

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**GUTEN
MORGEN**

*Frühstücks-
ideen für einen
guten Start*

KLEMENS SCHRAML

*Rau – nature
based cuisine*

NACHTISCH, BITTE!

- ★ *Desserts für
die Sommertage*
- ★ *Zitrone
meets Minze*

Kalte Suppen

Abwechslungsreich & ruckzuck ausgelöffelt!





K & K H O F L I E F E R A N T



DA HAT SCHON DER KAISER ANGEBISSEN

Erlesene Genüsse aus Österreichs ältester Manufaktur
für marinierte und geräucherte Fischspezialitäten.

Editorial



Happy Friday!

Wenn die Temperaturen rauft - kraxeln, gustet es uns nach leichter Sommerküche. Deshalb löffeln wir uns diese Woche durch allerhand **Suppen!** Richtig gelesen, das feine Süppchen sorgt nicht nur in der kalten Jahreszeit für wohlige Wärme, sondern verspricht im Sommer – selbstverständlich kalt serviert – für aromatische Abkühlung. Soulfood zum Auslöffen, mehr brauchen wir aktuell nicht!

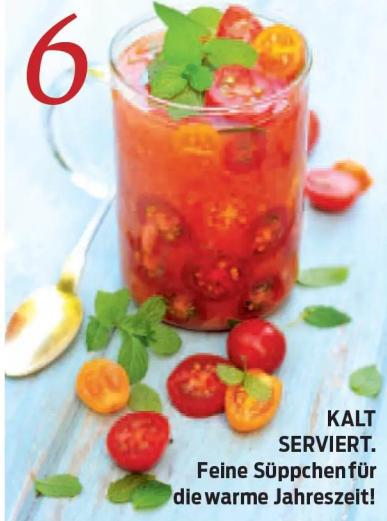
Für Wohlfühlstimmung und einen entspannten Start in den Tag sorgen zudem die spannenden **Frühstücksideen** von Bloggerin Kerstin Niehoff. Perfekt für alle Frühaufsteher, aber auch Morgenmuffel unter Ihnen!

Was wäre ein Tag ohne Dessert? Wir wollen es uns gar nicht vorstellen und tischen direkt **sommerliche Naschereien** auf. Mit dabei Eiskaffee-Torte, Pistazien-Torteletts und vieles mehr. So gut!

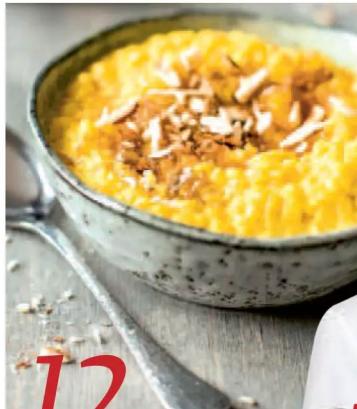
Viel Freude beim Schmöckern – genießen Sie die schönen Junitage!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 25



6

KALT SERVIERT.
Feine Süppchen für die warme Jahreszeit!

12

START YOUR DAY RIGHT.
Das tolle Frühstückstrio sorgt für ordentlich Energie.

15



24

Seite 5

Kochen AKTUELL

6 Eiskalt ausgelöfft!
Gazpacho, Bisque und Co. sorgen für Sättigung und Abkühlung!

12 Good Morning!
Kein Tag ohne ein Frühstück

Seite 23

Süße KÜCHE

24 Oh, du süßer Sommer
Fruchtige Ideen für den sommerlichen Kaffeiplausch

28 Einfach erfrischend
Zitrone vereint sich mit Minze

SOMMER, SONNE, DESSERT. Torte, Schnitte und vieles mehr versüßen uns die Tage.

28

PURE HARMONIE. Die Aromen von Zitrone und Minze ergänzen sich ganz wunderbar.



Seite 15

Koch WOCHE

15 14 Ideen für 7 Tage
Für Sie zum Herausnehmen: Zwei Rezepte für jeden Tag. Plus: Freitag ist Andi- und Alex-Tag – starten Sie mit den Gerichten der Starköche in die Koch-Woche



20 Ein Platz zum Essen
Ausgefallene Küche von Spitzenkoch Klemens Schraml



Seite 19

Profi KÜCHE

AM COVER
Kalte Suppe – alle Rezepte ab Seite 6



Eissalon Buonbella

Ihre Auszeit vom Alltag im Herzen des Weinviertels

Lassen Sie sich auf den Urlaub einstimmen und genießen Sie unser köstliches italienisches Eis.

Wir kochen unser Eis nur aus natürlichen Produkten und wenn möglich aus Produkten aus der Region. Sie haben richtig gelesen unser Eis wird gekocht. Echtes italienisches Eis wird vor dem frieren erst gekocht.

Wir überraschen auch gerne mit neuen Köstlichkeiten wie unser Kürbiskern Eis aber auch mit traditionellen italienischen Spezialitäten wie cassata siciliana oder herrlich erfrischenden grünen Apfel.



EISSALON BUONBELLA

Kirchenplatz 5, 2120 Wolkersdorf, Tel. +43 681 81 50 33 01
buonbella@gmx.at, www.eissalonbuonbella.at
Geöffnet: Montag - Sonntag 10:00 - 19:00 Uhr

Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Wenn Frühstück, dann richtig!

Die Food-Expertin über
ausgedehnte Frühstücks-
sessions.

Genussvoll in den Tag. Für mich bedeutet ein perfektes Mahl eine kleine, aber feine Auswahl an Zutaten und Gerichten, die durch die Reduzierung, große Aufmerksamkeit erhalten. Nicht so beim Frühstück! Für das perfekte Frühstück muss sich bei uns zu Hause der Tisch biegen: Auf jeden Fall ein Eigericht, Früchte und ein Joghurtgericht, Müslis, Cerealien und Granola, Schinken, Käse, verschiedene Backwaren, verstehen sich von selbst. Pancakes oder Palatschinken sind auch noch super. Mindestens zwei Tassen Kaffee – und dann noch Säfte, Smoothies oder Shakes.

Dieses perfekte Frühstück braucht allerdings zwei wichtige Voraussetzungen: 1. Zeit zur Zubereitung und zum langen Genießen UND 2. eine große Familie und/ oder einige Gäste. Für den Singlemorgen oder die verträumte Zweisamkeit braucht es dezentere Alternativen. Vielleicht bieten sich die Frühstücksideen auf den Seiten 12–14 hierfür an? Ich schaffe schon mal Platz am Tisch!



WAS FÜR EIN AUSBLICK. Für Drinks & Food ist auf der Dachterrasse des Hotel Motto gesorgt!

Thema der
Woche:
**Weitere
Rooftops**



1010 WIEN. Auch diesen Sommer verbindet die Atmosphere Rooftop Bar ihr einzigartiges Setting mit einer Reise in den Süden – diesmal auf das Weingut „Château Miraval“. ritzcarlton.com



1020 WIEN. Diesen Sommer werden jeden Freitag und Samstag von 17.00 bis 02.00 Uhr im JUWEL laue Sommerabend-Träume wahr. juwel.wien



1070 WIEN. Diesen Sommer wird an ausgewählten Dienstagen am Dachboden des 25hours Hotel der Afterwork gefeiert! 25hours-hotels.com

COOKING-News

Chez Bernard's Rooftop-Pop-up

Wine not? Wer diesen Sommer ausgewählte Tropfen, ausgezeichnete Küche und einen atemberaubenden Stadtausblick nicht missen möchte, sollte unbedingt den Terminkalender zücken, denn in den Sommermonaten lautet das Motto auf der CHEZ BERNARD Dachterrasse: SALUT & SANTÉ! Gemeinsam mit ihren Partnern-in-Crime (and Wine) von WEINSKANDAL werden kühle Drinks serviert.

Die Weinverkostungen finden jeweils mittwochs am 12.7., 30.8. und 13.9. 2023 immer zw. 16–19 Uhr im 8. Stock des Hotel MOTTO statt. Dabei lohnt sich, schließlich wollen die Sommertage in vollen Zügen genossen werden!

HOTEL MOTTO
Dachterrasse Chez Bernard
Mariahilfer Straße 71A
Eingang: Schadekgasse 20
1060 Wien
www.chezbernard.at

COOKING-Produkttipp: Gesunde Ernährung



RAPSO – 100 % reines Rapsöl ist geschmacksneutral und ein Allrounder in der ernährungsbewussten Küche. Die Rohstoffe sind aus kontrolliertem, gentechnikfreiem Anbau und zu 100 % aus Österreich. Dank schonender Pressung und sorgfältiger Weiterverarbeitung bietet RAPSO höchste Qualität und ist reich an natürlichem Vitamin E. Sein einzigartiges Fettsäurespektrum wirkt sich zudem positiv auf das ganze Herz-Kreislauf-System aus. www.rapso.at

Kalte Suppen für die Sommertage!

