

Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**IN DER KÜCHE
MIT MARKUS
SATTLER***Regional &
puristisch***LEICHTER LUNCH***Salate mit
Fruchtkick***SAISONAL***Zwetschken
zum Nachtisch*

Hauchdünn & herzhaft

Palatschinken mit allerhand Gemüse



Groissböck-Torten

.....

Wir kreieren die passende Torte für jeden Geschmack und Gusto!

Torten sind ein beliebter und köstlicher Brauch, um einen besonderen Tag zu feiern. Sie sind auch ein Symbol für Liebe, Freundschaft und Glück. Sie bringen Menschen zusammen und machen den Tag zu etwas Besonderem.

Kommen Sie vorbei, rufen Sie an oder besuchen Sie unseren Online-Shop - wir beraten Sie gerne, wie wir die perfekte Torte für Sie kreieren können.

Wien 10., Neilreichgasse 96-98
E-Mail: office@groissboeck.at
Tel. + 43 1 604 25 10
WWW.GROISSBOECK.AT



Happy Friday!

Und wieder ist eine Woche um – und auch der August neigt sich langsam dem Ende zu. Die Temperaturen laden aber nach wie vor dazu ein, sich sommerlich-leichten Gerichten zu widmen, die gut sättigen, aber nicht müde machen.

Für den pikanten Part sind diesmal **Palatschinken** zuständig – der Liebling aus der Mehlspeisecke besticht mit allerhand Gemüsefüllung und zeigt, dass er auch überaus herzhafte sein kann. Die **Salate** sorgen mit einer fruchtigen Note für ein herrliches Gaumenspiel zur wohlverdienten Lunchzeit.

Zwetschken wiederum versüßen uns die Nachmittage bei einer Tasse Kaffee – Galette, Schmarrn oder Buchteln: Es ist schwierig, sich für einen Favoriten zu entscheiden. Dem nicht genug, freut sich das **S'mores**-Duo darauf, von Ihnen vernascht zu werden.

Kosten Sie sich durch die Vielfalt an Rezepten und lassen Sie es sich gut gehen!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
 n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 34

Andi & Alex

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



6 **PALATSCHINKEN.** Hauchdünn und mit allerhand Gemüse belegt – schmeckt richtig gut!



12 **SALATE.** Der perfekte Lunch für alle, die leichte und fruchtige Salate lieben.



20

SATTLERHOF. Küchenchef Markus Sattler serviert ein Dreierlei für Feinschmecker.

24

ZWETSCHKEN sind pur wie auch im Dessert genossen, einfach köstlich!



Seite 5
Kochen
 AKTUELL

6 **Herzhafte Teigfladen**
 Palatschinken überzeugen nicht nur in ihrer süßen Rolle – pikant aufgetischt, sorgen sie für Gaumenfreuden!

Seite 12
Gesunde
 KÜCHE

12 **Fruchtige Salate**
 Ein guter Salat geht immer, diesmal wird er mit einem fruchtigen Kick versehen.

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 **Dreierlei für Genießer**
 Markus Sattler besticht mit seiner ausgezeichneten Küche!

Seite 23
Süße
 KÜCHE

24 **Zeit für Zwetschken**
 Das Obst punktet auch süß!
28 **Zweierlei S'mores**
 Der Lagerfeuersnack neu interpretiert!



AM COVER
 Best of herzhafte Palatschinken – Rezepte, ab Seite 6



PETER BERNREITER

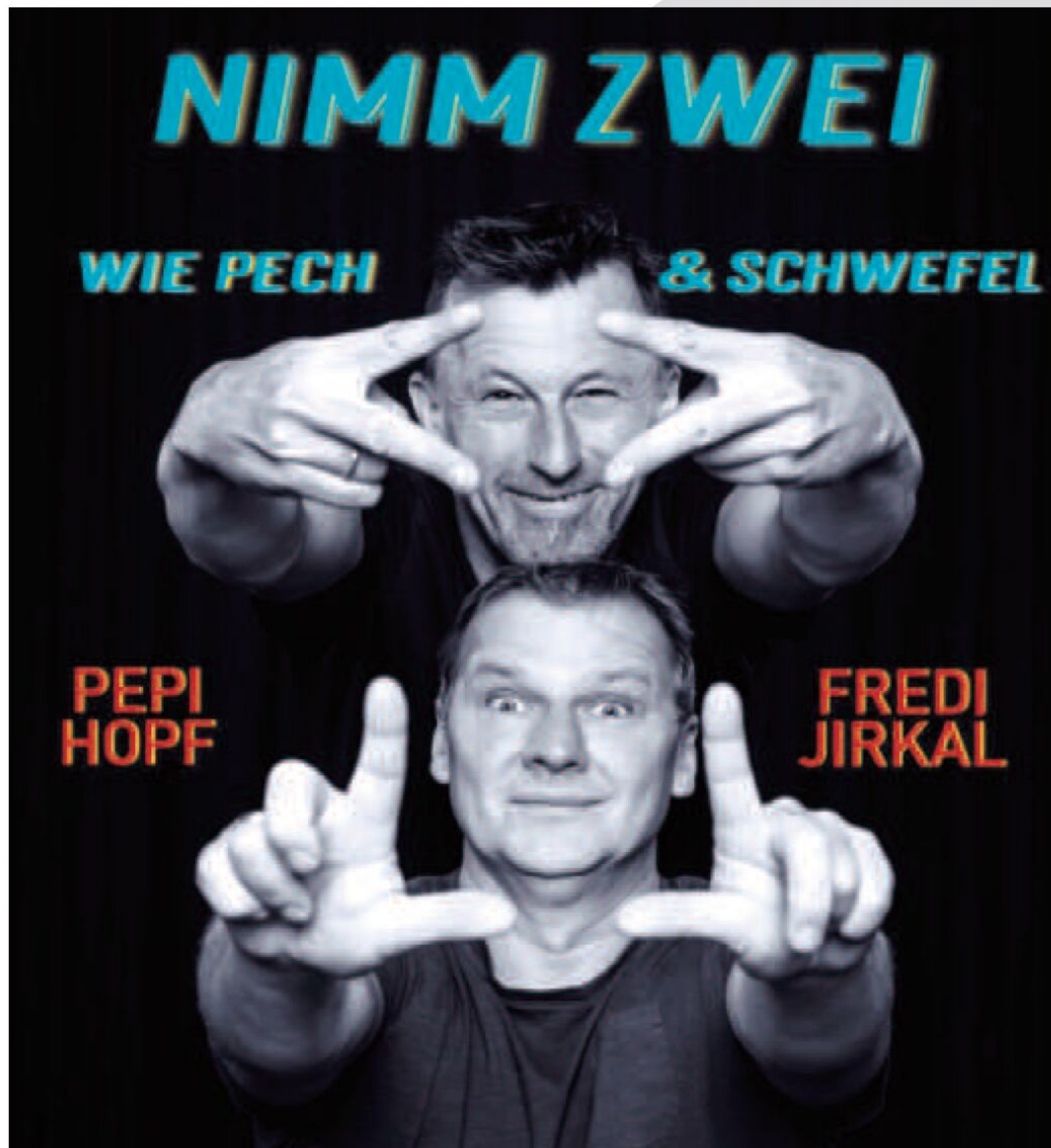
WIEN • JEDLERSDORF

Am ersten Septemberwochenende gibt's zwei
Highlights bei uns im Heurigen:

Zwei wie Pech und Schwefel

mit Fredi Jirkal und Pepi Hopf
am 2.9.2023

Einlass 17 Uhr, Beginn 19.30 Uhr
Eintritt: € 20,- pro Person



Jimmy Schlager

am 3.9.2023

Einlass 10 Uhr, Beginn 12 Uhr

Eintritt: € 20,- pro Person



WEINGUT BERNREITER

Amtsstraße 24-26, 1210 Wien-Jedlersdorf, Tel: +43 1 292 36 80

E-Mail: office@bernreiter.at, www.bernreiter.at



Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Von süß bis pikant – so gut!

Die Food-Expertin liebt Palatschinken besonders pikant und vegetarisch.

Einfach ein Hit. Palatschinken gehen immer, süß, pikant, solo, warm, kalt, als Frittaten, ich hab noch nie jemanden kennen gelernt, der keine Palatschinken mag. Da ich nicht so die „Süße“ bin, ist mir die pikante Variante lieber. Und hier, wie zumeist die vegetarische Variante. Mein Lieblingsrezept sind Crêpelle, also gefüllte, überbackene Palatschinken. Ein ganz tolles Rezept finden Sie in unserem aktuellen Kochbuch: „Toni Mörwald – 365 Rezepte für jeden Tag“. Die Palatschinken werden mit einer superfrischen Füllung aus grünem Gemüse und Frischkäse gefüllt und mit Bechamel gratiniert – Love it! Ach ja, und dann gibt's noch die Fleischpalatschinken von Tonis Schwester Andrea im Buch. Die werden nach dem Füllen nach Wiener Art paniert und ausgebacken – auf einem frischen Sommersalat serviert, sind diese Palatschinken auch was ganz Feines. Weitere spannende Kreationen hat die COOKING-Redaktion für Sie zusammengestellt!



KOCHEN FÜR DEN GUTEN ZWECK. Die St. Anna Kinderkrebsforschung wird in diesem Jahr 35 Jahre alt. Das Event findet am ADAMAH-Biohof statt!

COOKING-News

Kochevent für den guten Zweck

Zusammen kochen und essen.

