröseln**. Ein frisches Pendant dazu bilden die marinierten Alblinsen mit **Brunnenkresse und Joghurt-Avocado-Dressing**.

REZEPT AUF SEITE 51



Endiviensalat mit Grillzitronen-Dressing

Mit gemischem Blattgrün und Johannisbeeren läuten wir den Sommer ein. Die süß-säuerliche Salatsauce mit Zitrus, Honig und Senf sorgt für Raffinesse.

REZEPT AUF SEITE 51



Entrecôte-Spargel-Sticks mit Limetten-Aioli

Das Stangengemüse wird von
hauchdünнем Rindfleisch umhüllt,
mit Rosmarinöl bestrichen und scharf
angegrillt. Lecker zum Dippen:
die Knoblauchcreme mit Senf,
Akazienhonig und Koriander.

REZEPT AUF SEITE 51

GEROLLTES GLÜCK

Cabbage Summer Rolls

Die cremige Füllung aus **Frischkäse**,
geräucherten Lachsstreifen und
gemischten Kräutern ist umhüllt
von blanchierten Spitzkohlblättern.

REZEPT AUF SEITE 52



Pita mit rosa gegrilltem Rinder- und Lammrücken

Ideal für größere Runden: Das geröstete Pitabrot ist bunt gefüllt mit Filetstreifen, Salat, Minzblättchen und eingelegter Paprika. Eine würzige Joghurtsauce komplettiert den Gaumenschmaus.

REZEPT AUF SEITE 52



**HIER
GREIFEN ALLE
GERNE ZU!**



Gnocchetti-Thunfisch-Salat

Die frische Kombination aus muschelförmiger Pasta, Thunfisch, Romana-Salatherzen, Sommerkräutern und geriebenem Pecorino eignet sich auch perfekt als Hauptgericht.

REZEPT AUF SEITE 52



EXQUISITES ZUSAMMENSPIEL



Sommersalat mit Ziegenkäse

Hier treffen gegrillte Nektarinenspalten und cremiger Ziegenkäse auf feinstes Blattgrün. Essbare Blüten ziehen außerdem die Blicke auf sich.

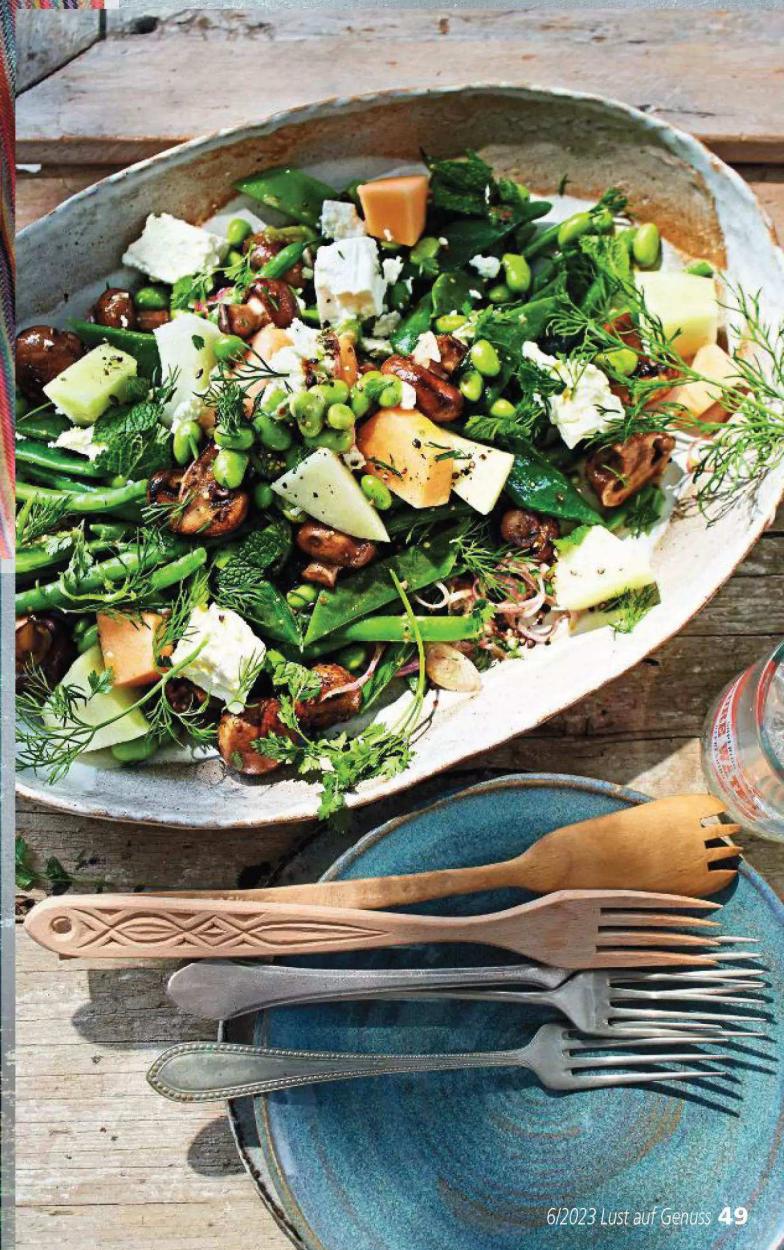
REZEPT AUF SEITE 53



Marinierter Spargel mit Erbsen und Wachteleiern

Ein Dressing aus Zitronensaft, Frischkäse, Joghurt und Parmesan vereint alle Zutaten vom Feinsten.

REZEPT AUF SEITE 53



Gemischter Bohnensalat

Diese Variante mit Edamame, zarter Melone, Kräutern, mildem Schafskäse und Champignons begeistert durch ein ausbalanciertes Spiel verschiedener Aromen und Texturen.

REZEPT AUF SEITE 53



BIENENPARADIES IM EIGENEN GARTEN

Ein vielfältiges Buffet für
unsere kleinen Helfer

Suchen Sie nach einem Weg, Ihren Garten nicht nur attraktiv, sondern auch nützlich für die Umwelt zu gestalten? Dann ist unser bienenfreundliches Staudenbeet die perfekte Lösung! Das in Weiß und Lila gehaltene "Summende Bienenparadies" erfreut nicht nur das Auge, sondern leistet mit seinen bienenfreundlichen Stauden einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung unserer wichtigsten Bestäuber. Machen Sie Ihren Garten zu einem wahren Paradies für die Kleinsten im Garten. Bestellen Sie noch heute Ihr bienenfreundliches Staudenbeet direkt von der Gärtnerei zu Ihnen nach Hause und erleben Sie, wie Ihr Garten zum Leben erwacht!

Mehr dazu unter shop.garten.de/bienenparadies5

**EXKLUSIVE ZUSAMMENSTELLUNG
DER MEIN SCHÖNER GARTEN REDAKTION**



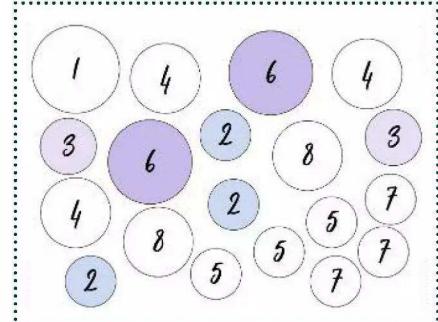
DIEKE VAN DIEKEN
der Gartenexperte

“ Vielfalt heißt das Zauberwort!
Ein üppig blühendes
Staudenbeet erfreut nicht nur die
Gartenbesitzer, sondern auch die
Insekten. Auf Lippenblütler wie
Lavendel, Thymian und Katzenminze
fliegen Bienen, Hummeln und
Schmetterlinge ganz besonders.

PFLANZPLAN STAUDENBEET

Summendes Bienenparadies

**INKLUSIVE PFLANZPLAN
zum einfachen Nachpflanzen**



(19 Pflanzen 2 x 1,5 m)

Das Stauden-Paket enthält:

- 1 Gelenkblume
- 2 Teppich-Flammenblume
- 3 Blauer Lavendel
- 4 Weißer Lavendel
- 5 Eisblume
- 6 Katzenminze
- 7 Polsterthymian
- 8 Christrose

Artikel-Nr. **EH004233-001**



**JETZT SCANNEN
UND ANGEBOT
SICHERN**

**Nur
62,99€***
statt
79,99€ UVP

**mein schöner
Garten
shop**

* Preise inkl. MwSt. & zzgl. Versandkosten.
Lieferung nur innerhalb Deutschlands möglich.



mein-schoener-garten.de/shop

Knackiges Gemüse genial kombiniert



Gebäckener Tahini-Blumenkohl

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen
120 ml Olivenöl, 200 g Alblinsen
ca. 400 ml Gemüsebrühe
1 Kopf Blumenkohl, 1–2 EL Tahini
je 1 TL Paprika- und Currypulver
etwas gemahlener Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer, 4 EL Semmelbrösel
½ Bund Basilikum, 1 genussreife
Avocado, Saft von 1 Limette
200 g Joghurt, 1 Prise Zucker
1–2 EL Himbeeressig, 1 TL flüssiger
Honig, 100 g Brunnenkresse
80 g getrocknete Tomaten (in Öl)

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe abziehen, hacken. In Topf mit 1 EL Öl glasig dünsten. Linsen verlesen, abbrausen, in Topf geben. Brühe angießen, Linsen nach Packungsangabe mit noch leichtem Biss garen.
2 Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blumenkohl putzen und in mundgerechte Röschen teilen. Tahini, 70 ml Öl, Paprikapulver, Curry, Kreuzkümmel, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mit Blumenkohl mischen. Blumenkohl auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, Semmelbrösel darüberstreuen. Im Ofen in 20–25 Minuten knusprig backen, dabei einmal wenden.

3 Übrige Knoblauchzehe abziehen, hacken. Basilikumblätter abzupfen. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus Schalen lösen. Mit Knoblauch, Basilikum, Limettensaft, Joghurt fein pürieren. Evtl. etwas Brühe von Linsen untermischen. Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

4 Linsen abgießen, abtropfen lassen. Mit restl. 2 EL Öl, Essig, Honig verfeinern. Brunnenkresse verlesen. Tomaten abtropfen, in Streifen schneiden. Alles mit Blumenkohl auf Platte anrichten. Dressing dazureichen.



Endiviensalat mit Grillzitronen-Dressing

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Grill

2 Bio-Zitronen
1 mittelgroßer Kopf Endiviensalat
100 g zarter Spinatsalat
150 g Rote Johannisbeeren
1 Knoblauchzehe
Meersalz
2 TL milder Honig
1 TL Senf
Pfeffer
6–8 EL fruchtiges Olivenöl
80 g gereifter Manchego-Käse

1 Den Grill vorbereiten und auf mittlere Temperatur heizen. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit den Schnittflächen auf dem Grillrost kräftig anrillen. Die Zitronen auf einen Teller geben und etwas abkühlen lassen.
2 In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Spinatsalat sowie Johannisbeeren ebenfalls verlesen, waschen und abtropfen lassen.
3 Saft der gebrillten Zitronen auspressen. Knoblauch abziehen, klein würfeln und mit ein wenig Meersalz fein zerreiben. Mit Zitronensaft, Honig, Senf, etwas Pfeffer und evtl. noch Salz verrühren. Öl untermixen.
4 Endiven- und Spinatsalat mit Johannisbeeren in einer Schale anrichten. Dressing darüberträufeln, Käse darüberhobeln und den Salat servieren.



Entrecôte-Spargel-Sticks mit Limetten-Aioli

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Grill; gewässerte Holzspießchen

2 Knoblauchzehen, 2 Bio-Limetten
2 Eier (sehr frisch), 1 EL Senf
1 EL Akazienhonig, 150 ml Sonnenblumenöl, 2 EL Sesamöl, 3 EL Joghurt
Salz, Pfeffer, einige Korianderblätter
600 g grüner Spargel, 1 Prise Zucker
6 EL Olivenöl, 1 Rosmarinzweig
8 dünne Scheiben Entrecôte
etwas Pflanzenöl für den Grillrost
Meersalzflocken

1 Knoblauch abziehen, hacken. Schale von ½ Limette abreiben, Saft von beiden Limetten auspressen. Eier, Senf, Honig, Knoblauch, Sonnenblumen- und Sesamöl in einen hohen Mixbecher geben. Alles mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise mixen. Joghurt unterrühren. Die Aioli mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und -saft abschmecken. Koriander hacken, unterrühren. Aioli kühlen.
2 Spargel putzen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in wenig kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker zugedeckt bissfest vorgaren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Etwas salzen und mit 2 EL Olivenöl mischen.

3 Grill vorbereiten, auf hohe Temperatur heizen. Rosmarinnadeln mörsern, mit restl. 4 EL Olivenöl mischen. Fleisch trocken tupfen, damit bestreichen, salzen und pfeffern. Fleisch jeweils mit einigen Stangen Spargel belegen, fest einrollen und mit gewässerten Spießchen fixieren. Grillrost mit Öl bestreichen, Sticks darauf rundum scharf anrillen. Dann in der indirekten Zone 1–2 Minuten nachgaren. Auf Tellern anrichten, mit Pfeffer, Meersalz und nach Belieben Rosmarinzweigen bestreuen. Aioli dazureichen.

Raffiniertes Dressing

Ein paar Salatblätter, Rucola oder Feldsalat übrig?

Wir haben das perfekte Dressing, mit dem selbst ein einfacher grüner Salat glänzt! Dafür 4–5 Schalotten abziehen und vierteln. Mit 1 Handvoll kernlosen Weintrauben in 1 EL Rapsöl kurz andünsten, alles mit 4 EL Balsamicoessig ablöschen. 1 TL Dijon-Senf und 2 TL Honig unterrühren, anschließend 5 EL Rapsöl unterschlagen. Das lauwarme Dressing unter den Salat mischen.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39

Sonne auf dem Teller: Feine Snacks

„Honig“ aus Tannen

150 g frisch gepflückte zarte Triebe von Tannenspitzen (unbehandelt; alternativ Fichte) verlesen, kurz mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken, mit Teller beschwernen, über Nacht an kühlem Ort ziehen lassen. Am nächsten Tag Triebe samt Wasser in Topf bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln. Eine weitere Nacht ziehen lassen. Sud durch Sieb gießen, 400 ml abmessen. Mit 300 g feinem Kandiszucker langsam aufkochen, offen sirupartig einköcheln. Der „Honig“ ist in Gläsern verschlossen etwa 1½ Jahre haltbar.