Eiskalt ausgelöffelt

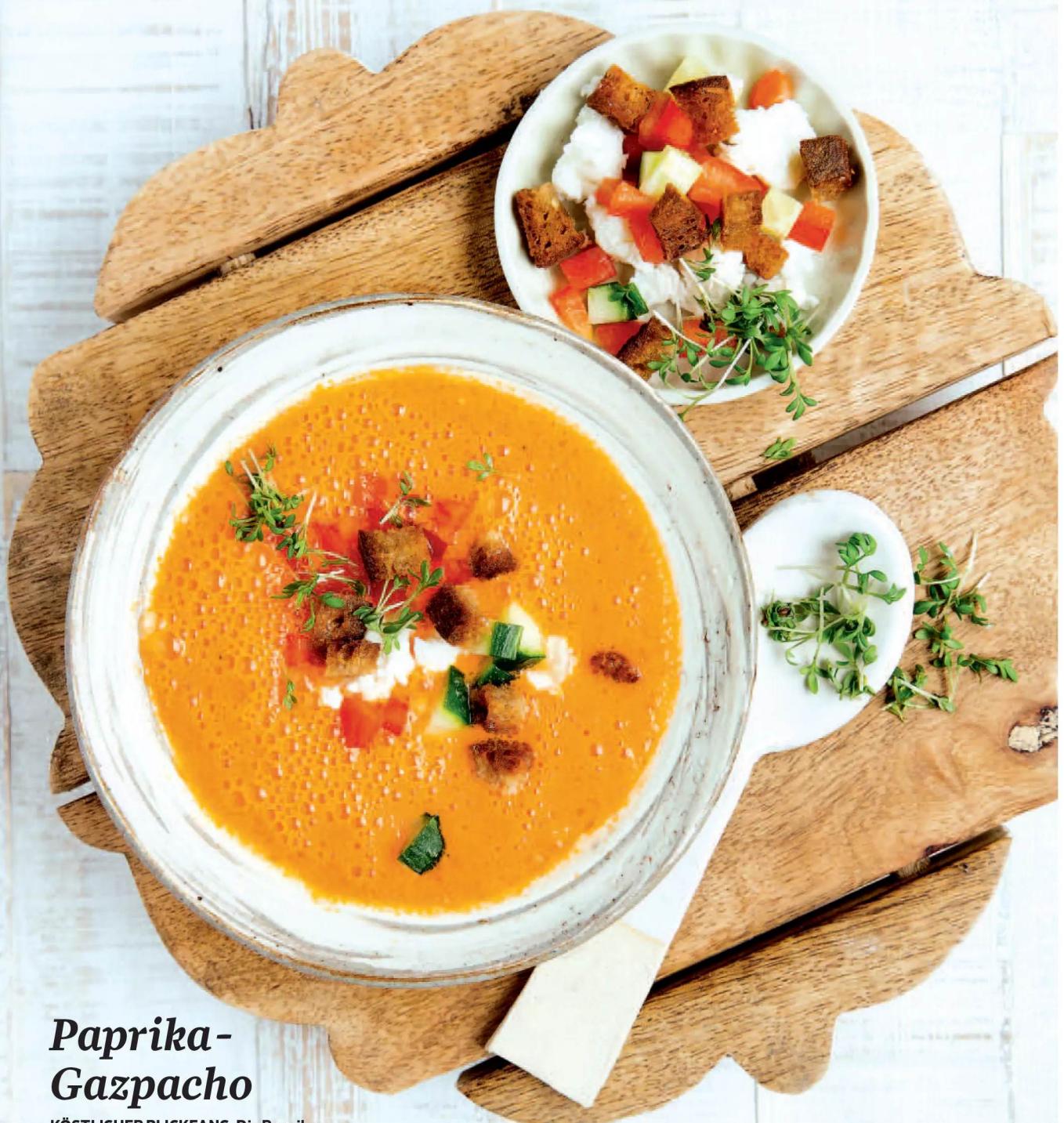


Erdbeer-Bisque

AROMATISCH. Erdbeeren, Paradeiser und ein Hauch rosa Pfeffer – das harmoniert!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Die Temperaturen steigen und mit ihnen der Gusto auf eine kalte Suppe, die ruckzuck ausgelöffelt werden möchte. Bitte schön, die Rezepte zu Bisque, Gazpacho und Co. stehen schon bereit!



Paprika-Gazpacho

KÖSTLICHER BLICKFANG. Die Paprika-Gazpacho mit Feta-Einlagen sollten Sie nicht verpassen!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Die Rezepte von Seite 6 und 7



Erdbeer-Bisque mit Kirschparadeiser und rosa Pfeffer

■ Dauer: 1h 15 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

1 Avocado
250 g Kirschparadeiser
300 g Erdbeeren
1EL Mandelmus
2EL Agavendicksaft
1EL Olivenöl
2EL Limettensaft
Salz
1TL Szechuanpfeffer
1TL Pfefferbeere, rosa
1EL Shisoblätter; zum
Garnieren (rot und grün)

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Paradeiser und die Erdbeeren abbrausen und putzen. 3–4 Erdbeeren und 2–3 Paradeiser zum Garnieren beiseitelegen.

2. Den Rest mit ca. 150 ml kaltem Wasser, Mandelmus, Agavendicksaft, Avocado, Olivenöl und Limettensaft fein pürieren. Mit Salz ab-

schmecken und bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Die Suppe in 4 Schälchen (ca. 250 ml) füllen. Die übrigen Paradeiser halbieren und die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Auf der Suppe anrichten und mit rosa Pfeffer würzen. Mit den Shisoblättern garnieren.

Paprika-Gazpacho mit Feta

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

2 Salatgurken
350 g Paradeiser
200 g Spitzpaprika, rot
600 ml kalter Gemüsefond
4EL scharfer Ajvar
4EL Weißweinessig
4EL Olivenöl; kalt gepresst
Salz
Pfeffer, schwarz
2 Scheiben Brot, Vollkorn
200 g Feta
1 Kästchen Kresse;
nach Belieben

Zubereitung

1. Die Gurken waschen und die Enden abschneiden. Paradeiser waschen, die Stielansätze entfernen und die Paradeiser würfeln. Die Paprika längs halbieren, putzen und waschen. Von jeder Gemüsesorte jeweils 50 g in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.

2. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Fond, Ajvar, Essig, 2 EL Olivenöl und etwas Salz im Mixer fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und

zugedeckt etwa 30 Minuten kühlen lassen.

3. Inzwischen das Brot entwinden und in kleine Würfel schneiden. Restliches Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten knusprig rösten.

4. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den Feta grob zerbröckeln. Zum Servieren die Gazpacho mit den Gemüsewürfeln, Croûtons und Feta



bestreut servieren. Nach Belieben mit Gartenkresse garnieren.

Kirschparadeisersuppe

■ Dauer: 2 h 20 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

600 g bunte Kirschparadeiser
500 ml Paradeisersaft
2 Lauchzwiebeln
1/2 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
1 Paprika, rot
1 Handvoll Basilikum
4 EL Olivenöl;
und für die Garnitur
2 EL Sherryessig
Salz
Pfeffer, schwarz
Minze; für die Garnitur

Zubereitung

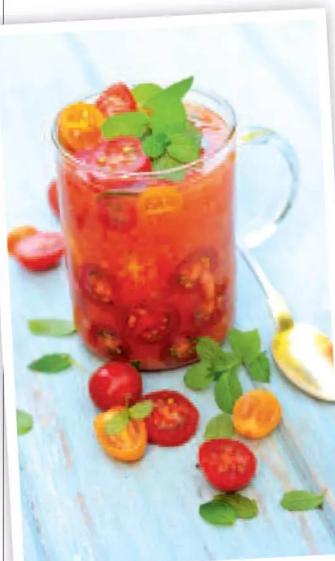
waschen und die Hälfte davon mit dem Paradeisersaft in den Mixer geben. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Die Gurke schälen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

2. Die Paprikaschote mit einem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln

und kleinschneiden.

3. Lauchzwiebeln, Gurke, Knoblauch, Paprika, Basilikum und Olivenöl in den Mixer zum Rest geben und alles so fein wie möglich pürieren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die restlichen Paradeiser halbieren und in die Suppe geben. Etwa 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren z.B. in Gläser oder Tassen füllen, mit extra Olivenöl beträufeln und mit Minze garnieren.



Green Soup

mit Erbsen, Salatherzen und Joghurt

- Dauer: 20 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

- 2 Salatherz; z.B. Römersalat
- 300 g Erbsen; frisch gepalt
- 4 Stängel Dill
- 1 Handvoll Basilikum
- 300 g Joghurt, griechisch
- 150 ml Milch
- 150 ml Obers
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Salatherzen waschen, putzen und kleinschneiden. Erbsen in einem Sieb abbrausen. Kräuter waschen und trockenschütteln; ein paar Basilikumblätter, einige Dillspitzen und ein paar Erbsen zum Garnieren beiseitelegen.

2. Vorbereitete Zutaten zusammen mit Joghurt, Milch und Obers im Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Basilikum, Dill und Erbsen garnieren.





