Nr. 29 / 21. Juli 2023
www.cooking.at

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH-

BEST OF FLAMMKUCHEN

Knusprig und aromatisch

ZUM REINBEISSEN

Snack-Idee Sandwich

ERFRISCHEND SÜSS

Sommer-liebling Melone

Eiskalter Nachtisch

Eistorte und Eiskuchen für Naschkatzen

STEAKS, RIBS & ENTERTAINMENT

SALOON

DONAUZENTRUM

EIN ERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

DAS BESTE ESSEN
IM „WILDEN WESTEN“ WIENS

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

BURGER | STEAKS | RIBS
365 TAGE IM JAHR

Saloon | Donauzentrum, Brückenebene | Wagramerstrasse 79, 1220 Wien
Tel.: 01/ 203 45 95 | Fax: 203 84 12 | info@saloon.co.at | www.saloon.co.at

Editorial

Happy Friday!

Knuspriger Boden, hauchdünn ausgerollt, dann mit einer Reihe von köstlichen Zutaten belegt – ja, bei **Flammkuchen** kann man schon mal leicht ins Schwärmen geraten. Die Teigfladen sind aber auch wirklich toll – mein Favorit ist diesmal der Flammkuchen mit Melone, der schreit nämlich förmlich nach Sommer. Aber überzeugen Sie sich doch einfach selbst davon!

Apropos **Melone** – eine unserer liebsten Obstsorten ist nicht nur pur ein absoluter Traum, sondern auch im Dessert. Besonders die gefrorene Variante verspricht eine erfrischende Abkühlung. Für eiskalte Gabelbissen sorgen zudem unsere ebenso fruchtig-süßen Rezepte rund um den Jahreszeiten-Klassiker **Eistorte und -kuchen** – die Eyecatcher-Garantie bekommen Sie gleich mit dazu!

Diese und viele weitere Rezepte und News warten auf Sie – viel Spaß beim Schmökern!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 29

6 **GUSTO AUF FLAMMKUCHEN.** Diese Teigfladen schmecken richtig gut!

12 **SOWAS VON KÖSTLICH.** Mit einem gut belegten Sandwich liegt man stets richtig!

Andi & Alex

KOCH-WOCHE Die heimischen Spitzengastronomen liefern Ihnen jede Woche Ideen für die Koch-Woche.

15

20 **NUR DAS BESTE** tischt Florian Unseld für seine Gäste auf!

24 **NACHTISCH, BITTE.** Lust auf Torte und Kuchen? Ja, aber diesmal in der Eisversion!

Seite 5

Kochen AKTUELL

6 Flammkuchen ist fertig!
Abwechslungsreich aufgetischt für jeden Geschmack.

12 Das perfekte Sandwich
Belegt, eingepackt und ruckzuck aufgegessen!

Seite 15

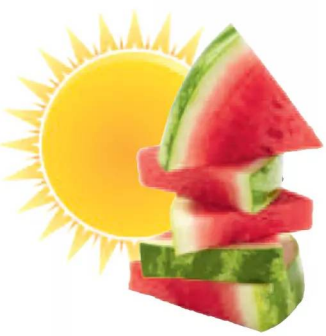
Koch WOCHE

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

Seite 19

Profi KÜCHE

20 Regionale Diversität
Saisonale Küche auf höchstem Niveau von Spitzenkoch Florian Unseld.



Seite 23

Süße KÜCHE

24 Gefrorene Eyecatcher
Der perfekte Nachtisch für heiße Sommertage!

28 Sommer, Sonne, Melone!
Das Obst im Dessert verpackt.

AM COVER Eistorten – alle Rezepte ab Seite 24

Coverfoto: StockFood; Hersteller, Getty, POST Family Resort

Tradition trifft auf Moderne beim Familienweingut Kornherr.

Familienweingut Kornherr

Hochqualitative Weine aus Weinviertler Familienhand.

Das Familienweingut Kornherr liegt im nordwestlichen Weinviertel, in Untermarkersdorf im Pulkautal. Das Weingut wird geleitet von Bernd Kornherr. Der Jungwinzer hat den Betrieb nach Abschluss der Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg vor fünf Jahren von den Großeltern übernommen. Im Jahr 2017 wurde eine neue Kellerei im Ort gebaut. Dazu kam noch ein Verkostungsraum, in dem der Winzer gern weinbegeisterte Gäste begrüßt. In der neuen Kellerei wurde eine Gärkühlung installiert, mit der es möglich war, die Qualität nochmals zu steigern. Das Weingut bewirtschaftet 15 Hektar Weingarten, in denen verschiedene Rebsorten angepflanzt werden.

Ausgewählte Sortenvielfalt

Die Hauptsorte des Betriebs ist der Grüne Veltliner, dazu gesellen sich noch typische Weinviertler Rebsorten wie Zweigelt und Blauer Portugieser. Weitere Rebsorten sind Roter Veltliner, Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Rivaner, Gelber Muskateller und Merlot. Die Böden im Pulkautal bestehen hauptsächlich aus Lehm und Löss. Durch gezielte Traubenausdünnung und weitere qualitätssteigernde Maßnahmen produziert das Weingut Kornherr Jahr für Jahr fruchtige, sortentypische Weine mit hoher Qualität.

WEINGUT KORNHERR
2061 Untermarkersdorf 32
+43 (0) 669/1734 2776
weingut-kornherr@gmx.at
www.weingut-kornherr.com

Besuchen Sie unseren Buschenschank!

Tage der offenen Kellertür!

TERMINE:
27. bis 31. Juli 2023
und
3. bis 7. August 2023
Jeweils ab 16:00 Uhr

Toptipp!

Jetzt bestellen: Top-Sommerangebot

Jeweils zwei Flaschen:

- Sauvignon blanc 2022
- Riesling 2022
- Chardonnay 2022
- Rivaner 2022
- Rosé 2022
- Merlot 2021

Statt € 80,20 erhalten Sie das **Sommerangebot um € 72,–** versandkostenfrei in ganz Österreich ab 12 Flaschen.

WERBUNG Fotos: Weingut Kornherr

WWW.WEINGUT-KORNHERR.COM

Kochen AKTUELL

Food-Expertin **Eva Mörwald**

Die Unterhitze ist entscheidend

Eva Mörwald setzt beim Flammkuchen auf das Programm „Pizzaplus“.

Das Geheimnis des perfekten Flammkuchens ist die Unterhitze. Wie der Name schon sagt, wurde der Flammkuchen ursprünglich auf offener Flamme von unten, also mit großer Unterhitze knusprig gebacken. Heute stehen uns weniger archaische Techniken zur Verfügung und so wird der famose Flammkuchen zum Blickrezept. Mein moderner V-Zug-Ofen hat das superpraktische Programm „Pizzaplus“, bei der die Unterhitze mit voller Leistung versorgt wird. Bis der Teig belegt ist, ist mein Ofen schon auf Betriebstemperatur. Sollten Sie dieses Gadget nicht zur Verfügung haben, tut's natürlich auch der klassische Pizzastein, der im Ofen oder auch auf dem Grill aufgeheizt werden kann – dauert ein bissl länger. Ist der Stein jedoch echt heiß, ist der Flammkuchen im Nu fertig. Übrigens, obwohl sonst gern auf der vegetarischen Seite, mache ich den Flammkuchen am liebsten ganz klassisch: Crème fraîche, Speck, Zwiebel und sonst nix. Mahlzeit!

Hersteller

ÜBER DEN DÄCHERN. In der neuen Kategorie hat das „Zoku Vienna“ gewonnen. Perspektivstraße 6 1020 Wien.

COOKING-News

Wiens schönste Schanigärten

And the winner is. Nach dem für den Wiener Tourismus sehr erfreulichen Frühling, mit wiedererstarkter Gastronomie und Hotellerie feierten die Touristiker der Bundeshauptstadt kürzlich den Start in die Sommersaison. Traditioneller Höhepunkt des Sommerfestes war die Verleihung der Branchenpreise „Goldener Schani“ und „Goldene Jetti“ für die schönsten Schanigärten und beeindruckendsten Freizeitmöglichkeiten in Wien. Es war ein knappes Rennen unter den Nominierten, nach einem öffentlichen Onlinevoting ermittelte eine Jury aus Wirtschaft, Verwaltung, Design und Architektur aus den Bestgereihten die Sieger – erstmals auch in der neuen Kategorie „Über den Dächern“. Die Ergebnisse zu den Schanigärten finden Sie in der rechten Spalte!

COOKING-Eventtipp: The Breakfast Club

Vorbeischauen. Am Sonntag, den 23. Juli 2023, 10–15 Uhr, gibt es im Karlsgarten (Heuer am Karlsplatz) ein Frühstücks-Line-up, das Wien so garantiert noch nie erlebt hat. Karma Food, Chateau Tingeling & LEV präsentieren: The Breakfast Club! Come as you are – no entry!

Die weiteren Kategorien: **„Goldener Schani“**

KLASSISCHER SCHANIGARTEN.
„fischerie“
Praterstraße 49, 1020 Wien

IM GRÜNEN.
„Große Schutzhaus Rosental“
Heschweg 320
1140 Wien

VERSTECKTE JUWELEN.
Meixner's Gastwirtschaft“
Buchengasse 64
1100 Wien
UND
„Der Stasta“
Lehmanngasse 11
1230 Wien

Knuspriger Boden, aromatischer Belag

Flammkuchen ist fertig!

Flammkuchen mit Zucchini

VEGGIE-STYLE. Zucchini, Ziegenfrischkäse und Salzzitrone – wir sagen: Einfach perfekt!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Flammkuchen mit Räucherlachs

KÖSTLICH. Bei diesem Flammkuchen geraten Fischliebhaber garantiert ins Schwärmen.