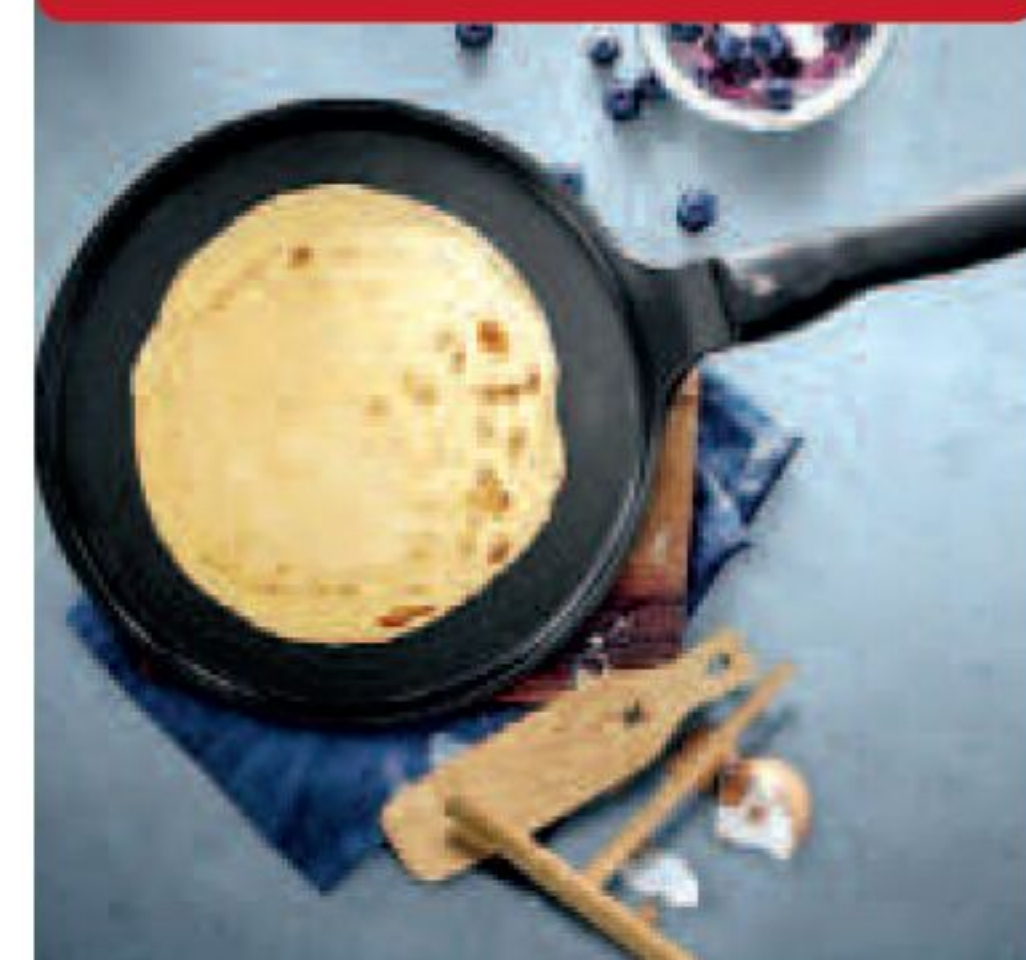
Bereits zum 5. Mal lädt „Die Küchenmeuterei“ zu einem Kochevent für den guten Zweck. Am 9. September 2023 findet das Charity-Kochen von Steffen Kohlmann anlässlich des 35-jährigen Bestehens der St. Anna Kinderkrebsforschung statt. Neben dem guten Zweck stehen auch die Klimakrise und der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt, denn die diesjährige Location ist der ADAMAH-BioHof. Unter dem Motto „Vom Feld in den Topf“ erwartet die Teilnehmer eine spannende Führung über den BioHof mit interessanten Infos rund um die Landwirtschaft. Unter professioneller Anleitung wird gemeinsam ein

köstliches 3-Gänge-Menü zubereitet. Zum krönenden Abschluss wird das gemeinsame Abendessen unter freiem Himmel serviert und von erlesenen Weinen begleitet. Mit einer Spende in Höhe von 105 Euro können Interessierte Teil dieses außergewöhnlichen und unvergesslichen Events werden.

Charity-Kochen 5.0 zugunsten der St. Anna Kinderkrebsforschung.

Wann: 09.09.23, 11:00 Uhr
Wo: Biohof Adamah, Sonnenweg 11, 2280 Glinzendorf
Tickets: Spende in Höhe von 105 Euro/Person. Erhältlich unter www.actforstanna.at/
Die Ticketerlöse kommen wie immer zur Gänze der St. Anna Kinderkrebsforschung zugute!

Thema der Woche:
Palatschinken



PERFEKTE PFANNE.

WMF Devil Crêpes-Pfanne (27 cm) mit Teigverteiler und Wender.
wmf.com/59,99 Euro



KEIN KLECKERN.

WESTMARK Teigportionierer zum perfekten Dosieren – für Palatschinken, Muffins und Co.
mueller.at/22,99 Euro



GUT GEWENDET. Der Crêpeschlitzwender Nero von Fackelmann verfügt über ein extra breites, mit praktischen Schlitzen versehenes Funktionsteil mit Nonstick-Effekt.
fackelmann.de/7,49 Euro

Pikante Palatschinken

Herzhaftes Teigfladen



Kokos-Kurkuma-Palatschinken

AROMENSPIEL. Bei diesen Palatschinken ist eine Gaumenexplosion garantiert!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Den Liebling aus der Mehlspeisküche pikant auf-tischen? Natürlich! Die hauchdünnen Teigfladen überzeugen insbesondere mit einem Gemüsemix!

Palatschinken mit Rüben

BUNT UND GESUND. Das
Rübenduo und der Blauschimmelkäse harmonie-
ren miteinander!

Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!



Kokos-Kurkuma-Palatschinken mit Pilzen und Sprossen

Zutaten

130 g Kichererbsenmehl
1/2 TL Kurkumapulver
Salz, 200 ml Kokosmilch
4 EL Pflanzenöl; zum Ausbacken

Für die Füllung:

600 g Pilze; gemischt, z. B.
Shiitake, Champignons,
Kräuterseitlinge

1 Hand voll Enoki-Pilze
1 Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln
2 EL Pflanzenöl
2 EL Sojasauce
2 EL Limettensaft
Salz

Außerdem:

80 g Sojasprossen
1 Spitzpaprika, rot
2 Hand voll Kräuter; z. B. Ko-
riandergrün, Minze
1 Limette, Bio; in Spalten

Zubereitung

1. Kichererbsenmehl mit

■ Dauer: 1 h 10 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Kurkumapulver und 2 Prisen Salz in einer Schüssel vermischen. Nach und nach die Kokosmilch und ca. 100 ml lauwarmes Wasser unterrühren und alles zu einem nicht zu dünnflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Kichererbsenmehl oder Wasser einarbeiten und den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen.

2. Für die Füllung die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Von den Enoki-Pilzen den Wurzelstock abschneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Pilze darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Das übrige Öl zufügen, die

Zwiebel und Lauchzwiebeln noch ca. 5 Minuten unter Wenden mitbraten. Alles mit der Sojasauce ablöschen, die Pilze mit Limettensaft und leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen und kurz warm halten.

4. In einer beschichteten Pfanne je 1 EL Öl erhitzen, 1/4 des Teiges einfüllen, durch Schwenken verteilen und von beiden Seiten zu goldgelben Palatschinken ausbacken, aber nicht zu stark bräunen. Fertige Palatschinken kurz warm halten.

5. Die Sojasprossen abbrausen und ca. 30 Sekunden in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Spitzpaprika waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätt-

chen und Spitzen abzupfen.

6. Die Palatschinken auf Teller legen, die Pilzfüllung abschmecken und jeweils 1/4 auf die vordere Crêpehälfte geben. Paprika, Sojasprossen und die Hälfte der Kräuter darauf verteilen, die leere Palatschinkenhälfte darüber schlagen, alles mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit Limettenspalten servieren.



Zutaten

Für die Füllung:

3 Rote Rübe, 160 g Gorgonzola
3 Gelbe Rübe, Salz
1 Hand voll Petersilie, glatt
150 g Kräuter-Frischkäse
60 g Walnusskerne; gehackt

Für den Teig:

75 g Buchweizenmehl
75 g Weizenmehl
2 Eier, 150 ml Milch
2 EL flüssige Butter, Salz
Butter; zum Ausbacken

Zubereitung

1. Für die Füllung die Rüben waschen und in Salzwasser ca.

Palatschinken mit zweierlei Rüben und Blauschimmelkäse

■ Dauer: 1 h 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4-6

40 Minuten garen, bis sie sich leicht einstechen lassen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in dünne Spalten schneiden.

2. In der Zwischenzeit für den Teig beide Mehle in einer Schüssel mit Eiern, Milch, ca. 100 ml kaltem Wasser, Butter und 1 Prise Salz verrühren, alles glattrühren und abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein-

schneiden. Den Kräuter-Frischkäse glattrühren, den Gorgonzola in kleine Stücke zerzupfen. Den Palatschinkenteig portionsweise in wenig heißer Butter von beiden Seiten zu Palatschinken ausbacken und warmstellen.

4. Wenn alle Palatschinken gebacken sind, diese mit Frischkäsezubereitung bestreichen. Die Rüben und den Käse darauf verteilen, mit Pe-

tersilie und Walnusskernen bestreuen und über die Füllung einklappen.



Rote-Rübe-Palatschinken mit Feta und Rucola

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

Zubereitung

1. Für die Palatschinken alle Zutaten glattrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung den Feta kleinschneiden. Den Rucola abbrausen, putzen und trockenschütteln. Die Walnüsse kleinhacken.

3. Aus dem Teig in einer Pfanne in jeweils etwas heißer

Butter ca. 8 dünne Palatschinken ausbacken. Auf einem Teller gestapelt abkühlen lassen.

4. Vor dem Servieren mit dem Rucola belegen und den Feta darüber verteilen. Mit Walnüssen bestreuen, mit Honig und Essig beträufeln, mit Pfeffer übermahlen und zu Vierteln falten. Mit den übrigen Walnüssen bestreut servieren.

