

Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

HERBSTLICHER GENUSS

*Salate mit
Rübe, Birne
und Co.*

FAMILIENKÜCHE

*Ideen für
mehr Gemüse*

PURE HARMONIE

*Zitrone
meets Mohn*

Best of Apfel

Dessertträume mit dem knackigen Obst



DAS ^{APERITIVO} A & O ^{OLIVE}
DES
SPRITZ

SELECT SPRITZ – DER ORIGINAL VENEZIANISCHE SPRITZ:

3 TEILE PROSECCO
2 TEILE SELECT
1 SCHUSS SODA
EISWÜRFEL & SERVIERT
MIT EINER GRÜNEN OLIVE



DRINK RESPONSIBLY



Happy Friday!

Schön langsam lässt der Herbst grüßen: Die Tage werden kürzer, die Temperaturen wandern hinunter und auch am Teller fängt es an zu herbsteilen. Aufgetischt wird diese Woche ein Pot-pourri an **Herbstsalaten**, die mit Rübe, Birne, Knollensellerie und vielen weiteren Zutaten punkten. Ein Fest für den Gaumen aller Salatliebhaber!

Abwechslungsreich geht es auch bei den Ernährungsexpertinnen Caroline Wilbois und Johanna Andersson zu, die für mehr **Gemüse** im Alltag plädieren. Sie liefern pfiffige und vor allem alltags-taugliche Rezepte.

„**Alles Apfel**“ und „**Zitrone meets Mohn**“ heißt es in unserer süßen Rubrik: Das knackig-frische Obst hat Saison und wird nicht nur pur genossen, sondern auch in Kuchen-, Kompott- oder Schnittenform. Hingegen Mohn mit Zitrone fusioniert und für besonders feine Dessertmomente sorgt!

Neue Woche, neue Rezepte und noch mehr Genuss!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
 n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 37



6

SALATE, die mit herbstlichen Zutaten punkten – lieben wir!



12

ES GRÜNT SO GRÜN. Spannende Gemüse-rezepte für den Familien-Speiseplan.

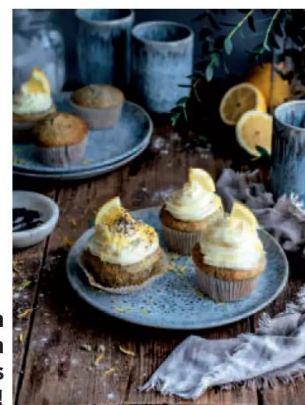


24

APFELERNTE. Das frische Obst macht es sich in unseren Desserts gemütlich!

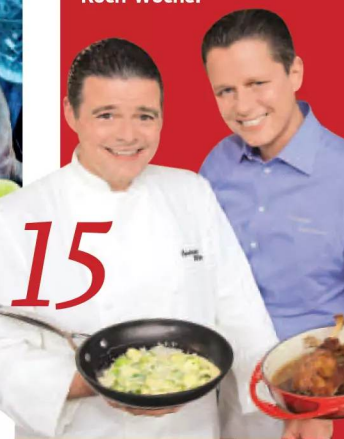
28

RICHTIG GUT. Mohn und Zitrone sind ein eingespieltes Aromen-Team!



Andi & Alex

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



15

Seite 5

Kochen AKTUELL

6 Es herbstelt am Teller
 Salatideen für jeden Geschmack.

Seite 12

Gesunde KÜCHE

12 Mehr Gemüse, bitte!
 Alltagsrezepte mit einem Plus an unterschiedlichen Veggies.

Seite 19

Profi KÜCHE

20 Feines aus dem Krallerhof
 Küchenchef Herman Gstrein tischt auf!

Seite 23

Süße KÜCHE

24 Alles Apfel
 Süße Ideen mit dem Allrounder.
28 Zitrone meets Mohn
 Perfekte Symbiose, toller Geschmack!

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.



AM COVER
 Best of Apfel –
 Rezepte ab Seite 24



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.

Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Erlaubt ist, was schmeckt

Die Food-Expertin liebt die Salatvielfalt, die der Herbst mit sich bringt.

Ran an die Salate. Es wird wieder kühler und Sie möchten Ihr Immunsystem ordentlich boosten? Die Lösung steht schon bereit: Greifen Sie zur Salatschüssel und marinieren Sie alles, was der herbstliche Gemüsestand so anzubieten hat. Ich liebe gerade jetzt Bittersalate wie Endivien und Chicorée, kombiniert mit süßem Herbstobst wie Trauben, Äpfel oder Birnen. Dazu kommt eine Handvoll Walnüsse, die zuvor mit Karamell und Chili überzogen wurden. Ich verspreche es Ihnen, ein Traum für jeden Salatliebhaber! Für eine gehaltvollere Mahlzeit gibt es noch ein wenig Blauschimmelkäse darüber, wobei mir ein cremig milder Dolcelatte lieber ist als Roquefort, der oft sehr kräftig rüberkommt. Aber das ist natürlich, wie so oft, Geschmackssache. Wichtig ist: Erlaubt ist, was schmeckt – und so empfehle ich Ihnen die Salatideen der COOKING-Redaktion, die auch garantiert zu weiteren eigenen, genussvollen Kreationen führen werden. Einfach köstlich!



