

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES

ENDLICH WIEDER EIER- SCHWAMMERL

*Aus dem Wald,
auf den Teller!*

GEMÜSETRIO

*Gut gefüllt
mit Bulgur*

SOMMERLICH-LEICHT

*Joghurt mit
Beerentouch*

Ran an die Torten

Feine Stücke für das Kaffeekränzchen





Einfaches Einlegen GLAS FÜR GLAS

Selbst eingelegtes Gemüse schmeckt frisch, bleibt knackig und lässt bei der Vielfältigkeit keine Wünsche offen.

Mit dem traditionellen **PICKFEIN** Einlegeaufguss gelingt das Einlegen im Handumdrehen **ohne Kochen**: Einfach über das gewaschene Gemüse gießen, das Glas verschließen - fertig!



Rezeptvorschlag: **BUNTES SAUERGEMÜSE**

Je 200 g Zucchini, Karotten und Karfiol, 2 gelbe Paprika, 200 g Perlzwiebeln, 1 l PICKFEIN Einlegeaufguss (oder andere Gemüsemischungen nach Ihrer Wahl)

Alle Zutaten, Gläser und Deckel gut reinigen. Den Karfiol in Röschen teilen und das übrige Gemüse in Scheiben oder Streifen schneiden. Gemüse durchmischen, ev. blanchieren und gut abgetropft in Gläser einlegen. Die Gläser mit PICKFEIN Einlegeaufguss 1-2 finger-breit über das Gemüse auffüllen und sofort luftdicht verschließen.

TIPP: Wenn Sie es weniger scharf möchten, dann halbieren Sie die Chilis oder die scharfen Pfefferoni und entfernen mit Einweghandschuhen alle Kerne und Samenstände vor dem Einlegen.

Mehr bunte Gemüsemischungen: **Kraut, Karotten, Sellerie, gr. Tomaten** oder **Radieschen mit rote Zwiebel** oder **Kürbis, Zucchini, Knoblauch**

Unser Sortiment finden Sie im gut sortierten Lebensmittelhandel.

Weitere Rezepte und Tipps finden Sie auf unseren Produktverpackungen oder unter www.pickfein.at.



Happy Friday!

Eierschwammerl, wohin das Auge reicht – die aromatischen Pilze werden auch gerne als das Gold des Waldes bezeichnet, zu Recht: Sie schmecken nämlich ganz wunderbar und sind so vielseitig einsetzbar. Nehmen Sie die Rezepte als Inspiration für Ihre eigenen kulinarischen Kreationen!

Mit seinem feinen Geschmack punktet auch **Bulgur** – der Hartweizen macht als Füllung ordentlich was her. Ob nun Paprika, Paradeiser oder Zucchini-Blüten – jede Kombi hat was für sich.

Von herzhaft zu süß: Wenn Sie auch Team Naschkatze sind, gönnen Sie sich gerne mit uns das eine oder andere Stück unserer prächtigen **Torten** oder eines unserer sommerlich-leichten **Joghurt-desserts**, die mit allerhand liebsten Beeren verfeinert sind. Sie haben die Qual der Wahl!

Auf eine schöne und genussvolle Woche!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 31



6

EIERSCHWAMMERL. Tolle Gerichte für alle Pilzliebhaber unter Ihnen!



12

BULGUR. Wie köstlich – Bulgur bettet sich in Paradeiser, Paprika und Zucchini-Blüte.



Andi & Alex

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

15



20

KUNSTVOLLINSZENIERT. Gehobene Küche für leidenschaftliche Feinschmecker.

24

OH, WIE SÜSS. Bei Torten können und wollen wir nicht Nein sagen!



Seite 5

Kochen AKTUELL

6 Gold des Waldes
Der saisonale Liebling im Salat, als Ravioli u.v.m.

12 Mit Bulgur befüllt
Gemüsetrio mal mit anderer Füllung.

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 Weltküche am Teller
Spitzengerichte aus dem Ikarus.

Seite 23

Süße KÜCHE

24 Nachtisch mit Blickfang
Feine Tortenexemplare für Naschkatzen.

28 Joghurt trifft Beere
Sommerlich-leichte Dessertideen.



AM COVER
Tortenträume für das Kaffeekränzchen – ab Seite 24

thermomix

Thermomix® TM6:
Öffnet ungeahnte
Genusswelten.

Was der Thermomix® TM6 alles kann, erfährst du bei unseren Beraterinnen und Beratern,
in den Vorwerk Stores oder auf www.vorwerk.at.

Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Ran an Eier- schwammerl und Co.

Die Expertin ist ganz hin
und weg beim Thema Eier-
schwammerl.

Pilze sind fantastisch! So viel Wasseranteil mit so viel Geschmack. Das trifft natürlich auf alle möglichen Schwammerl zu, aber bei Eierschwammerl und Steinpilzen ist dieser unglaubliche Umami-Geschmack schon besonders großartig. Zum Glück gibt es heuer auch wieder ganz ansprechende Mengen. Mein Hochsommerfavorit: Sommerliche Pflücksalate mit sautierten Eierschwammerln und einer Marinade aus extrem fruchtigem Essig und Sesamöl. Wenn die Temperaturen wieder erträglicher werden, gerne auch ein Eierschwammerlgulasch oder meine geliebten gebackenen Steinpilze. Die Saison wird vollends ausgekostet, schließlich ist der Pilz in all seiner Sortenvielfalt ein wundervoller Zutaten-Allrounder. In Sachen Eierschwammerl liefert das COOKING-Magazin pffiffige Rezepte, die Sie auf keinen Fall verpassen sollten – ich bin schon in den Genuss des einen oder anderen Rezepts gekommen. Weiterblättern und genießen!



BEST PRACTICE. Basenbox-
Gerichte bereichern ab sofort
die Karte des Café Hummel!

COOKING-News

Basische Küche trifft Gastrokultur

In **Österreich** hat die Wiener Küche Tradition. Der Trend der Individualisierung spiegelt sich aber auch in der Gastronomie wider. Persönliche Geschmackspräferenzen oder Ernährungsideologien werden zum Alltag und brechen soziale Normen in der Gastrokultur auf. Restaurants, Gasthäuser und Cafés bieten vermehrt Alternativen zu traditionellen Speisen an. So auch das Traditionscafé Hummel: In Zusammenarbeit

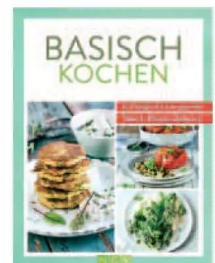
mit der Basenbox finden sich auf der Speisekarte basische BIO-Spezialitäten in Form von Frühstück, Mittagessen oder Snacks. Die basischen Schmankerln öffnen zahlreiche Möglichkeiten, um gesunde, ausgewogene, sowie nachhaltige Gerichte – zusätzlich zur bewährten Wiener Küche – anzubieten. Vorbeischauchen und durchkosten. Es lohnt sich! Weitere Infos unter www.cafehummel.at www.basenbox.life



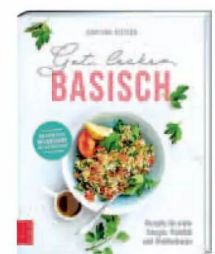
COOKING-Produktipp: Pilzpfannengewürz

Raus aus dem Wald – rein in die Pfanne! Der Just Spices Mix aus Knoblauch, Tellicherry Pfeffer, Petersilie und Bärlauch sorgt für einen würzigen Kick für allerhand Pilzgerichte. justspices.de/4,99 Euro

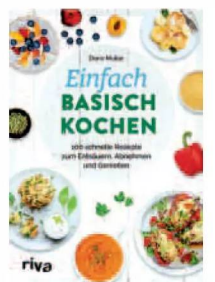
Thema der
Woche:
**In Balance
bleiben**



BASISCH KOCHEN. 60
Rezepte für eine gesunde
Säure-Basen-Balance.
NGV Verlag/9,99 Euro



GUT, LECKER, BASISCH.
Rezepte für mehr Energie,
Vitalität und Wohlbefinden.
ZS Verlag/19,95 Euro



EINFACH BASISCH KOCHEN. 100 schnelle
Rezepte zum Entsäuern,
Abnehmen und Genießen.
Riva Verlag/15,95 Euro

Hühnersuppe

AUSGELEFFELT. Hühnersuppe mit Tortellini und Eierschwammerln – köstlich!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!