Zutaten

200 g Mehl
2 EL Butter; geschmolzen, und für die Pfanne
350 ml Rote-Rübe-Saft
3 Eier, 200 g Feta
150 g Rucola
50 g Walnusskerne
2 EL Honig, 2 EL Apfelessig
Pfeffer, schwarz





Palatschinken mit Spinat-Mascarpone-Füllung

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

Zutaten

Für die Füllung:

400 g Spinat
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl, Salz
Pfeffer, schwarz
geriebene Muskatnuss
200 g Mascarpone

Für den Teig:

2-3 EL Obers
200 g Mehl, 250 ml Milch
2 Eier, 1 Prise Salz
50 ml Mineralwasser, spritzig
4-5 EL Butterschmalz; zum
Ausbacken

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung den Spinat waschen, putzen und verlesen. Einen Topf erhitzen, den Spinat tropfnass zufügen und in 1 bis 2 Minuten zusammenfallen lassen.

2. Den Spinat ein Sieb geben, abtropfen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel-

und Knoblauchwürfel darin hell anschwitzen.

3. Spinat untermengen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen. Mascarpone mit dem Obers glattrühren. Den Spinat untermischen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. Für den Teig das Mehl mit der Milch glattrühren. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und untermischen. Salz und Mineralwasser zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

5. In einer flachen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und 1/2 Schöpflöffel Teig einfüllen, von beiden Seiten zu einer goldgelben Palatschinke ausbacken und im Ofen warm halten. Den übrigen Teig zu Palatschinken verbacken und warm halten.

6. Die Palatschinken zu einem Viertel mit der Spinat-Mascarpone-Masse füllen und zweimal auf die Hälfte zusammenklappen. Je zwei gefüllte Palatschinkendreiecke auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



Buchweizen-Ziegenkäse-Palatschinken

mit Asia-Radieschensalat

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

Zutaten

Für die Palatschinken:

100 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl
2 Eier, 150 ml Milch
25 g flüssige Butter
1/2 TL Salz
350 g Ziegenkäserolle
20 g Schnittlauch
Butter; zum Ausbacken

Für den Salat:

1 Gurke
250 g Radieschen
4 Lauchzwiebeln
2-3 EL Sojasauce
1-2 EL Zitronensaft
1-2 EL Reiswein
2 EL Sesamöl, Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Für den Teig beide Mehle in einer Schüssel mit den Eiern, der Milch, ca. 150 ml kaltem Wasser, Butter und Salz verrühren, alles glattrühren und abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Käse in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

3. Für den Salat die Gurke

waschen, putzen, längs halbieren und die Kerne ausschaben. Die Hälften in Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in schmale Spalten schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in kleine Röllchen schneiden. Alle Salatzutaten mit der Sojasauce, Zitronensaft, Reiswein und Sesamöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Aus dem Teig in einer heißen Pfanne in jeweils etwas Butter 4 große Palatschinken ausbacken. Dazu eine 1/4 vom Teig in die heiße Butter geben, durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn verteilen und etwa 1 Minute goldbraun anbacken.

5. Vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls etwa 1 Minute fertig backen. Jede Palatschinke mit Käse belegen, die Ränder darüber klappen, mit dem Sesam bestreuen und auf einem Backblech im Ofen backen bis der Käse beginnt zu schmelzen. Mit dem Salat anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Überbackene Ricotta-Palatschinkenröllchen

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

Zutaten

Für die Palatschinken:

2 Stängel Oregano
1 Handvoll Basilikum
2 Stängel Petersilie, 3 Eier
300 ml Milch, 200 g Mehl
1 Prise Salz, 2 EL Pflanzenöl

Für die Füllung:

250 g Ricotta, 1 Ei
4 EL Parmesan; gerieben
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer, schwarz
150 g Rohschinken; in dünnen Scheiben
100 g Paradeiser, getrocknet, in Öl
40 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Palatschinken die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Mit den Eiern,

Milch, Mehl und Salz im Mixer fein pürieren. Daraus in einer beschichteten Pfanne in jeweils etwas heißem Öl 6-8 goldbraune Palatschinken ausbacken. Auf einen Teller gestapelt abkühlen lassen. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2. Für die Füllung Ricotta mit dem Ei, 2 EL Parmesan, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Die Paradeiser abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

3. Die Palatschinken jeweils mit der Creme bestreichen. Mit Schinken und Paradeisern belegen und mit ein paar Pinienkernen bestreuen. Aufrollen und in 4-5 cm breite Stücke schneiden.

6. Auf ein mit Öl bepinseltes Backblech setzen. Mit restlichem Parmesan und Pinienkernen bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.





Palatschinken

mit Stracchino, Artischocken und Safranbutter

- Dauer: 2h
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4-6

Zutaten

400 g Milch, 200 g Mehl,
2 Prisen Salz; und zum Würzen
30 g Butter; flüssig
4-5 Baby-Artischocken
40 ml Zitronensaft
Butter; zum Braten
2 Lauchzwiebeln, 40 g Butter
1 Msp. Safranpulver
2 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz
100 g Frischkäse; Stracchino,
italienischer Streichkäse
Petersilie, glatt;
zum Garnieren

Zubereitung

1. Aus Milch, Mehl und Salz einen glatten Teig anrühren. Für 30 Minuten quellen lassen, dann die flüssige Butter einrühren.

2. In der Zwischenzeit die Spitzen der Artischocken abschneiden, die Stiele anschneiden und das Gemüse in kochendem Salzwasser mit dem Zitronensaft 15-20

Minuten garen, bis sich der Boden der Artischocken leicht einstechen lässt. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

3. Den Backofen auf 50 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig in heißer Butter dünne Palatschinken backen. Im Backofen warm halten.

4. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. In der Butter anschwitzen, den Safran und 2-3 EL Wasser dazugeben und bei niedriger Temperatur schmoren lassen, bis die Butter eine schöne, gelbe Farbe hat. Die Artischockenscheiben im Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Palatschinken mit dem Stracchino und den Artischocken füllen und einklappen. Die gefüllten Palatschinken auf einer Platte anrichten. Die Safranbutter mit den Lauchzwiebeln darauf verteilen. Mit glatter Petersilie garnieren.

DAS NEUESTE VON CLARO DIREKT IN DEINEN BRIEFKASTEN



HÖCHSTE REINIGUNGS-
PERFORMANCE



VOLL BIOLOGISCH
ABBAUBAR



KLIMANEUTRALER UND
KOSTENLOSER VERSAND

Jetzt gleich
bestellen auf

WERBUNG



claro.at

Perlous- coussalat mit Bohnen und Heidelbeeren

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

Zutaten

150 g Perl-Couscous, Salz
250 g Prinzessbohnen
250 g Edamame; TK
30 g Cashewkerne
30 g Haselnusskerne
150 g Heidelbeeren
40 g Brunnenkresse
1/2 Zwiebel, rot
2 EL Granatapfelkerne
4 EL Rotweinessig
1 EL Granatapfelsirup
3 EL Olivenöl
3 EL Walnusskernöl
Pfeffer, schwarz; aus der Mühle
80 g Brie; in Scheiben
2 TL Sesam, schwarz

Zubereitung

1. Den Couscous in 300 ml Salzwasser aufkochen und zugedeckt ohne Hitzezufuhr 10 Minuten ausquellen lassen. Kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Prinzessbohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 8 Minuten blanchieren. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Die Edamame 5 Minuten blanchieren und ebenso abschrecken. Cashew- und Haselnusskerne grob hacken. Die Heidelbeeren abbrausen und trocken tupfen. Die Brunnenkresse waschen und trocken schütteln.

3. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit den Granatapfelkernen, dem Rotweinessig, Granatapfelsirup und beiden Ölen eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Couscous als Bett auf Tellern anrichten. Alle restlichen vorbereiteten Zutaten und den Brie darauf verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit schwarzem Sesam bestreuen.



Gesund und
köstlich

Fruchtige Salate

Kunterbunt und gesund: COOKING verpasst folgenden Salaten einen fruchtigen Kick mit Mango, Ribisel und Co.



Ö-WEIN ZUM SALAT

Salat & Wein

Eine knackige Kombi.

Längst nicht mehr nur als schnöde Beilage angesehen, spielt Salat gern die Hauptrolle auf dem Teller. Wer dieses Genusserlebnis weiter abrunden möchte, lässt sich dazu Wein aus Österreich, besonders aus der Steiermark, schmecken.

Harmonische Beziehung

An Weinpartner stellt Salat aber spezielle Anforderungen. Vor allem ist zu beachten, dass Säure im Gericht und Säure im Wein sich addieren. Kleiner Tipp: Statt des Essigs einen Schluck des feinen Tropfens in den Salat geben – so spiegeln sich die Aromen im Glas auf dem Teller wider.

Gleich und gleich ...

Zu frischen Salaten empfehlen sich ebensolche Weißweine, wie junger Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark. Kräftigere Komponenten auf dem Teller eröffnen weitere Möglichkeiten. Junger Spinat mit warmem Ziegenkäse etwa freut sich über extraktreichen Morillon aus dem Vulkanland Steiermark mit elegantem Säurerückgrat. Ein lokales Traumpaar: steirischer Käferbohnenalat und knackiger Welschriesling aus der Weststeiermark. Da ist das Buschenschank-Feeling gleich inkludiert.

Burrata mit Melonen-Nektarinensalat

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

Zutaten

2 EL Schnittlauch; Röllchen
1 EL Petersilie, glatt; gehackt
4 EL Balsamico, weiß
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, bunt
1/2 Cantaloupe-Melone
1/4 Honigmelone
3 Nektarinen
200 g Salatmischung; würzig
300 g Burrata
Meersalzflocken

Zubereitung

1. Schnittlauch, Petersilie, Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fruchtfleisch der Melonen zu Kugeln ausstechen. Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

2. Den Salat waschen und trocken schleudern. Als Bett auf einer Platte anrichten, Melonenkugeln, Nektarinen und Burrata auf den Salat setzen. Mit der Vinaigrette beträufeln, den Käse salzen und pfeffern.