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Wir hatten mal wieder richtig Lust auf Flammkuchen. Damit auch Sie auf den Geschmack kommen, stehen folgende tolle Rezeptideen bereit!

StockFood

Die Rezepte von Seite 6 und 7

Flammkuchen *mit Zucchini, Ziegenfrischkäse und Salzzitrone*

■ Dauer: 1 h 40 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Teig:
15 g Germ, 1/2 TL Zucker
400 g Mehl; und zum Arbeiten
1 TL Salz, 2 EL Olivenöl

Für den Belag:
2 Zucchini, Salz
2 Stängel Thymian
20 g Salzzitrone
250 g Ziegenfrischkäse
100 g Crème fraîche
Pfeffer
3 EL Parmesan; gerieben
2 EL Olivenöl
30 g Wasabi-Erbsen

Zubereitung

1. Den Germ zerbröckeln und mit dem Zucker in ca. 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Etwa 10-15 Minuten stehen lassen. Das Mehl in einer Rührschüssel mit Salz und Olivenöl vermischen und mittig eine Mulde eindrücken.

2. Das Germwasser eingießen, alles gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten, der nicht mehr am Schüsselrand klebt. Abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Für den Belag die Zucchini waschen, putzen und längs in dünne Scheiben hobeln. Salzen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Thymian waschen, trockenschütteln und Blätter abzupfen. Salzzitrone abtropfen lassen, das Weiße entfernen und nur die Schale kleinhacken. Mit Ziegenfrischkäse und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in vier Portionen teilen und jeweils oval, dünn ausrollen.

5. Je zwei Fladen nebeneinander auf ein Blech legen. Mit der Käsecreme bestreichen und mit den Zucchinischeiben belegen. Thymian und Parmesan darüberstreuen und mit Olivenöl beträufeln.

6. Im Ofen 15-20 Minuten backen. Dabei die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Wasabi-Erbsen hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Flammkuchen *mit Räucherlachs, Pilzen und Rucola*

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

Zutaten

10 g frischer Germ
350 g Mehl; und zum Arbeiten
2 EL Pflanzenöl
1 TL Salz
200 g Crème fraîche
2 Eigelb
Pfeffer, schwarz
100 g Pilz; nach Belieben
200 g Räucherlachs; in Scheiben
150 g Mozzarella; gerieben
2 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Den Germ in ca. 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Nach Bedarf etwas mehr Mehl oder Wasser verwenden.

2. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Den Germteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in 4 Stücke teilen und jeweils zu einem rechteckigen, dünnen Fladen ausrollen. Je 2 Stück auf ein Backblech legen.

4. Crème fraîche und Eigelb verrühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Auf die Teiglinge streichen und dabei einen schmalen Rand frei lassen. Im Ofen ca. 5 Minuten vorbacken.

5. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Lachs in Stücke zerpflücken. Zusammen mit den Pilzen auf den Flammkuchen verteilen, mit dem Mozzarella bestreuen und zurück im Ofen ca. 10 Minuten fertig backen. Den Rucola abbrausen, putzen und trockenschleudern. Auf die Flammkuchen streuen und servieren.

Flammkuchen *mit Süßkartoffeln und roten Zwiebeln*

■ Dauer: 2 h 35 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Teig:
3 g Germ, 5 g Salz
300 g Weizenmehl, Type 550; und zum Arbeiten

Außerdem:
2 Süßkartoffeln
3 EL Olivenöl, Salz
Pfeffer, schwarz
2 Zwiebeln, rot
200 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe mit dem Salz und 170 ml kaltem Wasser verrühren. Das Weizenmehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen. Danach auf bemehlter Fläche vorsichtig dünn und rund ausrollen, dabei auch einen kleinen Rand formen.

2. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und ggf. noch in die passende Form ziehen. Den Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Die Süßkartoffeln schälen und auf einem Gemüseschneider in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe scheiden.

4. Crème fraîche mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Teig verstreichen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

5. Mit den Süßkartoffelscheiben und den Zwiebelringen belegen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. In Stücke schneiden und servieren.

Flammkuchen

mit Melone

- Dauer: 45 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

250 g Cantaloupe-Melone; Fruchtfleisch ohne Schale
250 g Galiamelone; Fruchtfleisch ohne Schale
1 Zwiebel, rot
600 g Flammkuchenteig; Kühlregal
200 g Sauerrahm
1 EL Balsamico, weiß
Salz
Pfeffer, schwarz
Kreuzkümmelpulver
1 EL Olivenöl
100 g Schinkenspeck; in Scheiben, oder luftgetrockneter Schinken
1 Handvoll Basilikum

Zubereitung

1. Den Backofen auf 240 °C Ober- und Unterhitze mit eingeschobenem Backblech vorheizen. Die Melonen in ca. 2 cm breite, feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden.

2. Den Teig entrollen, halbieren und jeweils auf einem Bogen Backpapier zu einem ovalen dünnen Fladen ausrollen. Crème fraîche mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Msp. Kreuzkümmel verrühren und abschmecken.

3. Die Teigfladen jeweils dünn mit der Creme bestreichen. Zwiebeln und Melonen darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Einen Teigling mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und im Ofen 10-12 Minuten backen.

4. Etwas Schinkenspeck dekorativ darauf verteilen, den Flammkuchen leicht mit Pfeffer übermahlen, mit Basilikum bestreuen und servieren. Den zweiten Flammkuchen ebenso backen.

Flammkuchen
mit Marille und Zucchini

- Dauer: 1 h 40 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 6 Stück

Zutaten

Für den Teig:
15 g Germ, 1 Prise Zucker
220 g Mehl; und zum Arbeiten
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl
Für den Belag:
200 g Ziegenfrischkäse
Salz
Pfeffer, schwarz
1/4 TL Zitronenabrieb, Bio
150 g Zucchini; jung
1 Marille
Rosmarin; für die Garnitur

Zubereitung

1. Für den Teig den Germ mit dem Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles gut durchkneten, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Falls nötig, noch etwas Flüssigkeit oder Mehl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Für den Belag den Ziegenfrischkäse mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb glattrühren. Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln. Marille waschen, halbieren, entsteinen und in sechs Spalten schneiden.

3. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in sechs Portionen teilen und zu kleinen runden Fladen ausrollen.

4. Mittig mit der Ziegenkäsecreme bestreichen, auf das Blech legen und ca. 10 Minuten im Ofen backen. Mit Zucchinischeiben und je einem Stück Marille belegen und weitere ca. 5 Minuten backen. Mit Rosmarin garniert servieren.

Flammkuchen
mit Frutti di Mare

- Dauer: 40 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

300 g Meeresfrüchte, TK; aufgetaut
350 g Kirschparadeiser
200 g Spitzkraut
300 g Dinkelmehl, Vollkorn
1 TL Weinstein-Backpulver
1 TL Salz; und zum Würzen
400 g Topfen, Magerstufe
6 EL Olivenöl
6 EL Crème fraîche
Pfeffer
2 Stängel Basilikum

Zubereitung

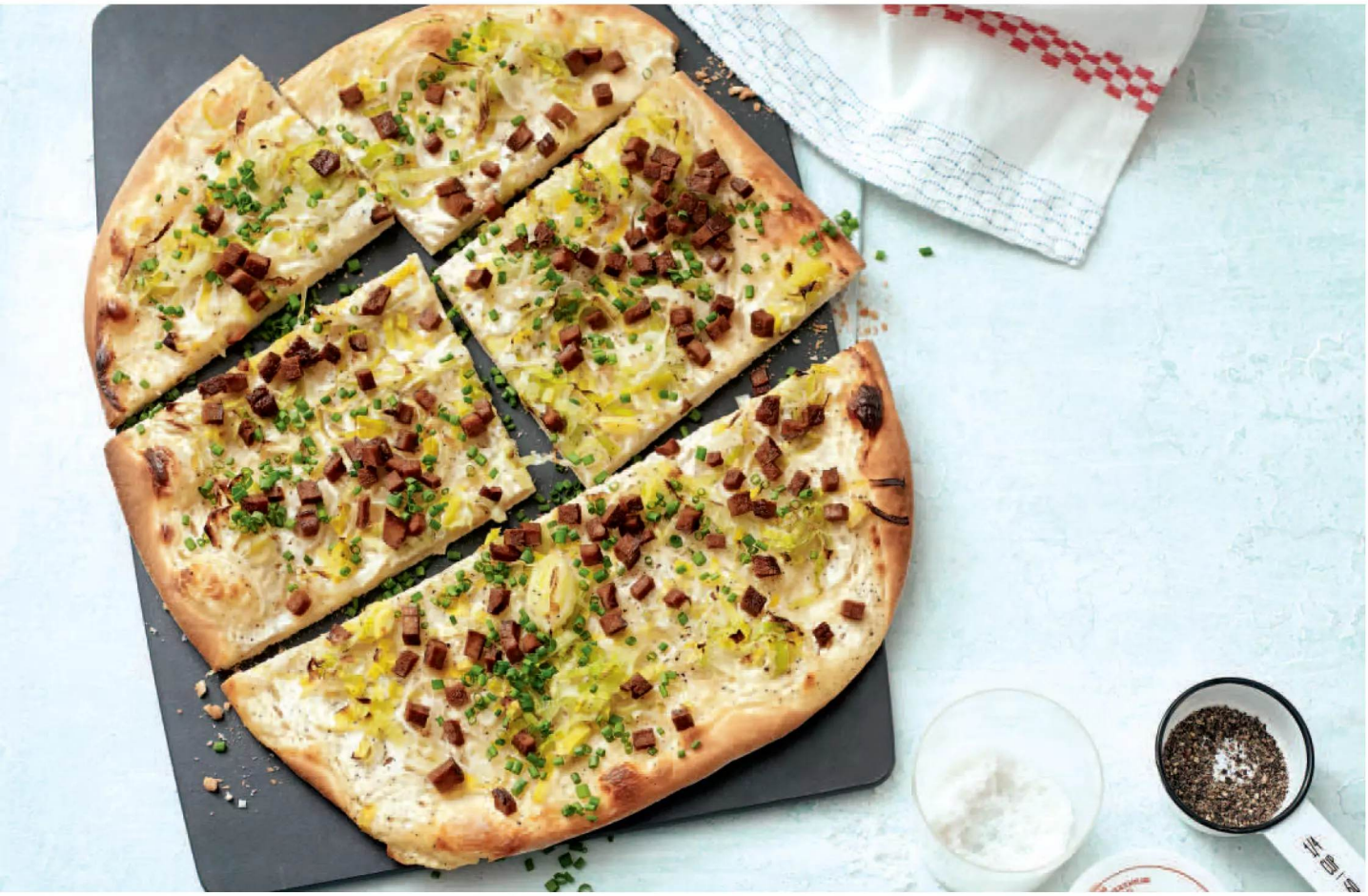
1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Die aufgetauten Meeresfrüchte in einem Sieb kalt abbrausen, gut abtropfen lassen und trockentupfen. Die Paradeiser waschen und halbieren. Das Spitzkraut putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

3. Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Topfen, 4 EL Olivenöl und 5 EL Wasser hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf die Bleche verteilen und zu Fladen (ca. 20 x 35 cm) ausrollen.

4. Crème fraîche auf die Böden geben und verstreichen. Paradeiser und Spitzkraut darauf verteilen, salzen und pfeffern. Zuletzt die Meeresfrüchte locker daraufsetzen und alles mit dem übrigen Öl beträufeln. Die Flammkuchen im Ofen ca. 20 Minuten backen. Dabei nach 10 Minuten die Position der Bleche tauschen.

5. Zum Servieren das Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Die Flammkuchen mit Basilikum bestreuen und servieren.



Lauch-Flammkuchen

mit Räuchertofu

- Dauer: 1 h 30 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

10 g Germ
350 g Mehl;
und zum Arbeiten
1 TL Salz
200 g Seidentofu
2 EL Thymian; frisch gehackt
3-4 EL Reismilch
Pfeffer, schwarz
2 Stangen Lauch
200 g Räuchertofu

Zubereitung

1. Den Germ in ca. 150 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Nach Bedarf etwas mehr Mehl oder Wasser zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Germteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in 4 Stücke teilen und jeweils zu einem länglichen Fladen ausrollen. Je 2 Teiglinge auf ein Backblech legen.

3. Seidentofu mit Reismilch und Thymian glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Teig streichen und dabei einen schmalen Rand frei lassen.

4. Lauch putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Beides auf den Fladen verteilen.

5. Im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Zum Servieren leicht salzen, pfeffern und in Stücke schneiden.

DAS NEUESTE VON CLARO
DIREKT IN DEINEN BRIEFKASTEN

HÖCHSTE REINIGUNGS-PERFORMANCE
VOLL BIOLOGISCH ABBAUBAR
KLIMANEUTRALER UND KOSTENLOSER VERSAND

Jetzt gleich bestellen auf
claro.at

WERBUNG

Idealer Mittagssnack

Das perfekte Sandwich

Sandwich gefällig? Wenn der Hunger mal nicht so groß ist oder Sie eine Idee für den nächsten Bürosnack benötigen, sollten Sie dieses tolle Trio unbedingt probieren!

StockFood

Tramezzini

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

Zutaten

4 Eier
2 Paprikas, rot
40 g Brunnenkresse
1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
150 g Mayonnaise
50 g Frischkäse
2 TL Zitronensaft, Salz
Pfeffer, schwarz
50 g ganze Mandeln
8 Scheiben Kastentoastbrot, Vollkorn
Feldsalat; für die Garnitur
Mandeln; für die Garnitur
Schnittlauch; für die Garnitur

Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen und die Eier darin knapp 10 Minuten kochen. Kalt abschrecken und pellen.

2. Paprika waschen, schälen, putzen und in dünne Streifen à ca. 4 cm Länge schneiden. Brunnenkresse abbrausen, trockenschütteln, kleinschneiden und mit 2–3 EL Wasser pürieren.

3. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. Kräuter und Knoblauch mit Mayonnaise und Frischkäse verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mandeln hacken und unterheben.

4. Das Brot toasten, die Eier in Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Kräutercreme, Paprika und Eiern zu Sandwiches zusammensetzen und diagonal halbieren. Mit Feldsalat, Mandeln und Schnittlauch garnieren.

Waffel-Sandwich

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4-6

Zutaten

Für die Waffeln:
80 g Butter; weich, und für das Waffeleisen
7 Eier, 1 Prise Salz
150 ml Milch
2 EL fein geriebener Parmesan
200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
Außerdem:
2 Paprika, orange
2 Avocados
8 Blätter Lollo Bionda
60 g Paradeiser, getrocknet, in Öl
Kirschparadeiser; zum Garnieren

Zubereitung

1. Für die Waffeln die Butter mit 3 Eiern und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Milch und den Parmesan unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und nach und nach einrühren. 15 Minuten quellen lassen.

2. Ein Waffeleisen erhitzen, mit ein wenig Öl bepinseln und nach und nach den Teig zu Waffeln verbacken. Im Ofen bei 50 °C Umluft warm halten.

3. Während die Waffeln backen, die Paprika waschen, halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Die Avocados halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

4. Den Salat waschen und trockentupfen, die abgetropften Paradeiser in Streifen schneiden. Die Waffeln diagonal halbieren und mit Gemüse und Salat zu Sandwiches zusammensetzen. Mit Kirschparadeiser garnieren.

Sandwich *mit Huhn und Apfel*

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

Zutaten

4 Hühnerbrustfilets; à ca. 140 g
Salz
Pfeffer, schwarz
2 EL Rapsöl
1 Gurken
2 Äpfel
100 g Mayonnaise
50 g Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 Prise Paprikapulver, geräuchert
1 Prise Currypulver
1/2 Bund Schnittlauch
8 Scheiben Bauernbrot

Zubereitung

1. Die Hühnerbrustfilets mit kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten je ca. 4-5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Anschließend jeweils waagrecht halbieren.

3. Gurke waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel waschen, halbieren, putzen und in feine Scheiben schneiden.

4. Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft und Gewürzen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und grob schneiden.

5. Brotscheiben mit der Creme bestreichen und 4 Scheiben mit Äpfeln, Hühnerbrust und Gurke belegen, dann mit dem Schnittlauch bestreuen.

6. Die restlichen Brotscheiben als Deckel auflegen und die Sandwiches mit Butterbrotpapier umwickeln. Mit Küchengarn fixieren und servieren oder zum Mitnehmen einpacken.

IHR LIEBLINGS-MAGAZIN als E-Paper

Nehmen Sie Ihr Magazin mit in den Urlaub. Als oe24VIP Member haben Sie vollen Zugriff auf unsere gesamte Magazinwelt: **MADONNA, gesund&fit, ReiseLust, Insider, Live&Style und Cooking.**

JETZT GLEICH ANMELDEN:

Jederzeit und überall für nur 1* Euro pro Woche auf: oe24 VIP

*) 4€ im Monat. Mindestlaufzeit 1 Monat. Das Abo ist jederzeit monatlich kündbar. Alle Informationen finden Sie auf vip.oe24.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 Rezepten der 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!

StockFood

FREITAG 21.7.

Zu Mittag

Kalbsmedaillons auf Pastinaken-Erdnuss-Creme von Alex Fankhauser

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

Zutaten 600 g Kalbsfilet, Salz, Pfeffer, Senf, 4 Pastinaken, 4 EL gesalzene Erdnüsse, 1 Bund frischer Kerbel, Öl und Butter zum Braten, 1/8 l Obers, kalte Butter

Zubereitung

1. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. In einem heißen Öl-Butter-Gemisch rundum scharf anbraten und im Rohr bei 160 °C in 8 bis 10 Minuten rosa braten. Das Fleisch beim Braten immer wieder wenden, dann herausnehmen und warm rasten lassen.

2. Die Erdnüsse in der Küchenmaschine grob zerkleinern, dann im Bratenrückstand vom Fleisch rösten. Die Pastinaken schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Im Mixer mit dem Obers und der kalten Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des gehackten Kerbels abschmecken. Die Nüsse unterheben.

3. Die Erdnusscreme auf Teller aufstreichen. Das aufgeschnittene Kalbsfilet darauf anrichten. Mit dem restlichen Kerbel garnieren.

Am Abend

Ofen-Lachsforelle von Andi Wojta

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

Zutaten 4 größere Lachsforellenfilets (küchenfertig), Kräutersalz, Olivenöl, 150 g Risottoreis, 300 ml Wasser, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 3 Paradeiser, 1 EL Paradeisermark, 1/8 l Weißwein, Suppenpulver, Olivenöl, 1 Kugel Mozzarella (würfelig geschnitten)

Zubereitung

1. Die Lachsforellenfilets mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 5 Minuten garen. Dann umdrehen, die Haut abziehen und mit Kräutersalz würzen.

2. Die Paradeiser waschen, vom Strunkansatz befreien und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Risottoreis zufügen, kurz mitschwitzen lassen, dann die Paradeiser, Paradeisermark und Suppenpulver zufügen. Durchrühren, mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Mozzarellawürfel untermengen und mit der Lachsforelle servieren.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG 22.7.