Zucchini-Gurkensuppe

■ Dauer: 20 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

- 2 Salatgurken
- 2 junge Zucchini
- 1 Handvoll Dill
- 1-2 Stängel Zitronenmelisse
- 1 Avocado
- 1 Zitrone; Saft
- 250 g Joghurt
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1/2 Paradeiser
- 1/4 Zwiebel, rot
- 1 TL heller Sesam

Zubereitung

1. Die Gurken und Zucchini waschen. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Eine Hälfte raspeln und beiseitelegen. Die übrigen Gurken grob würfeln und in den Mixer geben. Von 1 Zucchini ein ca. 5 cm langes Stück abschneiden.

2. Die Schale 2-3 mm dick abschneiden und in feine Streifen schneiden. Das übrige Zucchinifruchtfleisch mit der anderen Zucchini grob würfeln und ebenfalls in den Mixer geben. Den Dill und

die Melisse abbrausen, trockenschütteln und die Blätter grob hacken.

3. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit den Kräutern in den Mixer geben. Alles fein pürieren und dabei den Zitronensaft und Joghurt untermixen.

4. Etwa 200 ml kaltes Wasser zugießen und weiter mixen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Suppe abschmecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5. Die Paradeiser waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die gekühlte Suppe in Tassen oder Schalen verteilen, mit einem Stück Paradeiser, Gurkenraspeln, Zucchini- und Zwiebelstreifen garnieren. Alles mit Sesam bestreuen, mit Pfeffer übermahlen und servieren.

Kräuter-Topfensuppe

■ Dauer: 1h 30 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 4

Zutaten

- 4 Scheiben Bauernbrot; ca. 120 g
- 100 g Kräutermischung; z.B. Sauerampfer, Brennnesseln, Ringelblumenblätter, Schnittlauch und Spitzwegerich
- 300 g Buttermilch
- 300 g Topfen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- 1 EL Nussöl; z.B. Walnussöl
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- Blüten; z.B. von Rotklee, für die Garnitur

le entfernen und fein hacken. Das Brot gut ausdrücken.

3. Die Kräuter mit dem Brot, der Buttermilch, dem Topfen, dem Zitronensaft, dem Honig und dem Öl im Mixer so fein wie möglich pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Den Knoblauch abziehen. Das restliche Brot in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin unter Rühren knusprig braten. Den Knoblauch dazu pressen und gut unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Brotwürfel mit Salz würzen.

5. Die Suppe noch einmal durchrühren und auf tiefe Teller oder Gläser verteilen. Die Brotwürfel darauf geben. Die Suppe mit Blüten garnieren und sofort servieren.



Zubereitung

1. Die Hälfte des Brotes in eine Schüssel legen, mit lauwarmem Wasser übergießen und kurz einweichen
2. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, grobe Stie-



Joghurtsuppe mit Rucola und Radieschen

■ Dauer: 1h 20 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 4

Zutaten

1 Lauchzwiebel
250 ml Gemüsefond
500 g Naturjoghurt; 3,8% Fett
200 ml Buttermilch
2 EL Sauerrahm
1 Zitrone, Bio; Abrieb und Saft
Salz
Pfeffer, schwarz
1 Prise Zucker
200 g Radieschen
1 Handvoll Rucola
Olivenöl; zum Beträufeln

Zubereitung

1. Die Lauchzwiebel waschen, putzen und den hellen Teil klein-schneiden. Mit dem Fond kurz aufkochen



und wieder abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit Joghurt, Buttermilch, Sauerrahm, Zitronenabrieb und Saft fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und ca. 1 Stunde kühlen.

2. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Die Suppe gut durchrühren, nochmals abschmecken und in tiefe Teller füllen. Mit Radieschen und Rucola toppen und mit Olivenöl beträufeln.

Mit Pfeffer übermahlen und servieren.

DAS NEUESTE VON CLARO

DIREKT IN DEINEN BRIEFKASTEN



HÖCHSTE REINIGUNGS-PERFORMANCE



VOLL BIOLOGISCH ABBAUBAR



KLIMANEUTRALER UND KOSTENLOSER VERSAND

Jetzt gleich bestellen auf

claro.at

Starten Sie gut in den Tag

Good Morning!



Sind Sie auch „Team Frühstück“? Perfekt, dann tischen Sie beim nächsten Mal Waffeln, ayurvedischen Milchreis und das allseits beliebte Life Changing Bread auf!

Kräuter-waffeln mit Cottage Cheese

■ Portionen: 6

Zutaten

150 g weiche Butter
plus etwas zum Einfetten
4 Eier, 1 TL Salz
100 g Speisestärke
100 g Weizen- oder Dinkel-
mehl
½ TL Backpulver
2 EL gehackte glatte Petersilie
2 EL gehackter Schnittlauch
½ TL schwarzer Pfeffer
½ TL Paprikapulver
½ TL frisch geriebene
Muskatnuss
Außerdem:
Waffeleisen
2 EL Hüttenkäse pro Portion
1 EL frisch gehackte Kräuter
gutes Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Eier, Salz, Speisestärke, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem homogenen Teig verrühren.

2. Dann die Kräuter und Gewürze unter den Teig mischen. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butter einfetten. Pro Waffel 2–3 Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Temperaturstufe ca. 3 Minuten backen.

3. Die gebackenen Waffeln auf Teller stapeln und mit Hüttenkäse und Kräutern toppen. Zum Schluss jeweils mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.



Ayurvedischer Milchreis

Zutaten

200–250 ml Milch
(z.B. Mandelmilch)
1 TL gemahlene Kurkuma
1 Msp. gemahlene Vanille
1½ TL Kokosblütenzucker
50 g Rundkornreis
(z.B. Arborio)
½ TL Zimt
1 EL Mandeln

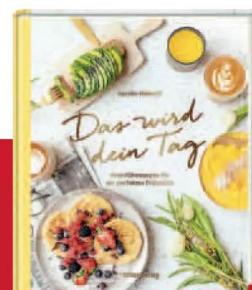
■ Portionen: 1

chen, den Reis zugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

3. Wenn der Reis die Milch komplett aufgenommen hat, aber noch zu bissfest ist, zusätzlich etwas Milch zugeben.

4. Den cremigen Reis in

ein Schälchen füllen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen und über den Milchreis geben. Die Mandeln hacken und darüberstreuen.





Life Changing Bread

■ Portionen: 1 Brot

Zutaten

145 g 4-Korn-Flocken
65 g Haselnüsse
135 g Sonnenblumenkerne
90 g geschrotete braune Leinsamen
4 EL Flohsamenschalen
2 EL Chiasamen
1 TL Salz
1 EL Agavendicksaft
3 EL Kokosöl
350 ml Wasser

Außerdem:

Kastenform (ca. 20 cm)
Kokosöl und Mehl für die Form

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Kokosöl einfetten und mit Mehl ausstäuben. Alle Zutaten, bis

auf Kokosöl und Wasser, gut miteinander vermengen.

2. Das Kokosöl erhitzen, mit dem Wasser zum Teig geben und gut unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform geben und mindestens 2 Stunden an einem trockenen kühlen Ort quellen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Form im Anschluss in den vorgeheizten Ofen schieben und das Brot 30 Minuten backen. Nach dieser Zeit das Brot aus der Form auf das Backblech stürzen und weitere 30 Minuten backen. Das Brot herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp. Das Brot schmeckt himmlisch mit süßem oder salzigem Belag.

Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

cooking.at

DAS 24/7 ONLINE PORTAL
FÜR KULINARISCHE VIELFALT

Auf cooking.at finden Sie täglich die besten Rezepte von Klassisch über Veggie bis Backen. Dazu alle Updates aus der Gastro-Szene.

JETZT GLEICH REINKLICKEN
ODER QR-CODE SCANNEN



www.cooking.at

Zum HERAUSNEHMEN & Sammeln:



**Andi & Alex
kochen für
COOKING**

JEDEN FREITAG ist in
COOKING „Andi & Alex
Tag“! Starten Sie die
Koch-Woche mit zwei
schmackhaften Rezep-
tenden österreichischen
Starköche.

Ihre Koch- Woche 14 Ideen für 7 Tage

Mit COOKING
fällt langwieriges
Planen für die ganze
Woche weg – denn
wir liefern Ihnen
jeden Tag zwei neue
Rezeptideen. Für
den großen und
kleinen Hunger!



FREITAG

23.6.



Zu Mittag

Tagliatelle mit Lachs von Alex Fankhauser

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 400 g fertiger Nudelteig (ausgerollt), 500 g Räucherlachs (in Scheiben), 1 Bund frische Dille, $\frac{1}{6}$ l Weißwein, 3 gehackte Schalotten, $\frac{1}{6}$ l Fischfond, $\frac{1}{4}$ l Obers, Salz, Pfeffer, 12 Kirschkparadeiser, $\frac{1}{6}$ l weißer Balsamico-Essig, 2 EL Zucker, 1 TL schwarze Pfefferkörner, Zitronensaft, Olivenöl

Zubereitung

1. Den Nudelteig in 15 cm lange Bahnen teilen und in 5 mm dicke Bandnudeln schneiden. Die Nudeln in gut gesalzenem Wasser kurz kochen, dann abschrecken. Den Räucherlachs in Streifen schneiden.