Vogerlsalat mit Apfel im Mortadella-Mantel

■ Portionen: 4

Zutaten

Für die Vinaigrette:

4 EL Champagner- oder Weißweinessig
2 EL feingehackte Schalotte
1 TL Dijon-Senf, ½ TL Zucker
¼ TL grobes Meersalz
¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 EL geröstetes Haselnussöl oder Olivenöl

Für den Salat:

2 feste, aber reife Äpfeln, geviertelt, Kerngehäuse entfernt
8 dünne Blätter Frierss Mortadella
250g Vogerlsalat
50g Manchego-Schafskäse oder Parmesan
100g Haselnusskerne ohne Haut, geröstet und grob gehackt
grobess Meersalz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel Essig, Schalotten, Senf, Zu-

cker, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und weiterschlagen, bis sich alles zu einer Emulsion verbunden hat. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.

2. Jedes Apfelviertel mit 1 Scheibe Mortadella umwickeln, dünn mit Vinaigrette bestreichen und über mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4 bis 6 Min. grillen. Nach Bedarf wenden. Die Mortadella soll leicht kross und goldbraun sein, die Äpfel innen warm.

3. Die Vinaigrette erneut aufschlagen. Den Vogerlsalat in einer Schüssel mit Vinaigrette vermischen. Den Salat auf vier Teller verteilen, mit je 2 warmen Apfelvierteln belegen und mit etwas Vinaigrette beträufeln. Den Käse mit einem Gemüseschäler darüber hobeln. Den Salat mit Haselnüssen bestreuen, nach Geschmack salzen so-

wie pfeffern und sofort servieren.

Tipp. Schon gewusst, dass seit mehr als 75 Jahren in Österreich Mortadella handwerklich gefertigt wird? Ja, beim Villacher Traditionsbe-

trieb Frierss – aus 100% heimischen Fleisch verfeinert mit erlesenen Gewürzen nach gut gehütetem Familienrezept und köstlichen Pistazien. Das Brataroma der Mortadella ist vom Feinsten!



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:



Für Ihr Handy & Tablet

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.



**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

Paradeisercrèmesuppe mit Kalbfleischbällchen von Alex Fankhauser

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

Zutaten 250 g Pelati-Paradeiser, 2 EL Paradeisermark, 1 Zweig Basilikum, 1 Zwiebel (fein gehackt), 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Zucker, 1/2 l Rindsuppe, 1/8 l Obers, 180 g Kalbsfaschiertes, 2 Dotter, 2 EL Brösel, 1 gehackte Chilischiote, 1 TL gehackter Rosmarin, 1 TL gehackter Thymian, Öl zum Backen, 1 Zweig Basilikum

Zubereitung

1. Die gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen. Paradeisermark einrühren und mit den Pelati-Paradeisern sowie der Rindsuppe aufgießen. 20 Minuten bei mäßiger Hitze kochen. Obers zufügen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und einen Basilikumzweig darin ziehen lassen.

2. Das Kalbfleisch mit Dottern, Bröseln, Rosmarin und Thymian zu einer kompakten Masse verrühren. Mit Salz und Chili herzhaft-würzig abschmecken. Kleine Knödel formen und diese schwimmend in reichlich Öl backen. Vor dem Servieren den Basilikumzweig aus der Suppe geben, diese mit dem Stabmixer aufschäumen und mit den gebackenen Kalbfleischknödeln anrichten, mit frischem Basilikum garnieren.

Am Abend

Nuss-Nudeln von Andi Wojta

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

Zutaten 300 g Erdäpfel (gekocht und gepresst, Sorte Dita), 20 g flüssige Butter, 3 Eidotter, 50 g Stärkemehl, Salz, 1/16 l Rum, 2 EL Zucker, 1 Prise Salz, 1 Zimtstange, 1 Stück Orangenschale, 1 Stück Zitronenschale, 200 g geriebene Nüsse, 3 EL Zucker, 1 Msp. gemahlener Zimt, 3 EL Butter

Zubereitung

1. Die gekochten und gepressten Erdäpfel mit Butter, Dotter, Salz und Stärkemehl verkneten. Den Teig ca. 20 Minuten rasten lassen. Dann zu einer Rolle formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Mit der Hand klassische Schupfnudeln formen (d. h. längliche Rollen mit spitz zulaufenden Enden).

2. In einem geräumigen Topf Wasser aufkochen, Rum, Zucker, Salz, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale zufügen und die Nudeln darin kochen, bis sie auf der Wasseroberfläche schwimmen.

3. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Nüsse, Zucker und Zimt zufügen. Die fertigen Nudeln abseihen und in den Nussbröseln wälzen.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG



Zu Mittag

Gemüseeeintopf mit Pute

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

Zutaten 3 Paprikaschoten, 200 g kleine braune Champignons, 4 Paradeiser, 1 rote Zwiebel, 1–2 rote Chilischoten, 10 g Ingwer, 400 g Putenbrust, 2 EL Pflanzenöl, ca. 500 ml Geflügelfond, 2 Stängel Oregano, Salz, Pfeffer, Muskat gerieben, 1 TL Piment gemahlen, 1 TL Kreuzkümmel gemahlen

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, putzen und 3–4 cm groß würfeln. Die Pilze putzen und halbieren. Die Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chili waschen, putzen, nach Belieben entkernen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Fleisch waschen, trocken

tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Öl in einen heißen Topf geben und das Fleisch darin von allen Seiten hellbraun anbraten. Herausnehmen, die Zwiebeln, den Ingwer und Chili in den Topf geben und andünsten. Die Paprika und Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Fond ablöschen, das Fleisch wieder zugeben und 10–15 Minuten bei kleiner Hitze leise köcheln lassen. In den letzten 3–4 Minuten die Paradeiser untermischen. Den Oregano abrausen, trocken schütteln, Blätter abzapfen und zum Eintopf geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment und Kreuzkümmel würzig abschmecken.

Am Abend

French Toast mit Honig

■ Dauer: 10 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 150 ml Milch, 1 EL Zucker, 2 Eier, 2–3 EL Butter, 4 Scheiben Weißbrot, Honig



Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker und den Eiern verquirlen. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Weißbrotscheiben in die Milch-Ei-Mischung tauchen und von beiden Seiten je 2–3 Minuten in der Pfanne goldbraun braten. Mit Honig beträufeln und servieren.

SONNTAG



Zu Mittag

Hasenbraten

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

Zutaten 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 250 g Knollensellerie, 1 Hase küchenfertig, in 8 Stücke zerteilt (ca. 1,5 kg), Salz, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Paradeismark, 200 ml trockener Weißwein, ca. 250 ml Wildfond

Zubereitung

1. Die Karotte, die Zwiebeln und den Sellerie schälen und würfeln. Den Hasen abrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl in einem Bräter rundherum braun anbraten. Wieder herausnehmen und im Bräter das Gemüse anrösten. Das Paradeismark kurz mitbraten, mit dem Wein ablöschen und etwas Fond angießen. Die Hasenteile auf das Gemüse legen und im Ofen ca. 40 Minuten schmoren. Zwischendurch immer wieder wenden und nach Bedarf Fond nachgießen.

2. Den Hasen aus dem Ofen nehmen und die Sauce ab-



schmecken (nach Belieben binden). Je ein Stück Hasenbraten auf Teller verteilen und etwas Sauce darüber geben. Dazu passt cremige Polenta.

Am Abend

Paprika-Ingwer-Suppe

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

Zutaten 6 gelbe Paprikaschoten, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Butter, 1 EL Currypulver, 1 EL frisch geriebener Ingwer, ca. 800 ml Gemüsefond, 100 ml Obers, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, Chilipulver, Stiefmütterchen zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch

schälen und beides klein schneiden. Zusammen mit der Paprika in 1 EL heißer Butter 1–2 Minuten farblos anschwitzen. Den Curry und den Ingwer kurz mitschwitzen, dann mit Fond ablöschen. Aufkochen und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

2. Die Suppe anschließend pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zurück im Topf aufkochen lassen und das Obers zugeben. Mit Salz, Zitronensaft und Chili abschmecken. Die übrige Butter zugeben und schaumig aufmixen.

Die Suppe in Schälchen füllen und nach Belieben mit Stiefmütterchen garniert servieren.



NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG



Zu Mittag

Kabeljau auf Schmorgurken-Gemüse

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

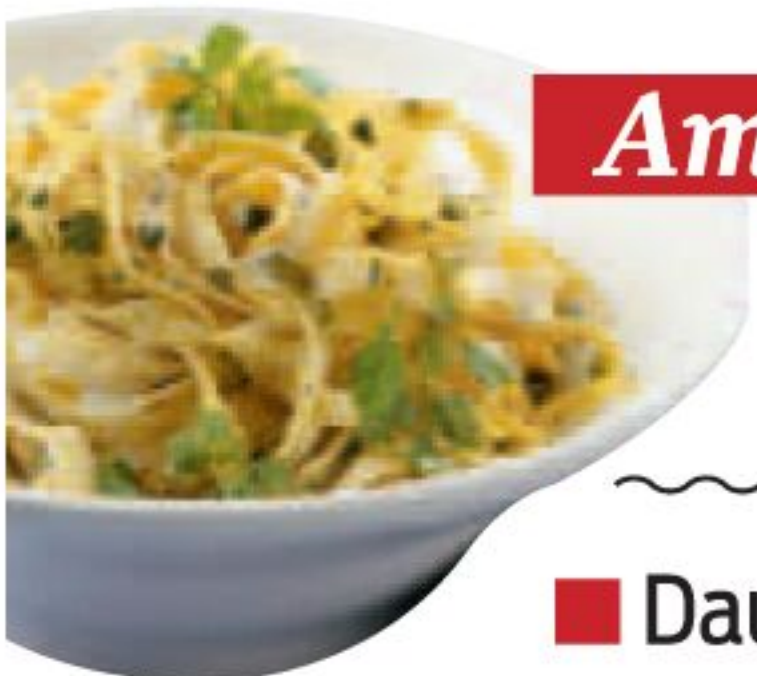
Zutaten 4 Kabeljaufilets à ca. 180 g, 600 g Schmorgurken, 400 g festkochende Erdäpfel, 1 Schalotte, 1 EL Butter, ca. 350 ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, 100 g Frischkäse leicht, 1-2 TL scharfer Senf, 1-2 TL Zitronensaft, gehackter Dill für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Kabeljau waschen und trocken tupfen. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausheben. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Erdäpfel schälen und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in heißer Butter glasig anschwitzen. Die Gurken und Erdäpfel untermengen und mit dem Fond

ablöschen. Salzen, pfeffern und 15-20 Minuten leise schmoren lassen.

2. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und während der letzten 8-10 Minuten auf das Gemüse legen und gar dämpfen. Falls nötig noch etwas Fond zugeben. Alles mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und auf Tellern anrichten. Den Sud falls nötig noch etwas einreduzieren lassen. Den Frischkäse und den Senf unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Fisch und das Gemüse geben und mit Dill bestreut servieren.



Am Abend

Tagliatelle mit Pistazien

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

Zutaten 400 g Tagliatelle, Salz, 2 unbehandelte Zitronen, 2 Knoblauchzehen, 60 g gehackte Pistazien, 3 EL Olivenöl, 100 ml Gemüsefond, 100 g Crème fraîche, Pfeffer aus der Mühle, Kerbel für die Garnitur

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Zesten der Zitronen abziehen und etwas Saft auspressen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zusammen mit den Pistazien kurz in heißem Öl anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen, die Zesten zufügen und die Crème fraîche einrühren. Kurz köcheln lassen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die abgetropften Nudeln unterschwenken, in tiefen Tellern anrichten und mit Kerbel garniert servieren.

DIENSTAG



Zu Mittag

Vegetarische Würstel

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

Zutaten 1-2 Hand voll gemischte Kräuter, z. B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, 400 g mehligke Erdäpfel am Vortag gegart, 150 g Emmentaler, ca. 150 g Semmelbrösel, 1 Ei, 100 g Zucchini, 100 g Fenchel, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 1-2 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Erdäpfel schälen und mit dem Reibeufsatz durch den Fleischwolf drehen. Den Käse anschließend ebenfalls durchdrehen. Die Semmelbrösel, das Ei und die Kräuter zufügen. Die Zucchini und den Fenchel waschen, putzen und beides fein raspeln. In der heißen Butter in einer Pfanne 3-4 Minuten andünsten. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zur Erdäpfelmasse geben und alles



gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und falls nötig noch Brösel ergänzen, bis die Masse gut formbar ist.

2. Anschließend die Masse mithilfe des Wurstaufsatzes in essbare Kunstdärme abfüllen. Die Würste in gewünschter Länge zusammendrehen oder mit Küchengarn zuschnüren.

Die fertigen Würste in einer dünn mit Öl bepinselten Grillpfanne von beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Am Abend

Gurken-Avocado-Salat

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

Zutaten 2 Pfirsiche, 1 kleine Salatgurke, 1 Avocado, 2 EL Zitronensaft, 1 kleine Stange Lauch, 2 EL eingelegter Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 4 EL weißer Balsamico, 200 g Blauschimmelkäse, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Salatgurke waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen, in Spalten scheiden und die Haut abziehen. Die Avocadospalten mit Zitronensaft beträufeln. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Pfeffer abtropfen lassen.

2. Alle Salatzutaten mit Öl, Essig und Salz in einer Schale vermengen. Den Käse in kleine Würfel scheiden, untermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und servieren.



ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

30.8.



Zu Mittag

Grießschmarren

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

Zutaten 4 EL Rosinen, 2 EL Rum, 4 Eier, 1 Prise Salz, 2–3 EL Zucker, 1 TL Zitronenabrieb, unbehandelt, 200 ml Milch, 50 g Mehl, 90 g Hartweizengrieß, 3 EL Butter, 3 EL Mandelblättchen, 1 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Rosinen mit dem Rum beträufeln. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz und 1 EL Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem restlichen Zucker und dem Zitronenabrieb weißcremig schlagen. Die Milch zufügen, das Mehl und den Grieß

unterrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen, anschließend den Eischnee unterheben.

2. In einer großen ofenfesten Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der Mandeln und die Grießmasse zugeben, die restlichen Mandeln mit den Rosinen samt Rum darüber verteilen und im Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, den Schmarren in Stücke zerreißen und die restliche Butter und den Staubzucker untermischen. Auf dem Herd unter rühren kurz leicht knusprig braten. Dazu passt Kompott.

Am Abend

Rucola-Steinpilz-Salat

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

Zutaten 150 g Rucola, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Zitronensaft, 2–3 EL Apfelessig, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50 g Parmesan

Zubereitung

1. Den Rucola putzen und waschen. Trocken schleudern und etwas kleiner zupfen, harte Stiele entfernen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe

schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

2. Zitronensaft mit Essig, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und darin die Pilze 2–3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls kurz anschwitzen. Rucola, Pilze und Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten und die Vinaigrette darüber träufeln. Mit gehobelm Parmesan servieren.



DONNERSTAG

31.8.

Zu Mittag

Quinoa-Taboulé

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

Zutaten 100 g roter Quinoa, 100 g weißer Quinoa, 50 g schwarzer Quinoa, Salz, 2 rote Zwiebeln, 2 Frühlingszwiebeln, 1/2 Gurke, 1 unbehandelte Zitrone, 5 Zweige glatte Petersilie, 5 Zweige Minze, 30 ml Olivenöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Den Quinoa in einem Sieb heiß abspülen. In ca. 500 ml kochendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren und zugedeckt bei niedriger Temperatur ca. 12 Minuten garen. Danach neben dem Herd weitere ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

2. In der Zwischenzeit die roten Zwiebeln schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Röllchen schneiden. Die Gurke schälen und würfeln. Die Zitrone waschen, abtrock-



nen und die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl vermischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Zitronenzesten garniert servieren.

Am Abend

Schweinsmedaillons

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

Zutaten 1 Hand voll Kräuter (Salbei, Thymian und Rosmarin), 2 Knoblauchzehen, Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, 5 EL Olivenöl, 1 große Zucchini, 800 g Schweinsfilet, küchenfertig pariert, Salz, Pfeffer, 12 Scheiben Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Knob-

lauch schälen und in eine Schüssel pressen. Mit den Kräutern, dem Zitronenabrieb und dem Öl verrühren. Die Zucchini waschen, putzen und leicht schräg in dünne Scheiben schneiden.

2. Das Filet abbrausen, trocken tupfen und in 12 Scheiben schneiden. Leicht flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeweils eine Zucchini-scheibe legen und mit etwas Kräuteröl bepinseln. Nochmals mit einer Zucchinischeibe belegen und die Medaillons jeweils in eine Scheibe Speck wickeln. Mit Zahnstochern fixieren und auf dem heißen Grill rundherum ca. 5 Minuten garen. Zwischendurch ab und zu mit Öl bepinseln.



Prof

KÜCHE

Sandra Scheidl
Spitzenköchin

Der weiße Teller ist meine Leinwand

Als erste Frau gewann Sie 2020 den renommiertesten Kochwettbewerb im DACH Raum: „Junge Wilde“ von Rolling Pin. Davor arbeitete Sie in den besten Restaurants Europas um sich so viel kulinarisches Wissen und Erfahrung wie möglich anzueignen.

Wie kam es zu Ihrer kulinarischen Berufung?

SANDRA SCHEIDL Ich wollte eigentlich immer schon Köchin werden. Es hat schon in der frühen Jugend begonnen. Als kleines Kind habe ich immer gern bei der Mama über die Schulter geschaut. Später habe ich mich wahn-sinnig für die gehobene Küche interessiert. Vor allem das Anrichten, dieses künstlerische dahinter hat mich schon immer fasziniert. Seit ich 13 bin, bin ich zuständig für das vorgängige Weihnachtsmenü zu Hause.

Wieso Kunst und Kulinarik?

SCHEIDL Ich glaube Köche und Künstler können beide durch das kreative Ausüben ihre Persönlichkeit und Emotionen ausdrücken. So geht es mir oft mit meinen weißen Tellern, auf denen ich anrichte – man startet bei Null, bei etwas Weißem, so wie ein Künstler mit seiner Leinwand. Und am Ende hat man optisch etwas sehr Ansprechendes, ein Kunstwerk auf dem Teller sozusagen.



QUER DURCH ÖSTERREICH.
Sandra Scheidl lädt zum
Kulinarik-Kunstevent, dies-
mal mit John Petschinger.