Zu Mittag

Reisauflauf mit Trockenfrüchten

■ Dauer: 1 h 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 100 g Trockenfrüchte nach Wahl, 8 EL Apfelsaft, 500 ml Milch, 1 Prise Salz, ½ unbehandelte Zitrone (Abrieb), 1 Vanilleschote, 125 g Milchreis, Butter für die Form, 3 Eier, 60 g weiche Butter, 80 g Zucker, 150 g Topfen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Trockenfrüchte in dem Saft einweichen.

2. Die Milch mit Salz, abgeriebener Zitronenschale, ausgekratzter Vanilleschote und Reis zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze 25–35 Minuten ausquellen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen. 4 Porzellantassen ausbuttern.

3. Für die Schaummasse die Eier trennen. Die Eiklar zu steifem Eischnee schlagen und kühl stellen. Die Butter cremig rühren. Abwechselnd Dotter und Zucker unterrühren. Topfen nach und nach einrühren.

4. Den Eischnee auf die Topfenmasse häufen und mit dem Milchreis unterziehen. Die Trockenfrüchte abgießen, abtropfen lassen, klein schneiden und zum Schluss unter die Masse heben.

5. Die Masse in die Tassen füllen und im Ofen 30–35 Minuten goldbraun backen.

Am Abend

Chorizo-Salat mit Thymian

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

Zutaten 250 g gemischter Blattsalat (z. B. Rucola, Löwenzahn), 200 g Chorizo, 8 Schalotten, 2 Zweige Thymian, 2 EL Pinienkerne, 5–6 EL Balsamico, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Blattsalat waschen, putzen, trocken schleudern und klein zupfen. Die Chorizo in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen. Die Chorizo in einer heißen Pfanne 1–2 Minuten anschwitzen, die Schalotten zugeben und alles 4 Minuten braten. Dann Thymianblättchen zugeben.

2. Den Salat auf Schüsseln verteilen, mit Pinienkernen bestreuen. Wurst und Schalotten darüber verteilen und mit dem Balsamico beträufelt servieren.

SONNTAG 23.7.

Zu Mittag

Glasierter Schinken

■ Dauer: 3 h 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 kg ungeräucherter Schinken, 1 Zwiebel (gewürfelt), 1 Karotte, (gewürfelt), 1 Stange Lauch (in Stücke geschnitten), 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Koriandersamen, 2 Lorbeerblätter, 1 Zimtstange, 2 EL Nelken, 4 EL brauner Zucker, 200 ml Dunkelbier, 4 EL Honig, 1 TL Senfpulver

Zubereitung

1. Den Schinken in einen großen Topf legen. Zwiebel, Karotte, Lauch, Pfeffer, Koriander, Lorbeer und Zimt zum Fleisch geben. Kaltes Wasser angießen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Aufkochen und etwa 2,5 Stunden zugedeckt simmern lassen.

2. Den gekochten Schinken aus dem Fond heben und leicht abkühlen lassen. Anschließend das Küchengarn entfernen und die Schwarte abziehen. Die verbliebene, dünne Fettschicht mit Gewürznelken spicken. Den Schinken in einen Bräter legen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

3. Für die Glasur den braunen Zucker mit dem Bier, Honig und Senf verrühren und aufkochen lassen. Den Schinken damit bepinseln und unter gelegentlichem Bestreichen mit der restlichen Glasur, im Ofen etwa 40 Minuten braun und knusprig braten.

Am Abend

Hirse-Taboule mit Erdnüssen

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

Zutaten 600 ml Gemüsefond, 300 g Hirse, 3 Paprika, 1 rote Zwiebel, 100 g Erdnüsse, 3 EL Erdnussöl, 3 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehackte Minze, Salz, Pfeffer, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

1. In einem Topf den Fond aufkochen lassen, Hirse zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten bei kleiner Hitze ausquellen lassen. Mit einer Gabel auflockern.

2. Paprika waschen, von den Kernen und weißen Innenwänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseitelegen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel mit Paprika anschwitzen. Mit den Nüssen, dem restlichen Öl, Petersilie und Minze unter die Hirse mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG 24.7.

Zu Mittag

Salatröllchen *mit Huhn und Karotten*

■ Dauer: 1 h 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten Saft von 1 Zitrone, Saft von 1 Orange, Saft von 1 Limette, 1 Knoblauchzehe, 500 g Hühnerbrustfilets, 1 Gurke, 3 Karotten, 1 Eisbergsalat, 2 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Den Saft der Zitrusfrüchte in einer flachen Schale verquirlen. Den Knoblauch häuten und dazu pressen. Die Hühnerbrüste abbrausen, trocken tupfen und in die Marinade legen. Abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Die Gurke sowie die Karotte schälen und beides in Stifte schneiden. Den Salat entblättern, waschen und trocken schütteln.

3. Die Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen und im heißen Öl in einer Pfanne rundherum 5–6 Minuten braten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und ebenfalls in Streifen schneiden. Je 1–2 Salatblätter ausbreiten und darauf etwas Karotte, Gurke und Hühnersteifen verteilen. Die Salatblätter eng aufrollen und auf diese Weise alle Zutaten zu Röllchen verarbeiten. Nach Belieben halbieren und auf einer Platte anrichten. Dazu nach Belieben Mayonnaise reichen.

Am Abend

Kichererbsensalat *scharf*

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

Zutaten 400 g Kichererbsen, 400 g Thunfisch (Dose), 1 rote Paprika, 2 Karotten, 1 Handvoll Koriandergrün, 1–2 EL Harissa, 2–3 EL Limettensaft, 1 Prise brauner Zucker, 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Die Kichererbsen abtropfen lassen. Den Thunfisch ebenfalls gut abtropfen lassen und zerpflücken. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls stifteln. Alles in eine Schüssel geben. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

2. Das Harissa mit dem Limettensaft, dem Zucker und dem Öl verrühren, nach Bedarf ein wenig Wasser ergänzen und über den Salat träufeln. Locker untermengen und mit dem Koriander garniert servieren.

DIENSTAG 25.7.

Zu Mittag

Scholle *mit Zitronen, Kräutern und Reis*

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

Zutaten 250 g Langkornreis, Salz, 2 Fenchelknollen, 1 Stange Lauch, 4 geschälte Wasserkastanien (Dose), 1 1/2 cm frischer Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 2 Stängel Dill, 1/3 Bund Schnittlauch, 4 Schollenfilets (küchenfertig), 2 EL Keimöl, Saft von 1 Zitrone, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Den Fenchel waschen, vom Strunk befreien und in schmale Streifen schneiden. Den Lauch abbrausen, putzen und in Ringe schneiden. Die Kastanien abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

2. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

3. Im Wok das Öl erhitzen, Ingwer und Knoblauch anschwitzen, Fenchel und Lauch zugeben und kurz mitschwitzen. Kräuter und Wasserkastanien zugeben, mit dem Zitronensaft ablöschen, salzen und pfeffern und die Fischfilets darauf legen. Bei geschlossenem Deckel 5–8 Minuten gar ziehen lassen. Den Reis mit den Fischfilets und dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern servieren.

Am Abend

Spinatlasagne *mit Schafskäse*

■ Dauer: 1 h 20 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4–6

Zutaten 800 g frischer Blattspinat, 1 weiße Zwiebel, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 400 g Feta, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Milch, Muskat, 400 g vorgegarte Lasagneblätter

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Spinat waschen und hacken. Zwiebel schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Spinat hinzufügen und 2 Minuten mit dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Milch unter Rühren hinzufügen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Feta in Würfel schneiden. Auflaufform von 30 x 20 cm mit Butter einfetten.

3. Abwechselnd Lasagneblätter, Spinat, Fetawürfel und Béchamelsauce einschichten. Im Ofen 30 Minuten backen.

ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH 26.7.

Zu Mittag

Putenschnitzel mit Karotten

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

Zutaten 800 g Karotten, 2 Schalotten, 2 unbehandelte Zitronen, 8 Putenschnitzel, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 EL frisch gehackter Kerbel, Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

1. Die Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Zitronen waschen und trocken reiben. Die Schale abraspeln. Eine Zitrone auspressen, die andere gründlich schälen und in Spalten schneiden.

2. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in heißem Öl in einer beschichteten Pfanne von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenspalten kurz im Bratfett braten und alles aus der Pfanne nehmen. Darin die Schalotten und Karotten ca. 5 Minuten dünsten. Etwa 100 ml Wasser und den Zitronensaft angießen, aufkochen lassen und 5–10 Minuten bissfest garen. Die Zitronenschale dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Die Schnitzel und Zitronenspalten wieder einlegen, 3–4 Minuten gar ziehen lassen. Mit Kerbel garniert servieren.

Am Abend

Kichererbsen-Salat mit Spinat

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

Zutaten 250 getrocknete Kichererbsen, 2 Schalotten, 1 rote Chilischote, 4 EL Olivenöl, 1 TL Currypulver, Salz 100 ml Gemüsefond, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel, 100 g Spinat, 1–2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Mit Wasser bedeckt 45 Minuten leise gar köcheln lassen.

2. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Die Chilischote waschen, putzen und klein schneiden. Zusammen in 2 EL heißem Öl 2–3 Minuten farblos anschwitzen. Curry untermischen und von der Hitze nehmen. Mit Fond ablöschen, salzen, pfeffern, mit Kreuzkümmel würzen und lauwarm abkühlen lassen.

3. Den Spinat waschen, putzen und trocken schleudern. Mit dem restlichen Öl unter die abgekühlten Kichererbsen mischen und mit Zitronensaft abgeschmeckt servieren.

DONNERSTAG 27.7.