Cabbage Summer Rolls

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen (16 Stück)
DAS BRAUCHT MAN:
evtl. Grill

16 mittelgroße Blätter Spitzkohl
Salz, 600 g Frischkäse
2 EL Milch
1 TL Bio-Zitronenabrieb
Pfeffer, 4 Lauchzwiebeln
½ Bund Kerbel
einige Thymianstiele
250 g geräucherter Lachs
6 EL Olivenöl
Meersalzflocken
etwas Kresse, Kerbel und
Zitronenzesten zum Garnieren

- 1 Die Kohlblätter waschen und abtropfen lassen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen, die Kohlblätter darin portionsweise kurz blanchieren. Dann mit kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen.
- 2 Frischkäse mit Milch, Zitronenabrieb und etwas Pfeffer mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kerbel- und Thymianblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken. Lauchzwiebeln und Kräuter unter die Creme rühren. Lachs in Streifen schneiden und unterheben. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zur Verwendung kalt stellen.
- 3 Die Kohlblätter mit Olivenöl bestreichen. In einer Grillpfanne oder auf einem heißen Grillrost auf beiden Seiten kurz scharf anrösten. Dann abkühlen lassen.
- 4 Die dicken Blattrippen aus den Kohlblättern herausschneiden. Auf jedem Kohlblatt mittig etwas Creme verteilen, die Blätter über die Creme einrollen. Röllchen auf Tellern anrichten, mit Meersalzflocken und Pfeffer bestreuen. Mit Kresse, Kerbel und Zitronenzesten garniert servieren.



Pita mit rosa gegrilltem Rinder- und Lammrücken

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Grill
BITTE BEACHTEN:
Tannenspitzen- „Honig“ muss insgesamt 2 Nächte ziehen

150 g geröstete Paprikaschoten (aus dem Glas), 2 Knoblauchzehen
400 g griechischer oder türkischer Sahnejoghurt, Salz, Pfeffer
1-2 Romana-Salatherzen
4 Stiele frische Minze, 6 EL Olivenöl
400 g ausgelöster Lammrücken
2 Scheiben Roastbeef oder Entrecôte (ca. 3 cm dick), 2-3 EL Tannenspitzen- „Honig“ (Rezept dafür siehe Rand links), 4 Pita-Taschen zum Füllen

- 1 Grill vorbereiten und auf hohe Temperatur heizen. Paprika abtropfen. Die Hälfte davon fein würfeln, die andere Hälfte in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Joghurt mit Paprikawürfeln und Knoblauch verrühren, den Dip salzen und pfeffern. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Minzeblättchen abzupfen, nach Belieben grob hacken. Salat mit Minze, 3-4 EL Öl und etwas Salz mischen.
- 2 Beide Fleischsorten trocken tupfen und dünn mit dem restl. Öl bestreichen. Von beiden Seiten scharf angrillen, dann in die indirekte Grillzone ziehen und 2-3 Minuten ziehen lassen. Das Fleisch auf einen vorgewärmten Teller legen, mit Tannenspitzen- „Honig“ beträufeln und zugedeckt weitere 1-2 Minuten ziehen lassen.

- 3 Fleisch salzen und pfeffern, in dünne Scheiben schneiden. Die Pita-Taschen auf dem Grill kurz anrösten und erwärmen. Mit Salat, Fleisch sowie Paprikastreifen füllen und den Dip dazuservieren.



Gnocchetti-Thunfisch-Salat

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

250 g Gnocchetti Sardi (kleine italienische Muschelnudeln)
Salz, 1 Knoblauchzehe
50-75 ml kräftige Gemüsebrühe
2-3 EL Balsamico bianco
1 TL Senf, 4-6 EL Olivenöl, Pfeffer
1 Bund gemischte Sommerkräuter
3 EL Pinienkerne, 50 g Pecorino
1 Dose Thunfisch in Olivenöl
(Abtropfgewicht ca. 120 g)
40-60 g getrocknete Tomaten (in Öl)
2 Romana-Salatherzen
½ Handvoll Rucola

1 Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Währenddessen Knoblauch abziehen, würfeln und mit etwas Salz fein zerreiben. Mit Brühe, Essig, Senf und 4 EL Olivenöl verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuterblättchen abzupfen. Hälften der Kräuter fein hacken, übrige Hälften grob zerzupfen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit dem Dressing und den fein gehackten Kräutern vermengen. Abkühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren.

2 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen. Pecorino hobeln. Thunfisch abtropfen lassen, grob zerzupfen. Tomaten in Streifen schneiden. Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und längs in Streifen schneiden. Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern.

3 Die übrigen grob zerzupften Kräuter sowie evtl. noch etwas Brühe und Öl unter die Nudeln mischen, salzen und pfeffern. Thunfisch, Tomaten und Salate unter die Nudeln heben. Salat auf Tellern anrichten, mit Pinienkernen und Pecorino servieren.

und bunte Beilagen für die Grillparty



Sommersalat mit Ziegenkäse

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
evtl. Grill

4 EL Sonnenblumenkerne
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl, Meersalz
300 g Naturjoghurt
1-2 EL Zitronensaft
1 TL Honig, Pfeffer
400 g Ziegenkäserolle (nach Belieben mit Ascheschicht)
400 g gemischte Salate (z.B. Blattsalat, Mizuna, Rucola, Baby-Spinat, Baby-Mangold, junge Rote-Bete-Blätter)
2 Nektarinen
nach Belieben essbare Blüten zum Garnieren (z.B. Hornveilchen)

1 Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin goldbraun anbraten. Knoblauch aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Öl abkühlen lassen. Abgekühltes Öl mit Joghurt, Zitronensaft und Honig verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Salate verlesen, waschen, trocken schleudern. Nektarinen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden. Nektarinen in einer Grillpfanne oder auf dem heißen Grillrost von beiden Seiten anrösten.

3 Die Salate mit Sonnenblumenkernen, Knoblauch, Ziegenkäse und Nektarinen auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Blüten garnieren und etwas Pfeffer übermahlen.

Das Dressing dazuservieren.



Mariniertes Spargel mit Erbsen und Wachteleiern

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

600 g weißer Spargel
Salz, 1 Prise Zucker
8 Wachteleier
3-4 Romana-Salatherzen oder zarter Kopfsalat
1 Bund Basilikum
250 g Erbsen (frisch oder TK)
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
150 g Frischkäse
100 g Naturjoghurt
50 g fein geriebener Parmesan plus Parmesanspäne zum Garnieren
Pfeffer

1 Spargel putzen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in wenig kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker zugedeckt in ca. 10 Minuten (je nach Dicke der Stangen) leicht bissfest dünsten.

2 In der Zwischenzeit die Wachteleier in kochendem Wasser ca. 3 Minuten kochen. Kalt abschrecken, schälen und halbieren. Salat putzen, waschen, trocken schleudern. Basilikumblättchen abzupfen und nach Belieben grob zerzupfen.

3 Spargel aus dem Kochsud heben und abtropfen lassen. Die Erbsen im Sud in ca. 4 Minuten garen. Anschließend abgießen und dabei den Kochsud auffangen.

4 Knoblauch abziehen, würfeln und mit etwas Salz fein zerreiben. Mit Zitronensaft, Frischkäse, Joghurt und ein paar EL Kochsud cremig verrühren. Geriebenen Parmesan unterheben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren alle vorbereiteten Zutaten auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Etwas Pfeffer übermahlen und Parmesanspäne darüberstreuen.



Gemischter Bohnensalat

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

250 g Schneidebohnen, 400 g grüne Bohnen, Salz, 250 g Edamame (frisch oder TK), 2 Schalotten 1 Bund gemischte Kräuter
2 EL Zitronensaft, 2 EL Himbeeressig
1 TL milder Honig, 1 TL könniger Senf Pfeffer, 6 EL Olivenöl, 2 EL Mandel- oder Sesamöl, 2 Knoblauchzehen
250 g kleine rosé Champignons
400 g Melonenfruchtfleisch (z.B. Sorten Cantaloupe und/oder Galia)
300 g milder Schafskäse (cremig und schnittfest)

1 Schneide- und grüne Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen, in mundgerechte Stücke schneiden und in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt bissfest dünsten. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Frische Edamame in reichlich kochendem und gut gesalzenem Wasser 6-8 Minuten garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, die Kerne auslösen. Alternativ TK-Edamame nach Packungsangabe zubereiten.

2 Schalotten abziehen, in feine Ringe schneiden. Kräuterblättchen grob hacken. Zitronensaft, Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer verrühren. 4 EL Olivenöl und Mandel- oder Sesamöl untermixen. Schalotten und Kräuter untermischen. Mit Bohnen und Edamame vermengen, ca. 20 Minuten ziehen lassen.

3 Knoblauch abziehen, hacken. Champignons putzen, evtl. halbieren. Beides mit restl. 2 EL Olivenöl mischen, in einer Pfanne oder nach Belieben auf der Plancha des Grills bei starker Hitze unter Wenden kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Melone und Schafskäse würfeln. Beides mit Bohnensalat mit Champignons auf einer Platte anrichten. Nach Belieben noch ein paar Kräuter darüberstreuen, Salat servieren.

GREEN LIFE



CLEVER, NACHHALTIG UND EINFACH PRAKTISCH: KRÄUTERPFLANZEN IN DER KÜCHE, AUF TERRASSE ODER BALKON MACHEN SPASS, SIND BESSER FÜR DIE UMWELT UND SICHERN GRIFFBEREITEN GESCHMACK UND AROMA

Sehnsüchtig haben wir gewartet, jetzt ist die Outdoor-Saison endlich da, die Zeit für besten Grillgenuss, Kräuter & Co. Frische Basilikumblätter über der Caprese, einige Zweige Rosmarin auf dem Steak, Kerbel und Estragon in der Kräuterbutter oder ein Minzpesto zum Eisdessert – das frische Grün ist so herrlich wandelbar. Wie wertvoll frische Kräuter in der Küche sind, hat das Münchener Start-up Greenling erkannt und speziell für Würz- und Kräuterpflanzen einen kleinen mobilen Garten entwickelt, der zum einen genau auf deren Bedürfnisse zugeschnitten und zum anderen platzsparend ist. Denn das häufig auftretende Platzproblem bei Stadtwohnungen hat Gründerin Johanna Leisch in ihren Entwürfen gleich mitbedacht. Der kompakte, würfelförmige Minigarten „Hallo Bigfoot“ beruht auf einem Baukastensystem, das sich easy aufbauen lässt. Der erste Schritt: Man wählt die Farbe des frostsicheren und UV-beständigen Pflanzgefäßes mit insgesamt neun Pflanzenmulden, dann die des Gestells samt einer

Glasplatte. Der Kasten kann entweder oberhalb platziert werden und die Glasplatte dient darunter als Ablage oder umgekehrt, dann ist der Minigarten gleichzeitig ein Tisch. Im Anschluss werden die Pflanzen ausgewählt. Wer mag, kann ein Abo abschließen und bekommt dreimal im Jahr eine zur Saison passende Auswahl vom lokalen Gärtner geschickt. Die Pflanzen kommen im passenden Topf mit Bio-Erde, die auf ihre Bedürfnisse abgemischt ist. Da gedeihen Salat und Liebstöckel nebeneinander prächtig. Der Kasten ist mit einem Wassertank ausgestattet, so läuft kein Wasser über und Zitronenthymian & Co. werden optimal feuchtgehalten. Nicht nur uns macht der Mini-Garten Freude, auch Bienen und Schmetterlinge schätzen ihn als Snackbar. „Hallo Bigfoot 9er Garten“ (50 x 50 x 50 cm), ab 190 Euro, von und über www.greenling.de 





Gärtnerglück von Anfang an

Wenn Samen durch die Erde sprießen, Blättchen und dann zarte Pflänzchen ans Tageslicht kommen, da huscht schon das ein oder andere Lächeln übers Gesicht. Die Setzlinge sollten dann pikiert und in Anzucht-Töpfe verteilt werden, um kräftige Wurzeln zu bilden. Der ideale Helfer von Aussaat über Pikieren bis zum Wiedereinpflanzen ist eine Kelle. Die finnischen Gartenexperten von Fiskars haben in der „Solid“ Saatgutkelle ein herausnehmbares Pikierholz in den Griff integriert, das so immer parat ist. Eine clevere Zentimeterangabe prägt die Kelle. Saatgutkelle „Solid“ um 10 Euro, von und über www.fiskars.com

Gelungenes Understatement

Scharfe Klingen und filigrane Schmiedekunst, dafür ist Japan bekannt. Auch die traditionelle Blumensteckerei Ikebana, die auf ein harmonisches und filigranes Zusammenspiel aus Blüten und Zweigen setzt, wird bei uns immer beliebter. In der Blumen- und Kräuterschere „Sentei“ fließt das Wissen beider Handwerke zusammen. Die Schneideblätter aus Carbonstahl laufen über in fein geschwungene Schlaufengriffe, die der Schere ihren fließenden Look geben. Ein so schlichtes und deshalb perfekt gelungenes Alltagsobjekt. Schere „Sentei“ um 35 Euro, von Niwaki über www.bionana.shop



Cleveres Töpfchen

Wir kennen es wohl alle: Nach einem Kurztrip übers Wochenende lassen bei der Rückkehr die Kräuter auf der Fensterbank die Blättchen hängen. Das muss nicht mehr sein! Die Lösung: ein selbstbewässernder Topf. Am Boden dieses Keramikübertopfes liegt ein spezielles Wassereservoir mit einem Bewässerungsvlies, welches gleichmäßig und stetig das Wasser an die Kräuterwurzeln abgibt. Je nach Sorte muss nur noch alle paar Tage nachgewässert werden. Schlicht und in strahlendem Weiß. Selbstbewässerungssystem „Herb Organiser“ um 80 Euro, von Eva Solo über www.ambitedirect.com