2. Die gehackten Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen

und mit dem Weißwein ablöschen. Einkochen lassen und mit Fischfond aufgießen. Wieder stark einkochen, Obers zugeben und aufkochen.

3. Den Balsamico-Essig erhitzen, Zucker und Pfefferkörner zugeben, die Paradeiser damit übergießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die gekochten Nudeln in der Weißweinsauce schwenken, Räucherlachsstreifen zugeben, mit Salz, Pfeffer sowie frisch geschnittener Dille abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten, mit Dille und den Paradeisern garnieren.

Am Abend

Lammstelze von Andi Wojta

■ Dauer: 2 h 45 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 4 kleinere hintere Lammstelzen, 4 angedrückte Knoblauchzehen, 5 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 1 geviertezte Zwiebel, Olivenöl, Salz, 800 g Dosenparadeiser, 2 Melanzani, 8 grüne Pfefferoni, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1EL gehackte Petersilie, 2 EL Ketchup, 1TL Zucker, Salz, Öl

Zubereitung

1. Die Lammstelzen jeweils auf ein großes Stück Alufolie setzen. Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Zwiebel zufügen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Die Lammstelzen in die Foliewickeln und gut verschließen. Auf einem Blech im Rohr bei 170°C ca. 2 Stunden braten.

2. Öl erhitzen, gehackten Knoblauch kurz anschwitzen. Paradeiser hinzufügen, aufkochen, Ketchup, Salz und Zucker beigeben. Etwa 2–3 Minuten leicht köcheln lassen, gehackte Petersilie unterheben und beiseitestellen. Melanzani waschen, in Scheiben schneiden, mit der Länge nach halbierten Pfefferoni in etwas Öl beidseitig scharf anbraten. In einer Schüssel Paradeissauce, Melanzani und Pfefferoni schichtweise einlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken und gut durchziehen lassen. Die fertigen Stelzen mit dem Melanzanigemüse anrichten.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG



Zu Mittag

Schweinsbraten

■ Dauer: 1h 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 1200g Schweinebraten mit Schwarze (aus der Keule), Salz, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl, 600 g festkochende Erdäpfel, 2 Zwiebeln, 450–500 ml Fleischfond

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Küchengarn in Form binden, salzen, pfeffern und in einem heißen Bräter mit Öl runderherum scharf anbraten. Die Erdäpfel schälen, waschen und in dünne Schei-

ben schneiden. Die Zwiebeln abziehen, in Spalten schneiden und mit den Erdäpfelscheiben um den Braten herum verteilen. Etwas Fond angießen, salzen, pfeffern und im vorgeheizten Ofen 60–70 Minuten schmoren. Dabei nach und nach den restlichen Fond angießen.

2. Den Braten aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben geschnitten mit dem Gemüse angerichtet servieren.

Am Abend

Mozzarella mit Erdbeer-Salat

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 250 g Erdbeeren, 1TL Staubzucker, 3–4 EL Balsamico, 1Prise Salz, 1Handvoll Basilikum, 1EL Kapern, 4 Kugeln Büffelmozzarella, 4 EL Traubenkernöl, Staubzucker

Zubereitung

1. Die Erdbeeren abbrausen und trocken tupfen. Anschlie-



ßend putzen und vierteln. In einer Schüssel mit dem Staubzucker, Essig und Salz vermischen. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und die Hälfte in Streifen schneiden. Unter die Erdbeeren mengen und 15 Minuten ziehen lassen.

2. Die Kapern fein hacken. Den Mozzarella abgießen und jede Kugel auf einen Teller setzen. Je mit 1 EL Öl beträufeln. Die Kapern und den Salat darauf verteilen. Mit Staubzucker bestäuben und mit übrigem Basilikum garniert servieren.

SONNTAG



Zu Mittag

Grießauflauf mit Himbeeren

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 500 ml Milch, 80 g Zucker, 150 g Hartweizengrieß, weiche Butter für die Form, 50 g weiche Butter, 2 EL Vanillezucker, 2 Eier, 1TL Zitronensaft, 100 g Topfen, 250 g Himbeeren

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Den Grieß unter Rühren einstreuen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern. Die Butter mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Dotter unter die Butter rühren. Die Ei klar mit dem Zitronensaft zu sehr steifem Schnee schlagen. Den Grießbrei löffelweise unter die Buttercreme rühren. Den Topfen unterziehen und den Eischnee unterheben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Die verlesenen



Himbeeren darauf verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Am Abend

Rindergeschnetzeltes mit Lauch

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 600 g Rindfleisch z.B. Hüfte, 3–4 cm Ingwerknolle, ca. 10 frische Knoblauchzehen, 2 Stangen Lauch (nur das Hell- und Dunkelgrün), 1 EL Erdnussöl, 2–3 EL helle Sojasauce

Zubereitung

1. Das Rindfleisch abbrausen, trocken tupfen und in



Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, den Ingwer fein würfeln und den Knoblauch halbieren. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Das Fleisch zusammen mit dem Ingwer und dem Knoblauch in einem Wok im heißen Öl 1–2 Minuten unter Rühren scharf anbraten. Den Lauch dazugeben und ein wenig Wasser angießen. Unter weiterem Rühren 2–3 Minuten garen und dabei die Flüssigkeit wieder verdampfen lassen.

3. Mit Sojasauce abschmecken und servieren. Dazu nach Belieben Reis reichen.

NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG

26.6.



Zu Mittag

Wraps mit Hummus, Zucchini und Paprika

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 250 g Zucchini, 2 Paprika (rot und gelb), 1-2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 1 Limette, 350 g Kichererbsen, 2 EL Tahina, 1 EL Olivenöl, ½ TL Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, der Länge nach vierteln und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, von Kernen und weißen Innenhäuten befreien und 2-3 cm groß würfeln. Alles Gemüse in einer Schüssel mit dem Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Mi-

nuten backen. Dabei ab und zu wenden.

2. Für den Hummus den Knoblauch schälen und die Limette auspressen. Die Kichererbsen abgießen und mit dem Knoblauch, Limettensaft, Tahina und Öl in den Mixer geben. Alles fein pürieren und falls nötig ein wenig Wasser untermischen. Mit gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Wraps in einer Pfanne ohne Fett ca. 30 Sekunden unter Wenden erwärmen. Mit dem Hummus bestreichen und mit dem Ofengemüse belegen. Von unten leicht einschlagen und von der Seite her einrollen.

Am Abend

Gemüsesticks im Roastbeefmantel

■ Dauer: 20 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 3-4 Karotten, 400 g weißer Rad, Salz, 1 Hand voll Koriandergrün, 16 Scheiben Roastbeef, ca. 1 EL Wasabipaste, 2 EL schwarzer Sesam

Zubereitung

1. Die Karotten und den Radis schälen und in dünne Stifte schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Den Koriander abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Roastbeefscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit je einem erbsengroßen Stück Wasabi bestreichen und mit den Gemüesticks belegen. Mit dem Koriander bestreuen und das Roastbeef über die Füllung einrollen. Mit dem schwarzen Sesam bestreut servieren. Dazu Dips nach Belieben reichen.



DIENSTAG

27.6.

Zu Mittag

Lauchkuchen mit Muskat

■ Dauer: 1h 20 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 450 g Blätterteig (TK), 3 Stangen Lauch, 2 EL Butter, 5 Eier, 250 ml Obers, 150 g Crème fraîche, 100 g frisch geriebener Käse, z. B. Bergkäse, Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl für die Arbeitsfläche, Butter für das Blech

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Lauch längs einschneiden, abbrausen, putzen und in schmale Ringe schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz andünsten, dann vom Herd nehmen und ziehen lassen.

2. Die Eier mit Obers, Crème fraîche und Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als das Blech ausrollen und ein gebuttertes



Backblech damit auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen. Den Lauch auf dem Boden verteilen, mit der Eiermischung begießen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Am Abend

Topfencreme mit Heidelbeeren

■ Dauer: 1h 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 200 g Heidelbeeren, 2 Blatt Gelatine, 120 ml Apfelsaft, 2 cl Cassis, Saft von 1 Zitrone, 2 EL Vanillezucker, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz, 400 g Topfen, 100 ml Buttermilch, 2 EL Orangensaft, 3-4 EL Staubzucker



Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft mit Cassis, Zitronensaft und Vanillezucker aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, die Heidelbeeren unterrühren und abkühlen lassen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen.

2. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Topfen mit Buttermilch, Orangensaft und Staubzucker cremig rühren. Den Eischnee unterziehen und in Gläser füllen. Etwa 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren die Heidelbeeren auf der Creme verteilen.

ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

28.6.