Zu Mittag

Rindfleisch auf Reisnudeln

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

Zutaten 400 g Rinderfilet, 2 EL helle Sojasauce, ½ TL schwarzer Pfeffer, 1 roter Paprika, 1 rote Chilischote, 5 EL Pflanzenöl, 1 TL grüne Currypaste, 3 EL Fischsauce, 2 EL Zucker, 300 g Reisnudeln, 4 frische Kaffirlimettenblätter, Romanasalatblätter

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Mit der Sojasauce und dem Pfeffer mischen und ca. 15 Minuten marinieren lassen. Die Paprika waschen, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden. Die Chili waschen, entkernen und klein würfeln. Das Öl in einem Wok erhitzen und die Currypaste darin anbraten. Fleisch, Paprika, Chili, Fischsauce, Zucker und etwas Wasser dazugeben und alles ca. 3 Minuten braten.

2. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen, anschließend abgießen. Die Limettenblätter abbrausen und in sehr feine Streifen schneiden. Schalen mit Salatblättern auslegen, die Nudeln mit dem Fleisch dazugeben und mit den Limettenblättern bestreut servieren.

Am Abend

Apfel-Paprika-Suppe

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

Zutaten 4 rote Paprika, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 2 EL Traubenkernöl, ca. 800 ml Gemüsefond, 1 Apfel, 150 g Joghurt, Salz, 1 TL Honig, 1–2 EL Apfelessig, Pfeffer

Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen und würfeln. Die Karotte schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen, ebenfalls würfeln und zusammen mit den Paprikawürfeln in 2 EL heißem Öl anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend fein pürieren.

2. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel raspeln. Mit dem Joghurt unter die Suppe rühren (nicht mehr kochen lassen) und mit Salz, Honig, Essig und Pfeffer abschmecken. Auf Schüsseln verteilen und nach Belieben mit Körnern und Basilikum bestreuen.

Profi KÜCHE

Wolfgang Krivanec & Noel Pusch
Sake-Experten

Japanisch-kulinarischer Genuss

Die Sake-Experten im COOKING-Talk über das japanische Nationalgetränk.

Wein ist in aller Munde, Sake hingegen noch nicht derart stark verbreitet als Begleitung. Was sollte man grundlegend über Sake wissen?
KRIVANEC & PUSCH Alle Premium Sake werden in zwei Kategorien eingeteilt, zum einen den Junmai shu, welcher ausschließlich aus Reis, Wasser, Hefe und dem Koji-Pilz hergestellt wird. Zum anderen gibt es den Honjozo shu, bei dem zusätzlich eine kleine Menge destillierter Braualkohol hinzugefügt wird. Beide Kategorien unterscheiden sich stark im Geschmack und die Wertung, welcher Sake-Typ der „bessere" ist, bleibt wie bei allen Genussmitteln dem persönlichen Geschmack überlassen. Interessierten empfehlen wir, sich die Sake Week Vienna vorzumerken. Am 1. Oktober 2023, dem internationalen Sake Day, steht das japanische Nationalgetränk in unterschiedlichsten Locations im Mittelpunkt. Tastings und Event sowie bunte Cocktail Specials stehen am Programm. Mehr unter sakeweekvienna.com

KRIVANEC UND PUSCH sind persönlich anwesend, um ihre Expertise und Leidenschaft für Sake mit den Gästen zu teilen.

COOKING-Eventtipp

Krispel & Friends: Lukullische Reise

Genussliebhaber, aufgepasst. Am 27. Juli 2023 sind Wolfgang Krivanec, renommierter Sake-Sommelier und Inhaber vom Okra Izakaya, und Noel Pusch, Sake Sommelier of The Year 2014, bei Krispel and Friends zu Gast. Während dieses besonderen Events kreiert Küchenchef Daniel Weißer ein einzigartiges 5-Gänge-Menü und präsentiert das Wollschwein, gepaart mit japanisch-asiatischer Küche. Jeder Gang wird von ausgewählten Weinen und Sake begleitet, um eine perfekte Harmonie zwischen den Gerichten und den Getränken zu erreichen.
Die Veranstaltung beginnt um 17.00 Uhr und endet um 23.00 Uhr. Der Preis für das 5-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung beträgt 140,90 Euro/Person und umfasst das Gedeck sowie eine 10-Gläser-Weinbegleitung von Krispel und Sake.
Anmeldung: *www.krispel.at*

COOKING-Produkttipp:
Sake für Genießer

Sake Junmai Daiginjo Rhododendron/AMABUKI. Die dezent floralen Noten und fruchtigen Aromen verdankt dieser Sake der seltenen Blütenhefe vom Rhododendron. Die Herstellung nach der traditionellen Kimoto-Methode verleiht ihm eine feine Säurestruktur, die von mildem Umami-Geschmack und einer cremigen Textur abgerundet wird. weinco.at/54,99 Euro

Thema der Woche:
Japans Küche

JAPAN HOME KITCHEN. Mit diesen 100 authentischen japanischen Rezepten beweist Maori Murota, dass die japanische Alltagsküche unkompliziert nachgekocht werden kann – eine abwechslungsreiche Küche voller gesunder Zutaten und natürlicher Aromen. Schritt für Schritt zeigt sie Ihnen, wie Sie beliebte japanische Gerichte selbst zubereiten!
DK Verlag/28,50 Euro

JAPAN EASY VEGAN. Tim Anderson stellt in diesem Buch über 80 vegane Rezepte vor – selbstverständlich komplett ohne pseudovegane Ersatzstoffe, aber mit besonders viel Geschmack. Die breit gefächerte Rezeptsammlung reicht von Klassikern bis hin zu modernen Interpretationen.
Südwest/32,90 Euro

Hersteller

Florian Unseld

SEIT 2014 ist Florian Unseld in den elterlichen Betrieb eingestiegen und sprüht seitdem vor Tatendrang und Ideen. Nach seinen Lehrjahren in der Wiener Spitzengastronomie stand für den Küchenchef fest, dass er die Kulinarik in den Mittelpunkt der Hotelphilosophie stellen möchte.

Hersteller, Getty, POST Family Resort

Saisonale Küche auf höchstem Niveau

Regionale Diversität

Florian Unseld, Junior- und Küchenchef des POST Family Resorts, hat eine klare Vision für die Küche des Familienbetriebs. Täglich serviert er ein 4-Gänge-Menü auf Haubenniveau, das durch kreative Raffinesse besticht und gleichzeitig die Vielfalt und Qualität der Produkte aus der Region widerspiegelt. So stammt das Wildfleisch aus eigener Jagd, Fisch, Gemüse und Milchprodukte werden ausschließlich von heimischen Bauern bezogen.

Hirsch-Carpaccio *mit Buchenpilzen*

Zutaten

400 g Hirschrücken ohne Knochen, zugeputzt
1 EL Miso-Paste
1 TL Honig, 1 EL Sherry-Essig
4 EL Olivenöl, 1 Zitrone
geröstete Pinienkerne
200 g Buchenpilze
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Carpaccio. Den Hirschrücken zuerst in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Folien mit einer Pfanne behutsam platt klopfen, sodass das Hirschfleisch keine Risse bekommt. Buchenpilze mit Olivenöl in einer Pfanne scharf anbraten, Salz und Pfeffer zugeben, mit Zitronensaft ablöschen. Sollten keine Buchenpilze verfügbar sein, können auch andere Pilze wie Steinpilze verwendet werden.

Vinaigrette. Ein Esslöffel von der Miso-Paste mit Senf und Honig glatt rühren, mit Essig und Olivenöl aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den Teller mit Olivenöl bestreichen, dass Hirsch-Carpaccio darauf anrichten. Mit der Vinaigrette marinieren und mit Buchenpilzen, Pinienkernen und Zitronenzeste garnieren.

Mango-Schokomousse

Zutaten
100 g Eigelb, 60 g Rahm
50 g Zucker
1.5 Blatt Gelatine
200 g Schokolade
440 g halb geschlagenes Obers
Mango-Kefir-Sorbet:
150 g Zucker
300 ml Wasser
37 g Kaffirlimettenblätter
200 g Mangopüree
20 g Basic-Textur
Mango-Gel:
500 g Mangopüree
125 g Ananassaft
7,5 g Agar Agar
7,5 g Gellan

Zubereitung

Mousse. Eigelb zu Sabayon über einem Topf mit heißem Wasser warm schlagen und in der Rührmaschine weiterschlagen. Gelatine in Wasser einweichen. Rahm und Zucker aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und langsam zum Eigelb geben. Die Masse schaumig schlagen, mit geschmolzener Schokolade mischen und den Rahm unterheben. In Ringformen abfüllen und für mindestens 3 Stunden einfrieren.

Mango-Kefir. Den Zucker im Wasser gemeinsam mit den Kaffirlimettenblätter aufkochen und für 10–15 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Das Mangopüree und die Basic Textur einmixen und einfrieren.

Mango-Gel. Alle Zutaten aufkochen, erkalten lassen und im Thermomix zu einem Gel verarbeiten. Anschließend das Schokoladenmmousse auf einem Teller anrichten, mit dem Mango-Gel toppen und mit einen Löffel vom Mango-Kaffir-Sorbet anrichten.

Florian Unseld im COOKING-Talk:

Was macht in Ihren Augen eine gute Küche aus?
Für mich sind das Wichtigste in einer guten Küche hochwertige Produkte, Mut zum Würzen und eine ausbalancierte Säure in jedem Gericht.

Wie würden Sie Ihren Küchenstil/Ihre Philosophie beschreiben?
Die Basis meiner Küche ist die klassische Küche. Meine Ausbildung habe ich auch in einem traditionellen Haus gemacht und mich nach und nach mit mediterranen und asiatischen Einflüssen beschäftigt, die sich jetzt auch immer in meinen Gerichten wiederfinden. Das Grundprodukt kommt dabei immer aus der Region.