Gießvergnügen

Indoor-Gießkannen fristen häufig ein Schattendasein in der Wohnung, da sie kein Eyecatcher-Objekt sind. Damit ist nun Schluss! Die „Orb Watering Can“ zieht mit ihrer geometrischen Form und dem überlaufenden Griff im Silberlook alle Blicke auf sich, wenn sie nicht gerade im Bewässerungseinsatz ist, ganz gleich ob auf der Fensterbank oder im Wohnzimmer-Regal. Die edle Kanne aus spiegelnd poliertem Edelstahl fasst bis zu zwei Liter Wasser. Gießkanne „Orb Watering Can“ um 115 Euro, von und über www.fermliving.de



Nikolaj Juel

Koch, Buchautor, Foodstylist

Der Däne liebt es, in seiner Küche daheim in Kopenhagen an neuen Rezepten zu tüfteln – ganz gleich, ob für seine Kochbücher, private Dinner oder Foodmagazine. Die Zutaten dafür erntet er vorzugsweise selbst beim Bio-Bauernhof – bei dem er Küchenchef ist. Mehr Infos: www.nikolajjuel.com



Naturfreund

Nikolaj Juel lässt sich gerne von der Saison inspirieren. Im Sommer wird das Gemüse- und Kräuterbeet zu seinem kleinen Supermarkt

FLEISCHLOSE VIELFALT VOM ROST

Er kocht mit Herz, Hingabe und ausgewählten Zutaten frisch vom Feld: **Nikolaj Juel** kennt sich bestens aus in der Gemüseküche und glänzt mit innovativen Rezeptideen. Als Experte am Grill verrät er, was es bei vegetarischen Kreationen zu beachten gilt

Wenn er etwas macht, dann mit voller Leidenschaft: In seinen Zwanzigern lebte Nikolaj Juel für die Musik und stand als Gitarrist für namhafte Künstler wie Jason Mraz, Cat Stevens und James Morrison auf den Bühnen dieser Welt. Heute begeistert der 52-Jährige seine Fans mit aufregenden Rezepten und beschert ihnen besondere Geschmackserlebnisse mit den Schätzen der Natur. Wie das besonders köstlich gelingt, hat er von einem der besten Köche Englands gelernt: Jamie Oliver. Zwei Jahre lang kochte Nikolaj Juel Seite an Seite mit ihm im Londoner „Fifteen“ Restaurant. Dort erlernte er nicht nur besondere Kniffe zur Zubereitung von Lebensmitteln, sondern auch die Wertschätzung dafür, welche bis heute seine Art des Kochens prägt. Später zog der Familienvater zurück nach Dänemark und kocht nebenbei als Küchenchef auf einem Bio-Bauernhof. Uns verrät er, mit welchen Handgriffen Gemüse auf dem Grill zur Hauptattraktion wird.

Wie kam es dazu, dass Sie als Fleischliebhaber ein rein vegetarisches Kochbuch veröffentlicht haben?

Früher dachte ich immer, dass Fleisch bei einer Grillparty die Hauptrolle spielen muss, um meine Gäste glücklich zu machen. Kein Wunder, denn die wenigsten investieren wirklich viel Liebe und Zeit in ein vegetarisches Gericht. Das wollte ich mit meinem Kochbuch ändern, indem ich Menschen Rezepte an die Hand gebe, die beweisen, dass Gemüse auf dem Grill sogar noch viel spannender ist als Steaks, Würstchen und Co.

Wie gelingt das?

Gemüse ist mit seinen bunten Farben rein optisch schon ein absolutes Highlight. Fenchel zum Beispiel setzt mit dem satten Fenchelgrün tolle Akzente und schenkt herzhaften Kreationen einen Hauch Frische. Die Farbvielfalt nutze ich zudem gerne, um meine Teller schön anzurichten. Vor allem kommt es aber auf den Geschmack an, der maßgeblich von der Zubereitungsart und auch von verschiedenen Texturen im Gericht bestimmt wird. Einfache Zutaten wie etwa Knollensellerie können dadurch in echte Delikatessen verwandelt werden. Hierfür reibe ich geschälten Knollensellerie mit Olivenöl ein, würze ihn mit Salz und Pfeffer und schlage ihn in Alufolie ein. Dann wird er in eine gusseiserne Pfanne gelegt und ungefähr eine halbe Stunde gegrillt. Je länger er gart, desto aromatischer wird er.

Am besten schmeckt die Knolle ganz weich gebacken, sodass die Ränder bereits karamellisiert sind. Dann kann man ihn einfach in Spalten schneiden, mit einem cremigen Dressing aus Joghurt, Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und mit gerösteten Haselnüssen und Kapuzinerkresse anrichten.

Und was inspiriert Sie zu Ihren Kreationen?

Mir ist vor allem die Saisonalität meiner Zutaten sehr wichtig – also kuche ich mit dem, was gerade auf den Feldern zu finden ist. Viele der Rezepte aus dem Buch habe ich spontan entwickelt, indem ich frisches Gemüse gepflückt und daraus bunte Gerichte gezaubert habe. Mich inspiriert also die wilde Natur, aber auch meine Neugier auf die Küchen dieser Welt. Von meinen Reisen nehme ich viele Ideen und Gewürze mit nach Hause. Zum Beispiel verfeinere ich Gemüse am liebsten mit frischen Kräutern wie Koriander, Minze oder Petersilie. Die passen wunderbar zu honiggerösteten Möhren oder gegrillten Steinpilzen mit Artischockensalat. Orientalische Noten von Sumach, Zatar, Kreuzkümmel oder Garam Masala verwende ich gerne für gegrillte Auberginen oder Zucchini. Mit diesen Gewürzen verleihen Sie Gemüse einen tollen Twist.

Haben Sie noch einen Geheimtipp für Grill-Fans?

Probieren Sie einmal Ihr Gemüse direkt mit der Schale in der Glut zu grillen. Ich mache das selbst gerne mit einem ganzen Lauch, Kürbis oder Zwiebeln, weil so besondere Röstaromen entstehen. Wenn man die schwarze Schale außen abzieht, bleibt innen das samtweiche Fruchtfleisch zurück, das wirklich süß und irgendwie rauchig schmeckt. Dann braucht es keine Gewürze, nicht einmal Salz. Probieren Sie es aus, Ihre Gäste werden bestimmt begeistert sein!

Interview: Svenja Köllmer 



BBQ DER EXTRAKLASSE

Grillen in neuer Dimension: Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse garen zur Abwechslung mal nicht nur auf dem Rost. Salzstein, Holzplanke oder die Glut verleihen würzigem Kalbsrücken, Baharat-Limetten-Garnelen, Schwertmuscheln oder Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste besondere Raffinesse. Unbedingt ausprobieren!



Schweinemedaillons mit Kartoffel-Thymian-Kruste

Krosse Kartoffelraspeln setzen dem Filet eine delikate Haube auf. Kombiniert mit süßen Feigen und säuerlicher Balsamico-Reduktion ein Gedicht.

REZEPT AUF SEITE 64

Geflammte Meerforelle mit Tellicherry-Pfeffer-Rub

Das würzige Fischfilet gart auf einem Flammkrett schön saftig. Dazu reichen wir aromatische Tomatenscheiben und eine Senf-Kräuter-Butter.

REZEPT AUF SEITE 64



**Würziger Kalbsrücken
mit Quetschkartoffeln**

Die Kruste aus **Thymian, Salbei,
Knoblauch, Zitronenabrieb und
Olivenöl** sorgt für feinstes Aromenspiel.
Köstlich dazu: gegrillte Lauchzwiebeln in
Honig-Cayennepfeffer-Marinade.

REZEPT AUF SEITE 64

NEUER FAVORIT





Baharat-Limetten-Garnelen mit Guacamole

Das Seafood wird für zwei Stunden in einer **Zitrus-Gewürz-Marinade** eingelegt, auf dem Salzstein schonend gegrillt und mit **selbst gemachter Avocadocreme**, **geröstetem Fladenbrot** und **hauchdünnen Sumach-Zwiebelringen** serviert. Delikat!

REZEPT AUF SEITE 65



**Schwertmuscheln aus der Glut
mit zweierlei Dips**

Beste Begleiter für die im Grillkorb gegarten
Meeresschätze: intensive Knoblauch-Sauce
und milde Mandel-Creme. Simpel, aber so gut!

REZEPT AUF SEITE 65



MAL ETWAS ANDERES!



Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste

Davon bekommen wir einfach nicht genug: Während das blütenförmige Gemüse förmlich auf der Zunge zergeht, bereitet das **Topping** aus Pankomehl, eingekochter Paprika und salzigen Kapern besten Knusperspaß.

REZEPT AUF SEITE 65

Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte vom

Plank & Flammkrett

Beim Grillen auf der Planke gehen die Aromastoffe des Holzes auf Fleisch und Co. über. Dafür geeignet ist jede Holzart, die wenig Harz enthält. Hölzer von Obstbäumen geben ein eher mildes Aroma. Buche, Hickory und Zeder verleihen kräftigen Geschmack. Eine besondere Art von Planke ist das Flammkrett. Man kann einmal das Grillgut – meistens Fisch – darauf fixieren. Und dann das gesamte Brett am Grill oder der Feuerschale befestigen. Hitze und/oder Flammen steigen auf, der Fisch wird gegart bzw. gebrämt.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Schweinemedaillons mit Kartoffel-Thymian-Kruste

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill mit Deckel; Grillplanke (z. B. aus Hickory-Holz)
BITTE BEACHTEN: Kartoffel muss am Vortag gegart werden

1 große Kartoffel (festkochend)
Salz, 1 Schalotte, 6 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 2 EL brauner Zucker
200 ml Balsamicoessig, Pfeffer
2 Stiele Thymian und evtl. etwas mehr zum Garnieren, 3 EL Butter frisch geriebene Muskatnuss
4 Schweinefilet-Medaillons (à ca. 175 g; aus Filetkopf geschnitten)
4–6 frische Feigen

- 1 Kartoffel bereits am Vortag in Salzwasser in ca. 30 Minuten garen, auskühlen lassen.
- 2 Schalotte abziehen, fein würfeln. Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Tomatenmark und Zucker einrühren, anrösten. Mit Balsamicoessig ablöschen und alles sirupartig einkochen lassen. Die Balsamico-Reduktion mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
- 3 Den Grill anheizen. Thymianblättchen abzupfen, hacken. Butter mit Estragon und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Würzbutter in ein Servierschälchen füllen und kalt stellen.
- 4 Fleisch trocken tupfen, mit restl. 4 EL Öl einpinseln. Auf dem Grill rundherum kurz scharf angrillen. Fleisch salzen und pfeffern, auf die Holzplanke legen. Kartoffelmischung darauf verteilen. Planke auf Grill in indirekte Hitze setzen. Grill schließen, Medaillons ca. 20 Minuten grillen (bitte Vorsicht: Ein leichtes Anbrennen der Planke ist erwünscht, sie sollte aber nicht anfangen zu brennen).
- 5 Feigen putzen, halbieren, kurz angrillen. Mit Medaillons und Balsamico-Reduktion anrichten, evtl. mit Thymian garnieren.



Geflammte Meerforelle mit Tellicherry-Pfeffer-Rub

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Holzkohlegrill; 2 Flammkretter mit Halterung für Grill

1 Bund frischer Estragon
250 g weiche Butter
2 TL körniger Senf, Meersalz
Pfeffer, 2–3 EL Tellicherry-Pfeffer
2 TL Bio-Zitronenabrieb
3 TL getrockneter Salbei
2 Meerforellenfilets mit Haut (à ca. 450 g)
4 kleine Ochsenherz-Tomaten
4 EL Olivenöl
nach Belieben Estragon- und Salbeiblättchen zum Garnieren

- 1 Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Abgießen, auskühlen lassen. Thymian und Salbei hacken. Knoblauch abziehen, 11 Zehen grob hacken. Mit gehackten Kräutern, 1 TL Zitronenabrieb und 2 EL Öl mischen.
- 2 Grill auf mittlere Temperatur heizen. Fleisch trocken tupfen, mit 3 EL Öl bepinseln, am Grillrost rundum angrillen. Auf Planke legen, salzen, pfeffern. Knoblauch-Kräuter-Mix darauf verteilen, Thermometer hineinstecken. Fleisch im geschlossenen Grill in der indirekten Hitze in etwa 1 Stunde auf eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad bringen.
- 3 Den Grill anheizen und die Flammkrett-halterungen nach Gebrauchsangabe am Grill fixieren. Die Fischfilets mit der Fleischseite nach vorne auf den Flammkrettern befestigen. Bretter am Grill fixieren und die Filets ca. 15 Minuten garen (über der Hitze, aber nicht über offener Flamme).
- 4 Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill etwa 5 Minuten grillen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Fischfilets samt Brettern vorsichtig vom Grill nehmen. Filets von Brettern und Haut lösen, in grobe Stücke teilen. Mit Tomaten anrichten und nach Belieben mit Kräutern garnieren. Die Würzbutter dazuservieren.