COOKING-Eventtipp

Culinary meets Art geht in die 3. Runde

Bei **Culinary meets Art** stehen Köchin und Mastermind Sandra Scheidl und ausgewählte Künstler unplugged mitten im Publikum und bringen den Gästen die Gemeinsamkeiten ihrer beiden Passionen näher. Nach Tirol und Salzburg geht die Reise nun weiter nach Oberösterreich. Die Linzer erwartet eine Erweiterung des Konzeptes. Am Freitag Abend den 29. September genießen die Gäste in gewohnter Manier ein mehrgängiges Gourmetmenü, das live vor den Gästen zubereitet und angerichtet wird. Ebenso können Sie sich auf eine sorgfältig ausgewählte Weinbegleitung samt Barsetting freuen – umgeben von der Kunst von John Petschinger. Am Samstag Nachmittag öffnen sich die Tore erneut zu

einer extended Version des Konzeptes. John Petschinger lädt zur „Open Gallery“ unter dem Titel „twenty-three“, wo unveröffentlichte Arbeiten aus der Schaffensphase des 1. Halbjahres 2023 gezeigt werden (freier Eintritt): „Kunst ist für mich das zu tun, was sich richtig anfühlt. Ich war schon immer kreativ. Als kleiner Bub habe ich Theater gespielt. Bis zwölf Jahre war ich in der Schauspielerei tätig und durfte auch in großen Produktionen mitwirken. Ich bin eigentlich gelernter Hotelkaufmann. Ich kann so kochen, dass es für mich passt, aber ich esse lieber, als dass ich selbst koche, obwohl es mir Spaß macht. Ich finde die Branche sehr spannend“, so John Petschinger. Mehr Infos: culinarymeetsart.com

Tipp der Woche:
Geschwister Rauch



DIE GESCHWISTER Sonja und Richard Rauch übernehmen das einstige Dorfwirtshaus 1999 und verwandelten es schrittweise in eine der führenden Feinschmecker-Adressen Österreichs.

Folgende Genuss-Highlights stehen Genießern ab sofort und demnächst zur Auswahl: Mit dem „**Gourmet-Flug**“ bietet Richard Rauch eine spektakuläre Möglichkeit seine kreative Kochkunst mit unvergesslichen Panorama-Landschaftseindrücken zu verbinden.

1.9. Unplugged im Wein-garten 8.0

Eine kulinarische Reise durch die Weingärten der Südost-Steiermark, ganz ohne Strom und auf das Wesentliche konzentriert.

10.9. Das steirische Genuss-Golfturnier

Golferlebnis, u.a. mit Birdie-Brunch, vier Labstationen, Top-Preisen sowie Siegerehrung mit 5-gängigem Menü vom 4-Hauben-Koch.

Anmeldung und Info unter geschwister-rauch.at/events

Markus Sattler

IN DEN LETZTEN BEIDEN JAHREN stand der Sohn von Spitzenkoch Hannes Sattler in den Restaurants Kokkoret in Kopenhagen (1 Michelin-Stern) sowie Vollmers im schwedischen Malmö (2 Michelin-Sterne) am Herd. Davor zählten das Grand Chalet Gstaad, das Les Deux by Fabrice Kieffer in München sowie das Restaurant Konstantin Filippou zu seinen Stationen.



Markus Sattler: Von Skandinavien in die Südsteiermark

Zurück zu den Wurzeln

Nach Stationen in europäischen Top-Betrieben kehrt Markus Sattler als Küchenchef für Gourmetrestaurant und Wirtshaus in die Heimat zurück. Noch weiter nach oben soll es mit seinem innovativen Kulinarikkonzept gehen, das der junge Steirer als „sanfte Küche“ bezeichnet: Er setzt auf eine komplett regionale, puristische Küche, bei der vor allem Gemüse seinen großen Auftritt hat.



Zander mit Erbsen und Kräutersauce

Zutaten

1 Zander (1 Kilo)
280 g Erbsen
100 g frischer Spinat
20 g Petersilie
20 g Liebstöckel
30 g Estragon
12 Kohlrabi Blätter
Salz
1 Zitrone
Butter
50 g gekochte mehligte Erdäpfel

Zubereitung

Zander. Zander filetieren und in 4 gleichgroße Stücke teilen. Die Fischknochen und -abschnitte mit kaltem Wasser aufstellen und langsam auskochen, danach abseihen und kalt werden lassen. Die 4 Stücke in 10% Salzlake (20 g Salz in 200 g Wasser auflösen) für 20 Minuten beizen und danach gut abwaschen. Den Fisch langsam im Ofen mit Butter bestreichen, auf 42 Grad Kerntemperatur bringen und dann kurz entweder heiß angrillen oder abflämmen.

Sauce. Spinat, Liebstöckel und Petersilie blanchieren und in Eiswasser ab-

schrecken, danach das Wasser auspressen. Die Hälfte der Petersilie für das Öl beiseite geben. Die restlichen Kräuter und den Spinat klein hacken und mit 200 g Fischfond mixen, bis man eine schöne Farbe bekommt und die Kräuter fein sind. Danach abseihen und nochmals mit den Erdäpfeln mixen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Petersilienöl. Blanchierte und ausgepresste Petersilie klein hacken und mit der dreifachen Menge an Öl mixen. Danach auf 54 Grad erhitzen und durch ein Suspensieb abseihen.

Erbsen. Bei frischen Erbsen, diese zuerst aus der Schote holen und dann blanchieren. Dauer je nach Größe der Erbsen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und mit dem Petersilienöl warm machen und mit Salz abschmecken. Die Kohlrabiblätter einfach mit Petersilienöl, Salz und Zitronensaft marinieren und als Deko verwenden.

Schokoladenmousse

mit Erdbeersorbet

Zutaten

1 Blatt Gelatine
125 g weiße Schokolade
465 g Schlagobers
200 g Erdbeersaft
50 g braune Butter
Saft von 1 Zitrone
Butterbrioche
200 g Erdbeeren, gemixt
5 EL Glukose
125 ml Milch

Zubereitung

Schokomousse. Gelatineblatt in kaltes Wasser legen. 90 g Obers erhitzen, ausgepresste Gelatine darin auflösen und über die weiße Schokolade gießen. 250 g Obers aufschlagen und dann unter die Masse heben. Das Ganze dann in einen Spritz-

beutel fühlen und kalt werden lassen.

Erdnussbutterschaum.

Erdbeersaft mit brauner Butter, Zitronensaft von 1 Zitrone auf 80 Grad erhitzen. Danach mit Stabmixer aufschäumen.

Butterbrioche. Rand entfernen und in Würfel schneiden. Danach im Ofen bei 180 Grad für 10 Minuten backen.

Erdbeerreis. Erdbeeren mit Milch und 125 ml Obers und 5 Esslöffeln Glukose zum Kochen bringen danach mit Zitronensaft abschmecken und in eine Eismaschine geben oder einfrieren und mit einem Pacojet durchmischen.



**Familienweingut
Sattlerhof.**

Genießerhotel/Restaurant/
Wirtshaus
Sernau 2 + 2a, 8462 Gamlitz
sattlerhof.at

Süße KÜCHE

Bio-Eis: „Made in Vienna“

Die Kooperationspartner im Gespräch über das cremige Bio-Eis im Tiergarten.

Eis trifft auf Zoo: Wie kam es zur Zusammenarbeit?

BERNHARD GRILL Die Tiergarten Schönbrunn Gastronomie fühlt sich der Nachhaltigkeit und Ökologie verpflichtet. Gleichzeitig wollen wir unseren Besuchern die beste Qualität bieten. Aus diesen Gründen ist Helli & Leo das ideale Partnerunternehmen. Grandiose Qualität bei traditionellen und ausgefallenen Varianten, umweltfreundlich verpackt und in höchster Bio-Qualität hergestellt.

STEPHAN HERING-HAGENBECK In der heutigen Zeit sind die Kriterien von Umweltschutz und Nachhaltigkeit für jedes Unternehmen von enormer Bedeutung. Der Tiergarten Schönbrunn ist diesem Credo seit Jahren verpflichtet. Auch in der Gastronomie sind Saisonalität und Regionalität der Zutaten sowie höchste Bio-Qualität oberste Gebote. In diesem Sinne haben wir mit Helli & Leo den idealen Eis-Lieferanten für unsere Besucher gefunden.

WERNER HELNWEIN Wir freuen uns, dass unser Helli & Leo Eis in bester Bio-Qualität auch den Tiergarten Schönbrunn so überzeugen konnte und eine wunderschöne Kooperation entstanden ist.



VOR EINEM DER STANDORTE. Dr. Stephan Hering-Hagenbeck (GF Tiergarten Schönbrunn), Werner Helnwein (Helli & Leo Gründer) und Bernhard Grill (Leitung Gastronomie Schönbrunn) beim Eisverkosten.

COOKING-News

Helli & Leo goes Schönbrunn

Erfrischend tierische News. Eisliebhaber und Tiergartenfreunde aufgepasst: Für Bernhard Grill, Leitung Gastronomie Schönbrunn, war vergangener Herbst nach Gesprächen mit Gastronom Werner Helnwein schnell klar, dass Helli & Leo einen Platz im Tiergarten Schönbrunn finden soll. Helli & Leo, das trendige Eis in bester Bio-Qualität und in Wien produziert, erweiterte somit seine Standor-

te. Ob am Eisstand Regenwald, im Eissalon Rhino Bar, im Kaiserpavillon, im Café Restaurant ORANG.erie, oder im Gasthaus Tirolergarten – die bunte Eissortenvielfalt steht für die kleinen und großen Gäste auch an fünf Standorten, voraussichtlich bis Ende September, in Schönbrunn bereit. Der nächste Zoobesuch steht bevor! Weitere Infos unter: helliundleo.at zoovienna.at