Zu Mittag

Räucherforelle mit Zucchinistreifen

■ Dauer: 20 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 600 g Zucchini, 1 milde, rote Peperoni, 2-3 Zweige Thymian, 2 EL Kürbiskernöl, Saft von 1 Zitrone, 1 TL getrockneter Oregano, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 250 g geräucherter Forellenfilets

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und die Enden entfernen. Mithilfe eines Spiralschneiders in feine Linguine-Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Thymian von den Stielen zupfen und mit Kürbiskernöl, Zitronensaft, Oregano, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Das Olivenöl in eine heiße

Pfanne geben. Die Zucchini hineingeben und bei kleiner Hitze 2-3 Minuten garen. Dann die Öl-Zitronensaft-Mischung zugeben, durchschwenken und abschmecken.

3. Die Fischfilets in kleine Stücke zupfen. Die Zucchinistreifen mit dem Fisch anrichten und mit Peperoniwürfeln bestreut servieren. Dazu nach Belieben Zitronenspalten reichen. (Tipp: Wer keinen Spiralschneider für die Linguine hat, kann die Zucchini auch mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden und diese als „Pappardelle“ servieren.)

Am Abend

Zuckerschotensalat

■ Dauer: 20 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 600 g Zuckerschoten, 2 Paradeiser, 2 EL Olivenöl, 3 EL Balsamico, 1 EL grober Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL Schnittlauchröllchen, 40 g Parmesan am Stück

Zubereitung

1. Die Zuckerschoten waschen, putzen und in kochen-

dem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Paradeiser waschen, würfeln und mit den Zuckerschoten vermengen. Aus dem Öl, dem Essig, dem Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing rühren. Die Schnittlauchröllchen untermischen und mit Zuckerschoten-Salat vermengen.

3. Den Salat auf Schalen verteilen und den Parmesan darüber hobeln.



DONNERSTAG

29.6.

Zu Mittag

Paradeiser-Brot-Suppe

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote, 600 g Paradeiser, 4 EL Olivenöl, 2 Handvoll Basilikum, 400 g Weißbrot vom Vortag, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren, Kerne herausschaben und klein würfeln. Die Paradeiser mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Paradeiser halbieren, den Stielansatz herausschneiden, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch würfeln.

2. 3 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig schwitzen. Die Paradeiser und ca. 200 ml Wasser dazugeben und bei geöffnetem Topf ca. 15 Minuten dicklich einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.



Das Weißbrot von der Rinde befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

3. Brot und Basilikum zur Suppe geben und weitere ca. 5 Minuten kochen. Das Brot sollte der Suppe eine sämige Konsistenz verleihen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, das übrige Olivenöl darüber trüpfeln und servieren.

Am Abend

Spargelsalat mit Pute

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 800 g weißer Spargel, Salz, 2-3 EL Zitronensaft, 500 g Putenbrust, 2 EL Pflanzenöl, Pfeffer, 1/4 Ananas, 150 g Kirschparadeiser

Zubereitung

1. Den Spargel schälen und die Stangen in einen Dämpfereinsatz legen. Salzen und mit



1-2 EL Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt über kochendem Wasser ca. 20 Minuten mit leichtem Biss gar dämpfen. Anschließend schräg in Stücke schneiden.

2. Die Pute abbrausen, trocken tupfen und würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl 3-4 Minuten goldbraun braten.

3. Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Die Paradeiser waschen und vierteln. Alle vorbereiteten Salatzutaten vermengen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und noch lauwarm servieren.

Profi

KÜCHE

Genuss in 5 Gängen

AMOUSE-BOUCHE

Gruß der Küche
2018 ALMERITA SICILIA
DOC BRUT (Chardonnay)

-PESCE DISCOGLIO IN GUZZETTO

Gedünsteter Felsenbarsch,
Couscous, Ricotta,
Scogliosauce
2020 NOZZE D'ORO
SICILIA DOC (Inzola,
Sauvignon Blanc)

-SPIEDINO DI POLPO E RAPE

Oktopus, auf Holzkohlen
gekochter Rote-Rüben-Kohl-
rabi-Spieß, Salsa verde
2020 NOZZE D'ORO SICI-
LIA DOC (Inzola, Sauvignon
Blanc)

-IL TIMBALLO DI CASA TASCA D'ALMERITA

Gebackene Pasta mit sizilia-
nischem Ragout, Melanzani,
Fleischbällchen, Vanille-
Béchamelsauce,
Cosacavaddu Käse
2019 VIGNA SAN FRAN-
CESCO DOC (Chardonnay)

-AGNELLO ROSSO DEL CONTE

In Rosso del Conte-Wein ma-
rinierter Donauland-Lamm,
Frikasseesauce, Pilze
2017 ROSSO DEL CONTE
CONTEA DI SCLAFANI
DOC (Nero d'avola,
Perricone)

-CASTAGNOLE FRITTE

Brandteig, Crème Chantilly,
Auswahl an Beeren,
Schlagobers
2020 CAPOFARO BIANCO
IGT SALINA (Malvasia)

5-Gänge-Menü, Wein-
begleitung 150 Euro/Person
29. Juni 2023, 18.30 Uhr

SIZILIEN LÄSST GRÜS-
SEN. Ciccio Sultanoud
Francesco Milicia (Chef
de Cuisine) servieren ein
spektakuläres Menü!



COOKING-
Eventtipp #2:
**Kräuter-
reich &
Tement**



**4-HAUBEN-KOCH
MEETS 5-TRAUBEN-
WINZER** – wenn das nati-
onal wie international
vielfach prämierte süd-
steirische Weingut Te-
ment bei Spitzenkoch Vi-
tus Winkler im Genießer-
hotel Sonnhof in St. Veit
im Pongau zu Gast ist, ist
ein kulinarisches Genuss-
Erlebnis vorprogrammiert.

Am 30. Juni (ab 18.30
Uhr) haben die Winzer ih-
re besten Weine im Ge-
päck und begleiten har-
monisch das 5-Gänge-
Menü (inkl. Weinbeglei-
tung, 189 Euro/Person)
von Vitus Winkler.

Tischreservierung unter
[sonnhof-vituswinkler.at/
de/kulinarik/gourmet-
events/](http://sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/gourmet-events/)

COOKING-Eventtipp #1 **La Dolce Vita mitten in Wien**

Gaumenspektakel. Genießen
Sie einen besonderen Abend
im Pastamara – Bar con Cuci-
na mit sizilianischen Köstlich-
keiten des Zwei-Sterne-Kochs
Ciccio Sultano, dessen Speisen
von den außergewöhnlichen
Weinen des Guts Tasca D'Al-
merita aus Sizilien begleitet
werden. Seit über acht Genera-
tionen produziert die Grafen-
familie Tasca D'Almerita ihre
hochwertigen Weine in Sizili-
en auf fünf verschiedenen

Weingütern. Die Bewahrung
der Tradition und die Erhal-
tung eines jeden Ökosystems
in ihrem Besitz hat höchste
Priorität und zeichnet sie aus.
Für alle, die es kaum erwarten
können, verraten wir bereits
das Menü (siehe links). Reser-
vieren Sie Ihren Tisch telefo-
nisch unter +43 131188150, per
E-Mail an vienna.restaurant@ritzcarlton.com oder persön-
lich im Pastamara – Bar con
Cucina. Buon appetito!



COOKING-Buchtipp: **Das Sizilien-Kochbuch**

Kulinarische Entdeckungsreise durch Sizilien. Andreas
Hoppe hat die ursprünglichsten Rezepte der sizilianischen
Küche eingefangen – eine Küche, die geprägt ist von den Ein-
flüssen anderer Kulturen, die ihr heute außerhalb von Italien
hohes Ansehen verschafft haben. Südwest/25,90 Euro



Außergewöhnliche Küchenlinie

Ein Platz zum Essen



Klemens Schraml war jahrelang in Europas besten Küchen unterwegs, ehe es ihn in heimische Gefilde zurück zog. Nachdem er 2018 die elterliche Wirtschaft im oberösterreichischen Großraming im Nationalpark Kalkalpen völlig umgestaltete, avancierte diese auf Anhieb zum Hotspot für Gourmets.

Brieftaube & Grünes Curry

■ Portionen: 4

Zutaten

2 Stk. Bresse-Tauben
im Ganzen

Taubenpraline:

4 Taubenschlegel mit Kralle
50 g Sauerrahm
4 g Salz, weißer Pfeffer
1 Zitrone, 1 Ei, 50 g Mehl
50 g Paniermehl

Taubenhaut-Grammeln:

Taubenhaut von 2 Tauben
10 g Honig
5 g Fenchelsaat
5 g Rosabeeren
2 g Wacholderbeeren

Taubenjus und -brust:

2 Stk Taubenkarkasse
4 Stk Taubenbrust
Salz, Xanthan

Grünes Curry:

100 g Thai Basilikum
100 g Koriander
2 Knoblauchzehen
1 weiße Zwiebel, 20 g Ingwer
2 Stk Zitronengras
5 Blätter Lime Leaves
2 Limetten, 200 g Spinat
1 Thai Chili, 20 g Galgant
1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Piment, 1 TL Sternanis
5 g Salz

Kokosnussmilch und Gemüse:

250 ml Kokosmilch
50 g wilder Brokkoli
50 g Erbsenschoten
50 g Keniaabohnen
50 g Zucchini
1 g Xanthana, 3 g Salz

Zubereitung

Die Taube. In diesem Gericht geht es darum, die ganze Taube zu verwenden, denn auch der Kopf gibt sehr viel Geschmack ab. Es ist das einfache Aroma des Blutes, das dieses Gericht so intensiv macht. Erfrischend wird das Gericht durch das grüne Curry.