Eierschwammerl zum Hauptgang

Gold des Waldes

Rucolasalat

SALAT, WIE WIR IHN LIEBEN. Diese tolle Option zeigt, dass Schwammerl und Beeren harmonieren!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Sie lieben Eierschwammerl genauso, wie wir? Dann lassen Sie den aromatischen Pilz wieder regelmäßig auf Ihren Speiseplan!

Hühnersuppe mit Tortellini und Eierschwammerln

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

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
3 Eier, 2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Für die Füllung:

2 Stängel Thymian
120 g Hühnerfleisch; gegart
200 g Ricotta, Salz
50 g Parmesan; gerieben
1 Eigelb
1/2 TL Zitronenabrieb, Bio
Pfeffer
Muskatnuss; frisch gerieben

Außerdem:

250 g Eierschwammerl
1 EL Butter
1 l Hühnerfond
2 Stängel Dill
1 Stängel Petersilie
50 g Parmesan;
feingehobelt

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Grieß auf eine Arbeitsfläche

geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Eier, Öl und Salz hineingeben.

2. Alles mit den Händen zu einem glatten, elastischen, nicht klebenden Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl zugeben. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

3. Für die Füllung den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Das Hühnerfleisch sehr fein zupfen, mit Thymian, Ricotta, etwas Salz, Parmesan, Eigelb und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermengen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Aus den Teigbahnen mit einem Teigrad ca. 6 x 6 cm große Quadrate schneiden. Je-

weils ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben und die Ränder mit etwas Wasser bepinseln. Die Quadrate zu Dreiecken falten und die Ränder fest zusammendrücken. Die beiden seitlichen Zipfel um den Finger wickeln und zusammendrücken. Die dritte Spitze nach oben ziehen.

5. Die Tortellini in kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze 5-6 Minuten bissfest garen.

6. Eierschwammerl putzen und in Butter 3-4 Minuten goldbraun braten. Fond in einem Topf erhitzen. Kräuter waschen, Spitzen und Blätter abzupfen und fein hacken.

7. Tortellini abtropfen lassen und mit den Pilzen in tiefen Tellern anrichten. Mit dem Fond auffüllen und mit den Kräutern bestreuen. Mit Parmesan garnieren und servieren.

Rucolasalat mit Eierschwammerln, Beeren und Mozzarella

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: einfach ■ Portionen: 2

Zutaten

350 g Eierschwammerl
1/2 Knoblauchzehe
2 EL Butter, Salz
Pfeffer, 2 Hand voll Rucola
4 Stängel Dill
1 Stängel Basilikum
5 EL Olivenöl
120 g Beeren; z.B. Him- und Heidelbeeren
150 g Mini-Mozzarella
2-3 EL Weißweinessig
Essblüten; z.B. Hornveilchen,
Schnittlauchblüten
1 Kästchen Shiso-Kresse
Pfeffer

Zubereitung

1. Eierschwammerl gründlich säubern, evtl. kurz waschen und gut trockentupfen. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin mit

dem Knoblauch 4-5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3. Rucola verlesen, waschen und trockenschütteln. Kräuter waschen, trockenschütteln, Spitzen und Blättchen abzupfen.

4. Etwas Rucola mit der Hälfte des Dills, Basilikum, Olivenöl und etwas Salz pürieren.

5. Beeren verlesen, waschen und trockentupfen. Mozzarella abtropfen lassen. Restlichen Rucola mit Beeren, übrigem Dill und Mozzarella auf einer Platte anrichten. Essig und Pilze darüber verteilen. Mit Blüten und Kresse garnieren.

6. Zum Schluss mit Kräuteröl beträufeln, mit Pfeffer übermahlen und servieren.





Eierschwammerl-Ravioli mit Haselnüssen

■ Dauer: 1h 30 min ■ Schwierigkeit: **schwer** ■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Teig:

375 g Mehl; und zum Arbeiten
3 Eier, 1-2 EL Olivenöl, 1 TL Salz

Für die Füllung:

300 g Eierschwammerl
1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter, Salz, Pfeffer
200 g Ricotta, 1 Eigelb
2 Parmesan; gerieben
1/2 TL Zitronenabrieb, Bio
Muskat

Außerdem:

400 g Eierschwammerl
2 EL Butter, 1 Zwiebel
2 Stängel Salbei
Salz, Pfeffer
50 g Haselnusskerne
40 g Parmesan; in feinen
Spänen

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Eier, Öl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl zugeben. Zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Pilze putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eierschwammerl darin 3-4 Minuten dünsten. Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen, abkühlen lassen und im Cutter grob zerkleinern.

3. Ricotta, Eigelb, Parme-

san und Zitronenabrieb verrühren, die Pilzmischung untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. Den Teig portionsweise mit der Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz messerrückendick ausrollen. Auf die Hälfte des Teiges im Abstand von 4-5 cm je 1-2 TL Füllung geben. Die Zwischenräume leicht befeuchten und eine passende Teigbahn auflegen.

5. Rund um die Füllung gut andrücken und mit einem gewellten Ausstecher runde Ravioli ausstechen. Die Ränder mit einer Gabel leicht an-

drücken. Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

6. Eierschwammerl putzen und in einer Pfanne in Butter 3-4 Minuten dünsten. Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und leicht andünsten. Salbei waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Ebenfalls zugeben.

7. Ravioli abtropfen lassen und kurz in der Pilzmischung schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit Haselnüssen bestreuen, mit Parmesan garnieren und servieren.



Pilzrisotto mit Parmesan

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

Zutaten

4 Schalotten
2 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
250 ml trockener Weißwein
Salz
Pfeffer
2 Lorbeerblätter
ca. 500 ml Gemüsefond
400 g Eierschwammerl
2 EL Butter
2 Prisen Muskatpulver
40 g Parmesan,
frisch gerieben
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und unter gelegentlichem Rühren

so lange kochen, bis der Reis den Weißwein aufgesogen hat. Mit Salz, Pfeffer und dem Lorbeer würzen.

2. So viel Gemüsefond angießen, dass der Fond etwa einen Fingerbreit über dem Reis steht. Unter häufigem Umrühren 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei Flüssigkeitsverlust hin und wieder mit Gemüsefond ausgleichen. Die Flüssigkeit soll am Ende der Garzeit fast vollständig vom Reis aufgenommen worden sein. Der Reis sollte aber noch leichten Biss haben.

3. In der Zwischenzeit die Eierschwammerl putzen und ggf. klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin ca. 5 Minuten bei gelegentlichem Wenden braten. Mit Salz und Muskat würzen. Das Risotto mit den Eierschwammerln, dem Parmesan und der Petersilie verrühren, abschmecken und servieren.

Bruschetta mit Eierschwammerl-Rührei

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

Zutaten

12 Scheiben Baguette
2 EL Olivenöl
Salz
1 Knoblauchzehe
6 Eier
2-3 EL Milch
Pfeffer
300 g Eierschwammerl
1 EL Butter
2 TL Thymian; gehackt
1 EL Pinienkerne; geröstet
1/2 Hand voll Rucola

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln, leicht salzen und auf ein

Backblech geben. Im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Knoblauch abziehen und die fertigen Baguettescheiben damit einreiben.

2. In der Zwischenzeit die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Eierschwammerl gründlich säubern. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Pilze darin 4-5 Minuten anbräunen.

3. Thymian und die Eier zugeben und unter Rühren in ca. 4 Minuten stocken lassen. Zum Schluss die Pinienkerne grob hacken und untermischen.

4. Das Rührei auf den Crostini anrichten. Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Auf den Bruschetta verteilen und servieren.



Erdäpfelknödel *mit Eierschwammerln und Spitzkraut*

- Dauer: 2 h 20 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

Für die Knödel:

600 g mehligkochende
Erdäpfel
Salz

ca. 60 g Speisestärke
3 EL Butter

120 g Semmelbrösel

Für die Sauce:

1 Schalotte
600 g Spitzkraut
1 säuerlicher Apfel
200 g Eierschwammerl
1 EL Rapsöl
1 EL Zucker
2-3 EL Weißweinessig
150 ml Obers

Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. 450 g Erdäpfel waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Danach

abgießen und ausdampfen lassen. Die übrigen Erdäpfel schälen und fein reiben. Die gegarten Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Die rohen Erdäpfel mit der Stärke dazu geben, salzen und alles mit den Händen zu einem gut formbaren Teig verkneten. Falls nötig noch Stärke dazu geben, aber nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh. Mit feuchten Händen 8-10 Knödel daraus formen.

2. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein hacken. Das Kraut von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den harten Strunk entfernen. Das Kraut in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus ausschneiden und den Apfel klein würfeln. Die Eierschwammerl putzen

und gegebenenfalls kleiner schneiden.

3. Für die Knödel in einem weiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze etwas reduzieren und die Knödel in siedende Wasser einlegen. 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

4. Das Öl in eine heiße Pfanne geben und die Schalotte glasig dünsten. Die Ei-

erschwammerl, Kraut und den Apfel dazu geben und alles andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen, Obers angießen, zum Kochen bringen und 5-10 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für die Knödel die Butter zerlassen und die Brösel darin leicht hellbraun anrösten. Die Knödel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Auf der Sauce und dem Kraut servieren.



Feiner Geschmack

Mit Bulgur befüllt



Schon mal zu Bulgur gegriffen? Der Hartweizen ist besonders in der orientalischen Küche eine beliebte Zutat, ob als Haupt- oder Nebenakteur. COOKING packt ihn in dreierlei Füllung!

Paradeiser mit Huhn und Bulgur

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

Zutaten

80 g Bulgur
Salz
200 g Hühnerbrustfilet
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
Pfeffer
150 g Frischkäse
3 Eigelb
3 EL Semmelbrösel
8 große Paradeiser
Basilikum; für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Bulgur in heißem Wasser 20 Minuten quellen lassen. Danach abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit das Hühnerbrustfilet abbrausen, trockentupfen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln.

2. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Hühnerfleisch und die Schalotten darin anbraten. Den Bulgur hinzufügen, würzen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Die Bulgurmischung mit Frischkäse, Eigelb und Semmelbröseln verrühren und 15 Minuten ausquellen lassen. Die Paradeiser waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und die Paradeiser aushöhlen.

5. Mit der Frischkäsemischung füllen, die Deckel aufsetzen und im Backofen ca. 25 Minuten garen. Zum Servieren mit frischem Basilikum garnieren.



Paprikaschoten mit Bulgur und Ziegenkäse

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

Zutaten

150 g Bulgur
Salz
1 kleine Zwiebel, rot
120 g Kirschparadeiser;
gelb und rot
100 g Ziegenkäse; oder Feta
4 Spitzpaprikas, rot
1/4 TL Zitrone, Bio; Abrieb
1/2 TL Thymian, getrocknet
Pfeffer, schwarz
1 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl
2 Lauchzwiebeln

Zubereitung

1. Den Bulgur in kochen-

dem Salzwasser nach Packungsanleitung 10-15 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Paradeiser waschen und nach Belieben im Ganzen belassen oder halbieren. Den Käse in kleine Stücke schneiden.

2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Spitzpaprikaschoten waschen und der Länge nach halbieren. Den Bulgur mit Zitronen-

abrieb, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken sowie die Pinienkerne und 1 EL Olivenöl untermischen.

3. Die Bulgurmischung mit den Paradeisern und der roten Zwiebel in die Paprikaschoten füllen. Mit dem Käse belegen und für ca. 15 Minuten im Ofen überbacken. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Die Paprikaschoten mit Olivenöl beträufelt und Lauchzwiebeln bestreut servieren.

Zucchini Blüten mit Bulgur und Kräuterseitlingen

- Dauer: 1h 05 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

500 ml Gemüsefond
3-4 EL Olivenöl, Salz
200 g Bulgur
1 Msp. Safranpulver
250 g Pilze;
z.B. Kräuterseitlinge
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
Pfeffer, schwarz
50 g Crème fraîche
2 EL frisch gehackter Thymian
1-2 EL Zitronensaft
16 kleine Zucchini Blüten
120 ml Weißwein, trocken

Zubereitung

1. Den Fond in einem Topf mit 1 EL Öl und etwas Salz aufkochen lassen. Den Bulgur mit dem Safran einstreuen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 10 Minuten ausquellen lassen.

2. Währenddessen die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Zusammen mit den Pilzen in 1 EL heißem Öl 3-4 Minuten anschwitzen.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Bulgur mengen. Die Crème fraîche und den Thymian zugeben und alles gut vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vier Portions-Backformen (oder eine große Backform) mit Öl auspinseln.

5. Den Stempel und die Staubgefäße im Inneren der Blüten entfernen. Den Bulgur in die Blüten füllen und die Spitzen vorsichtig zusammen drehen. Je 4 Stück in jede Form legen.

Sollte Bulgur übrig sein, um die Blüten herum verteilen.

6. Die Blüten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem übrigen Öl be-

träufeln. Den Wein angießen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Dazu passt eine Paradeiserauc.



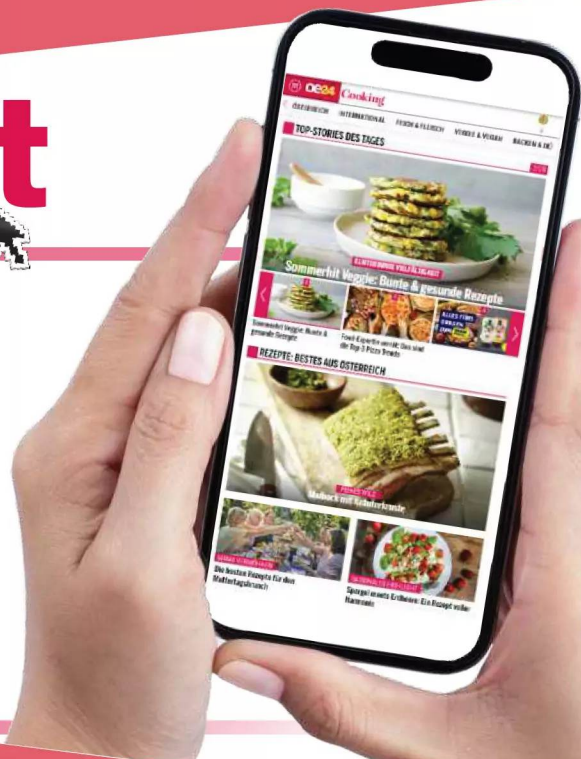
Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

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



**Andi & Alex
kochen für
COOKING**

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



FREITAG



Zu Mittag

Altwiener Matrosenfleisch von Andi Wojta

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

Zutaten 1 kg Schweinsschulter,
3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen,
¼ l Rotwein, 2 EL Kapernbeeren,
1 EL Senf, 2 Essiggurkerln (klein ge-
schnitten), Schmalz (oder Öl) zum Bra-
ten, 1 TL Erdäpfelstärke, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch
schälen und in Streifen schnei-
den. Die Schweinsschulter zu-
putzen und blättrig schneiden.
In einem Topf Schweine-
schmalz erhitzen, Zwiebeln
und Knoblauch zugeben und
goldgelb anrösten. Danach das
Fleisch beifügen und bei kräfti-

ger Hitze so lange rösten, bis
das Fleisch Wasser lässt, dann
mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Fleisch im eigenen Saft
weich dünsten.

2. Rotwein zugießen, Ka-
pernbeeren, Senf und Essig-
gurkerl zufügen, nochmals
kurz aufkochen lassen, mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
Je nach Konsistenz des Safts,
diesen mit in kaltem Wasser
aufgelöster Erdäpfelstärke bin-
den.

3. Zum Matrosenfleisch pas-
sen Biernockerln.

Am Abend

Knusprige Schokokugeln von Alex Fankhauser

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

Zutaten 200 g gemischte Beeren
(tiefgekühlt), 3 EL Zucker, 1 TL Vanille-
zucker, 1 Schuss Grand Marnier,
100 g Rundkornreis, 1 Vanilleschote, Pri-
se Salz, 200 g weiße Schokolade,
20 ml Obers, 4 EL Puffreis (alternativ:
Kokossplitter), 2 EL Sauerrahm, Saft
von 1 Zitrone, 1 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Die aufgetauten Beeren ab-
tropfen lassen, dann mit dem
Zucker, Vanillezucker sowie
einem Schuss Grand Marnier
in einem leistungsstarken Mi-
xer pürieren. Den Rundkorn-
reis mit der Vanilleschote in

leicht gesalzenem Wasser ca.
15 Minuten kochen.

2. Die weiße Schokolade mit
dem Obers über Wasserdampf
schmelzen und unter den ge-
kochten Reis ziehen. Die Mas-
se auskühlen lassen, kleine Ku-
geln formen und in Puffreis
oder Kokossplittern wälzen.

3. Den Sauerrahm mit Staub-
zucker und Zitronensaft auf-
schäumen. Die knusprigen
Schokokugeln auf der Beeren-
sauce anrichten und mit dem
Sauerrahmschaum vollenden.