Würziger Kalbsrücken mit Quetschkartoffeln

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten plus Wartezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grill mit Deckel; Grillplanke (ca. 1 Stunde gewässert); Fleischthermometer

1 kg kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge), Meersalz, 6 Stiele Thymian, 3 Salbeiblätter, 12 Knoblauchzehen, 2 TL Bio-Zitronenabrieb 150 ml Olivenöl, 1 kg Kalbsrücken (ausgelöst, pariert), Pfeffer 1 Bund Basilikum, 200 g weiche Butter, 2 Bund Lauchzwiebeln 1 EL flüssiger Honig, Cayennepfeffer

- 1 Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Abgießen, auskühlen lassen. Thymian und Salbei hacken. Knoblauch abziehen, 11 Zehen grob hacken. Mit gehackten Kräutern, 1 TL Zitronenabrieb und 2 EL Öl mischen.
- 2 Grill auf mittlere Temperatur heizen. Fleisch trocken tupfen, mit 3 EL Öl bepinseln, am Grillrost rundum angrillen. Auf Planke legen, salzen, pfeffern. Knoblauch-Kräuter-Mix darauf verteilen, Thermometer hineinstecken. Fleisch im geschlossenen Grill in der indirekten Hitze in etwa 1 Stunde auf eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad bringen.
- 3 Basilikumbläätter und restl. Knoblauchzehen hacken. Mit Butter, restl. 1 TL Zitronenabrieb mischen, salzen, pfeffern. Lauchzwiebeln putzen. Am Grillrost unter Wenden rösten. Dann mit 4 EL Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Cayenne mischen, abgedeckt ziehen lassen. Kartoffeln etwas flach drücken, mit restl. Öl bestreichen, unter Wenden kurz grillen.
- 4 Fleisch abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden. Lauchzwiebeln und Kartoffeln mit etwas Basilikumbutter bestreichen, Salz und evtl. Basilikumbläätter überstreuen. Alles mit restl. Butter servieren.

Holzbrett, Salzstein oder aus der Glut



Bharat-Limetten-Garnelen mit Guacamole

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Wartezeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Grill; großer Salzstein zum Grillen

2 Knoblauchzehen, 4-5 Bio-Limetten
4 EL Olivenöl, 2-3 TL Bharat (arabische Gewürzmischung)
1 kg Riesengarnelen (in der Schale, küchenfertig vorbereitet)
1 Gemüsezwiebel, Salz, 1 EL heller Balsamicoessig, 1 EL Zitronensaft
1 TL brauner Zucker, 1 TL gem. Sumach, Pfeffer, 1 Schalotte
2 kleine genussreife Avocados
Cayennepfeffer, 4 Chubz (kleine arabische Fladenbrote), Meersalzflocken

1 Knoblauch abziehen, hacken. 1 Limette in Scheiben schneiden. Mit Knoblauch, Öl und Bharat mischen. Garnelen abbrausen, trocken tupfen, untermengen. Zugedeckt mind. 2 Stunden ziehen lassen. Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden. In einer Schale mit ½ TL Salz durchmischen. Essig, Zitronensaft, Zucker, Sumach untermengen, alles 1 Stunde ziehen lassen. Dann salzen und pfeffern.

2 Grill mit Salzstein langsam auf mittlere Temperatur heizen. Währenddessen Saft von 1 Limette auspressen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch aus Schalen lösen, würfeln. Mit Schalotten und 2-3 EL Limettensaft vermengen. Guacamole mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

3 Die übrigen 2-3 Limetten vierteln oder halbieren, auf dem Grillrost in der direkten Hitze angrillen. Brote auf dem Grillrost knusprig rösten. Garnelen auf dem Salzstein ca. 2 Minuten je Seite grillen, Salzflocken darüberstreuen. Alles mit Sumach-Zwiebeln und Guacamole anrichten und servieren.



Schwertmuscheln aus der Glut mit zweierlei Dips

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Holzkohlegrill oder grillgeeignete Feuerstelle; Grillkorb

etwa 3 kg Schwertmuscheln oder Stabmuscheln (grillfertig vorbereitet; evtl. am Fischmarkt vorbestellen)
2 frische Knoblauchknollen
3 Salbeistiele, 200 g Mayonnaise
3-4 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
125 g Joghurt, Salz, Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot, 125 ml Gemüsebrühe, 2 Knoblauchzehen
75 g Mandelkerne (blanchiert)
4 EL Olivenöl, geräuchertes Paprikapulver, 4 Stiele Estragon evtl. Petersilie zum Garnieren

1 Muscheln putzen und gründlich wässern. Grill oder Feuerstelle anheizen, die Kohle zu einer dicken Glutschicht brennen lassen, dann die obere Ascheschicht abpinseln.

2 Die Knoblauchknollen in der heißen Glut rundum schwarz anrösten. Abkühlen lassen, die weichen Knoblauchzehen herauslösen. Salbeiblätter hacken. Mit Knoblauch, Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft pürieren. Joghurt unterrühren. Aioli mit Salz, Pfeffer und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

3 Toast entrinden, in Brühe einweichen. 2 Knoblauchzehen abziehen, hacken. Mit Toast, Mandeln, restl. 2 EL Zitronensaft und Öl cremig pürieren. Creme mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Estragonblättchen haken, unter Mandelcreme rühren.

4 Muscheln abtropfen lassen und in den Grillkorb geben. Direkt auf die heiße Glut legen und unter Wenden kurz grillen, bis sich die Muschelschalen öffnen. Muscheln mit Aioli und Mandelcreme servieren, nach Belieben mit Petersilie garnieren.



Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Grill mit Deckel; Salzstein zum Grillen

4 Knoblauchzehen, Salz Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
8 kleine Artischocken
2 geröstete eingelegte Paprika-hälften (aus dem Glas)
3 EL Kapern (aus dem Glas)
120 ml Olivenöl, 75 g weiche Butter
100 g Panko-Mehl
je ½ Bund Petersilie, Basilikum und Dill, Pfeffer

1 Knoblauch abziehen und 2 Zehen längs halbieren. Reichlich Salzwasser mit Zitronensaft und halbierten Knoblauchzehen aufkochen. Die harten Außenblätter und Spitzen von den Artischocken abschneiden. Stiele schälen, etwas kürzen. Artischocken im vorbereiteten Kochwasser ca. 4 Minuten vorgaren. Abtropfen lassen, längs halbieren.

2 Paprika abtropfen lassen, fein würfeln. Kapern fein hacken. Übrige 2 Knoblauchzehen fein hacken. Hälfte davon mit Paprika, Kapern, 1 EL Öl und Hälfte Zitronenabrieb mischen. Die Mischung mit Butter, Panko und etwas Salz verkneten.

3 Grill vorbereiten, mit Salzstein geschlossen langsam erhitzen. Artischocken mit Schnittflächen nach oben auf den Salzstein legen. Die Paprika-Kapern-Mischung darauf verteilen und etwas andrücken. Artischocken geschlossen etwa 10 Minuten grillen.

4 Kräuterblättchen und -spitzen abzupfen, hacken. Mit übrigem Knoblauch, Zitronenabrieb und ca. 100 ml Olivenöl fein pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Artischocken servieren.

Dazu passt: geröstetes Baguette.

Salzstein & Caveman Style

Beim Grillen auf einem Salzstein sollen dezente Salznoten und zudem positive Energien an das Grillgut weitergegeben werden. Wichtig ist, dass der Salzstein langsam mit dem Grill aufgeheizt wird. Den Stein zu Beginn in die indirekte Zone legen, dann nach und nach in die direkte Hitze ziehen. Sonst besteht die Gefahr, dass der Stein springt. „Caveman Style“ bezeichnet das Garen wie in der Steinzeit – also direkt in der Glut, ohne Schnickschnack. Diese Grillart verspricht intensive Röstaromen und gelingt im Kohlegrill, Lagerfeuer oder Feuerschale.

Erdbeer-Eistee-Bowle

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Wartezeit: mind. 2 1/2 Stunden

Zutaten für ca. 12 Gläser

DAS BRAUCHT MAN:

Eiswürfelformen;

Bowle-Gefäß oder großen Krug

4 TL Schwarzttee, 1 Bund frische Minze
2 Bio-Limetten, 4 EL brauner Zucker
500 g Erdbeeren, 4 EL Mandellikör
1 Flasche Cidre (750 ml; gut gekühlt)
1 Flasche trockener Sekt (750 ml; gut
gekühlt), fein perlendes Mineralwasser
zum Auffüllen (z.B. von Staatl. Fachingen)

1 Den Tee mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen. 3–5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Tee abkühlen lassen, dann in die Eiswürfelformen füllen und gefrieren lassen.

2 Inzwischen Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Minze, Limette und Zucker in das Bowle-Gefäß geben, alles zugedeckt mind. 2 Stunden ziehen lassen.

3 Etwa 30 Minuten vor dem Servieren Erdbeeren verlesen, putzen und halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren mit Mandellikör in das Gefäß geben. Cidre dazugießen, alles kühl stellen. Zum Servieren die Schwarzttee-Eiswürfel in die Bowle geben und alles mit Sekt sowie Mineralwasser auffüllen.



HAPPY HOUR IM GARTEN

Ob kleine Grill-Session oder größere Runde: diese spritzigen Ideen mit und ohne

Alkohol sind ideal zum Anstoßen. Mit feinen Noten von

Erdbeere, Melone, Zitrusfrüchten oder Pfirsich feiern wir den Sommer. Cheers!



Melonen-Whisky-Slush

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

1/2 Granatapfel, 1 Bio-Limette
600 g Honigmelonen-Fruchtfleisch
(gut gekühlt)
8 EL Whisky-Likör
8–12 Eiswürfel

- 1 Granatapfelkerne auslösen und bis zum Gebrauch auf einem flachen Teller verteilt einfrieren. Nach Belieben 4 Gläser zum Servieren im Froster vorkühlen.
- 2 Limette heiß waschen, trocken tupfen. Hälfte Schale abziehen und in dünne Streifen schneiden. Den Saft der Limette auspressen. 4 EL davon mit Melone, Likör und Eiswürfeln in einen Standmixer geben, fein durchmixen.
- 3 Slush in den Gläsern verteilen, Granatapfelkerne und Limettenschale darüberstreuen. Slush sofort servieren.



French Flavours

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für ca. 6 Gläser

2 EL klarer milder Honig (z.B. Akazienhonig)
6 EL Orangenlikör, 4 EL Zitronensaft
1 TL Lavendelblüten (essbar), einige Eiswürfel
etwa 1 Flasche trockener Rosé-Sekt
zum Auffüllen (gut gekühlt)

- 1 Honig mit Likör, Zitronensaft, 4 EL Wasser und Lavendelblüten in einen kleinen Topf geben. Alles offen auf ca. 6 TL einkochen lassen. Den Sirup durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
- 2 In jedes Glas 1 TL Sirup sowie einige Eiswürfel geben. Mit Sekt auffüllen und servieren.

PERFEKTER SUNDOWNER



Pink Grapefruit Splash

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

4 Stangen Zitronengras, 2 Stiele frische Minze
2 Pfirsiche, etwas Crushed Ice und Eiszwürfel
400 ml Pink-Grapefruitsaft
(nach Belieben frisch gepresst)
etwas Tonic Water zum Auffüllen (gut gekühlt)

1 Zitronengras putzen und mit einem Fleischklopfer (oder Ähnlichem) andrücken. Jeweils einen Stiel in Gläsern verteilen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden. Minzeblättchen abzupfen, in den Gläsern verteilen und leicht andrücken. Die Pfirsichspalten ebenfalls in die Gläser geben.

2 In jedes Glas etwas Crushed Ice und Eiszwürfel geben. Grapefruitsaft in den Gläsern verteilen, alles mit Tonic Water auffüllen. Die Dinks sofort servieren.

VirGin Maracuja Tonic

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

8 EL Limettensaft (frisch gepresst)
8 EL Maracuja- oder Passionsfrucht-Nektar
Eiszwürfel
200 ml alkoholfreie Gin-Alternative
etwas Tonic Water zum Auffüllen (gut gekühlt)

1 Nach Belieben 4 Gläser zum Servieren im Froster vorkühlen. Limettensaft mit Maracuja-Nektar mischen und in den Gläsern verteilen.

2 Eiszwürfel hinzufügen und in jedes Glas 50 ml Gin gießen. Alles mit Tonic Water auffüllen und die Drinks sofort servieren.



BBQ - PRÄSENTE

Mit viel Liebe selbst gemacht, supereinfach und fix: Kulinарische Mitbringsel für die Grillparty, die köstlich schmecken, garantieren Freude bereiten und immer passen

PANZANELLA

1 Ciabatta in Scheiben schneiden, diese in Stücke zupfen und in 3 EL Olivenöl knusprig anrösten. 400 g verschiedene bunte Tomaten putzen, klein schneiden. 1 rote Zwiebel abziehen, hacken. Alles mit etwas Basilikum in eine Schüssel geben. Je 4 EL hellen Balsamicoessig und Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer verrühren. Dressing separat in einem Glas mitnehmen, Salat erst vor dem Essen marinieren.



GEWÜRZÖL

2 Knoblauchzehen abziehen, halbieren. Mit 5 Thymianzweigen, 2 Lorbeerblättern, 1 EL bunten Pfefferkörnern und 2 Chilischoten in 1 oder 2 Flaschen geben. Alles mit reichlich Sonnenblumen- oder Rapsöl auffüllen, die Gewürze müssen vollständig damit bedeckt sein. Flaschen verschließen. Haltbarkeit: 3–4 Monate.



AROMA-BUTTER

Jeweils 250 g weiche Butter cremig schlagen, mit Salz, Pfeffer würzen und beliebig verfeinern. Zum Beispiel mit 50 g gehackten getrockneten Tomaten, 1 EL gehacktem Basilikum, ½ TL Chiliflocken und 1 Prise Cayennepfeffer. Oder mit 2 TL Zitronenabrieb, 1–2 EL Oliven (entsteint, fein gehackt). Oder für Kräuterbutter 2 gehackte Knoblauchzehen und 1 Bund fein geschnittene gemischte Kräuter untermengen. Butter in Pergamentpapier zur Rolle formen, kühlen.