Zerlegen Sie die entfiederten Tauben mit Kralle und Kopf in ihre Einzelteile. Dazu trennen Sie die Beine samt Schlägel direkt an der Hüfte ab. Die Brüste lösen Sie, indem Sie erst

das Messer entlang des Brustbeines führen und anschließend vom Bug bis zum Gabelbein vorsichtig ablösen. Der Kopf kann an der Karkasse bleiben. Die Haut an der Taube muss für dieses Rezept ebenso separiert werden. Nun haben wir vier Teile der Taube, die wir verarbeiten.

Taubenpraline. Die Keulen von der ober nach Unterseite einschneiden, um den Mittelknochen zu entfernen. Nun mit Sauerrahm Salz, Pfeffer und Zitrone würzen. Den Sauerrahm ca. 4 Stunden in das Fleisch einziehen lassen. In einer Kugelsilikonform einfrieren, um später das Panieren zu erleichtern. Die gefrorenen Kugeln mit Mehl bestäuben und in Ei und Paniermehl panieren.

Taubenhaut-Grammeln. Die Taubenhaut in Stücke schneiden und langsam in der Pfanne ausschmelzen, damit sich das Fett löst und die Haut knusprig wird. Anschließend das Fett separieren und die knusprige Haut gut abtropfen lassen. Eventuell etwas trocken. Die Gewürze in einer Pfanne trocken rösten und abkühlen lassen. Nun die Taubenhaut mit Honig und den Gewürzen in einem Mörser zerkleinern.

Taubenjus und -brust. Die Karkasse von den Tauben mit 4 g Salz vakuumieren und bei 70 Grad für 6 Stunden garen. Den Saft gut abtropfen lassen und bei 80 Grad im Topf mit Xanthan emulgieren, bis das Taubenfett in der Sauce eingearbeitet ist. Die fertige Sauce mit den Taubenbrüsten vakuumieren und bei

56 Grad 1 1/2 Stunden garen.

Grünes Curry. Alle Zutaten putzen und schälen, und in kleine Würfel schneiden. Um den Schärfegehalt zu bestimmen, kann man die Chili-Kerne entfernen. Sobald alles hergerichtet ist, alles gut und lange mixen, bis eine homogene Paste entsteht. Danach durch ein Sieb passieren, um gröbere Stücke zu vermeiden. Die fertige Paste über Nacht kalt stellen damit sich die Aromen verbinden können.

Gebundene Kokosnussmilch & Gemüse. 250 ml Kokosmilch aufkochen, mit Xanthan abbinden und mit Salz würzen. Das Gemüse putzen und in

die gewünschte Form schneiden, je nach Gemüse in 3–5 cm große Teile, um den gewissen „Curry Style“ zu erwirken.

Servieren. Die Taubenbrüste bei 56 Grad warm stellen über einen Zeitraum von 20 Minuten. Die Taubenpralinen bei 180 Grad für 4 Minuten schwimmend backen. Das Gemüse anbraten und in die abgebundene Kokosmilch beifügen und mit der grünen Currysauce verbinden, bis es eine glatte Sauce ergibt. Als Topping für das Gericht nehmen Sie die Taubenhaut-Grammeln und etwas von dem Thai-Basilikum und dem Koriander.





Erdbeer-Pavlova

■ Portionen: 4

Zutaten

Erdbeerkompott:

500 g frische Erdbeeren

50 g Gelierzucker 1:1

4 Dash Zitronensaft

Erdnussstreusel:

340 g Zucker

112 g Butter

60 ml heller Maissirup

250 g geschälte Erdnüsse

10 g Salz

3,5 g Natron

Vanilleschaum:

550 ml Milch

1 Vanilleschote

200 g Kristallzucker

30 g Maizena, 4 Eigelb à 20 g

1 Blatt Gelatine

Erdbeergips:

15 g Eiweißpulver

130 g Wasser

10 g Apfel Balsamico

50 g Zucker

50 g Isomaltulose

Sauerklee

frische Erdbeeren

Zubereitung

Erdbeerkompott. Für das Erdbeerkompott die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und den Stielansatz entfernen. Anschließend die Früchte vierteln. Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker (je nach Süße der Erdbeeren kann das auch mehr sein) und Zitronensaft in einem kleinen Topf etwa 5 Minuten lang bei geringer Hitze köcheln lassen, sodass ein Kompott entsteht. Zum Schluss das Erdbeerkompott abkühlen lassen und kaltstellen.

Erdnussstreusel. Zucker, Butter und Maissirup mit 120 ml Wasser mischen und bei mäßiger Hitze aufkochen. Die Erdnüsse hinzufügen und den Zucker zu hellem Karamell kochen – dabei häufig umrühren. Salz und Natron gut untermischen

und alles 1 Minute weiterköcheln lassen. Die karamellisierten Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Abschließend im Standmixer zu feinen Streuseln verarbeiten.

Vanilleschaum. 500 ml Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Maizena mit 50 ml Milch mischen und zu der kochenden Flüssigkeit geben und mitkochen lassen, bis es andickt. Vom Herd nehmen und das Eigelb mit Hilfe des Stabmixers einmischen und dann die Gelatine dazugeben.

Erdbeergips. Das Eiweiß-Pulver in 100 g Wasser auflösen. Das restliche Wasser mit Essig, Zucker und Isomaltulose anrühren und auf 121°C erhitzen. Während das

Karamell erhitzt, schlagen Sie das Eiweiß komplett aus. Sobald das helle Karamell fertig ist, schlagen Sie es unter das Eiweiß, bis die Baiser etwas ausgekühlt ist. Den Ofen auf 55°C erhitzen. Das Baiser auf einer Silpatmatte ausstreichen, mit getrocknetem Erdbeerpulver bestreuen und 12 Stunden im Ofen trocknen lassen.

Servieren. Zuerst die Streusel auf den Teller legen und mit dem Vanilleschaum bedecken. Erdbeerkompott und frische Erdbeeren mischen und im Schaum verteilen. Alles mit dem Erdbeergips und dem Sauerklee bedecken.

RAU – NATURE-BASED CUISINE
Pechgraben 23
4463 Großraming
www.im-rau.com

Süße KÜCHE

Bundesländer-Ranking: Top 3

WIEN

1. Gelati Serafini
2. Eissalon Dolce Vita
3. Die Eismacherei

NIEDERÖSTERREICH

1. Eissalon Isola Bella
2. Gelato Battistin
3. Provenzano

BURGENLAND

1. Café Crustulum
2. Tropicale
3. OnIce

OBERÖSTERREICH

1. Café Konditorei Mühlbacher
2. Rössl's Frozen Joghurt
3. Café Konditorei Ottet

STEIERMARK

1. Die Eisperle
2. Die Drogerie Eismanufaktur
3. Gelateria Reina

KÄRNTEN

1. Morle Eissalon
2. Zia Emma Gelateria Artigianale
3. Café Prisse

SALZBURG

1. Alpz gelato & cafe
2. Da GiGi Gelateria
3. Fischer DAS Eis

TIROL

1. Eis Leis
2. Eva's Eisdeal
3. Eisdirlndl

VORARLBERG

1. Eismanufaktur Kolibri
2. Linda's Ice Cream
3. D'Eisprinza z' Bludaz

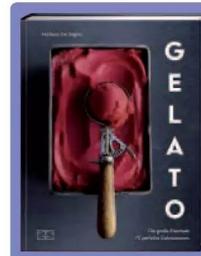
Das gesamte Voting finden Sie online unter falstaff.at



COOKING-News Österreichs beste Eissalons

Lust auf Eis? Im Falstaff-Voting wurde jüngst für die beliebtesten Gelato-Adressen des Landes gestimmt. In Wien konnte sich mit fast 25 Prozent der Stimmen erneut das „Gelati Serafini“ als unangefochtener Favorit behaupten. Im Burgenland führt mit dem „Café Crustulum“ ebenfalls der Vorjahressieger die Spaltenliste an. In Niederösterreich überholte der „Eissalon Isola Bella“ in Groß-Enzersdorf knapp den letztjährigen Spit-

zenreiter „Il Gelato Battistin“ und in Oberösterreich konnte abermals die „Konditorei Mühlbacher“ überzeugen. In der Steiermark schaffte „Die Eisperle“ aus Graz den Sprung von Platz zwei im Vorjahr heuer auf Platz eins. In Kärnten, Salzburg, Tirol und Vorarlberg konnten sich mit dem „Morle Eissalon“, dem „Alpz gelato & cafe“, „Eis Leis“ sowie der „Eismanufaktur Kolibri“ die Vorjahressieger durchsetzen. Ice, Ice, Baby!