SAMSTAG

5.8.



Zu Mittag

Japanische Suppe mit Huhn

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

Zutaten 1 küchenfertiges Huhn, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, walnussgroß, 6 Frühlingszwiebeln, 1/4 l Sojasauce, 1/4 l Reiswein, 1 Zimtstange, 1 TL Zucker, 150 g Blattspinat, 4 Eier, 250 g Linguine, Salz

Zubereitung

1. Das Huhn innen und außen abspülen, dann trockentupfen. Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. 1,5 Liter Wasser, Sojasauce und Reiswein mit Ingwer, Zimt, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Zucker in einen Topf geben und 20 Minuten köcheln lassen.

2. Das Huhn hineinsetzen

und weitere 25 Minuten sanft mitkochen lassen. Dann den Topf abdecken und neben dem Herd zwei Stunden abkühlen lassen. Inzwischen die Eier hart kochen. Den Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Das abgekühlte Huhn zerteilen, die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und würfeln, Fond durch ein feines Sieb gießen.

3. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsaufschrift garen. Eier schälen und in Scheiben schneiden. Den Fond nochmals aufkochen, Spinat, Nudeln und Huhn zugeben und erhitzen. Mit Zwiebelringen und Eierscheiben garnieren.

Am Abend

Pasta Alfredo mit Basilikum

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

Zutaten 450 g Tagliatelle, Salz, 2 EL Butter, 250 g Obers, 120 g Pecorino, Pfeffer, Muskat, 1 Hand voll Basilikum

Zubereitung

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser biss-



fest garen. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und die Hälfte vom Obers zugeben. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und sämig einköcheln. Den Käse raspeln und etwa die Hälfte zum Obers geben. Die Nudeln abgießen, unterheben und gut vermengen. Übrigen Obers ergänzen und die Pasta mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem übrigen Parmesan und Basilikum bestreut servieren.

SONNTAG

6.8.

Zu Mittag

Geschmortes Lamm

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

Zutaten 600 Lammfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 Paradeiser, 800 g festkochende Erdäpfel, 2-3 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, 200 ml trockener Weißwein, 500 ml Lammfond

Zubereitung

1. Das Fleisch abrausen und trocken tupfen. In relativ große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Die Paradeiser waschen, den Stielansatz herausschneiden und vierteln. Die Erdäpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin unter mehrmaligem Wenden goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern, den Knoblauch kurz mit-schwitzen, dann die Erdäpfel und Paradeiser zugeben. Mit dem Wein ablöschen, den



Lammfond angießen und das Ragout zugedeckt ca. 1,5 Stunden leise schmoren lassen. Nach Bedarf noch Fond ergänzen. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Am Abend

Himbeer-Vanille-Auflauf

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

Zutaten weiche Butter und Zucker, für die Backform, 300 g Himbeeren, 3 Eier, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 200 g Topfen, 1/2 TL Orangenabrieb, 1 Prise Salz, 3 EL Mehl, 1 EL Speisestärke

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen.

2. Die Eier trennen und die Dotter mit 75 g Zucker und dem

Vanillemark cremig aufschlagen. Den gut abgetropften Topfen durch ein Sieb streichen und mit dem Orangenabrieb unter die Dottermasse rühren. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen.

3. Ein Drittel des Eischnees auf die Dottermasse geben, das Mehl darüber sieben und unterziehen. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Masse in die Form füllen, die Himbeeren mit der Stärke locker vermengen und auf die Masse streuen. Mit der übrigen Masse bedecken. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.



NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG

7.8.



Zu Mittag

Käsecremesuppe

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

Zutaten 2 EL Butter, 1 Zwiebel, 2 EL Mehl, 100 ml trockener Weißwein, 750 ml Gemüsefond, 100 g Schmelzkäse, 100 g Gorgonzola, 150 ml Obers, Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl zugeben, anschwitzen, Fond unter Rühren schluckweise aufgießen und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, damit keine Klumpen entstehen. Wein zugeben und ca. 10 Mi-

nuten leise köcheln lassen, den Schmelzkäse und Gorgonzola zugeben und unter Rühren in der Suppe auflösen. Obers zugeießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. Das Brot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit der restlichen zerlassenen Butter goldgelb anbraten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppe mit Paprika bestäuben und mit den Croûtons servieren.

Am Abend

Würziger Gemüsereis

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

Zutaten 150 g Erbsen TK, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, ½ Zimtstange, 2 Nelken, 1 Kardamomkapsel, 300 g Basmatireis, ca. 3 EL Limettensaft, ca. 600 ml Gemüsefond, 1 Handvoll Spinatblätter, Salz

Zubereitung

1. Erbsen auftauen lassen. Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Zimtstange, Nelken und Kardamom mit dem Reis zufügen.

Alles zusammen unter Rühren weitere 1–2 Minuten anschwitzen. Mit 1–2 EL Limettensaft ablöschen und Gemüsefond angießen. Die Karotten untermengen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen lassen. Die Erbsen etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen.

3. Den Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren die Spinatblätter unter den gewürzten Gemüsereis mengen und mit Salz und Limettensaft abgeschmeckt servieren.

DIENSTAG

8.8.

Zu Mittag

Thunfisch mit Erdäpfel-Avocado-Stampf

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

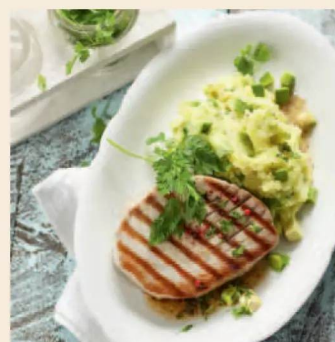
Zutaten 700 g mehligte Erdäpfel, Salz, 1 Avocado, Saft von 1 großen Zitrone, 1 Handvoll Korb, 1 EL Butter, 4 Thunfischsteaks, 4 EL Olivenöl, 4 Sardellen in Öl, 80 ml Fischfond, Cayennepfeffer, 1 TL rote Pfefferbeeren

Zubereitung

1. Die Erdäpfel würfeln und in Salzwasser gar kochen. Die Avocado halbieren, Kern auflösen, das Fruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln. Mit 1–2 TL Zitronensaft vermischen. Den Korb abbrausen, trocken schütteln und etwas zum Garnieren zur Seite legen. Den Rest fein hacken.

2. Die Erdäpfel abgießen, die Butter dazugeben und mit dem Stampfer fein zerdrücken. Die Avocado und die Hälfte vom gehackten Korb untermischen und mit Salz abschmecken. Im geschlossenen Topf warm halten.

3. Den Thunfisch abbrau-



sen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in eine sehr heiße Grillpfanne mit 1–2 EL Öl legen. Je Seite ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Das übrige Öl in die Pfanne geben. Die Sardellen bei hoher Hitze braten, bis sie zerfallen. Dann den restlichen Zitronensaft und Fischfond einrühren, zum Kochen bringen und einreduzieren lassen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Mit zerstoßenem Pfeffer und Korb garniert servieren.

Am Abend

Lachs-Wraps mit Paradeisern

■ Dauer: 28 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 4 Paradeiser, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1–2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 600 g Lachsfilet küchenfertig ohne Haut, 4 Salatblätter, 4 Weizentortillas, 2 EL Crème fraîche, 2 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung

1. Paradeiser entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. In einer heißen Pfanne in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Von der Hitze

nehmen, Paradeiser unter-schwenken und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Lachs abbrausen, trocken tupfen und in 8 schmale Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in 1 EL Öl beidseitig 4–5 Minuten braten.

3. Den Salat waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Tortillas in einer Pfanne erwärmen und auf Teller legen. Die Crème fraîche mit dem Senf verrühren und die Tortillas damit bestreichen. Jeweils mit dem Lachs, den Paradeisern und dem Salat belegen, einrollen und servieren.



ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

9.8.



Zu Mittag

Kabeljaufilets mit Krautsalat

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

Zutaten 300 g Weißkohl, 1 Gurke, 500 g Kabeljaufilets, 3–4 EL Zitronensaft, 1–2 EL Mehl, 2 Eier, 2 EL Distelöl, Salz, Pfeffer, 150 ml Gemüsefond, 1–2 EL grober Senf, 1 Bund Minze, Butterschmalz

Zubereitung

1. Das Kraut putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Gurke waschen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Fischfilets halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Öl erhitzen, den Kohl und

die Gurken darin andünsten, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft würzen und mit zwei Dritteln des Gemüsefonds aufgießen. 5 Minuten garen.