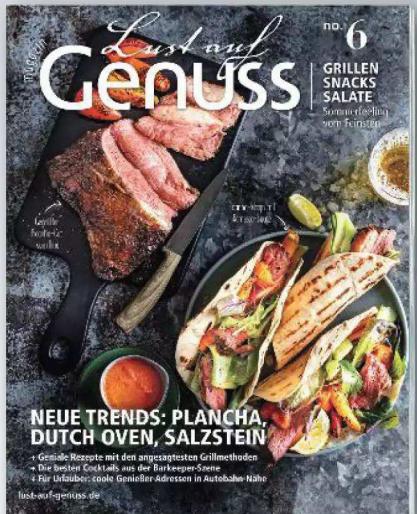


ZAZIKI

1 Gurke schälen, längs halbieren, entkernen, grob raspeln. Mit 1 TL Salz vermischen in einem Sieb 15 Minuten Wasser ziehen lassen. 250 g griechischen Joghurt mit 1 gepressten Knoblauchzehne, je 1 EL gehacktem Dill, Olivenöl und Zitronensaft verrühren, salzen und pfeffern. Gurkenraspel ausdrücken, untermischen. Dip beliebig mit Olivenöl, Dill und Oliven garnieren.

Lust auf Genuss

magazin



JETZT ABOONNIEREN &
WEINPAKET GENIESSEN!



LIEFERUNG DIREKT VON:


SILKES WEINKELLER
Leidenschaft für Genuss

Exklusives Wein-Sparpaket	69,76 €
13 Ausgaben Lust auf Genuss	58,50 €
Regulärer Preis	128,26 €
Gesamt-Sparpaket nur	59,50 €

► Nr.: AX58

2x Zinfandel Puglia 2021 | IT

Durch intensive Aromen erwartet den Genießer ein charaktervoller und körperreicher Rotwein. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Poggio Lauro Sir Passo Toscana Rosso 2020 | IT

Dank seines zugänglichen Charakters verleiht der Wein festlichen Abenden einen stilvollen Rahmen. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Tanica No. Uno Montepulciano 2020 | IT

Mit seinen fruchtigen und würzigen Aromen beschert der Wein ein sinnliches Erlebnis für den Gaumen. 0,75 l / 13,0 % Alkohol



EINFACH EINSCANNEN
UND BESTELLEN:

Jetzt bestellen: Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRE/G

 **burda-foodshop.de**

 Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

 Per Post an: BurdaVerlag Publishing GmbH, Lust auf Genuss Abo-Service, PF 290, 77649 Offenburg

IHRE VORTEILE:

- › Erstklassiges Weinpaket
- › Pünktliche und bequeme Lieferung nach Hause
- › Zustellgebühr bereits inklusive

Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jeweils 2 Flaschen der oben aufgeführten Weine)/ *Gegenüber UVP/Handel

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswchsel vor. Angebot und Lieferung nur Personen über 18 Jahren.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zu Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einem Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz



Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerter Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

DIE NEUE DRINK- COUTURE FÜR ZU HAUSE

DIESE FÜNF BARKEEPER UND GETRÄNKE-EXPERTEN VERRATEN UNS IHRE BESTEN REZEPTE FÜR COOLE COCKTAILS. OB EIN ALKOHOLFREIER „PICNIC CUP“ MIT SELBST GEMACHTEM KRÄUTER-KOMBUCHA ODER EIN „SPINDRIFT“ MIT JAPANISCHEM SAKE UND SÜSSER HONIGMELONE – HIER IST FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS DABEI!



Stephan Hinz,
Köln



Julia Momosé,
Chicago, USA



Cihan Anadoluoglu,
München



Juri Reib,
Hamburg



Klaus St. Rainer,
München



Aufregende
Rezepte, Tipps
zum Handwerk
und aktuelle
Themen aus der
Szene: „Cocktail-
kunst“ (Matthæs,
überarbeitete
Neuausgabe, um
50 Euro)



„WAS ZÄHLT, IST DIE QUALITÄT“

NACHHALTIGKEIT UND
DER RESPEKTVOLLE UMGANG
MIT ROHSTOFFEN SIND AUCH
INNERHALB DER BAR
EIN SEHR AKTUELLES THEMA,
SO DER PROFI!

Stephan Hinz

Barkeeper & Unternehmer

Nur wenige kennen die Welt der Cocktails so gut wie Stephan Hinz. Mit nur 35 Jahren ist er nicht nur preisgekrönter Barkeeper, sondern auch Leiter der Agentur „Cocktailkunst“, Inhaber der „Little Link“ Bar in Köln und Gründer einer Getränkemarke. Der Experte weiß, was gute Drinks ausmacht und kennt die Trends – Nachhaltigkeit zum Beispiel, die für Bars immer wichtiger wird. Für die Zukunft wünscht sich der Profi, „dass das Verständnis für Qualität weiterwächst“, denn auch diese ist Teil eines guten Getränks. **Little Link, Maastrichter Straße 20, 50672 Köln, www.hinzself.de**

Garden Lemonade (alkoholfrei)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

plus Wartezeit: 24 Stunden

Zutaten für 1 Glas (plus je eine Flasche
Gurken-Rosen-Shrub und Tonic-Sirup)

FÜR DEN GURKEN-ROSEN-SHRUB

1 Gurke, 2 TL Rosenblütenblätter
50 ml leichter Rotweinessig

500 g Zucker, Salz

FÜR DEN TONIC-SIRUP

1 Bio-Zitrone, 1 Bio-Limette

100 g Zitronengras

15 g Chinarinde, 1 g Salz

10 g Zitronensäure, 500 g Zucker

ZUM MIXEN

Eiswürfel, Sodawasser zum Auffüllen
Gurkenscheiben und gemahlener
schwarzer Pfeffer zum Garnieren

1 Für den Gurken-Rosen-Shrub die Gurke schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Mit Rosenblütenblättern, Rotweinessig, Zucker und 1 Prise Salz in ein verschließbares Gefäß füllen. Gut schütteln und für 24 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch erneut schütteln, damit sich der Zucker vollständig auflöst. Anschließend filtern.

2 Für den Tonic-Sirup Zitrone und Limette schälen und auspressen. Saft und Schale mit 1 l Wasser, Zitronengras, Chinarinde, Salz und Zitronensäure in einem Topf erhitzen. Für 20 Minuten köcheln lassen. Dann Zucker einrühren und alles durch ein Tuch passieren.

3 Zum Mixen 50 ml Gurken-Rosen-Shrub und 30 ml Tonic-Sirup mit Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben. Mit Soda auffüllen und mit Gurke und etwas schwarzem Pfeffer garnieren.



Grilled Pineapple Margarita

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Gläser

DAS BRAUCHT MAN:

angeheizten Grill

1 Ananas

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm dick)

2 TL Kreuzkümmel

1 Msp. Cayennepfeffer

5 Zweige Koriander

300 ml Tequila Blanco

(z. B. Topanito Blanco)

100 ml Limettensaft

80 ml Agavendicksaft

3 Schaufeln Crushed Ice, Salz und

Kreuzkümmel zum Garnieren

1 Ananas der Länge nach halbieren, eine Hälfte auf den heißen Grill legen. Grillen, bis erste schwarze Stellen entstehen. Gegrilltes Fruchtfleisch aus der Schale kratzen (übrige Ananashälften anderweitig verwenden).

2 Das gegrillte Ananasfruchtfleisch mit dem Ingwer, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Koriander, Tequila Blanco, Limettensaft, Agavendicksaft und Crushed Ice in einen Mixer geben und pürieren.

3 Nun 4 Coupettes (Cocktailschalen) mit Kreuzkümmel und Salz garnieren und den Drink in die Gläser gießen.



Picnic Cup (alkoholfrei)

Vor-Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

plus Wartezeit: 6–14 Tage

Zutaten für 1 Glas (plus 1 Flasche Kombucha)

FÜR DEN KRÄUTER-KOMBUCHA

3 g Earl Grey, 3 g getrocknete Verbene, 3 g Brennnesselblätter
2 g getrocknete Zitronenschale
je 1 g Piment und schwarzer Pfeffer
(zerstoßen), 90 g Rohrzucker

ZUM MIXEN

100 ml Ginger Ale, 2 Scheiben Gurke
Eiswürfel, etwas Orange, Limette und
Minze zum Garnieren

1 Für den Kombucha 1 l Wasser aufkochen. Earl Grey, Verbene, Brennnesselblätter, Zitronenschale, Piment, Pfeffer einröhren, 15 Minuten ziehen lassen. Dann in ein Gefäß filtern. Rohrzucker in noch warme Flüssigkeit einröhren. Alles mit Tuch und Gummiring luftdurchlässig abdecken, 6–14 Tage an einem warmen Ort gären lassen. Durch ein feines Sieb in Flaschen abgießen und kalt lagern.

2 Zum Mixen 70 ml Kombucha, Ginger Ale und Gurke mit Eiswürfeln in ein Glas geben. Mit Orange, Limette und Minze garnieren.



Hinweise für eine ausgewogene, gesunde Ernährung finden Sie unter www.dge.de.

GARANTIERT GENTECHNIKFREI



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

*Nachhaltiger Milchgenuss
aus Europa*



**Gut fürs Klima.
Gut für die Artenvielfalt.
Heumilch: Einfach urgut.**

- Heumilchkühe erhalten frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel sind verboten.
- Diese nachhaltige Wirtschaftsweise fördert die Artenvielfalt und schützt das Klima.
- Weide, Auslauf oder Laufstall sorgen für ausreichend Bewegung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.
- Die Höfe sind in den Bergregionen der Alpen und des Alpenvorlands beheimatet.

Mehr auf heumilch.com

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

„ES GEHT NICHT NUR UM DIE ZUTATEN“

JULIA MOMOSÉ HAT
SICH AUF JAPANISCHE
DRINKS SPEZIALISIERT
UND WEISS: EIN ECHTER
JAPANISCHER COCKTAIL
MUSS DIE KULTUR MIT
IHREM SINN FÜR
HARMONIE UND
VERBUNDENHEIT
WIDERSPIEGELN



JULIA MOMOSÉ
JAPANISCHE
COCKTAILS

FRUCHTIGE
TEIGIGE
BEGÄRTLE



Außergewöhnlich

Julia Momosés
Buch lädt zu einer
genussvollen Reise
nach Asien ein:
„Japanische
Cocktails“
(DuMont Verlag,
um 38 Euro)

Julia Momosé

Barkeeperin

Aufgewachsen in Japan, kennt Julia Momosé das Land von klein auf – und doch eröffnete ihr der erste Besuch in einer Bar in Kyōto noch einmal ganz neue Einblicke. Die kunstvolle Arbeit des Barkeepers beeindruckte die junge Frau so sehr, dass sie beschloss, den Beruf selbst zu ergreifen. Heute führt Momosé in ihrer Wahlheimat Chicago die japanische Bar „Kumiko“, die zu den Besten weltweit zählt. Dabei geht es um mehr als nur japanische Zutaten, es ist eine ganze Lebensphilosophie, die die Bartenderin mit ihren Drinks erlebbar macht. www.momosejulia.com / www.barkumiko.com 

Spindrift

Vor-Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 1 Glas
(plus Honigmelonensaft)
DAS BRAUCHT MAN:
Entsafter oder Mixer; Shaker

1 reife Honigmelone
3 cl Shirakawago Sasanigori Junmai Ginjō
Saké (Reiswein, online erhältlich)
1,5 cl Novo Fogo Cachaça
1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
1,5 cl Zuckersirup (siehe Info unten)
einige Eiswürfel, 1 grüne Olive (hochwertig)
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Melone halbieren, schälen und die Kerne mit einem Löffel herauschaben. Fruchtfleisch entsaften, am besten mit einem Entsafter. Wer keinen Entsafter hat, püriert die Melonenstücke in einem Mixer und streicht die Fruchtmasse mit einem Löffel durch ein feinmaschiges Sieb.

2 Sasanigori, Cachaça, 4,5 cl Melonensaft, Limettensaft und Zuckersirup mit Eis in einen Shaker geben. Kräftig schütteln, um den Drink abzukühlen, dann in ein Glas mit ein paar großen Stücken gestoßenem Eis abseihen. Mit einer Olive garnieren und etwas schwarzen Pfeffer darübermahlen.

Info: Für den Zuckersirup warmes Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 vermengen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Abgefüllt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.



Yuzu Salty Dog

Vor-Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für 1 Glas
DAS BRAUCHT MAN: Shaker

1 Grapefruitscheibe und Salz für den Glasrand
4,5 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
1,5 cl Yuzu-Saft (z. B. aus dem Asiamarkt)
1,5 cl Zuckersirup (siehe Rezept-Info links)
einige Eiswürfel
1/4 TL Matcha-Pulver (siehe Info unten)
3,75 cl The Kyōto Distillery Ki No Bi Kyōto Dry Gin (online erhältlich)

1 Mit der Grapefruitscheibe den Rand eines Glases anfeuchten und das Glas sofort im Salz drehen, sodass ein Salzrand entsteht. Grapefruitsaft mit Yuzu-Saft und Zuckersirup in das vorbereitete Glas geben. Eiswürfel hinzufügen.

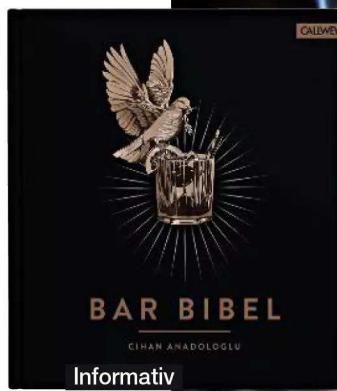
2 Matcha und Gin mit Eis in einen Shaker geben. Schütteln, um den Drink zu kühlen, dann in das Glas abseihen, sodass sich der Drink sich über die Schicht aus Fruchtsäften legt.

Info: Traditionell wird Matcha mit einem „Chashaku“, einem japanischen Bambuslöffel, abgemessen. Dieser entspricht ca. 1/4 TL.