Wie greifen Sie die Jahreszeiten und Saisonen in Ihrer Küche/Ihren Gerichten auf?
Einerseits die Verbundenheit zur Natur und der Jagd in den heimischen Wäldern, die es mir erlaubt, die beste Fleischqualität anbieten zu können. Andererseits die enge Zusammenarbeit mit Bauern und Händlern – da bin ich bei uns im Hotel in der glücklichen Lage, alles quasi vor der Haustür zu haben und alles frisch und saisonal für unsere Gäste kochen zu können.

Welche Zutaten dürfen in Ihrer Küche nicht fehlen?
Der selbst gemachte Gemüse-, Hühner- und Kalbsfond.

Ihr aktuelles Lieblingsgericht ist ...?
Eine gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis und grünem Salat.

Gibt es etwas, womit Sie nicht sehr gerne kochen?
Eindeutig Süßkartoffel und Avocado.

Mit welchen Herausforderungen sind Sie täglich konfrontiert?
Aktuell sind besonders die hohen Lebensmittelpreise und Personal zu finden eine große Herausforderung.

Florian Unseld in einem Satz oder drei Worten:
Verwurzelt in meiner Heimat und mit voller Leidenschaft bei dem, was ich täglich mache.

POST Family Resort
Familie Unseld
Niederland 28
5091 Unken, Salzburg
www.post-familyresort.com

Süße KÜCHE

Andrea & Georg Blochberger
Eis-Greissler

Ein Hügel voll Action und Spaß

Die Eigentümerfamilie Blochberger im COOKING-Talk über die „Bucklbahn".

Der Ansturm auf die „Bucklbahn" war zur Eröffnung groß. Warum haben Sie sich für eine derartige Attraktion entschieden?
ANDREA & GEORG BLOCHBERGER Auch wenn es in unserem Eis-Greissler Erlebnispark mit dem 8 Meter hohen Milchshaker, dem Rutschenturm, der Eiszeitreise mit dem multidimensionalen Erlebniskino oder der Eis-Wasserwelt schon viele Attraktionen gibt, hatten wir immer das Gefühl, dass unserem Park noch ein richtiges Wahrzeichen fehlt. Ich glaube, mit der Bucklbahn und dem weithin sichtbaren Glockenturm ist uns ein solches Wahrzeichen gelungen. Die Bahn ist nicht nur ein Riesenspaß für Kinder ab 3 Jahren (und 90 cm Körpergröße), sondern auch ein Symbol für die hügelige Landschaft der Buckligen Welt. Alles dreht sich um das Thema Eis und Landwirtschaft, denn nur hier kommt die Milch für das Eis direkt von den Kühen aus dem Stall nebenan.

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LOS! Krumbach ist nun die erste Gemeinde in Niederösterreich mit einer Achterbahn.

COOKING-News

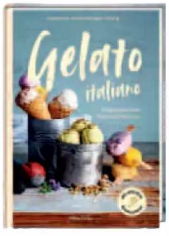
Achterbahn im Eis-Greissler Erlebnispark

Niederösterreichs erste Achterbahn. Der 32.000 m² große Eis-Greissler Erlebnispark in Krumbach ist um eine spektakuläre Attraktion reicher: Die „Bucklbahn". Dabei handelt es sich um einen elektrischen „Bob Coaster", der Passagiere ab 3 Jahren auf eine 100 Meter lange Achterbahnfahrt mitnimmt. Steile Kurven, der nostalgische Bahnhof samt historischem Glockenturm vor dem atemberaubenden Panorama der Buckligen Welt, sorgen für ein unvergessliches Fahrerlebnis. Wie gut die Bahn beim Publikum ankam, zeigte sich am Eröffnungstag. Hunderte Gäste stürmten die Erlebniswelt rund um die Herstellung der legendären Eis-Greissler-Eiscreme.

Eis-Zeitreise. Wer tief in die Geheimnisse der Speiseeiserzeugung eintauchen will, sollte die Eis-Zeitreise buchen, denn hier lässt sich die Geschichte des Speiseeises mit allen Sinnen erleben. Unter anderem wird im Flying Theater, einem multidimensionalen Erlebniskino, auf einer riesigen Leinwand die Herstellung von Speiseeis aus der Sicht einer Biene gezeigt. Spezialeffekte vermitteln das Gefühl, selbst durch die Landschaft zu fliegen. Nach dem Flug im Flying Theater können in der Versuchsküche außergewöhnliche Eissorten probiert werden.

Eis-Greissler Erlebnispark
Königsegg 25, 2851 Krumbach
Tickets ab 16,90 Euro, online unter www.eis-greissler.at

Thema der Woche:
Homemade Ice Cream



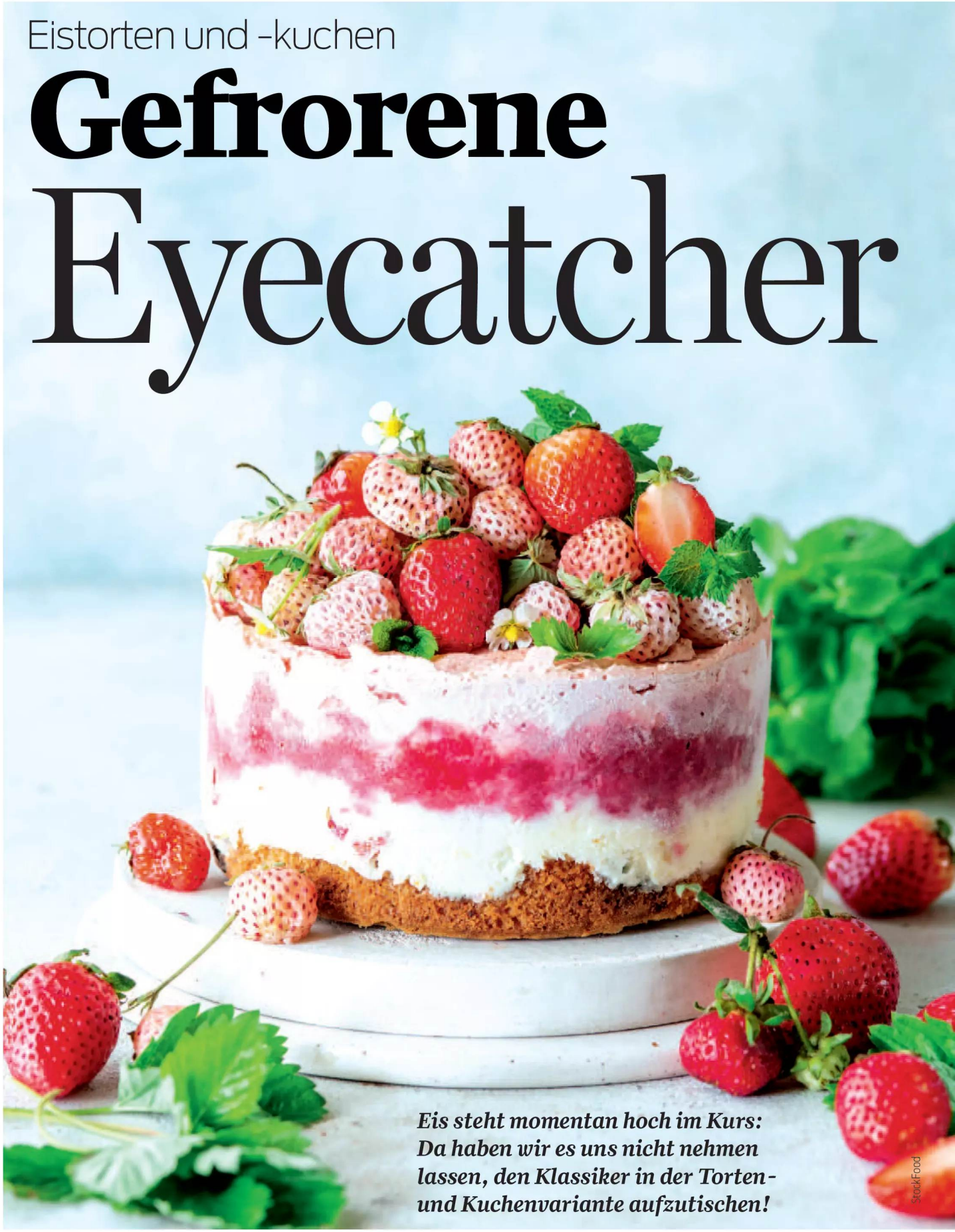
GELATO ITALIANO. Italienischer Eisgenuss, ganz einfach selbst gemacht! Samantha Santambrogio-Öberg liefert über 50 Rezepte – mit bewährten Tipps und Tricks lassen sich die verschiedensten Eiskreationen im Handumdrehen in der eigenen Küche zubereiten und gelingen mit und ohne Eismaschine garantiert. Hölker Verlag/21,50 Euro

GELATO. Das Standardwerk für ambitionierte Hobbyköche, mit großer Eisschule und der Formel für bestes Eis. Die Frucht im Vordergrund, der Fokus auf maximalen Genuss, dicht im Geschmack, mit vollendetem Schmelz. Tauchen Sie mit Gelatiere Stefano De Giglio in die Kunst des Eismachens ein. ZS Verlag/36 Euro

Hersteller

Eistorten und -kuchen

Gefrorene Eyecatcher



Eis steht momentan hoch im Kurs: Da haben wir es uns nicht nehmen lassen, den Klassiker in der Torten- und Kuchenvariante aufzutischen!

StockFood

Erdbeer-Eistorte

- Dauer: 1 h 10 min + 7 h Kühlen
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Form, ca. 18 cm

Zutaten

Für den Boden:
2 Eier, 60 g Zucker, 50 g Mehl
40 g Mandeln, gemahlen
Für den Belag:
800 g Erdbeeren
120 g Staubzucker
4 EL Zitronensaft, 400 g Obers
200 g Mascarpone, 200 g Joghurt
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 18 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Boden die Eier mit dem Zucker weiß-schaumig schlagen. Das Mehl darübersieben und mit den Mandeln unterziehen. Die Masse in die Form füllen, glattstreichen und etwa 20 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auf einer Platte mit einem hohen Tortenring umschließen.

3. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und trockentupfen. Zum Belegen etwa 400 g beiseitelegen, vom Rest 200 g klein würfeln & 200 g mit 2 EL Staubzucker und 2 EL Zitronensaft leicht stückig pürieren.

4. Das Obers steifschlagen. Mascarpone mit Joghurt, Vanille, restlichem Zitronensaft und Staubzucker glattrühren, dann das Schlagobers unterheben. Die Hälfte abnehmen und 2-3 EL vom Erdbeerpüree unterrühren.

5. Unter die zweite Hälfte die Erdbeerstücke ziehen und in die Form füllen. Mit dem übrigen Erdbeerpüree bedecken und mit der Erdbeercreme abschließen. Die Torte mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, frieren lassen.

6. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und den Rand lösen. Zum Garnieren nach Belieben einige Erdbeeren einfrieren und leicht angetaut mit den restlichen Erdbeeren auf die Torte setzen.

Pfirsich-Melba-Eiskuchen

- Dauer: 1 h 30 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

Zutaten

Für den Kuchen:
150 g Himbeeren
200 g weiche Butter; und für die Form
200 g Zucker, braun
Salz, 4 Eier
400 g Mehl; und für die Form
2 1/2 TL Backpulver
6 EL Limettensaft
Für die Füllung:
2 Pfirsiche; aus der Dose
4 Eigelb, 80 g Zucker
300 ml Obers
Zum Garnieren:
2 Pfirsiche
150 g Himbeeren
Staubzucker; zum Bestäuben

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (ca. 25 cm) buttern und mit Mehl ausstreuen. Himbeeren verlesen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz ca. 5 Minuten cremig mixen. Die Eier einzeln einrühren, dann Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Limettensaft untermischen.

2. Zunächst etwa 1/4 des Teiges in die vorbereitete Form füllen. Himbeeren darauf verteilen und etwas eindrücken. Restlichen Teig einfüllen und den Kuchen im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Etwas abkühlen, aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

3. Form säubern und mit Frischhaltefolie auslegen. Kuchen wieder hineinsetzen und in der Mitte soviel Teig herausschneiden, dass ca. 2,5 cm Rand stehenbleiben. Herausgeschnittenen Teig naschen oder z. B. für Cakepops einfrieren.

4. Für die Füllung die Pfirsiche pürieren. Eigelb mit Zucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Das Obers steifschlagen. Pfirsichpüree und ca. 250 g Obers vorsichtig unter die Eier-Creme heben.

5. Restliches Obers in den ausgehöhlten Kuchen füllen und glattstreichen. Die Pfirsichmasse darauf verteilen und wieder glattstreichen. Mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 5 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren den Kuchen aus dem Tiefkühler nehmen und mithilfe der Frischhaltefolie aus der Form ziehen.

6. Zum Garnieren Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Himbeeren verlesen. Beides dekorativ auf dem Kuchen verteilen und mit Staubzucker bestäuben. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Himbeer-Eiskuchen

■ Dauer: 1 h 10 min + 5 h Kühlen ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

Zutaten

3 Eier, 1 Prise Salz
60 g Zucker, 30 g Mehl
1 EL Kakaopulver
50 g Mandeln, gemahlen
Für das Eis:
500 g Himbeeren; TK
120 g Zucker
3 EL Zitronensaft
200 ml Obers, 400 g Joghurt
200 g Mascarpone
Außerdem:
150 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Eigelb und Zucker cremig rühren. Mehl und Kakaopulver mischen, darübersieben und mit den Mandeln und dem Eischnee unterziehen.

3. Die Masse dünn auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und im Ofen 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und den Teig auskühlen lassen.

4. Für das Eis ca. 150 g Beeren für die Garnitur abnehmen und wieder tiefkühlen. 200 g Himbeeren antauen lassen und mit 40 g Zucker und dem Zitronensaft aufkochen. Die Beerenmischung einige Minuten köcheln lassen, dann nach Belieben durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

5. Eine Kastenform mit hohem Rand (ca. 25 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Das Obers steifschlagen. Joghurt und Mascarpone mit dem restlichen Zucker glattrühren, dann das Schlagobers unterheben.

6. Ein Sechstel der Creme abnehmen, mit 2/3 des Himbeerpürees vermischen und in die Form füllen. Darauf das zweite Sechstel der Creme einfüllen und einige der übrigen TK-Himbeeren locker eindrücken.

7. Aus der Schokoteigplatte einen ca. 25 cm breiten Streifen schneiden, diesen quer die Form legen, sodass sich auf beiden Seiten ein Rand ergibt. Übrigen Teig in 25 cm lange Streifen schneiden.

8. Von der restlichen Creme ein Drittel abnehmen, auf den Teig geben und wieder einige TK-Himbeeren eindrücken. Die Teigstreifen auf die Creme und an den Seiten auflegen, die übrige Creme einfüllen und die restlichen TK-Himbeeren eindrücken.

9. Zum Schluss das letzte Drittel des Himbeerpürees in 1-2 Längsstreifen darauf verteilen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 5 Stunden durchfrieren lassen.

10. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, beiseitestellen und wieder abkühlen lassen.

11. Die Eistorte kurz antauen lassen, auf eine Platte stürzen und mit der noch flüssigen Schokolade überziehen, sodass diese seitlich etwas herabläuft. Wenn die Schokolade fest ist, die Eistorte oben und seitlich mit den restlichen TK-Himbeeren garnieren und servieren.

Zitronen-Mascarpone-Eistorte *mit Passionsfruchtsauce*

- Dauer: 40 min + 4 h Kühlen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

Zutaten

4 Passionsfrüchte
75 ml Apfelsaft
1/4 TL Pektin
200 g Zucker
250 g Mascarpone
200 g Joghurt
4 EL Zitronensaft
250 g Obers
100 g Butterkekse

Zubereitung

1. Die Passionsfrüchte halbieren und auspressen. Das Mark mit den Kernen in einen Topf geben und den Apfelsaft unterrühren. Pektin mit 50 g Zucker mischen. Saftgemisch erhitzen, Pektin-Zucker-Mischung unterrühren und auf ca. 75 °C erhitzen, bis die Sauce bindet. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2. Mascarpone mit Joghurt, restlichem Zucker und Zitronensaft glattrühren. Obers steifschlagen und unterziehen.

3. Eine Kastenform (ca. 25 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Ein Viertel der Mascarponecreme in der Form glatt streichen. Mit Butterkeksen bedecken (ggf. passend zurechtschneiden) und diese mit 2 EL Passionsfruchtsauce beträufeln.

4. Noch zwei weitere Lagen Creme mit Keksen und Passionsfruchtsauce einschichten. Die übrige Creme darauf verteilen, mit Folie bedecken und die Eistorte in 3-4 Stunden durchfrieren.

5. Zum Anrichten aus der Form stürzen und die Folie entfernen. Auf eine Platte setzen und mit der restlichen Passionsfruchtsauce beträufeln. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

Heidelbeer-Eiskuchen

- Dauer: 40 min + 8 h Kühlen
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

Zutaten

200 g Heidelbeeren
1 Limette, Bio; Saft und Zesten
200 g Obers
400 g Frischkäse
150 g Staubzucker
250 ml Kokosmilch
150 g Biskotten
80 ml Madeira
2 Handvoll Heidelbeeren
2 EL Kokoschips

Zubereitung

1. Die Kastenform überhängend mit Frischhaltefolie auskleiden.

2. Heidelbeeren mit dem Limettensaft pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Obers steifschlagen. Frischkäse mit Staubzucker und Kokosmilch cremig aufschlagen.

3. Ein Viertel der Masse abnehmen und das Heidelbeermark untermengen. Abwechselnd in Klecksen mit 1/4 heller Eismasse in die Kastenform füllen. Die Biskotten mit dem Madeira beträufeln und dabei wenden.

4. Nach Bedarf in Stücke brechen und auf die Creme legen. Mit der übrigen Eismasse auffüllen, glatt streichen und mit Folie abgedeckt mindestens 8 Stunden einfrieren.

5. Das Eis vor dem Servieren aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Mit Heidelbeeren, Limettenzesten und Kokoschips garnieren.

Saisonaler Liebling

Sommer, Sonne, Melone!

Wassermelonen sind der Hit, wenn die Temperaturen hinaufkraxeln. Pur genossen ein Traum – aber auch als Dessert richtig gut!

Wassermelo-neneis am Stiel

- Dauer: 25 min + 4 h Kühlen
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 8

Zutaten

150 g Zucker, 2 EL Zitronensaft
500 g Wassermelonenfruchtfleisch
25 g Zartbitter-Schokolade; grob gehackt
200 g Joghurt
150 g Kiwi; Fruchtfleisch
1 EL Limettensaft
Minze; für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Zucker mit 350 ml Wasser und dem Zitronensaft aufkochen lassen. Einige Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat, anschließend den Sirup auskühlen lassen.

2. Das Wassermelonenfruchtfleisch in Stücke schneiden und fein pürieren. Etwa 3/4 vom Zuckersirup unterrühren, die Schokolade untermischen und die Masse in acht Stieleisförmchen (ca. 120 ml) füllen. Etwa 1 Stunde anfrieren lassen, dann die Holzstiele ins Eis stecken.