2. Den Senf mit dem restlichen Fond verquirlen, zum Gemüse geben und abschmecken. Die Minze waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden und unter den Salat heben. Inzwischen die Fischfilets trocken tupfen, salzen, mehlieren und durch das Ei ziehen. In heißem Butterschmalz (bei ca. 160 °C) goldgelb ausbacken. Auf dem Krautsalat anrichten.

Am Abend

Fischeintopf mit Gemüse

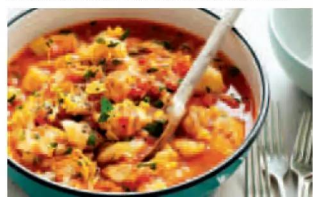
■ Dauer: 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 1 Stangensellerie, 1 Fenchelknolle, 1 Stange Lauch, 4 Paradeiser, 800 g Fischfilets, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 2 EL Olivenöl, ca. 600 ml Fischfond, 100 ml Weißwein, 1 Döschen Safran, 1 EL gehackte Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Sellerie, Fenchel, Lauch und Paradeiser waschen, putzen und in Stücke schneiden.

2. Fischfilets in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Chilischote waschen und hacken. Zusammen mit dem Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Fenchel und Lauch in heißem Öl anschwitzen. Mit dem Fischfond und Weißwein ablöschen und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Dann Fisch, Safran, Petersilie und Paradeiser zugeben und weitere 6–8 Minuten nur noch gar ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



DONNERSTAG

10.8.

Zu Mittag

Fleischspieße mit Mango-Salat

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

Zutaten 2 reife Mangos, 3 cm frischer Ingwer, 2–3 Karotten, 1 Hand voll Mungobohnensprossen, 2 EL Reisessig, 1 EL Limettensaft, 5 EL Sojaöl, 1 TL Palmzucker, Salz, Pfeffer, 600 g Rinderfilet, Öl zum Bestreichen

Zubereitung

1. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch am Kern herunterschneiden und in schmale Streifen schneiden. Den Ingwer und die Karotten schälen und ebenfalls in schmale Streifen schneiden. Die Sprossen über einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Für die Vinaigrette den Essig mit dem Limettensaft, Öl und Palmzucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Mangos mit den Karotten, Ingwer, Sprossen, Koriander, Minze und der Vinaigrette mischen, abschmecken und kurz ziehen lassen.



3. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 2 cm breite und 7 cm lange Streifen schneiden. Auf Holzspieße stecken, salzen, pfeffern, mit Öl bestreichen und in einer heißen Pfanne oder auf einem Grill von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Mit dem Salat servieren.

Am Abend

Couscoussalat mit Paradeisern

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

Zutaten 250 g Couscous, 300 ml Gemüsefond, 1 EL Pinienkerne, 2 Stängel Basilikum, 1 Stängel Minze, 200 g Kirschparadeiser, Meersalz, Pfeffer, 1 1/2 EL Olivenöl, 1/2 kleine Salatgurke, 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Couscous in eine Schüssel geben, mit kochendem Gemüsefond übergießen

und 10 Minuten quellen lassen.

2. Basilikum und Minze abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

3. Paradeiser waschen, trocken tupfen, auf ein gefettetes Backblech setzen, salzen, pfeffern, mit 1 TL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen 7–10 Minuten backen. Die Gurke waschen und würfeln.

4. Den Couscous mit einer Gabel auflockern. Die geschnittenen Kräuter, Pinienkerne, 1 EL Olivenöl und Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Paradeisern servieren.



Profi KÜCHE

Von Sir John Falstaff bis zu Mozart

Spitzkoch Andreas Senn inszeniert „Die großen Künste der Menschheit“ als Menü.

Die sieben Gänge im aktuellen SENNS. Festspielmenü haben allesamt ihren kreativen Ursprung in der Kunst. So geht es bei der „Hommage an Max Reinhardt“ um dessen Lieblingsgericht Kalb, das Senn als Amuse Gueule serviert – und zwar als Kalbstatar mit Melone und Fettschnee. Im Gericht „Le nozze di Figaro“ geht es thematisch nach Andalusien, jene spanische Region, in der die gleichnamige Mozart-Oper spielt. Senn rückt hier die landestypische Ajo Blanco in den Fokus, die er mit Langostino und Verbene kombiniert. Besondere Kräuter und ein „heiliger Fisch“ spielen in „Die Hexenkräuter aus Macbeth“ die Hauptrollen. Auch Sir John Falstaff wird ein eigenes Gericht gewidmet, das dessen lukullische Gier nach Geflügel mit einer Komposition aus Taube, Aubergine, schwarzer Trüffel und Miso stillt. Als krönender Abschluss erzählt das Dessert „Mozarts Reisen“ von den Besuchen der Familie des Salzburger Musik-Genies in Italien und ihre dort entdeckte Vorliebe für Feigen und Nektarinen.



IN EINZIGARTIGER WEISE lässt sich der Salzburger Spitzkoch Andreas Senn von den Salzburger Festspielen inspirieren.

COOKING-News

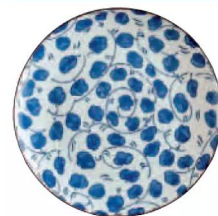
Menü für die Salzburger Festspiele

Inspiriert von den Salzburger Festspielen, kreiert der 2-Michelin-Sterne- und 4-Gault & Millau-Hauben-Koch Andreas Senn gemeinsam mit seinem Küchenchef Christian Geisler im Festspielsommer eine ganz neue Art des Genusses: Jeder Gang im neuen SENNS.Festspielmenü „Die großen Künste der Menschheit“ setzt sich inhaltlich mit den Salzburger Festspielen auseinander. Die Bandbreite reicht von einer Hommage an den Festspielgründer und diesjährigen Jubilar Max Reinhardt bis zu den Produktionen der aktuellen Festspielsaison. „Es ist eine Verneigung vor den Salzburger Festspielen, denen wir ab sofort jeden Sommer ein eigenes Menü widmen. Auf unseren Tellern treffen die großen

Künste der Menschheit aufeinander – Oper, Schauspiel, Konzert und eben die Kulinarik“, sagt Andreas Senn, dessen SENNS.Restaurant im Salzburger Gusswerk zu einer der am höchsten dekorierten Gourmet-Adressen Europas zählt.

Für seine Menüs setzt Andreas Senn ausschließlich nur die besten und exklusivsten Produkte ein. Mit einem außerordentlichen Feingefühl für Aromen, Texturen und überraschenden Kompositionen bleibt der Fokus immer auf das Wesentliche gerichtet – den Geschmack. Das SENNS.Festspielmenü wird ausschließlich während der Festspielsaison serviert. Das Menü kostet 265 Euro. www.senns.restaurant

Thema der Woche:
Blumige Aussichten



LA REDOUTE INTERIEURS. 4er-Set flache Teller Rowl, Blumenmuster, blau/weiß. 40,59 Euro/laredoute.com



BLOOMINGVILLE. Steingteller in Naturfarben mit Craquelé-Glasur und zartem Blumenmotiv. 15,96 Euro/hannibals.at



ERWIN MÜLLER. 4er-Set, Speiseteller „Firenze“ mit leuchtend-frischem und buntem Blumen Dekor. 14,95 Euro/at.erwinmueller.com

Spitzengerichte aus dem Ikarus

Weltküche am Teller



Jeden Monat nimmt das Team des Restaurants Ikarus die Herausforderung an, sich auf einen neuen Spitzenkoch und dessen Philosophie einzulassen. Mit den erlesensten Zutaten kochen sie die besten, aufregendsten und kreativsten Gerichte der Gastköche perfekt nach. „Die Weltköche zu Gast im Ikarus“ gewährt einen Einblick hinter die Kulissen!