„DER BERUF IST EINZIGARTIG“

HINTER DER BAR SIEHT SICH
CIHAN ANADOLOGLU ALS
HANDWERKER, DER EIN GUTES
GESPÜR FÜR SEINE GÄSTE
UND DEREN WÜNSCHE HAT



Informativ

Gemeinsam mit
dem Experten
in die Welt der
besten Drinks
eintauchen:
„Bar Bibel“
(Callwey, um
45 Euro)



Cihan Anadologlu

Barkeeper, Gastronom & Unternehmer

Die erfolgreiche Karriere als Barkeeper und -Chef führte Cihan Anadologlu in Weltstädte wie New York, London und Hongkong. Er kreierte einen Cocktail für die Oscars in Hollywood, gewann zahlreiche Awards und führte mit dem „Circle by Cihan Anadologlu“ zeitweise eine eigene Bar in München. Inzwischen entwickelt der 41-Jährige mit seinem „Atelier for Culinary Concepts“ Drinks und Konzepte für andere Hotels, Bars und die Food- und Getränkeindustrie. Obendrein widmet er sich mit seinem Restaurant „Hans Kebap“ auch noch einmal ganz neuen Aufgaben. www.cihaninanadologlu.com



Italian Sprizz

Vor-Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

plus Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 1 Glas (plus 1 Flasche Champagner-Zitronenschaum)

DAS BRAUCHT MAN:
Sahnesyphon mit 2 Kapseln

300 ml Champagner
4 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 Eiweiß
4 cl Aperol
5 Tropfen Alter Balsamico-Essig
getrocknete Orangenscheibe

1 Champagner, Zitronensaft und Eiweiß in den Sahnesyphon geben, kurz und kräftig schütteln. Mit den beiden Sahnekapseln beschießen und gut kühlen.

2 Aperol in ein Champagnerglas geben und mit dem Champagner-Zitronenschaum aus dem Sahnesyphon auffüllen, der Schaum muss gut fest sein. Anschließend mit Altem Balsamico toppen und mit der Orangenscheibe garnieren.

Viva la Mexico

Vor-Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zutaten für 1 Glas

DAS BRAUCHT MAN:
Stößel und Shaker

6 kleine Stücke Wassermelone
½ klein geschnittene Jalapeño
5 cl Mezcal Espadin
1 cl Chartreuse Verte (Kräuterlikör)
3 cl frisch gepresster Limettensaft
1 cl Agavendicksaft
1 Prise Meersalz, Eiswürfel
essbare Blüten zum Garnieren

1 Wassermelonenstücke und Jalapeño mit einem Stößel zerstoßen, gemeinsam mit den anderen Zutaten im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden kräftig schütteln.

2 Alles aus dem Shaker doppelt ins Glas abseihen und mit Blüten garnieren.

Tipp: Als Snack zu diesem Drink empfiehlt Cihan Anadolu kleine Wassermelonenbällchen, die mit Meersalz bestreut werden.



„ICH LIEBE DIE BAR-ATMOSPHÄRE“

WÄHREND SEINER AUSBILDUNG ZUM RESTAURANTFACHMANN VERSCHLUG ES JURI REIB ERSTMALS HINTER DIE BAR, DIE SEIN HERZ SCHNELL EROBERTE

Vielseitig
Ob für eine leckere Erfrischung am Tag oder ein paar entspannte Drinks am Abend, „The Bohemian“ ist jederzeit einen Besuch wert

Juri Reib

Barkeeper

2013 entfachte seine Leidenschaft hinter einer Hotelbar, an der er kreativ werden und Gäste unterhalten konnte. Acht Jahre später eröffnete Juri Reib dann mit Kollegen eine eigene Bar in Hamburg. „Herzstück sind unsere Signature-Drinks, die losgelöst von jeglichen Standards und Einschränkungen serviert werden“, erzählt der 31-Jährige. Ebenso ungezwungen ist die Atmosphäre, die der Gastronom besonders liebt: „Jogginghose oder Smoking? Nicht wichtig, solange der Guest einen sehr guten Drink zu schätzen weiß.“ **The Bohemian, Deichstraße 36, 20459 Hamburg, www.thebohemian.de**

Berry Bitch

Vor-Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas

DAS BRAUCHT MAN: Bambusspießchen

4 cl Noilly Prat Ambre (Wermuth)
1 cl Faude feine Brände Blutorange
(Blutorgangengeist), Eiswürfel
Fever-Tree Wild Berry zum Auffüllen
3 Brombeeren zum Garnieren

1 Noilly Prat Ambre und den Blutorangengeist mit Eiswürfeln in ein Glas geben, umrühren.

2 Mit Wild Berry auffüllen. Brombeeren auf den Spieß stecken und den Drink damit garnieren.

Tipp: Wer mag, kann den Brombeerspieß ins Gefrierfach geben, bis die Beeren leicht gefroren sind.



Sparkling Kentucky Ice Tea

Vor-Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

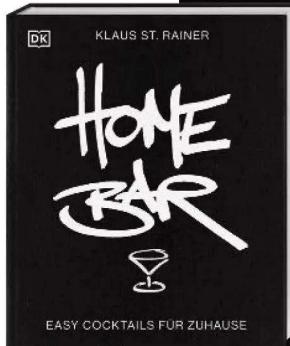
Zutaten für 1 Glas

5 cl Four Roses Single Barrel (Bourbon Whiskey)
1 cl Campari
0,5 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Schweppes White Peach zum Auffüllen
1 Stück Zitronenzeste (Bio) zum Garnieren

1 Bourbon Whiskey mit Campari, Zitronensaft und Eiswürfeln in einen Tumbler geben, umrühren.

2 Mit Schweppes White Peach auffüllen und den Drink mit der Zitronenzeste garnieren.



**Zum Erkunden**

Ob Neuling oder Fortgeschritten, dieses Buch bietet klassische und kreative Rezepte für alle. „Homebar“ (DK Verlag, um 20 Euro)



„BAR-KULTUR LÄSST SICH AUCH ZU HAUSE ERLEBEN“

SEIT ÜBER 30 JAHREN STEHT KLAUS ST. RAINER HINTER DEN TRESENI
RENNOMMIERTER BARS – DOCH ER IST DER ÜBERZEUGUNG: GUTE DRINKS KANN JEDER AUCH DAHEIM ZAUBERN

Klaus St. Rainer

Barkeeper

1986 begann einst seine Karriere. Klaus St. Rainer lernte unter anderem bei Ernst Lechthaler und Bar-Legende Charles Schumann. Heute ist er Chef der „Golden Bar“ im „Haus der Kunst“ in München und gilt als einer der erfahrensten Bartender Deutschlands. Doch leckere Cocktails lassen sich auch ohne Vorwissen einfach zubereiten, sagt der Gastronom, der mit seinem neuen Buch „Homebar“ (siehe oben) mit über 70 Rezepten die Lust am Mixen in der eigenen Küche wecken möchte. **Die Goldene Bar, Prinzregentenstraße 1, 80538 München, www.goldenebar.de**



Floradora

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

plus Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 1 Krug

(plus je 1 Flasche Himbeersirup und Ginger Beer)
DAS BRAUCHT MAN: evtl. Wassersprudler

FÜR DEN HIMBEERSIRUP

250 g frische Himbeeren, 250 ml Zuckersirup
FÜR DAS GINGER BEER

50 ml frisch entsafteter Ingwersaft

100 ml Zuckersirup, 150 ml frischer Zitronensaft
500 ml stark sprudelndes Mineralwasser

ZUM MIXEN

50 ml Gin (No.3 London Dry Gin)

30 ml frischer Zitronensaft, Eiswürfel

1 Squeeze frische Orange zum Garnieren

1 Für den Himbeersirup frische Himbeeren mit dem Läuterzucker in einem Topf erhitzen und 20 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen, in eine saubere Flasche abfüllen und kalt stellen.

2 Für das Ginger Beer alle Zutaten vermixen und am besten im Wassersprudler zusätzlich mit Kohlensäure versetzen. Ginger Beer kalt stellen.

3 Zum Mixen 15 ml Himbeersirup, Gin und Zitronensaft in einen mit Eiswürfeln gefüllten Steinkrug geben. Alles mit 100 ml eiskaltem Ginger Beer aufgießen, umrühren und mit Orange garnieren.

Mannish Water

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Zutaten für 1 Glas

Eiswürfel

30 ml Absinth (Utgardloki)
20 ml Verjus (oder Zitronensaft)
50 ml naturtrüber Apfelsaft
sprudelndes Mineralwasser
1-2 Scheiben frische Gurke
1-2 Zweige frische Minze

1 Ein Longdrinkglas mit Eis füllen und nacheinander Absinth, Verjus und Apfelsaft hinzufügen. Umrühren und zuletzt mit etwas sprudelndem Mineralwasser auffüllen.

2 Den Drink mit Gurke und Minze garnieren.



DIE STARS DER SAISON: BEEREN

Mit diesen köstlichen Kombinationen erobern Sie alle im Sturm:
Espresso-Mousse mit Sommerbeeren-Kompott, Ricotta-Blaubeer-Semifreddo
oder Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme vereinen das Beste
des Sommers – die lieben alle!

Marinierte Gin-Erdbeeren mit Vanillesauce

In einem Mix aus **Honig** und
Wacholderschnaps baden die roten
Früchte für 30 Minuten, bevor sie in der
selbst gemachten Creme serviert werden.
Warm und kalt ein Hochgenuss.

REZEPT AUF SEITE 92



Espresso-Mousse mit Sommerbeeren-Kompott

Die Creme in Mini-Guglhupf-Form überzeugt mit feiner Mandelnote. Fruchtige Akzente setzen Rote Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Amarettini sorgen für tollen Crunch.

REZEPT AUF SEITE 92



Fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu

Die Creme aus Sahne und Topfen wird mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanillemark verfeinert. Basilikum-Zitronen-Zucker schenkt einen besonderen Twist.

REZEPT AUF SEITE 92





Ricotta-Blaubeer-Semifreddo

Eine Überraschung für den Gaumen sind vor allem auch die kleinen **Baiserstückchen** und **Minzestreifen** in der erfrischenden Spezialität.

REZEPT AUF SEITE 93

DAVON BLEIBT NICHTS ÜBRIG!



LIEBLINGS-STÜCKE



Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme

Die französische Brandteig-Süßspeise verführt mit einer fruchtigen Cremefüllung und in Limoncello marinierten Himbeeren. Einfach unwiderstehlich!

REZEPT AUF SEITE 93



Joghurt-Beeren-Eis am Stiel

Fix zubereitet und eine grandiose Erfrischung: **rotes Fruchtpüree** vereint mit **Zitronensaft**, **Puderzucker** und **Sahnejoghurt**.

REZEPT AUF SEITE 93

Very Berry: Zum Abschluss wird es

Flüssiges Gold

Blütenhonig wird aus dem Nektar von Pflanzen, wie zum Beispiel Wiesenblumen, Obstblüten und Klee, gewonnen. Sein Aroma ist angenehm mild und blumig. Die Basis von Waldhonig hingegen ist Honigtau, der sich auf Zweigen und Blättern verschiedenster Bäume befindet. Sein Geschmack ist kräftig und herb, die Farbe dunkler. Flüssig ist zu Beginn jeder Honig. Mit der Zeit kann er kristallisieren und wird fest. Verflüssigen kann man ihn dann über einem heißen Wasserbad. Die Temperatur sollte dabei 40 Grad nicht überschreiten.



Passende Weine finden Sie auf S. 38/39



Marinierte Gin-Erdbeeren mit Vanillesauce

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE BEEREN

50 ml Gin

2 EL flüssiger Blütenhonig (siehe dazu auch die Info links am Rand)
600 g Erdbeeren
FÜR DIE SAUCE
1 Vanilleschote
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
4 Eigelb (sehr frisch, Größe M)
30 g Zucker
1/2 TL Speisestärke
ZUM GARNIEREN
einige Minzeblättchen

1 Für die Beeren Gin mit Honig verrühren. Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann je nach Größe halbieren oder vierteln und mit der Gin-Honig-Marinade vermengen. Zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark auskratzen. Schote und Mark mit Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Mischung ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Eigelbe mit Zucker und Stärke hellcremig schlagen. Die Vanilleschote aus der Milchmischung entfernen. Die Milchmischung langsam unter Rühren zur Eigelbmasse gießen. Alles zurück in den Topf füllen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce andickt (nicht kochen lassen). Die Vanillesauce nach Belieben lauwarm oder vollständig abkühlen lassen. Die marinierten Erdbeeren mit der Vanillesauce in Dessertschalen anrichten. Mit Minzeblättchen garnieren und servieren.



Espresso-Mousse mit Sommerbeeren-Kompott

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
6 Puddingförmchen

FÜR DIE MOUSSE

4 Blatt Gelatine, 50 ml Milch
3 TL Instant-Expresopulver
3 Eigelb (sehr frisch), 100 g Zucker
2 EL Mandellikör (alternativ Mandelsirup), 250 g Schlagsahne

FÜR DAS KOMPOTT

125 g Rote Johannisbeeren
150 g Himbeeren, 250 g Erdbeeren
3 EL Zucker, 150 ml roter Fruchtsaft- oder -nekter (z.B. Johannisbeere oder Kirsche), 1 geh. TL Speisestärke

AUSSERDEM

40 g Amarettini (oder Amaretti)
etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Für die Mousse Gelatine einweichen. Milch erhitzen, Espresso darin auflösen. Eigelbe, Zucker und Likör über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Espressomilch unterschlagen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Masse auf ein kaltes Wasserbad setzen, unter Rühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, in mehreren Schritten unterheben. Förmchen mit kaltem Wasser ausschwenken, Mousse hineinfüllen, mind. 4 Stunden kalt stellen.

2 Für das Kompott alle Beeren verlesen, waschen, putzen. Erdbeeren grob würfeln. Johannisbeeren, Zucker und 100 ml Fruchtsaft aufkochen. Stärke mit restl. Saft anrühren, Johannisbeeren damit binden. Alles aufkochen, dann Himbeeren und Erdbeeren unterrühren. Kompott abkühlen lassen.

3 Mousse auf Teller stürzen. Amarettini zerbröseln, darüberstreuen, alles mit Puderzucker bestäuben. Kompott dazureichen.