COOKING-Buchtipp: Gelato

75 perfekte Eiskreationen. Das Standardwerk für ambitionierte Hobbyköche, mit großer Eis- schule und der Formel für bestes Eis. Tauchen Sie mit Gelatiere Stefano De Giglio in die Kunst des Eismachens ein. ZS Verlag/36 Euro

Thema der Woche:
Eiskalte News

NUSSYY® BIO EIS AM STIEL. Hergestellt in Italien ist das vegane, fettarme Eis (ohne Zuckerzusatz) in den drei Sorten Erdbeere, Schokolade und Himbeere erhältlich. SPAR/3,99 Euro



COOKIE CONE EXTREME. Cremiges Eis trifft auf knusprigen Keks. Ab sofort in den Sorten „Vanille“ und „Erdbeer“ erhältlich. LH/7,99 Euro



MILKA STIELEIS. Inspiriert von drei beliebten Milka MMXX-Schokoladentafeln gibt es heuer ein neues Stieleis-Trio. LH/4,99 Euro

Beeren, Maracuja und vieles mehr

Oh, du süßer Sommer



COOKING lädt zum sommerlichen Plausch
– mit dabei: Diverse Naschereien, die
perfekt zur Jahreszeit passen!

Pistazien-Torteletts

mit Amaretto-Beeren

- Dauer: 1h 50 min
- Schwierigkeit: schwierig
- Portionen: 8

Zutaten

Für den Mürbteig:

250 g Mehl
70 g feiner Zucker
1EL Vanillezucker
1Prise Salz, 1Ei
125 g kalte Butter
Mehl; zum Arbeiten
Hülsenfrüchte; zum Blindbacken

Für den Belag:

Butter; für die Förmchen
300 g Beeren, 4 cl Amaretto
Staubzucker

Für die Pistaziencreme:

200 ml Milch, 200 ml Obers
80 g Staubzucker
1TL Vanilleextrakt
30 g Speisestärke
90 g Pistazienkerne; geschält
160 g weiche Butter

Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zufügen. Die kalte Butter in Stücken auf dem Mehlrand verteilen. Alles krümelig hacken, dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einschlagen und ca. 30 Minuten kühlen lassen.

2. Für den Belag die Beeren waschen, ggf. putzen oder abzupfen und trockentupfen. Mit dem Amaretto und 1 EL Staubzucker vermengen und bis zur Verwendung marinieren.

3. Für die Creme die Milch mit dem Obers,

Vanilleessenz und der Stärke in einem Topf glattringen. Unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis die Creme andickt, beiseitestellen und die Creme ca. 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. 8 Tortelettformchen (ca. 8-10 cm Durchmesser) mit Butter fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die vorbereiteten Tortelettformchen damit auslegen.

5. Mit einer Gabel den Boden einige Male anstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten bedecken und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten blind backen. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und die Böden in ca. 5 Minuten goldbraun fertig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

6. Die Pistazienkerne grob hacken und mit der Creme fein pürieren. Die Butter weißcremig schlagen, anschließend löffelweise unter die Pistaziencreme rühren.

7. Die Böden vorsichtig aus den Förmchen lösen, mit der Pistaziencreme füllen und die marinierten, abgetropften Beeren darauf verteilen. Die Törtchen leicht mit Staubzucker besieben und servieren.



Pina-Colada-Panna-Cotta

- Dauer: 4h 35 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

Für das Panna Cotta:

3 Blätter Gelatine
150 ml Obers
150 ml Kokosmilch
60 g Zucker

Für das Fruchtgelee:

3 Blätter Gelatine
125 ml Maracujasaft
100 ml Ananassaft
4 cl Rum, weiß

Außerdem:

150 g Ananas-Fruchtfleisch
2 Maracuja
80 g Kokosnussfruchtfleisch
4 Ananasblätter; Bio
2 g Minze; Blätter

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers und Kokosmilch in einem Topf zusammen mit dem Zucker erhitzen. Vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

2. Das Kokosobers auf 4 Gläser (à ca. 200 ml) ver-

teilen und 2 Stunden schräggestellt kühlen, bis die Masse fest ist.

3. Für das Fruchtgelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maracuja- und Ananassaft mit Rum mischen. Gelatine ausdrücken und mit 2 EL der Mischung erwärmen und auflösen. Etwas kalte Saftmischung unterrühren, dann Gelatine unter restliche Saftmischung mengen.

4. Ananas in 4 dünne Scheiben schneiden und in die Gläser geben. Mit der Saftmischung auffüllen und 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Servieren die Maracuja halbieren, ausschneiden und in die Gläser verteilen. Die Panna Cotta mit fein gehobeltem Kokosnussfruchtfleisch, Ananasblättern und Minze garnieren.



Eiskaffee-Torte

■ Dauer: 1h 30 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 1 Form, 26 cm

Zutaten

200 g Biskotten
600 g Schlagobers
20 g Kaffeepulver; instant
100 g Zucker
15 g Gelatine-Fix
80 ml Kaffee; kalt
2 EL Amaretto
1 EL Kakaopulver

Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (ca. 26 cm) mit Backpapier bespannen und komplett mit Biskotten auslegen. Bei Bedarf zurechtschneiden. Obers aufschlagen, dabei Instant-Kaffeepulver, Zucker und Gelatine einrieseln. So lange schlagen, bis das Obers steif ist.

2. Die Hälfte der Creme in die Form geben und glatt streichen. Eine Schicht Biskotten darauflegen und leicht andrücken. Kaffee mit Likör mischen und die Biskuits damit bepinseln. Übrige Creme daraufgeben und wellig verstreichen. Die Torte ca. 1 Stunde tiefkühlen.

3. Kurz vor dem Servieren Torte aus dem Gefrierfach holen, auf eine Tortenplatte setzen und leicht mit Kakaopulver bestäuben.



Straciella-Kirsch-Schnitten

■ Dauer: 2h 25 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 20 Stück

Zutaten

Für das Kompott:

750 g Schattenmorellen;
Abtropfgewicht
350 ml Kirschsaft; von den abgetropften Kirschen
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/4 Zimtpulver, 50 g Zucker

Außerdem:

600 g Karamellkekse
750 g Topfen, Magerstufe
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 g Zartbitter-Schokolade;
geraspelt
400 g Obers
3 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

1. Kirschen abgießen und dabei den Saft auffangen. Etwa 5 EL Kirschsaft mit dem Puddingpulver, Zimt und Zucker glattrühren. Restlichen Saft aufkochen. Das angerührte Puddingpulver zugeben und 2-3 Minuten aufkochen. Kirschen zugeben und das Kompott zur Seite stellen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Einen Backrahmen (ca. 25 x 35 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Boden mit der Hälfte der Kekse belegen.

3. Topfen mit Zucker, Vanillezucker und Scho-

kolade verrühren. Obers mit Sahnesteif steif schlagen. Obers unter die Creme heben. Ein Drittel Creme auf den Keksen verstreichen. Kirschfüllung auf der Creme verstreichen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

4. Übrige Creme esslöffelweise daraufgeben, vorsichtig verstreichen. Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Kuchenoberfläche mit restlichen Keksen belegen, Backrahmen entfernen und in Stücke schneiden.



Kokosnussmousse mit Vanillebiskuit und Beeren

■ Dauer: 60 min
■ Schwierigkeit: mittel
■ Portionen: 4

Zutaten

2 Eier
50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
60 g Mehl
1 Msp. Backpulver
150 ml Kokoscreme
200 ml Obers
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Topfen, Magerstufe
50 g Staubzucker
2 EL Kokoslikör; oder Kokossirup
1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Ribisel
4 TL Kokosraspeln

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Für den Biskuit die

Eier mit dem Zucker und der Vanille cremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und unterheben.

3. Die Masse auf das Blech streichen und im Ofen 15–20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und in kleine Stücke zerbröckeln. Auf 4 Dessertgläser verteilen.

4. Für die Mousse die Kokoscreme mit dem Obers und dem Sahnesteif luftig aufschlagen. Den Topfen mit dem Staubzucker und Likör cremig rühren und das Kokosobers unterheben.

5. In die Gläser auf den Biskuit füllen. Die Beeren verlesen und auf die Mousse setzen. Mit den Kokosraspeln bestreut servieren.

Schokopalatschinken mit Vanillecreme und Pfirsichsalsa

■ Dauer: 1h 05 min
■ Schwierigkeit: mittel
■ Portionen: 4

Zutaten

Für die Palatschinken:

300 ml Milch, 150 g Mehl
2 EL Kakaopulver, 2 Eier
2 EL flüssige Butter
1 EL Zucker, 1 Prise Salz
Butter; zum Braten

Für die Creme:

250 g Mascarpone
3 EL Vanillezucker
100 ml Obers
Für die Salsa:
2 Pfirsiche
2 Stängel Minze
1 EL Zucker, braun
1 EL Limettensaft

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch mit dem Mehl und dem Kacao glatkrähen. Die Eier zufügen und untermischen. Die flüssige Butter mit dem Zucker und Salz unterrühren. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung den Mascarpone mit dem Vanillezucker verrühren. Das

Obers steifschlagen, unterziehen und bis zum Füllen kalt stellen.