Lammrücken.Lardo.Melanzani. Morcheln.Junger Knoblauch *Arjan Speelman*

Zutaten

Lammrücken:

360 g ausgelöster Lammrücken
einige dünne Lardoscheiben
1 Zweig frischer Thymian
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
3–4 EL Olivenöl

Lammglace (200 g braune
Geflügeljus; 300 g Kalbsjus; 3
Sternanise; 1 g Cuminsamen,
geröstet)

Knuspermix:

Hühnerhautknusper (150 g
Wasser; 65 g Tapiokaperlen;
10 g Saté-melange-Gewürz-
mischung; 3 g Salz; 125 g rohe
Hühnerhaut)

45 g gepuffter Quinoa
3 g Salz

5 g Cumin, gemahlen

Lammsauce:

Sauce Gastrique (375 g tro-
ckener Sherry; 1 Schalotte,
fein geschnitten; 1 g weiße
Pfefferkörner; 1 g Cuminsam-
en; 1 Stück langer Pfeffer)

150 g Lammjus

Polenta:

75 g feiner Polentagrieß
4 g Salz

170 g Vollmilch

150 g Obers

etwas frischer Liebstöckel

etwas rote Tabascosauce

etwas Butter zum Braten

Melanzanipüree:

1 Melanzani

etwas Knoblauch-Öl,

mit jungem Knoblauch

etwas dunkle Misopaste

Morcheln & Saubohnen:

50 g Saubohnenkerne, frisch
geschält

Salz, etwas Butter

12–16 frische Spitzmorcheln,
geputzt

1 EL neutrales Pflanzenöl

Anrichten:

Purple-Mini-Melanzanischeiben,
in Yuzu-Pickelfond mariniert
blaue Kornblumenblüten
weiße Borretschblüten

Zubereitung

Lammrücken.

Den Lammrücken mit den Lardo-
scheiben umwickeln und zu-
sammen mit den Kräuter-
zweigen und dem Olivenöl
vakuumieren. Dann im war-
men Wasserbad bei konstant
57 °C 30 Minuten garen. Für
die Lammglace alle Zutaten
sirupartig einköcheln und
passieren. Den Lammrücken
mit der Lammglace bepinseln
und in 8 Stücke schneiden.

Knuspermix.

Für den Hühnerhautknusper das
Wasser, die Tapiokaperlen,
die Saté-melange-Gewürzmi-
schung und das Salz im Ther-
momix bei 100 °C 15 Minuten
kochen. Danach die Hühner-
haut zugeben, 5 Minuten wei-
termixen und passieren. Die
Masse auf eine Silikonback-
matte streichen und im Back-
ofen bei 175 °C 25 Minuten ba-
cken. Für den Knuspermix 45
g Hühnerhautknusper zer-
krümeln und mit den restli-
chen Zutaten vermischen.

Lammsauce.

Für die Sau-
ce Gastrique alle Zutaten auf
einköcheln und passieren. Für
die Lammsauce die Lammjus
aufkochen und mit 50 g Sauce
Gastrique abschmecken.

Polenta.

Den Polentagrieß,
das Salz, die Vollmilch und das
Obers Sahne im Thermomix
bei 100 °C 20 Minuten kochen.
Zum Schluss etwas Liebstö-
ckel untermixen und mit Ta-
bascosauce abschmecken. Die
Polenta in die Mulden einer Si-
likonmatte für kleine Taler
streichen und gefrieren. Da-
nach die Polentataler auslösen
und auftauen lassen. Vor dem
Anrichten in etwas Butter
beidseitig anbraten.

Melanzanipüree.

Die Melanzani schälen, würfeln,
dann in etwas Knoblauch-Öl

scharf anrösten und weich
garen. Danach im Thermo-
mix fein pürieren und mit
Misopaste abschmecken.

Morcheln & Sauboh-

nen. Die Saubohnenkerne in
Salzwasser blanchieren und
abschrecken. Danach halbie-
ren und in etwas Butter glasie-
ren. Die Spitzmorcheln in
Scheiben schneiden, scharf in
dem Pflanzenöl anbraten und
ebenfalls in Butter glasieren.
Zum Schluss mit Salz ab-
schmecken.

Anrichten. Je 1 gebratenen
Polentataler auf 4 Teller setzen
und rundherum einige Tupfen
Melanzanipüree spritzen. Die
Polenta mit gepickelten Pur-
ple-Mini-Auberginenscheiben
und Morchelscheiben belegen
und mit Saubohnenkernen so-
wie Kornblumenblüten und
Borretschblüten garnieren. Je
2 Stücke Lammrücken auf die
Teller setzen, davon 1 Stück
mit Knuspermix bestreuen.
Zum Schluss etwas Lammsau-
ce angießen.



Die Weltküche zu Gast im Ikarus

AUSSERGEWÖHNLICHE
REZEPTE und wegweisende
Chefs im Porträt, Band 9.
Pantauro Verlag/69,95 Euro

Kokosnuss. Pina Colada. Passionsfrucht. Ananas

Erlantz Gorostiza

Zutaten

Kokoseis:

200 g Vollmilch, 50 g Obers
38 g Glukosepulver
75 g Zucker, 25 g Milchpulver
5,5 g Pro Crema – Eisstabilisator
350 g Kokosnusspüree mit
Kokosraspeln (ungesüßt)
350 g Kokosnusspüree (10 %
gesüßt)

Ananassorbet:

60 g Wasser
15 g Trimoline-Invertzuckersirup
70 g Glukosepulver
85 g Zucker
3 g Vollmilch
2 g Stabilisator für Sorbet
500 g frischer Saft aus reifer
Ananas

Piña-Colada-Kokosnuss:

100 g Ananassaft
50 g Limettensaft
25 g Läuterzucker (1:1)
15 g weißer Rum
15 g Malibu (Kokoslikör)
200 g dunkle Schokolade
67 g Kakaobutterpulver

Kokos-Popcorn:

250 g Kokosnusspüree (leicht
gesüßt), passiert
1 Blatt Gelatine, eingeweicht
reichlich flüssiger Stickstoff

Passionsfruchtcreme:

100 g Passionsfruchtpüree
60 g Ananaspüree
100 g frisches Eigelb
105 g feiner Kristallzucker
1 Blatt Gelatine, eingeweicht
120 g kalte Butter

Anrichten:

1 frische Passionsfrucht
marinierte frische Ananas-
stücke, mit Läuterzucker und
etwas Limettenschale vaku-
umiert
Kokos-Mandel-Crumble
rote Shisokresse
gelbe Chrysanthemenblüten

Zubereitung

Kokoseis. Für die Eis-Base die Vollmilch, das Obers und das Glukosepulver auf 35°C erwärmen. Dann den Zucker, das Milchpulver und das Pro Crema zufügen und auf 85°C erhitzen. Die Flüssigkeit passieren und 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Das Kokosnusspüree mit Ko-

kosraspeln in ein Sieb geben und die Flüssigkeit etwas ausdrücken. Dann mit dem gesüßten Kokosnusspüree und 280 g Eis-Base vermischen. Die Eismasse in einen Pacojetbecher füllen, diesen über Nacht gefrieren und anschließend den Inhalt zu Kokoseis verarbeiten.

Ananassorbet. Für die Sorbet-Base das Wasser, den Invertzuckersirup, das Glukosepulver, den Zucker, die Vollmilch und den Stabilisator auf 80°C erhitzen und 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Den Ananassaft mit 200 g Sorbet-Base vermischen. Die Sorbetmasse in einen Pacojetbecher füllen, diesen über Nacht gefrieren und anschließend den Inhalt zu Ananassorbet verarbeiten.

Piña-Colada-Kokosnuss. Den Ananassaft, den Limettensaft, den Läuterzucker, den Rum und den Kokoslikör vermischen und in kleine Kugelformen füllen. Die Piña-Colada-Kugeln über Nacht gefrieren. Für den Schokoüberzug die Schokolade und das Kakaobutterpulver in der Mikrowelle behut-

sam schmelzen und verrühren. Die gefrorenen Piña-Colada-Kugeln mit einer Stecknadel aufpicken und in den Schokoladenüberzug tauchen. Anschließend gefrieren. Den restlichen Schokoladenüberzug in eine Patisserie-Sprühpistole füllen und die gefrorenen Piña-Colada-Kugeln damit rundherum leicht besprühen. Die Mini-Kokosnüsse im Kühlschrank auftauen lassen.

Kokos-Popcorn. Einen kleinen Teil Kokosnusspüree erhitzen und darin die eingeweichte Gelatine auflösen. Das Gelatinegemisch unter das restliche Kokosnusspüree mischen. Die Masse in eine kleine Espumaflasche füllen, diese mit 1 N2O-Kapsel bestücken und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Anrichten etwas Kokosmasse in reichlich flüssigen Stickstoff sprühen. Die schockgefrostete Masse herausnehmen und zu Popcorn zerstoßen. Dann gleich anrichten.

Passionsfruchtcreme.