Fruchtiges Beeren-Quark-Tiramisu

Bild auf Seite 88

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für ca. 6 Portionen

500 g gemischte Beeren (z.B. Rote Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren)
2 EL feiner Zucker
nach Belieben 2-3 EL Mandellikör
500 g Magerquark, 4 EL Puderzucker
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1/2 TL Vanillemark, 250 g Schlagsahne
ca. 100 g Löffelbiskuits, 120 ml frisch gepresster Orangensaft, 4 EL Mandelblättchen, 2 EL brauner Zucker
1/2 Handvoll Basilikumblättchen

1 Beeren verlesen, putzen. Erdbeeren grob würfeln. Mit restlichen Beeren, feinem Zucker und evtl. Likör mischen, ziehen lassen.

2 Inzwischen Quark mit Puderzucker, Zitronensaft und Vanillemark mit dem Schneebesen cremig verrühren. Sahne steif schlagen, in mehreren Schritten unterheben.

3 Ein wenig Quarkcreme in eine Auflaufform streichen. Eine Lage Löffelbiskuits auflegen, mit etwas Orangensaft beträufeln. Hälften der übrigen Creme darauf verteilen, Hälften Beeren überstreuen. Übrige Löffelbiskuits auflegen, mit Orangensaft beträufeln. Die übrige Creme luftig darauf verstreichen, restliche Beeren mittig verteilen. Tiramisu gekühlt ca. 3 Stunden durchziehen lassen.

4 Mandelblättchen in einer Pfanne kurz anrösten. 1 EL braunen Zucker überstreuen, leicht karamellisieren. Mandeln auf einem Teller mit Backpapier abkühlen lassen.

5 Hälften Basilikum mit restl. 1 EL braunem Zucker grob mörsern, Zitronenabrieb untermischen. Tiramisu zum Servieren mit Mandelblättchen und Basilikum-Zitronen-Zucker bestreuen. Mit übrigem Basilikum garnieren.

fruchtig, frisch und farbenfroh



Ricotta-Blaubeer-Semifreddo

Bild auf Seite 89

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
längliche gefriergeeignete Form

2 Eigelb (sehr frisch), 50 g Zucker
100 g flüssiger Blütenhonig (siehe
dazu auch die Info links am Rand)
Saft und Abrieb von 2 Bio-Zitronen
450 g Ricotta
250 g Crème fraîche
250 g Schlagsahne
50 g Baiser (Fertigprodukt)
2 EL Minzeblättchen
250 g Blaubeeren
4–5 EL roter Fruchtsaft
essbare Blüten zum Garnieren

- 1 Eigelbe mit Zucker, 75 g Honig und 2 EL Zitronensaft über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Ricotta, Crème fraîche, Zitronenabrieb und restl. Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein durchmixen. Löffelweise unter die Eigelbcreme ziehen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
- 2 Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Baiser grob zerbröseln. Minzeblättchen in feine Streifen schneiden. Die Blaubeeren verlesen. 50 g Blaubeeren zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Blaubeeren mit Creme, Minze und Baiser abwechselnd in die Form füllen. Alles mit Folie bedeckt mind. 5 Stunden gefrieren lassen.
- 3 Semifreddo aus der Form stürzen und etwas antauen lassen. Fruchtsaft mit restl. Honig (1–2 EL) verrühren und auf Teller träufeln. Semifreddo in Stücke schneiden und auf den Tellern anrichten. Alles mit den beiseitegelegten Blaubeeren und Blüten garniert servieren.



Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme

Bild auf Seite 90

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 6–8 Stück

DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Sternstülpel

¼ TL Salz, 75 g Butter
100 g Mehl, 3 Eier (Größe M)
400 g Himbeeren, 3 EL Limoncello
6 EL Puderzucker, 4 EL Zitronensaft
400 g Mascarpone
1 Pck. Sofort-Gelatine, 150 g Joghurt
etwas Puderzucker zum Bestäuben

- 1 Für den Brandteig in einem Topf 185 ml Wasser mit Salz aufkochen. Butter darin schmelzen. Mehl auf einmal zugeben und kräftig unterrühren. Weiterrühren, bis ein glatter Teigkloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen, kurz abkühlen lassen. Eier nacheinander je gründlich unterrühren.
- 2 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig in Spritzbeutel füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Abstand zueinander ca. 5 cm große Teigringe spritzen. Im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

- 3 Himbeeren verlesen. Die Hälfte davon mit Limoncello mischen. Übrige Himbeeren mit 2 EL Puderzucker und 2 EL Zitronensaft pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Mascarpone mit restl. 4 EL Puderzucker und 2 EL Zitronensaft aufschlagen. Gelatine gründlich einrühren. Himbeerpüree und Joghurt nach und nach kurz unterschlagen. Creme in den (sauberen) Spritzbeutel füllen.
- 4 Die Teigringe waagrecht durchschneiden. Die Creme auf die unteren Gebäckhälften spritzen, die Limoncello-Himbeeren darauf verteilen. Die oberen Gebäckhälften auflegen und die Paris-Brest frisch mit Puderzucker bestäubt servieren.



Joghurt-Beeren-Eis am Stiel

Bild auf Seite 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für 6 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
6 kleine Stieleis-Förmchen
und 6 Eisstiele

200 g gemischte Beeren
(z. B. Erdbeeren, Himbeeren
und Rote Johannisbeeren)
1 EL Zitronensaft
50 g Puderzucker

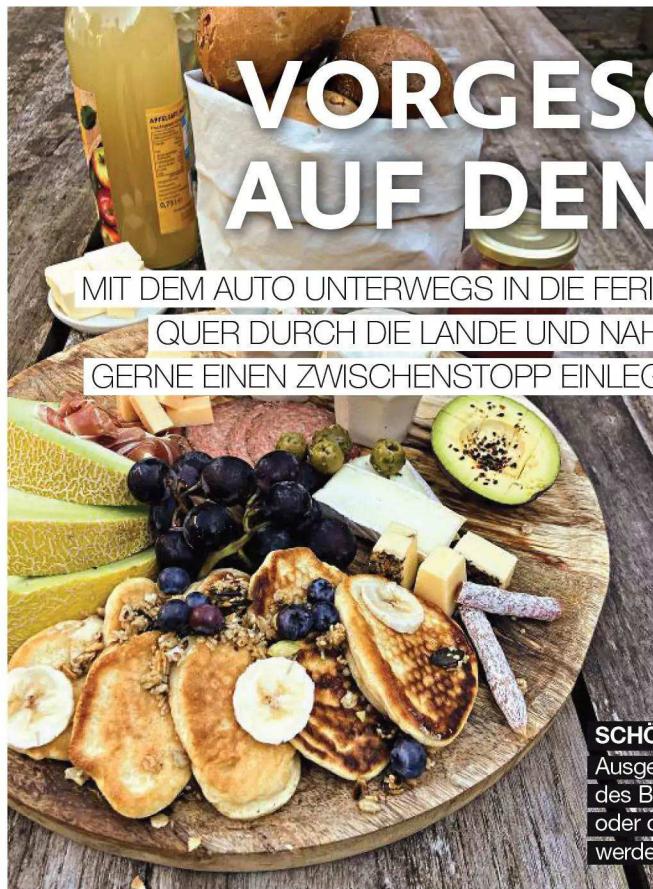
200 g Sahnejoghurt (oder Skyr; siehe
dazu auch den Tipp unterm Rezept)

1 Beeren verlesen, vorsichtig abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Mit Zitronensaft und 2 EL Puderzucker fein pürieren. Das Püree nach Belieben durch ein Sieb passieren. Etwa zwei Drittel vom Püree in den Eisförmchen verteilen.

2 Joghurt mit dem übrigen Puderzucker (ca. 20 g) cremig rühren. Gut die Hälfte davon vorsichtig in die Eisförmchen auf das Beerenpüree füllen (das Püree zuvor nach Belieben im Tiefkühler etwas anfrieren lassen). Das übrige Beerenpüree mit dem restl. Joghurt verrühren und ebenfalls in die Förmchen füllen. Alles im Tiefkühler in mind.

5 Stunden gefrieren lassen, dabei nach 1–2 Stunden die Holzstiele hineinstecken. Eis zum Servieren aus den Förmchen lösen.

Tipp: Skyr ist die isländische Antwort auf griechischen Joghurt. Seine Konsistenz erinnert an eine Mischung aus Joghurt und Quark, sein Geschmack ist dezent säuerlich. Und das passt ganz wunderbar zum Stieleis mit süßem Puderzucker und fruchtigen Beeren. Perfekt für alle, die auf eine pflanzliche Ernährung setzen: Der „Skyr Style“ von Alpro – eine feincremige vegane Alternative zu Skyr.



VORGESCHMACK AUF DEN URLAUB

MIT DEM AUTO UNTERWEGS IN DIE FERIEN? HIER SIND 10 CHARMANTE HOTELS QUER DURCH DIE LANDE UND NAHE DER AUTOBAHN, IN DENEN MAN GERNE EINEN ZWISCHENSTOPP EINLEGT UND SICH BESTENS ERHOLEN KANN

SCHÖNES AMBIENTE

Ausgewählte Deko-Stücke des B & B können vor Ort oder online erworben werden



LIEBLINGSPLATZ

So fängt der Urlaub gut an: Auf dem großen Daybed lässt es sich in der Sonne herrlich chillen



MØYN , FLENSBURG, A7

Nordische Gemütlichkeit

Kurz vor der dänischen Grenze finden Reisende im Bed & Breakfast „MØYN“ von Anika Linke einen wunderbaren Ort für eine Pause vor der Weiterfahrt nach Skandinavien. Die drei super-gemütlichen Ferienwohnungen sind sehr stylish und mit viel Liebe zum Detail im angesagten Scandi Chic eingerichtet. Highlight vieler Gäste ist aber das Frühstück. Auf den Tisch kommen Leckereien aus der Region und viele selbstgemachte Köstlichkeiten. Auf Wunsch packt die Gastgeberin das „Bollerwagen-Paket“, dann geht es für die Gäste mit Frühstück, Picknickkorb und Decke an den Strand. Zu diesen gelangt man durch eine alte Holztür im Garten in nur wenigen Minuten. Perfekt auch für einen kleinen Spaziergang, um sich vor der Autofahrt noch einmal vom Wind durchpusten zu lassen. Tipp: Anika Linke ist gelernte Yoga- und Pilateslehrerin, auf Wunsch können ihre Gäste Sporeinheiten bei ihr buchen – herrlich zum Entspannen oder zum Aktivieren der müden Muskeln vom langen Sitzen.

www.moyn.studio

NATUR PUR

Der große Garten ist besonders bei den kleinen Gästen zum Spielen und Toben beliebt





GUTE NACHT

In gemütlicher Atmosphäre und bequemen Betten ist erholsamer Schlaf von einer langen Autofahrt sicher



AUSZEIT

Im Garten oder bei einer Tasse Tee kann man wunderbar die Seele baumeln lassen



STIMBEKHOF, BISPINGEN, A7

Ruhe & Natur

Ankommen und abschalten, das gelingt hier am Stimbekhof mühelos. Das traditionelle Reetdach-Anwesen von 1920 liegt umgeben von Wäldern, kleinen Flüssen und Heideflächen im malerischen Naturschutzgebiet der Lüneburger Heide. Wer sich nach der Autofahrt erst stärken möchte, nimmt im Hofcafé Platz und lässt sich regionale Leckerbissen wie Heidekartoffelsuppe, Heidschnucken-Currywurst oder die berühmten Waffeln mit Äpfeln aus dem alten Land nach einem Geheimrezept von Gastgeberin Sabrina schmecken. Bei einem Spaziergang über das große parkähnliche Gelände lassen sich viele wunderschöne Lieblingsplätze entdecken, beispielsweise der „Achtsamkeitspfad“ mit Waldliegen, der Niedrigseil-parcours oder eine Baumschaukel. Neu ist die kleine finnische Sauna im Garten. Tipp für Hundebesitzer: auch Gäste mit vier Pfoten sind herzlich willkommen.

www.stimbekhof.de

STEINDL'S BOUTIQUE HOTEL, STERZING, A22

Cooles Ökohotel

Nachhaltigkeit wird hier groß geschrieben. Natürliche Materialien, ökologisches Heizen mit einem zentralen Blockheizwerk oder biologische Lebensmittel sind nur drei der vielen Maßnahmen, auf welche die Eigentümer des „Steindl's Boutique Hotel“ setzen, um den CO2-Ausstoß ihres Hauses möglichst gering zu halten. Auf Komfort und Style muss dennoch niemand verzichten. Alle Zimmer sind hell und freundlich mit viel Holz ausgestattet. Seinen Kindheitstraum vom Baumhaus hat Inhaber Werner Steindl zu der besonderen Architektur des Öko-Hotels inspiriert. Kunstliebhabern sei ein Blick in „Steindl's Art Galerie“ mit Ausstellungen von wechselnden Künstlern empfohlen. Foodies schwärmen besonders vom Frühstücksbuffet mit feinen Delikatessen von Südtiroler Bergbauern.

www.hotelsteindl.it



NATURVERBUNDEN

Viel Holz und gerade Linien prägen das Design des Hotels



WEITERE TIPPS:

LANDHOTEL ALTE MÜHLE, EHNINGEN, A81

Historische Mühle

Das liebevolle Hideaway bietet genau das, was man braucht, um sich vom Fahren sofort zu erholen: Ruhe, einen wunderschönen Garten sowie gemütliche moderne Zimmer.

www.landhotel-alte-muehle.de

FÄHRHAUS MEISSEN, MEISSEN, A4

Ort für Kunst

Mit ihrem charmanten Kunst- und Designhotel erfüllte sich das Ehepaar Paulsen einen Traum. Das spürt man in jedem Detail. Perfekt für Reisende Richtung Ostsee, Tschechien oder Österreich.

www.designhotel-meissen.de

LANDHOTEL BOHRERHOF, A5

Farmhotel

Im Restaurant des Hotels kommt das frischste Gemüse auf die Teller, blickt man vom Zimmerbalkon aus doch direkt auf die Felder. Am nächsten Tag geht es dann gut gestärkt weiter Richtung Frankreich oder in die Schweiz.