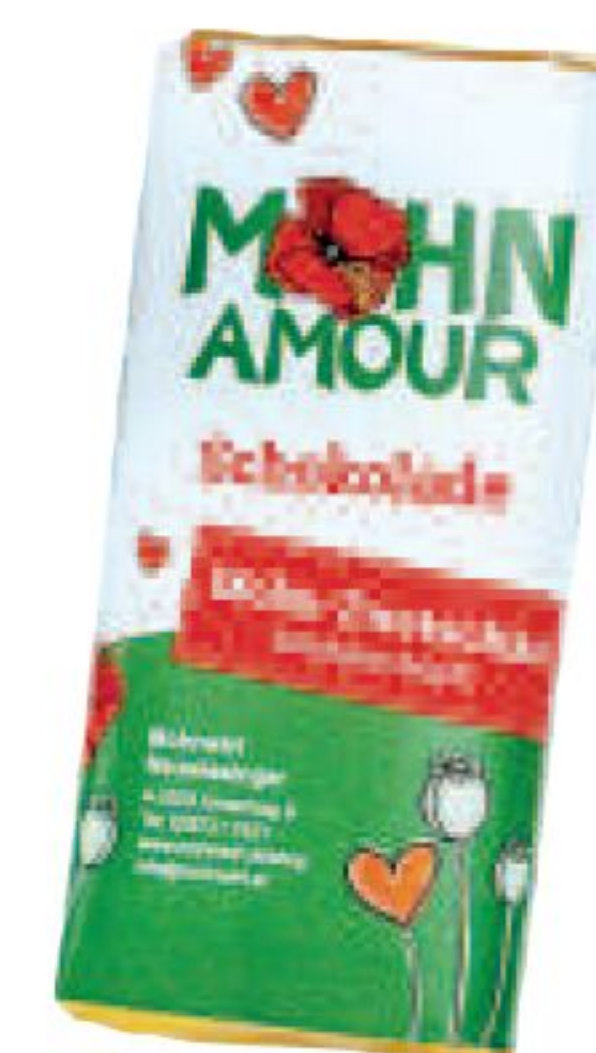
COOKING-Tipp: Schoko-Kreuzfahrt

Naschkatten-Reisetipp. Costa Kreuzfahrten und Barry Callebaut, Hersteller von hochwertiger Schokolade und Kakao, erneuern ihre Partnerschaft und veranstalten vom 17.-24. November 2023 die „Schoko-Kreuzfahrt – Erleben Sie die Welt der Schokolade“ – mit dabei, 5 Weltklasse-Pâtisiers. Schokoladen- und Kreuzfahrtliebhaber können ihre Kabine im Reisebüro oder unter www.costakreuzfahrten.at buchen.

Thema der Woche: Schoko x Zwetschke



FRUCHT UND SINNE. Zartbitterschokolade mit gefriergetrocknetem Apfelmast-Zwetschken- und Apfelpulver. 3,99 Euro/kaufdahoam.at



MOHNAMOUR. Handgeschöpfte, zarte Bitterschokoladenhülle, gefüllt mit Obers, Waldviertler Graumohn und Zwetschkenschnaps. 4,90 Euro/mohnamour.at



ZOTTER. Nobelbitterschokolade (70%), gefüllt mit Zwetschenbrandcreme. 4,10 Euro/zotter.at

Fruchtiger Nachtisch

Zeit für Zwetschken

*Wir lieben
Zwetschken – und
noch mehr lieben
wir es, das tolle
Obst in diverse
Desserts zu ver-
packen!*



Zwetschken-Galette

- Dauer: 1h 40 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8-10

Zutaten

250 g Mehl; und zum Arbeiten
125 g Butter
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
3 Eier
80 g Staubzucker
150 g Haselnüsse, gemahlen
1 EL Zitronensaft
2 EL Honig
1 Prise Salz
400 g Zwetschken
1 Ei; zum Bestreichen
2 EL Zucker

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, der Butter in Stücken, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz rasch einen geschmeidigen Mürbteig kneten. Nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Für den Belag die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Staubzucker cremig rühren. Haselnüsse, Zitronensaft und Honig untermischen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen und den Eischnee mit dem Schnee-

besen unter die Nussmasse heben.

3. Die Zwetschken waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nochmals längs halbieren.

4. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dicken Kreis (ca. 35 cm Durchmesser) ausrollen. Den Teigkreis auf einen Bogen Backpapier legen und die Haselnussmasse mittig darauf geben.

5. Die Nussmasse kreisförmig verstreichen, dabei ringsum ei-

nen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Die Nussmasse rosettenartig mit den Zwetschken belegen, dabei von innen beginnen. Den freien Teigrand nach innen darüber schlagen.

6. Die Galette (24-25 cm Durchmesser) mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Das Ei verquirlen und den Teigrand damit bestreichen.

7. Den Teig mit Zucker bestreuen und die Galette im Ofen in 30-35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Zwetschken-Gugelhupf

- Dauer: 1h 20 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 1 Form, 24 cm

Zutaten

250 g Butter; weich, und für die Form
3 EL Semmelbrösel; für die Form
150 g Zucker
1 Prise Salz, 4 Eier
1 TL Zitronenabrieb, Bio
250 g Mohnback
400 g Mehl, 3 TL Backpulver
120 ml Milch
2 EL Orangenlikör
ca. 18 Zwetschken
2 EL Staubzucker; zum Bestäuben
Minze; zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 24 cm ø) mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

2. Die weiche Butter mit Zucker und Salz hellcremig rühren. Dann die Eier einzeln nacheinander zugeben und jeweils gut unterrühren. Den Zitronenabrieb untermischen und das Mohnback

einrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch und dem Likör unterrühren. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten, bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch untermengen.

4. Die Zwetschken waschen, trockentupfen, längs halbieren und entsteinen. Den Teig 1,5-2 cm hoch in die Form füllen und jeweils eine Zwetschkenhälfte (Schnittfläche nach oben) ringsum auflegen. Erneut 1,5-2 cm Teig einfüllen und wieder mit Zwetschkenhälften belegen. Übrigen Teig in die Form geben und glattstreichen.

5. Ringsum die restlichen Zwetschkenhälften eindrücken. Den Kuchen im Ofen in 45-50 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Den Kuchen auf einer Platte anrichten, mit Staubzucker bestäuben, mit Minzeblättchen garnieren und servieren.



Haselnuss-Zwetschken-Schmarrn

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

Zutaten

450 g Zwetschken
100 g Haselnüsse
3 Eier, Salz, 80 g Zucker
2 EL Vanillezucker
50 g Mehl, 1 TL Backpulver
100 ml Milch
30 g Butterschmalz
2 EL Butter
50 g Staubzucker; und zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Zwetschken wa-

schen, halbieren und entsteinen. Haselnüsse in einer Pfanne rösten, kurz abkühlen lassen, dann fein mahlen.

2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

3. Das Eigelb in einer Rührschüssel mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker hellcremig rühren. Mehl, Backpulver und die gemahlene Ha-

selnüsse zufügen und einarbeiten.

Zum Schluss die Milch unterziehen und den Eischnee portionsweise unterheben.

4. In einer großen ofenfesten Pfanne das Butterschmalz erhitzen, den Teig einfüllen und auf dem Herd ca. 5 Minuten anbacken lassen, dann im Ofen in 7-8 Minuten fertig backen.

5. Aus dem Ofen neh-

men und den Schmarrn mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Aus der Pfanne nehmen und kurz warm halten.

6. Butter in der Pfanne erhitzen, die Zwetschken darin kurz anbraten, mit Staubzucker bestreuen und in ca. 5 Minuten leicht karamellisieren lassen. Den Schmarrn wieder untermischen, alles gut vermengen und leicht mit Staubzucker bestäubt servieren.



Eingelegte Zwetschken

- Dauer: 25 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 2 Gläser

Zutaten

1 1/2 kg Zwetschken
400 ml Rotwein, trocken
100 ml Portwein
500 g Zucker, braun
4 Zimtstangen
6 Sternanis
500 ml Rum, braun

Zubereitung

1. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Den Rotwein mit Portwein, Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Zwetschken zufügen und ca. 1-2 Minuten mitkochen.

2. Alles in 2 saubere, heiß ausgespülte Einmachgläser (à ca. 1 l) verteilen und mit Rum auffüllen, die Zwetschken sollen ganz bedeckt sein.

2. Die Gläser gut verschließen und mind. 2-3 Wochen kühl und dunkel durchziehen lassen.

Zimt-Buchteln auf Zwetschken-Holunder-Kompott

- Dauer: 3 h 10 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 12 Stück

Zutaten

180 ml Milch, 21 g Germ
75 g Butter, 450 g Mehl
2 1/2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz, 2 TL Zimtpulver
1 Ei, 2 Eigelb

Für das Kompott:

550 g Zwetschken
200 g Holunderbeeren
5 EL Zitronensaft; oder nach Geschmack
180 g Gelierzucker; 2:1

Außerdem:

1 Eigelb, 30 g Obers
Staubzucker; zum Bestäuben

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Germ in

eine kleine Schüssel bröckeln und mit ca. 1/3 der Milch verrühren. Die Butter in Stücken in der übrigen Milch schmelzen, dann wieder etwas abkühlen lassen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt untermischen.

2. Butter-Milch-Mischung, Germmilch, Ei und Eigelb dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Inzwischen für das Kompott die Zwetschken waschen, vierteln und entsteinen. Holunderbeeren waschen und abtropfen lassen. Beides mit dem Zitronensaft

und dem Gelierzucker in einem Topf erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann von der Hitze nehmen, abschmecken, das Kompott in eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) geben und etwas abkühlen lassen.

4. Den Teig in 12 Portionen teilen, jeweils zu Kugeln formen und diese in die Form auf das Kompott setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

5. Das Eigelb mit dem Obers verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Die Form in den Ofen schieben und die Buchteln in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren mit Staubzucker bestäuben.



Dessertträume

Zweierlei S'more



S'more, der beliebte amerikanische Lagerfeuersnack, neu interpretiert – einmal als Torte und einmal als Trifle. Ein Traum!

S'mores Cake

■ Dauer: 1h 40 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 12 Stück

Zutaten

250 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
200 g Zucker, braun
4 Eier, 150 ml Buttermilch
1 TL Vanilleextrakt
50 g Zartbitter-Schokolade
50 g weiche Butter
100 g Staubzucker
100 g Karamellcreme
2 EL Milch, 30 g Butterkekse
100 g Zartbitter-Schokolade
4 EL Honig, 4 EL Kakaopulver
80 g Marshmallows

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und untermischen.