Die Fruchtpürees mit dem Eigelb und dem Zucker vermischen. Die Masse auf ein heißes Wasserbad stellen und unter stetigem Rühren auf 85°C erhitzen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Die Masse auf 35°C abkühlen lassen, dann die Butter nach und nach untermixen. Die Passionsfruchtcreme über Nacht kalt stellen.

Anrichten. Etwas Passionsfruchtcreme schlangenförmig auf 4 Teller spritzen. Etwas frisches Passionsfruchtfleisch und einige marinierte Ananasstücke verteilen. Etwas Kokos-Mandel-Crumble auf die Teller geben und darauf je 1 Nocke Kokoseis sowie 1 Nocke Ananassorbet setzen. Je 1 Piña-Colada-Kokosnuss mittig auf das Arrangement setzen und alles mit roter Shisokresse und gezupften Chrysanthemenblüten garnieren. Zum Schluss etwas schockgefrostetes Kokos-Popcorn darüberstreuen.



Süße KÜCHE

Rezept der Woche: Eis mal anders



Paradeisereis am Stiel Zutaten

für 4 Portionen

600 g reife

Büffelherzparadeiser

Salz, 1 EL Agavendicksaft
frisch gemahlene Pfefferkörner

1/2 TL Cayennepfeffer

1 kleine Zitrone; Saft

30 ml Olivenöl

Zubereitung

Die Büffelherzparadeiser von den Stielansätzen befreien, ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abbrausen und die Paradeiserhaut abziehen.

Das Fruchtfleisch zusammen mit Salz, Agavendicksaft, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und Olivenöl im Mixer fein pürieren.

Das Paradeiserpüree in acht Eisformen füllen, ca. 45 Minuten anfrieren lassen, dann Holzstiele einstecken und das Eis in ca. 4-5 Stunden vollständig gefrieren lassen.

WELCHE SORTE DARF ES SEIN?
Beim Leones Gelato Catering basiert das Angebot auf Selbstbedienung oder mit geschultem Personal!



COOKING-News

La dolce vita für jeden Anlass

Gefrorene Köstlichkeiten zur nächsten Geburtstagsparty, Gartenparty oder Hochzeit gefällig? Dann sollten Sie das eiskalte Angebot von Leones Gelato genauer unter die Lupe nehmen und sich das Passende rauspicken.

Die mobile Gelateria: Das Gelato-Fahrrad Standard fasst 4 Eissorten nach Wahl und im Premium haben bis zu 8 Sorten Platz. Das Personal radelt mit

dem umweltfreundlichen Elektroantrieb direkt zum Event.

Für kleinere Feiern: Die Gelato-Kühlbox umfasst zwei Sorten. Man kann auch mehrere miteinander kombinieren. Selbstbedienung oder Personal.

Eissalon auf einem Tisch: Wer schon immer von einem Eisstand geträumt hat, der kann sich der Gelato-Tischvitrine bedienen.

Weitere Infos unter leones.at

Passetout von RÖSLE für feine Marmeladen

Perfekt für das Passieren von Obst, z.B. für Himbeermarmelade, denn sogar die Körner werden in der Siebeinlage des Passetout aus Edelstahl zurückgehalten.

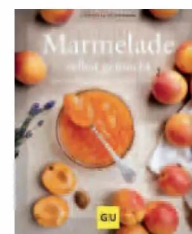
Mehr Infos unter: www.roesle.com



Thema der Woche: Lady Marmelade



HEIMAT-MARMELADEN. 150 verführerische Rezepte mit heimischem Obst, Gemüse, Blüten und Kräutern. Christian Verlag/31,50 Euro



MARMELADE SELBST GEMACHT. Konfitüren, Gelees & Co. – über 75 einfache Rezepte für die ganze Familie. GU Verlag/15,95 Euro



DAS MARMELADEN-KOCHBUCH. Süße Marmeladen, fruchtige Gelees, cremige Curds und selbstgemachte Aufstriche. TOPP Verlag/14,90 Euro

Tortenträume

Nachtisch mit Blickfang



*Oh, welch süßer
Traum: Stellen Sie
die Dessertteller
raus, nehmen Sie
Platz und gönnen
Sie sich das eine
oder andere Stück!*

Weißer Lavendeltorte

Zutaten

Für den Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
80 g Mehl
25 g Speisestärke
2 EL Rapsöl

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine
250 g Topfen
2 EL Lavendelsirup
1 EL Zitronensaft
500 ml Obers
2 EL Vanillezucker

Außerdem:

Lavendel; Bio, zum Garnieren

■ Dauer: 1h 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 1 Form, 24 cm

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm ø) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Salz steifschlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und 1 EL warmem Wasser cremig rühren. Eischaum unter den Eischnee ziehen.

3. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und unterrühren, zuletzt das Öl unter-

heben.

4. Teig in die Form füllen, glattstreichen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Lavendelsirup und Zitronensaft glatrühren. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Einige EL Lavendeltopfen unterrühren, dann alles unter den Rest heben.

6. Obers mit Vanillezucker steifschlagen, die Hälfte davon abnehmen und kühlstellen. Zweiten Teil unter den Lavendeltopfen heben und 20-30 Minuten kühlen, bis die Creme streichfest ist.

7. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Lavendelcreme bestreichen und den zweiten Boden darauflegen. Die Torte rundherum mit dem kalten Obers bestreichen und mit Lavendel garnieren.

Grüne Matchatorte

■ Dauer: 4 h 30 min

+ 2 h Ruhen

■ Schwierigkeit: mittel

■ Portionen: 1 Form, 23 cm

Zutaten

900 g Naturjoghurt
500 g Joghurt, griechisch
200 g Nusskekse;
oder Butterkekse
150 g Amarettini
140 g Butter, flüssig
2 Limetten, Bio
45 g Kokosfett
50 g Staubzucker
4 EL Honig, flüssig;
oder nach Belieben
1 1/2 EL Matcha
1 Kiwi
100 g Weintrauben,
grün; kernlos
1 Hand voll Gänseblümchen;
Bio

Zubereitung

1. Beide Sorten Joghurt in ein großes, mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb geben und 1-2 Stunden abtropfen lassen.

2. Kekse und Amarettini fein zerbröseln und in einer Schüssel mit der flüssigen Butter übergießen. Alles gut

vermischen und den Boden und Rand einer Tarteform (ca. 23 cm ø) mit der Bröselmasse auskleiden. Gut andrücken und ca. 30 Minuten kühlen.

3. Limetten heiß waschen, Schale von 1,5 Limetten fein abreiben und den Saft auspressen. Restliche halbe Limette aufbewahren. Kokosfett bei geringer Hitze schmelzen.

4. Das abgetropfte Joghurt mit Staubzucker, Limettenabrieb und -saft, Kokosfett, Honig und Matchapulver verrühren. Die Joghurtcreme auf dem Bröselboden verteilen, glattstreichen und die Torte ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Garnitur die Kiwi schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher Blüten ausstechen. Die restliche halbe Limette in dünne Scheiben schneiden. Trauben waschen, abzapfen und trockentupfen. Die Matchatorte zur Hälfte damit belegen. Mit Gänseblümchen verzieren und servieren.





Melonentorte

Zutaten

Für den Mürbteig:

150 g Mehl; und zum Arbeiten
50 g Zucker
75 g Butter; kalt, in kleinen
Stücken

Für den Biskuit

110 g Butter; weich und für die
Form
110 g Zucker, 2 Eier, 110 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Frischkäse
50 g Staubzucker
75 g Butter; weich
1 1/2 kg Melone; Fruchtfleisch
gemischt, z.B. Wassermelo-
ne, Honigmelone, Cantaloupe
2 Päckchen Tortenguss, klar

Zubereitung

1. Für den Mürbteig alle

■ Dauer: 4 h ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 1 Form, 22 cm

Zutaten mit 50 ml Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und als Kugel in Frischhaltefolie einschlagen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (22 cm ø) mit Backpapier auslegen.

3. Für den Biskuit Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier untermixen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen, zur Eimasse geben und zu einem geschmeidigen, weichen Teig verrühren. In

die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

4. Im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Die Form reinigen und mit Butter ausstreichen. Den Mürbteig auf bemehlter Fläche im Durchmesser der Form rund ausrollen und den Boden der Form damit auslegen.

6. Im Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen. Danach aus der Form heben und auskühlen lassen.

7. Den Mürbteig auf einen Tortenständer legen, den Biskuit daraufsetzen und in der Mitte etwas aushöhlen. Frischkäse, Staubzucker und Butter cremig rühren und oben auf dem Biskuit glatt verstreichen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen.