www.bohrerhof.de/landhotel

SEEHOTEL NEUKLOSTERSEE, NAKENSTORF, A20

Idylle am See

Idealer Ort für eine Rast, bevor es in Rostock auf die Fähre nach Schweden geht. Schwimmbad, Tennisplatz oder Ballspielwiese laden nicht nur die kleinen Gäste zu einer aktiven Pause ein.

www.seehotel-neuklostersee.de

MACHEREI, MÜNCHEN, A9

Trendy in der Stadt

Das „Wohnzimmerfeeling“ der Bar, ein cooler Drink und ein kleiner Snack aus der Küche sorgen für Urlaubsfeeling pur, schon bevor man am Reiseziel ankommt.

www.scandichotels.de/macherei

SCHLOSS WILKINGHEGE, MÜNSTER, A1

Märchenhaft schlafen

Das Hotel im historischen Wasserschloss bietet individuelle Zimmer mit Blick ins Grüne. Am Abend kann man im Restaurant „Von Rehmen“ die Sinne auf Reisen schicken.

www.schloss-wilkinghege.de

HOTEL LIONO, GOSLAR, A 36/A7

Ruhiges B & B

Das kleine moderne Boutiquehotel liegt im Herzen von Goslar. Im Sommer frühstückt man bestens auf der sonnigen Terrasse.

www.hotel-liono.de

MINI CAESAR SALAD

Die Inszenierung eines Gerichts ist in Sterneküchen eine Klasse für sich. Wie das auch zu Hause gelingt, zeigen wir hier Schritt für Schritt. Plus besondere Rezepte wie dieses, wo der beliebte Salat als köstliches Fingerfood gereicht wird



Diesen und weitere
Tipps von Autorin

Anke Noack gibt es im
Buch „Der perfekte
Teller“ (Christian
Verlag, um 40 Euro)

DER
PERFEKTE
TELLER

Anke Noack und Fotografin Birthe Böck





Einige Blätter
Romanasalat und
Radicchio in
den Parmesankorb
legen



Erst 1 getoasteten
Brotchip und
dann ½ Wachtelei
auf dem Salat
platzieren



Mit einem Teelöffel
etwas Dressing
über das Ei geben



Zum Schluss
etwas schwarzes
Meersalz über
dem Ei und
der Sauce zerreiben
und den Korb
mit jungen Kräutern
(Microgreens)
garnieren

MINI CAESAR SALAD IM PARMESANKORB

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 12 Stück

6 Wachteleier
1 Spritzer Weißweinessig
2 Scheiben Toastbrot
1 TL neutrales Pflanzenöl, Salz
1 Knoblauchzehe (abgezogen)
2 TL Zitronensaft
½ TL mittelscharfer Senf
1 Ei, 3 EL Olivenöl, 1 Msp. Honig
25 g Parmesan (gerieben), Pfeffer

ZUM ANRICHTEN

12 Parmesankörbchen (Rezept siehe re.)
2 Handvoll Romanasalat und
Radicchio (gewaschen und in grobe
Stücke gezupft)
schwarzes Meersalz
junge Kräuter (Microgreens)
ANRICHTEN: SIEHE STEPP-FOTOS LINKS

1 Die Wachteleier in einen Topf mit kaltem
Wasser und dem Weißweinessig geben.
Das Wasser bei mittlerer Temperatur
zum Kochen bringen, dann den Topf sofort
vom Herd nehmen. Die Eier in kaltem Wasser
abkühlen, vorsichtig pellen und längs halbieren.

2 Das Toastbrot mit dem Nudelholz dünn
ausrollen und mit einem Ausstecher 12 etwa
2 cm große Kreise ausstechen. Diese im
Pflanzenöl in einer Pfanne goldbraun rösten,
anschließend auf Küchenpapier gut
abtropfen lassen und leicht salzen.

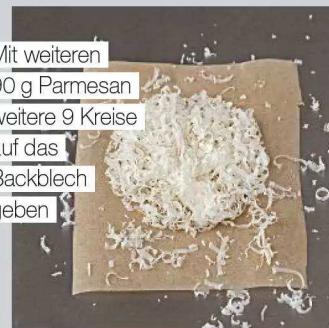
3 Knoblauch, Zitronensaft, Senf, Ei, Olivenöl,
Honig, Parmesan und etwa 50 ml Wasser
in einen Mixbecher geben und auf höchster
Stufe verrühren, bis ein weiß-cremiges Dressing
entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken,
bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.



PARMESAN- KÖRBCHEN-CHIPS



Den Backofen auf 200 Grad Ober-/
Unterhitze vorheizen. Eine Ausstech-
form mit etwa 6 cm Durchmesser
auf ein mit Backpapier ausgelegtes
Backblech legen. Etwa 10 g Parmesan
fein in die Ausstechform reiben



Mit weiteren
90 g Parmesan
weitere 9 Kreise
auf das
Backblech
geben



Den Käse in 4–6 Minuten goldbraun
backen und sofort über ein passendes
Gefäß (zum Beispiel Schnapsglas) legen
und zu Körbchen formen

Aprikosen-Schalotten-Relish	37
Aroma-Butter	70
Artischocken mit Paprika-Kapern-Kruste	65
Baharat-Limetten-Garnelen mit Guacamole	65
Beeren-Quark-Tiramisu, fruchtiges	92
Berry Bitch	83
Bohnensalat, gemischter	53
Buttermilch-Knoblauch-Marinade	37
Cabbage Summer Rolls	52
Camembert Beef Burger	24
Chili-Orangen-Marinade	36
Coffee Rub	36
Endiviensalat mit Grillzitronen-Dressing	51
Entrecôte-Spargel-Sticks mit Limetten-Aioli	51
Erdbeer-Eistee-Bowle	66
Espresso-Mousse mit Sommerbeeren-Kompott	92
Flanksteak, gesmoktes, mit Ananas-Chili-Salsa	25
Floradora	85
French Flavours	68
Garden Lemonade	75
Gewürzöl	70
Gin-Erdbeeren, marinierte, mit Vanillesauce	92
Gnocchetti-Thunfisch-Salat	52
Grilled Pineapple Margarita	76
Grillpaprika-Dips, zweierlei	37
Involtini von der Rinderhüfte	24
Italian Sprizz	81
Joghurt-Beeren-Eis am Stiel	93
Kabeljaufilet im Kräuter-Lardo-Mantel	35
Kalbsrücken, würziger, mit Quetschkartoffeln	64
Lammhack, knuspriges, mit Avocado und Feta	35
Lammstelzen, geschmorte	26
Lorbeer-Schweinebraten	25
Mannish Water	85
Meerforelle, geflammte, mit Tellicherry-Pfeffer-Rub	64
Melonen-Whisky-Slush	67
Mini Caesar Salad im Parmesankorb	97
Panzanella	70
Paris-Brest mit Himbeer-Mascarpone-Creme	93
Titelrezept Picanha-Wraps mit Romesco-Sauce	27
Picnic Cup	77
Pink Grapefruit Splash	69
Pita mit rosa gegrilltem Rinder- und Lammrücken	52
Pulled Pork Sandwich	25
Quesadillas mit Tomaten-Aprikosen-Salsa	34
Rehkeule „low & slow“ mit Kräuter-Marinade	26
Rib-Eye-Steak in Gin-Rosmarin-Marinade	34
Ricotta-Blaubeer-Semifreddo	93
Rub, orientalischer	36
Saiblingsfilet mit Mango-Gurken-Salat	24
Schweinemedaillons mit Kartoffel-Thymian-Kruste	64
Schwertmuscheln aus der Glut mit zweierlei Dips	65
Seafood Potjie	27
Sellerie, gerösteter, mit Kapern-Vinaigrette	26
Skirt Steak Roulade mit Chimichurri	29
Sommersalat mit Ziegenkäse	53
Spargel, marinierter, mit Erbsen und Wachteleiern	53
Sparkling Kentucky Ice Tea	83
Spindrift	79
Tahini-Bumenkohl, gebackener	51
VirGin Maracuja Tonic	69
Viva la Mexico	81
Yuzu Salty Dog	79
Zaziki	70

Titelmotiv: StockFood/Great Stock!



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)
anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com

Stellv. Chefredakteurinnen: Constanze Hartung (digital), Sonja Vignold

Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede

Redaktionskoordination: Yvonne Krüger

Produktionsleitung: Anna Talla

Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß

Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg

Redaktion Print + Online: Janina Diamanti (Textchefin), Stefanie Deimel (Werksstudentin), Lisa Fricke (Praktikantin), Mandy Giese (Bildredaktion), Chantal Götte, Anja Hanke (Textchefin), Regina Hemme (Workflowmanagerin), Petra Herz (Grafik), Christina Hofer, Svenja Köllmer (Volontärin), Carmen Mailbeck (Workflowmanagerin), Sophia Schneider (Praktikantin), Clarissa Sponholz-Schmarje (Redaktionsleitung), Nicole Steinbrecht

Fotografie: Jan-Peter Westermann

Rezeptautor: Roland Geiselmann

Foodstyling: Miriam Geyer

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.),

Maren Zimmermann (fr.)

Repo: Florian Kraft

Redaktionsssekretariat: mfi-office@burda.com

Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com

Verantwortlich für den Redaktionsteil: Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag.

Lust auf Genuss erscheint 13x jährlich im BurdaVerlag Publishing GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.

Anschrift Redaktion:

Arabellastraße 23, 81925 München,

Telefon +49 (0) 89 9 25 00

www.lust-auf-genuss.de

Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsführung: Oliver Eckert, Manuela Kampf-Wirtz, Elisabeth Varn

Brand Director: Regine Runte

Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz

Senior Operations Manager: Frauke Fabel

BCN Brand Community Network GmbH

Geschäftsführung: Tobias Conrad

Telefon +49 (0) 89 92 50 27 70 oder +49 (0) 81 84 34 34

Publisher Management: Meike Nevermann (Ltg.), Andrea Reindl

Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker, AdTech Factory GmbH, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de

Burda Service-Handel-Märkte GmbH

Head of Retail: Klara Marton

Telefon 0781/84 2265

Einzelpreis in Deutschland: € 4,50 inklusive MwSt.,

Abonnementpreis: € 4,50 pro Heft inklusive MwSt.,

Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,

Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.

Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einzelheftbestellung:

Internet: www.burda-foodshop.de

E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de

Datenschutzanfrage:

Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,

E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

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

Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.

Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

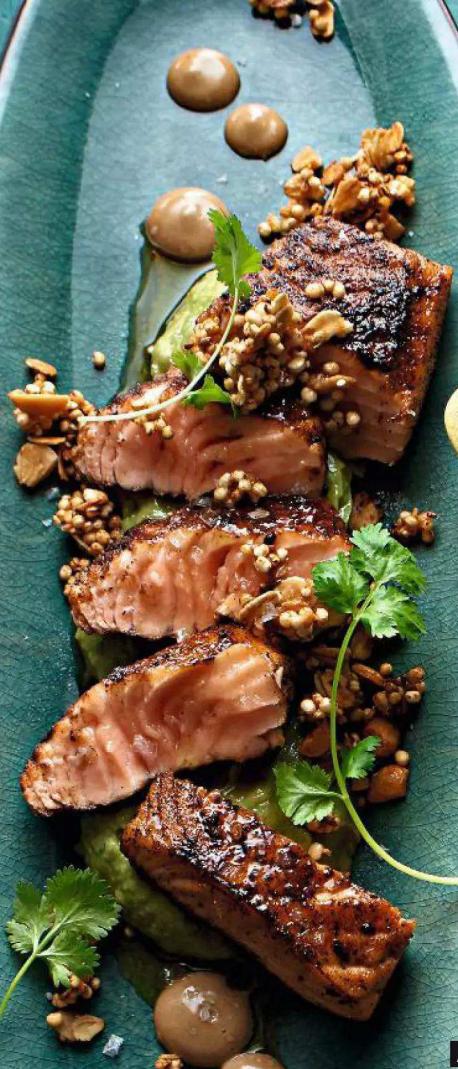
www.facebook.com/lustaufgenuss



magazin

Lust auf Genuss

**BLITZKÜCHE VOM FEINSTEN:
IN 30 MINUTEN GEZAUBERT UND SO
KÖSTLICH - AUCH FÜR GÄSTE!**



Von Cajun-Lachs mit
Avocadocreme und Aioli über
Blumenkohl-Steaks mit
Karamell-Pinienkernen bis zu Röstbrot
mit Nussbutter und Pfifferlingen



An heißen Tagen möchte keiner lange am Herd stehen. Der Genuss kommt dennoch nicht zu kurz. Unsere 30 Minuten-Ideen mit Sterne-Flair sind zum Schwelgen einfach wie gemacht. Von Snacks, Salaten, Suppen, Hauptgerichten bis Desserts – diese schnellen Gerichte überraschen und begeistern alle. Sommernküche für Gourmets!



Freuen Sie sich aufs nächste Heft! Ab 31. 5. 2023 an der Kasse Ihres Supermarktes

S

Sweet Dreams

59 kreative Rezepte

Zarte Versuchung Backräume mit Pudding & Creme

So vielseitig Feine Kreationen aus Rührteig

Grünes Glück Trendiges mit Waldmeister

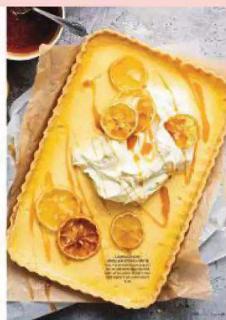
Jetzt ist Saison für unsere Lieblinge!

Erdbeerträume

Süße Ideen für die schönsten Kaffeetafeln im Frühsommer

Wir lieben Backen!

JETZT
BEI IHREM
ZEITSCHRIFTEN-
HÄNDLER
ODER UNTER
www.burda-foodshop.de
als gedrucktes Heft
oder E-paper



Endlich: Saison für Erdbeeren, grüne Waldmeister-Ideen, Cremiges mit Pudding & schnelle Rührkuchen