3. Für die Salsa die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und die Hälften klein würfeln. Die Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Die Pfirsiche mit der Minze, dem Zucker und Limettensaft vermengen und ziehen lassen.

4. Zum Ausbacken jeweils etwas Butter in eine heiße Pfanne geben und den Pfannenboden dünn mit Teig bedecken. Bei mittlerer Hitze knapp 1 Minute goldbraun backen, dann wenden und ca. 1 Minute auch auf der zweiten Seite backen.

5. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren bis alle 8 dünnen Palatschinken gebacken sind. Aufeinander auf einen Teller legen.

6. Die Palatschinken jeweils mit etwas Creme bestrichen und falten. Die Salsa darüber verteilen und servieren.



Zitrone trifft auf Minze

Einfach

erfrischend

Lust auf Bowle, Tarte und Eis? Dann lassen Sie sich unser Trio nicht entgehen, denn hier treffen zwei Komponenten aufeinander, die richtig gut miteinander harmonieren!



Zitronen-Minz-Bowle

- Dauer: 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8–10

Zutaten

- 3 Orangen, Bio
- 5 Limetten, Bio
- 220 g Zucker
- 2 Handvoll frische Minze
- 1/2 l Maracujasafte
- 200 ml Orangensaft
- 250 ml Rum, weiß
- 300 ml Bitter Lemon
- 650 ml Mineralwasser; zum Auffüllen

Zubereitung

1. Die Orangen und Limetten unter heißem Wasser abbrausen. 3 Limetten vierteln und mit dem Zucker in einer Schüssel zerquetschen. In ein Bowlegefäß geben. Die übrigen Limetten und Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Minze waschen und trockenschütteln. Die Säfte, den Rum, Bitter Lemon und die Minze der Limetten-Zucker-Mischung zufügen. Mit Mineralwasser auffüllen. Mit Eiswürfeln und in Gläser gefüllt servieren.

Zitronen-Minz-Tarte

- Dauer: 4 h 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 6–8

Zutaten

1 Handvoll Minze; Blätter
250 ml Obers, 3 Blatt Gelatine
150 g Butterkekse
125 g Haferkekse
110 g Butter; flüssig;
und für die Form
50 ml Zitronensaft
400 g Frischkäse, 80 g Zucker
2 TL Zitronenabrieb, Bio
Lebensmittelfarbe; grün
1 EL Zitronenschale; in langen
Zesten
1 EL Basilikum; Blätter, zum
Garnieren

Zubereitung

1. Die Minze abbrausen, trocken tupfen und die Hälfte der Blätter beiseitelegen. Das Obers aufkochen, die übrigen Minzblätter einlegen, den Topf von der Hitze nehmen und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarteform mit Hefeboden und geradem Rand (ca. 11 x 35 cm) mit Butter fetten.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Beide Kekssorten im Blitzhacker

zerbröseln, aber nicht zu fein zerkleinern, dann mit der flüssigen Butter mischen. Die Masse als Boden in die Form drücken und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Restliche Minzblätter bis auf 5–6 Stück für die Garnitur mit dem Zitronensaft fein pürieren. Das aromatisierte Obers durch ein Sieb in einen Topf passieren, nochmals kurz erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

5. Den Frischkäse mit dem Zucker, der Zitronensaft-Minz-Mischung und dem Zitronenabrieb glattrühren, 3–4 EL der Creme abnehmen und mit dem Minzobers verrühren. Die angerührte Gelatinemischung unter die übrige Frischkäsemasse rühren und diese nach Belieben mit Lebensmittelfarbe in der gewünschten Intensität hellgrün einfärben.

6. In die Form geben, glattstreichen und mindestens 3 Stunden kühlen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte geben. Mit Zitronenzesten, übrigen Minzblättern sowie den Basilikumblättern garnieren und servieren.



Zitronen-Minz-Sorbet

- Dauer: 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 2–4

Zutaten

4 Äpfel, Granny Smith
3 Handvoll Crushed Ice
2 EL Staubzucker
1 Handvoll Minze; Blätter
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und trocken tupfen. Längs in dünne Scheiben schneiden, dabei das Kernhaus entfernen. Das Crushed Ice mit Staubzucker, Minze und Zitronensaft kurz in einem starken Mixer zerkleinern.

2. Die Apfelscheiben auf Teller stapeln, das Zitronen-Minz-Eis in kleinen Gläsern dazu stellen und sofort servieren.

MUST-HAVE SOMMER 2023:

Kupferberg Sekt Rosé im Flamingo-Outfit



Der Sommer steht vor der Tür: Rechtzeitig zum Beginn der warmen Jahreszeit präsentiert sich Kupferberg Rosé wieder in seiner beliebten Limited Summer Edition, die ex-

klusiv für den österreichischen Markt entwickelt wurde. Der Trend zum Rosésekt ist ungebrochen, und das beliebte Flamingo-Flaschendesign mit tropischem Touch macht Lust auf coole Sommerpartys und ist nicht nur ein genussvolles Sammelobjekt, sondern auch ein stylisches

Mitbringsel. Kupferberg Sekt Rosé besticht durch seine farbenfrohe Leichtigkeit und seine fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Er passt zu Vorspeisen und Desserts, aber er schmeckt auch hervorragend als Aperitif oder Mixgetränk.

[shop.sektgenuss.at](#)



Fotos: Kupferberg Sekt

COOKING neu am 30.6.

In unserer nächsten Ausgabe von COOKING dürfen Sie sich unter anderem auf diese köstlichen Themen freuen!



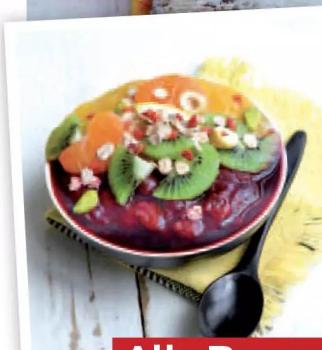
Zu Besuch im JOLA

VEGAN FÜR GENIESSEN! Jonathan Wittenbrink und Larissa Andres servieren im JOLA Veganes auf Topniveau.



Vegane Kuchenträume

NACHTISCH, BITTE – aber diesmal pflanzenbasiert. Ein Hit für jeden, der Desserts schlichtweg liebt!



Alle Rezepte auf cooking.at

– 24 Stunden täglich

GEWINNSPIEL der Woche

Der Sommer steht vor der Tür – rechtzeitig zum Beginn der warmen Jahreszeit präsentierte sich Kupferberg Rosé wieder in seiner beliebten Limited Summer Edition, die exklusiv für den österreichischen Markt entwickelt wurde. Kupferberg Rosé besticht durch seine farbenfrohe Leichtigkeit und seine fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Er passt zu Vorspeisen und Desserts, schmeckt aber auch hervorragend als Aperitif oder Mixgetränk. Auf www.cooking.at verlosen wir 5x2 Flaschen der Kupferberg Sekt Rosé Limited Summer Edition!



Ihr neues
ONLINE-
PORTAL



DAS IST COOKING.AT! 24 Stunden täglich – 7 Tage die Woche sind hier alle Rezepte verfügbar.



ÜBERSICHTLICH. Jedes Rezept Schritt für Schritt; Einkaufsliste, Zubereitung, Preiskategorie ...



DER SCHNELLSTE WEG ZU COOKING.AT
Einfach mit der Handy-Kamera einscannen und loskochen!

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Corinna Scharfegger, Kornél Schulteisz

Online: www.cooking.at

Desirée Fellner (Ltg.)

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Semina Kovacevic, Larissa Reisenbauer, Patricia Steger

Druck: Media Print GmbH, Wien Kontakt: Tel.: 0508811

E-Mail: cooking@oe24.at Online: www.cooking.at

Preis: Alle Informationen zu unseren Angeboten finden Sie unter www.abo.oe24.at. Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking abrufbar.

Kommen Sie **fit & gesund** durch den heißen Sommer

gesund24.at
Nummer 2/2023 12. Juni 2023 € 4,90

gesund&fit
PREMIUM

Ihr bestes Gesundheits-Magazin

FIT FOR SUMMER

Die neue Model-Diät
Nie wieder krank auf Reisen
SUP-School
Schwitzen endlich stoppen
Safer Sun
Spa-Urlaub am See

Jetzt neu um nur
€ 4,90



gesund&fit



gesund24

Erhältlich in Ihrer Trafik und in jedem Supermarkt



Bringt Schwung in jede Küche.

MESSERSERIE ICELINE
MADE IN TIROL

Die acht Messer der ICELINE bringen höchste Schnittqualität in jede Küche. Durch die perfekt abgestimmte Balance zwischen Klinge und Griff liegen die Messer jederzeit optimal in der Hand.

Erhältlich in unserem Onlineshop tyrolitlife.com

TYROLIT LIFE