8. Melonenfruchtfleisch zu Kugeln ausstechen, Melonenreste ggf. zu einem Sorbet oder Smoothie verarbeiten. Den Tortenguss nach Packungsanleitung anrühren. Die Melonenkugeln auf der Torte stapeln und mit reichlich Tortenguss überziehen. Bis zum Servieren kalt stellen.



Beerentorte

Zutaten

Für den Biskuit:

4 Eier, 100 g Zucker
100 g Mehl, 1 TL Backpulver
2 EL Stärke

Für die Füllung und zum Garnieren:

250 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
200 g Ribisel, 100 g Zucker
1 EL Stärke
80 ml Orangensaft
300 g Obers
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Topfen
2 EL Staubzucker
1 TL Vanilleextrakt
30 g Kokosraspel
einige Tropfen Lebensmittelfarbe; pink

■ Dauer: 2 h 30 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 1 Form, 18 cm

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden von 3 Springformen (18 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker weißcremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke darübersieben und unterziehen.

2. Die Masse auf die 3 Formen verteilen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Biskuitböden auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und ggfs. die Backhaut dünn abschneiden.

3. Die Beeren abbrausen

und verlesen. Jeweils ein paar Früchte zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren kleinschneiden und mit den Himbeeren, Ribiseln, Zucker, Stärke und Orangensaft in einen Topf füllen. Unter Rühren aufkochen und leicht binden lassen, dabei die Beeren leicht stückig zerdrücken. Die Masse abkühlen lassen.

4. Das Obers mit dem Sahnesteif steifschlagen. Den Topfen mit Staubzucker und Vanille glattrühren, dann das Schlagobers unterheben.

5. Einen Biskuit mit einem hohen Tortenring umschlie-

ßen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen und mit 1/3 der Creme bestreichen.

6. Mit dem zweiten Boden belegen und den Vorgang wiederholen. Mit dem dritten Boden abschließen und mit der übrigen Creme bedecken. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

7. Die Kokosraspel mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Vor dem Servieren den Ring abziehen und die Torte mit den rosa Kokosraspeln bestreuen. Mit den restlichen Beeren und nach Belieben mit weißen Blüten garnieren.

Pure Harmonie

Joghurt trifft Beere



Wenn das mal nicht passt! Joghurt vereint sich in dreierlei Kombination mit Ribisel, Erd-, Heidel- und Himbeere. Das Ergebnis ist ruckzuck vernascht, überzeugen Sie sich selbst davon!

Joghurt-Panna-Cotta

mit Heidelbeersauce

- Dauer: 30 min + 4 h Kühlen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

1 Vanilleschote
300 ml Obers
60 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
300 g Joghurt

Für die Heidelbeersauce:

350 g Heidelbeeren
2 EL Zucker
100 ml Apfelsaft, klar
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Das Obers mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen und vom Herd nehmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken und in das heiße Vanilleobers geben. Unter Rühren auflösen.

2. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen und das Joghurt unterziehen. Wenn die Creme beginnt zu gelieren, die Vanilleschote wieder herausnehmen und in 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3. Für die Sauce die Heidelbeeren abbrausen, verlesen und gut abtropfen lassen. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Aufkochen und von der Hitze nehmen. Den Zitronensaft und die Beeren untermengen und auskühlen lassen. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit der Sauce übergossen servieren.

Joghurtschnitten mit Erdbeer-Ribisel-Glasur

- Dauer: 40 min + 4 h 30 min Kühlen
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Rahmen, 24x24 cm

Zutaten

Für den Boden:

250 g Amarettini
100 g weiche Butter
1 TL Kakaopulver

Für die Joghurtcreme:

10 Blatt Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
2 unbehandelte Limetten
400 g Frischkäse
800 g Joghurt
150 g Staubzucker
200 ml Obers

Für die Glasur:

4 Blatt Gelatine
200 g große Beeren, wie Ribisel und Erdbeeren
100 ml Apfelsaft
2 EL Vanillezucker

Zubereitung

1. Den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Den Rand mit Frischhaltefolie oder Backpapier auslegen.

2. Für den Boden die Amarettini in einen Plastikbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln. In einer Schüssel mit weicher Butter und Kakao gut vermengen. In den Rahmen füllen und am besten mit einem Esslöffel gleichmäßig flach drücken, so dass der gesamte Boden damit bedeckt ist. In den Kühlschrank stellen.

3. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone und die Li-

metten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Den Saft der Früchte auspressen. Frischkäse mit Joghurt, Staubzucker und Zitrusabrieb in eine Schüssel geben und glatt rühren.

4. Das Obers steif schlagen. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit dem Zitronen- und Limettensaft erwärmen und schmelzen lassen. 4-5 EL der Joghurtmasse unterrühren und zügig unter die restliche Creme rühren. Das Schlagobers unterziehen und auf den vorbereiteten Keksboden füllen. Glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

5. Für die Glasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren waschen, putzen, verlesen und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit dem Apfelsaft fein pürieren und mit dem Zucker in einen kleinen Topf füllen. Unter Rühren aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, die ausgedrückte Gelatine einrühren und leicht abkühlen.

6. Auf den Kuchen gießen, gleichmäßig verteilen (Schwenken und oder Streichen) und mindestens 30 weitere Minuten kalt stellen. Den Backrahmen vorsichtig abziehen und in Stücke geschnitten servieren.



Joghurtmousse mit Himbeeren

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

Zutaten

250 g Himbeeren
400 g Joghurt, schnittfest, 10 %
80 g Zucker, 4 EL Obers
1 TL Vanillezucker
1 Eiweiß, 2 Biskotten

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen, in

einem Sieb durch vorsichtiges Eintauchen in kaltes Wasser waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt mit Zucker, Obers und Vanillezucker glatt verrühren.

2. Eiweiß steif aufschlagen und unterheben. Biskotten klein brechen und in die Joghurtcreme rühren. In Gläser verteilen und mit den Himbeeren auffüllen. Sofort servieren.



COOKING neu am 11.8.

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



Falafel

ORIENT-TOUCH ZUM LUNCH! Die Kichererbsenbällchen lassen sich abwechslungsreich zubereiten.



Limonaden

FRUCHTIG! Diese selbstgemachten Limonaden dürfen Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen.

Paradeiser
EINFACH KÖSTLICH.
Vollreife Paradeiser
schmücken wieder
unsere Teller!



**Alle Rezepte auf cooking.at
– 24 Stunden täglich**

GEWINNSPIEL der Woche

Leones Gelato setzt auf hochwertige, regionale Zutaten, vorwiegend in Bio-Qualität und auf Genuss ohne Kompromisse. Das Eis wird täglich frisch hergestellt – immer 12 Sorten, die je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten wechseln. Wer noch nicht in den Genuss des ausgezeichneten Eis gekommen ist, kann auf www.cooking.at mitmachen. Sie können diesmal 1 von 5 Gutscheinen gewinnen!



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!

Getty, Hersteller, StockFood

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstraße 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Corinna Scharfegger, Kornel Schulteis

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

ÖSTERREICH'S
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
BEAUTE



SENSAI

LANCÔME

Kiehl's

sisley

OSSIG
hairstyle & beauty

Isabelle vom Feinsten

Jean Paul
GAULTIER

WORSEG

HIRSANA

top smile



DERMAFORA

LOOK

Alpinamed

BIJOU BRIGITTE



Dr. Beckmann

L'OREAL
PARIS



veganista

RESCH & FRISCH

color
STREET

HYLO

GW COSMETICS



spermidine LIFE

it

PARSA



MERZ AESTHETICS

KLIPP

Schlumberger

ghd

RAUSCH

ERO
ZEN

BIC

Grether's Pastilles

EINZIGARTIGE GENUSSMOMENTE MIT MOZART CHOCOLATE LIQUEUR

Mozart Chocolate Liqueur ist eine österreichische Marke, die seit über 60 Jahren in Salzburg produziert wird und nur natürliche Zutaten für die Herstellung verwendet. Die Sorte **Cream Chocolate** wird mit feinsten Belgischer Schokolade und Vanille veredelt.

Unsere neue Sorte **Coconut Chocolate** vereint Schokolade und Kokos.

Jetzt eines unserer Rezepte ausprobieren:

MOZART CREAM CHOCOLATE

Getunkte Erdbeeren
und Kirschen



MOZART COCONUT CHOCOLATE

Erfrischendes
Matcha-Eis



Entdecke mehr schokoladige Rezepte auf
www.mozartchocolateliqueur.com