2. Die Mehl-Mischung mit der Buttermilch und Vanille unterrühren. Den Teig auf die beiden Formen verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 25

Minuten backen (Stäbchenprobe). Leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Schokolade hacken und schmelzen lassen. Die Butter und Staubzucker cremig aufschlagen. Die Karamellcreme untermischen. Nach und nach die Milch mit der Schokolade unterrühren. Nach Bedarf kalt stellen. Einen Kuchen mit der Creme bestreichen. Die Kekse fein zer-

bröseln und darauf streuen. Den zweiten Kuchen auflegen.

4. Für die Glasur alle Zutaten mit 4 EL Wasser unter Rühren erhitzen und schmelzen lassen. Abkühlen lassen und den Kuchen damit glasieren. Die Marshmallows auf die Torte setzen und mit dem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren.



S'mores-Trifle

■ Dauer: 1h 40 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 4-6

Zutaten

80 g Zucker
20 g Butter
400 g Obers
2 Msp. Meersalzflöcken
100 g Zartbitter-Schokolade
150 g Cookies
150 g Marshmallowcreme

Zubereitung

1. Den Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf erhitzen und goldbraun karamellisieren. Vorsichtig die Butter unterrühren und mit 100 ml Obers ablöschen. Unter Rühren cremig kochen, dann vom Herd nehmen, die Salzflöcken untermischen und auskühlen lassen.

2. Für die Creme die Schokolade hacken und in eine Schüssel füllen. Restliches Obers erhit-

zen, darübergießen und glattrühren. Etwa 1 Stunde kalt stellen, bis die Creme anzieht.

3. Die Cookies zerkrümeln und in 4-6 Dessertgläser (à ca. 250 ml) verteilen.

4. Das übrige Obers steifschlagen. Unter den Salzkarame'll ziehen und mittig auf die Keksbrösel in die Gläser geben. Die Schokoladencreme luftig aufschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels (Lochtülle) ebenfalls einfüllen.

4. Die Marshmallowcreme in einen Spritzbeutel geben (Lochtülle) und auf die Desserts spritzen. Mit einem Flambierbrenner leicht karamellisieren.

COOKING neu am 1.9.

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



Klee am Hanslteich

KÜCHENCHEF Zoltan Jambor hat drei herzhafte Gerichte verraten – mit dabei: Eierschwammerl und Zander!



Feigen

SAISONALER LIEBLING! Die Zeit für Feigen ist gekommen und so schnabulieren wir uns durch allerlei Süßes.

Strudel

GUT GEWICKELT. Strudelkreationen für jeden Geschmack!



Knödel

EINE RUNDE SACHE! Süße Knödelideen sorgen für Naschkatzenalarm – die süßen Kugeln sind eben ein zeitloser Hit!

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

GEWINNSPIEL der Woche

Gewinne jetzt dein exklusives Thermomix® Cocktail-Erlebnis! Fruchtig, frisch und bunt: Neue Thermomix®-Cocktails bringen den Sommer ins Glas! Geschüttelt oder gerührt? Der Thermomix® kann beides! Gemeinsam mit dem Vorarlberger Fruchtsaftexperten Rauch Happy Day hat Thermomix® zwölf Cocktail-Rezepte entwickelt und bringt so die sommerliche Happy Hour zu euch nach Hause! 2 Packages, die jeweils 2 Gläser, 2 Glasstrohhalm, sommerliche Servietten und ein paar Zutaten für den Mango Island in the Sun



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.

DREI HELDEN FÜR FASERTIEF SAUBERE WÄSCHE

Dr. Beckmann ORIGINAL®

**IHRE HELDEN
GEGEN FLECKEN!**

Dr. Beckmann Fleckensalz bekämpft Flecken seit Generationen. Die verbesserte Formel und zwei neue Fleckenprodukte sorgen für Werterhalt von Kleidung und Alltagstextilien.



Aktiv-Sauerstoff und andere Superkräfte: Die farb- und faserschonende Aktiv-Sauerstoff-Formel bekämpft mehr als 100 verschiedene Flecken, verhindert Vergrauungen an Textilien und unterstützt so deren Werterhalt – die nachhaltigste Pflege.

Dr. Beckmann Fleckensalz Farbfrische befreit Buntwäsche von hartnäckigen Kleckereien und schenkt Farben einen Frischekick. Das neue Dr. Beckmann Fleckensalz Aktiv-Weiß mit optischen Aufhellern macht Flecken Beine und bringt weiße Wäsche zum Strahlen.

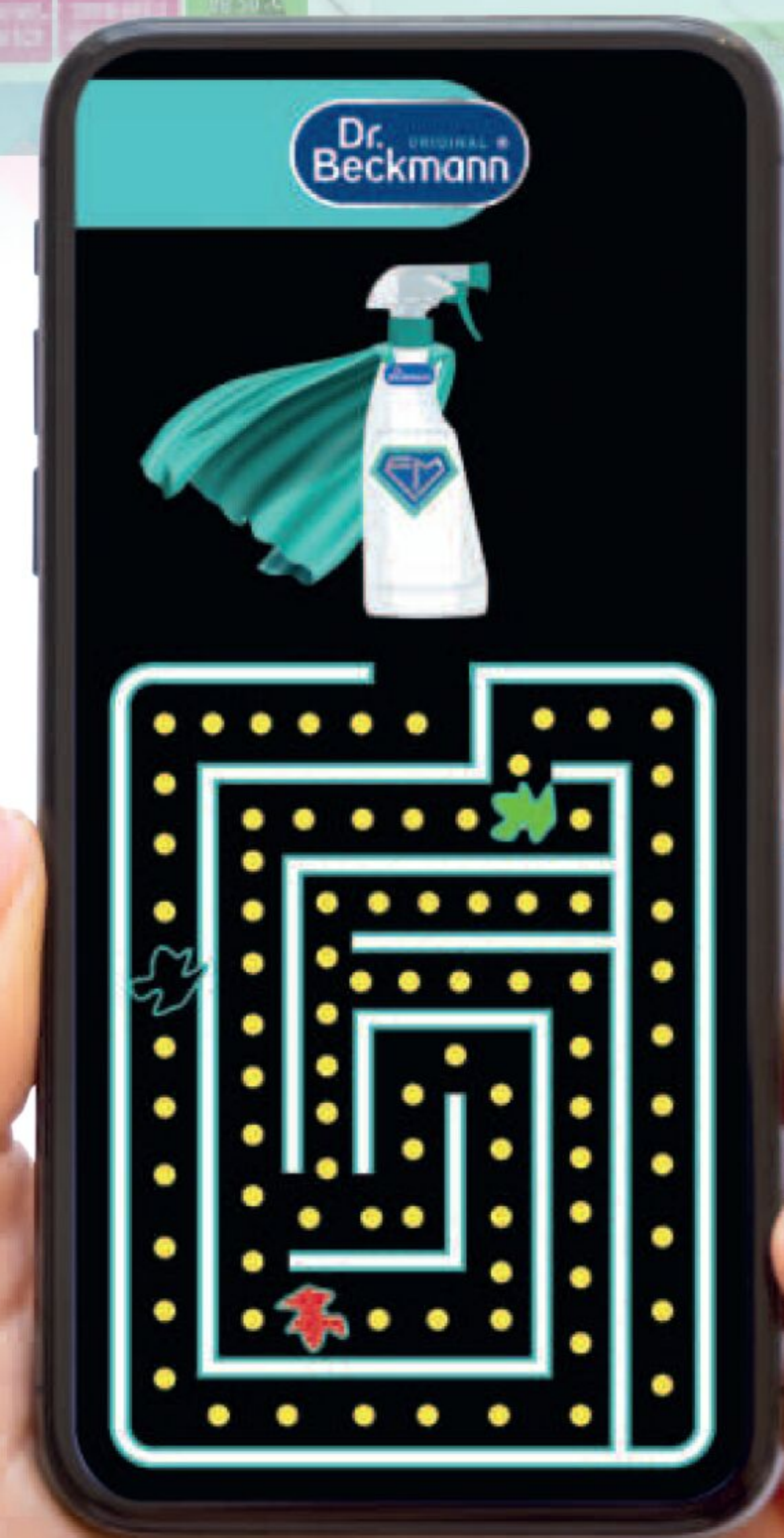
Wirksam sind beide Produktvarianten schon bei niedrigen Temperaturen ab 20 Grad, sie sind vegan, frei von Duftstoffen und als „sehr gut“ hautverträglich getestet.

Der Dr. Beckmann Fleckenschaum Oxi-Power mit Aktiv-Sauerstoff ist für die Fleckenvorbehandlung und entfernt farbige, bleichbare Flecken und Fettflecken. Dank des praktischen Sprühkopfs lässt es sich gezielt auf die Schmutzstelle dosieren. Einfach, direkt, unkompliziert!

Flecken jagen, Highscore knacken – Dr. Beckmann „Fleck Man“-Spiel

Passend zu den Anfängen des Fleckensalzes setzt Dr. Beckmann in seiner Produktkampagne auf das Retro-Spiel „Pac Man“ aus den 80er-Jahren. Nach dem gleichen Prinzip lassen sich auf Fleckenjagd mit „Fleck Man“ Punkte sammeln und Shoppinggutscheine von beliebten Modelabels gewinnen, mit dabei Armedangels oder Hess Natur. Link zum Spiel!

**SCANNEN,
MITSPIELEN,
GEWINNEN!***



**„FLECK MAN“ SPIELEN
UND GEWINNEN!***

**JEDE WOCHE CHANCE AUF
1x € 250,- SHOPPINGGUTSCHEIN**

Aufgeben?



Aufgeben!

Jetzt CARE-Paket® für Katastrophenhilfe
spenden auf care.at/aufgeben