3. Das Joghurt mit 2-3 EL Sirup verrühren. Auf das angefrorene Meloneneis füllen und ca. 1 Stunde anfrieren lassen.

4. Das Kiwifruchtfleisch mit dem Limettensaft und übrigem Sirup fein pürieren. Die Eisförmchen damit auffüllen und mindestens 2 Stunden komplett durchfrieren lassen.

5. Zum Servieren aus den Förmchen lösen und nach Belieben in einer ausgehöhlten Wassermelone platzieren. Mit Minze garnieren.

Melonen-Trifle

- Dauer: 1 h 25 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4-6

Zutaten

Für das Sorbet:
200 g Zucker
2 Stängel Minze
750 g Wassermelonenfruchtfleisch
2 EL Zitronensaft
Für das Trifle:
150 g Biskotten
150 g Mascarpone
100 g Sauerrahm
2 EL Staubzucker
150 g Obers
1 EL Vanillezucker
1/2 Charentais-Melone
1/2 Honigmelone
1/2 kleine Wassermelone
Minze; für die Garnitur

Zubereitung

1. Für das Sorbet den Zucker mit 125 ml Wasser in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat, dann beiseitestellen.

2. Minze waschen, trockenschütteln und grob hacken. Zum Läuterzucker geben, 30 Minuten ziehen und abkühlen lassen, dann die Minze wieder entfernen.

3. Melonenfruchtfleisch in Stücke schneiden und im Mixer mit Läuterzucker und Zitronensaft sehr fein pürieren.

4. Die Mischung in die Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren (oder in eine flache Metallform geben und ca. 4 Stunden tiefkühlen, dabei alle 20–30 Minuten kräftig umrühren).

5. Für das Trifle die Biskotten in ein großes Glas (ca. 1,8 l) geben. Mascarpone und Sauerrahm mit Staubzucker glattrühren. Obers mit Vanillezucker steifschlagen und unter die Mascarponecreme heben.

6. Zwei Drittel der Creme auf die Biskotten in das Glas füllen, darauf 2/3 der Melonenkugeln schichten und mit der übrigen Creme bedecken. Das Dessert mit ein paar Melonenkugeln und 3-4 Kugeln Wassermelonensorbet toppen und das Trifle mit Minzeblättchen garniert servieren. Die übrigen Melonenkugeln separat dazu reichen und ggf. restliches Sorbet anderweitig verwenden.

Wassermelonen-Zitronentee-Granita

- Dauer: 20 min + 6 h Kühlen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

1 EL Zucker, braun
3 g Kräutertee; mit Zitrone
1 kg Wassermelonenfruchtfleisch; kernlos, gekühlt
2 EL Zitronensaft
1/2 TL Fenchelsamen
1 Zitrone, Bio
1 TL Fleur de Sel
Kräuter; z.B. Minze

Zubereitung

1. Den Zucker in ein großes Teeglas geben, den Teebeutel einhängen, mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Teebeutel wieder entfernen und den Zitronentee abkühlen lassen.

2. Von der Wassermelone 500 g fein hacken und mit dem Tee und Zitronensaft vermischen. Die Masse in eine flache Form gießen und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

3. Mit einer Gabel durchrühren und weitere 5 Stunden tiefkühlen. Dabei etwa alle 30-45 Minuten umrühren, so das sich keine großen Kristalle bilden.

4. Fenchelsamen im Mörser grob zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale zur Hälfte fein abreiben, zur Hälfte in feinen Zesten abziehen.

5. Zitronenabrieb mit Fenchel und Fleur der Sel vermischen. Die übrige Wassermelone in schmale Dreiecke schneiden. Granita in Gläser verteilen, mit etwas Fenchelsalz bestreuen, mit Zitronenzesten und Baby-Kräutern toppen und servieren. Melonenstücke separat dazu reichen.

StockFood

COOKING neu am 28.7.

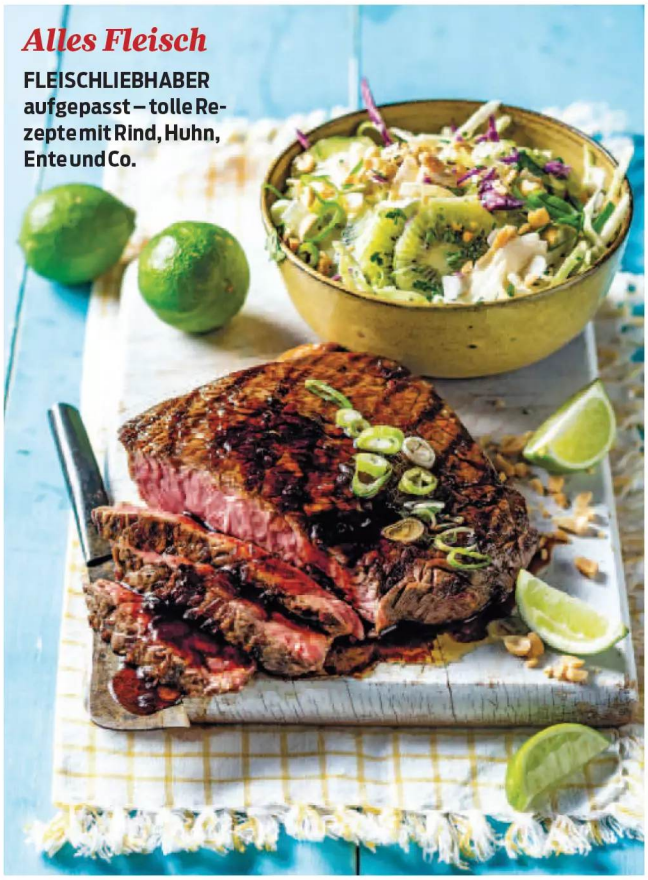
In unserer nächsten Ausgabe von COOKING dürfen Sie sich unter anderem auf diese köstlichen Themen freuen!

Adi Matzek

DER GRILLMEISTER zeigt vor, wie man ganz nach Profi-Manier am heißen Rost mit Köstlichem punktet!

Heurigen-Klassiker

BEST OF deftige Spezialitäten wie Schweinsbraten, Schnitzel und Grammelschmalz. Lassen Sie sich diese nicht entgehen!



Alles Fleisch

FLEISCHLIEBHABER aufgepasst – tolle Rezepte mit Rind, Huhn, Ente und Co.

Alle Rezepte auf cooking.at – 24 Stunden täglich

Getty, Hersteller, StockFood

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!

GEWINNSPIEL der Woche

Dieser Sommer schmeckt leicht, fruchtig und erfrischend-spritzig, weiß Winzer Michael Prayer vom führenden Weingut Dürnberg (duernberg.at/) aus dem niederösterreichischen Weinviertel. Damit diese Saison zur sinnlichen Geschmacksexplosion wird, hat das Weingut ein „Best-of" der Sommerweine vorgestellt. Unter www.cooking.at verlosen wir die Dürnberg Top-Weine in der neuen exklusiven Holzbox: Grüner Veltliner Rabenstein Weinviertel DAC Reserve, Ortolan Cuvée Prestige Reseve und Grauburgunder Reserve!

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH, Friedrichstraße 10, 1010 Wien
Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima
Layout/Produktion: Corinna Scharfegger, Kornèl 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.

MADONNA Beauty Day

ÖSTERREICHS EXKLUSIVSTE BEAUTY MESSE IST ZURÜCK!

Internationale Brands aus den Bereichen Make-up, Styling & Beauty-Treatments, dazu Live on Stage-Talks mit Stars und Beauty-Experten der Branche!

RED TICKET 49.90 EURO INKL. MWST

Red Ticket: Eintritt, gratis Getränke, gratis Treatments, Meet & Greet mit den Stars, Goody Bag im Wert von 250 €.

GOLD TICKET 79.90 EURO INKL. MWST

Gold Ticket: Eintritt, gratis Getränke, gratis Treatments, Meet & Greet mit den Stars, Goody Bag im Wert von 300 €, Zutritt zu eigenem Premium Beauty Brand Floor, Zutritt Vip-Lounge.

JETZT GLEICH TICKETS SICHERN!

01.09.2023

AULA DER WISSENSCHAFTEN
WOLLZEILE 27, 1010 WIEN

WWW.MADONNABEAUTYDAY.AT

YVES SAINT LAURENT BEAUTÉ · ORIBE · SENSAI · LANCÔME · Kiehl's · sisley PARIS · OSSIG hairstyle & beauty · hotels vom feinsten

Jean Paul GAULTIER · WORSEG · HIRSANA · top smile · Figlio · DERMAFORA · LOOK · Alpinamed · BIJOU BRIGITTE · RAUSCH JUICE BAR

L'ORÉAL PARIS · Kenny's · NÄGELE & STRUBELL · Veganista · RESCH & FRISCH · color STREET · HYLO · GW COSMETICS · spermidine LIFE

it · PARSA BEAUTY · SPEAKEASY · MERZ AESTHETICS · KLIPP · Schlumberger · ghd · RAUSCH · FROZEN · BIC

MOZART
chocolate
LIQUEUR

Follow us on

SCHOKOLADIGER SOMMER: EISKREATIONEN MIT MOZART CHOCOLATE LIQUEUR

Mozart Chocolate Liqueur ist eine österreichische Marke, produziert seit über 60 Jahren in der Mozart Distillerie in Salzburg. Unsere Sorte Cream Chocolate ist ein vollmundiger, cremiger und glutenfreier Vollmilch-Schokoladenlikör, veredelt mit feinster Belgischer Schokolade und Vanille. Für die Herstellung wurden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet, die in meisterhafter Perfektion und viel Detailliebe von unserem Meister Destillateur & Chocolatier verarbeitet werden.

MOZART CHOCOLATE EARL-GREY
Schokolade Eiscreme

MOZART CHOCOLATE FREAKSHAKE
Schokolade Eiscreme Drink

Chocolate Symphony