COOKING-News

Seven North's Hidden Garden

Es ist zwar nicht mehr ganz so warm, aber mit der richtigen Bekleidung ausgestattet, lässt es sich nach wie vor unter freiem Himmel ganz wunderbar genießen. So auch im sogenannten Hidden Garden von Seven North – der Restaurantbereich wurde um eine kleine, aber feine Außenfläche erweitert, die mit mediterraner Leichtigkeit und ausgelassener Atmosphäre zu ganz be-

sonderen Genussmomenten einlädt. Sollten Sie einen Tisch ergattern (first come, first served), empfiehlt sich ein Blick in den Innenbereich, um der kulinarischen Kreativität und handwerklichen Raffinesse direkt an der offenen Showküche zuzusehen. Bis auf Weiteres, dienstags bis samstags, von 17–22 Uhr geöffnet. Mehr unter sevennorthrestaurant.com/en/vienna/



COOKING-Buchtipp: Sattmacher-Salate

Von der Nebenrolle zum Hauptakteur. 25 abwechslungsreiche Salat-Rezepte zum Sattessen für jeden Anlass, von Meal-Prep bis zum Party-snack. Plus: Tipps zum Aufpeppen von allerhand Salaten. EMF Verlag/8,95 Euro

Thema der
Woche:
**Ran an die
Salate!**



RUSTIKAL. Hochwertiges Salatbesteck aus Akazienholz von Bloomingville. emilundpaula.de/ 19,90 Euro



ZEITLOSSCHÖN. Handgemachte grün-weiße Porzellan-Salatschüssel Yunomi von HKliving. westwing.de/ 22,99 Euro



EYECATCHER. Dekorativer Salatteller mit Muster- und Farbmix von Heritage Pavilion. royaldesign.com/ 33 Euro

Salat geht immer!

Es herbstelt am Teller

Rotkraut, Nüsse, Rote Rübe und Co. – der herbstliche Zutatenmix sorgt für bunte Salatschüsseln, die ruckzuck verputzt sind. Mahlzeit!

Rotkrautsalat

TOLLESTRIO. Dieser knackig-nussige Salat wird Ihnen garantiert munden!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!



Buchweizen mit Roter Rübe

TOLLERMIX. Bereits
beim Hinsehen bekom-
men wir Lust auf diese
Kombi!

**Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!**



Die Rezepte von Seite 6 und 7

Rotkrautsalat mit Feta und Walnüssen

■ Dauer: 1h15 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten

1 1/5 kg Rotkraut
 4 EL Apfelessig
 50 ml Orangensaft
 2 EL Walnussöl
 2 EL Rapsöl
 Salz
 200 g Feta
 80 g Walnusskerne;
 grob gehackt

Zubereitung

1. Das Rotkraut abrausen, putzen, vom harten Strunk befreien und die Blätter in feine Streifen schneiden oder hobeln.
2. In einer Schüssel den Apfelessig mit dem Orangensaft, beiden Ölen und Salz verrühren und das Rotkraut unterkneten. Ab-

gedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Den Salat vor dem Servieren abschmecken. Den Feta darüber bröckeln und mit den Walnüssen bestreut servieren.

Buchweizen mit Roter Rübe und Birnen

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

Zutaten

1 EL Zucker
 50 g Walnusskerne
 200 g Buchweizen
 Salz
 2 Birnen
 200 g Rote Rübe
 50 g Baby-Rote-Rübe-Blätter
 1 Hand voll Alfalfasprossen
 1 Stängel Minze
 1 Stängel Basilikum, rot
 3 EL Balsamico
 1/2 TL Senf, körnig
 1 TL Honig
 Pfeffer, schwarz
 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Zucker und 1 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Leicht karamellisieren lassen, die Nüsse zugeben, im Karamell wenden und anschließend zum Abkühlen auf einem Blatt Backpapier verteilen.
2. Buchweizen in einem Sieb mit heißem Wasser abrausen. Anschließend in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten bei milder Hitze garen. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
3. Inzwischen Birnen waschen, halbieren, entkernen

und in Spalten schneiden. Rote Rübe grob kleinschneiden. Rote-Rübe-Blätter, Sprossen und Kräuter separat waschen und abtropfen lassen. Minz- und Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.

4. Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und den Buchweizen in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Walnusskerne, Birnen, Rote Rübe und Rote-Rübe-Blätter locker untermischen und den Salat auf Tellern verteilen. Mit Sprossen und Kräutern garnieren.

**Chicorée-Birnensalat** mit Walnüssen

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

Zutaten

500 g Chicorée
 3 Birnen
 1 Apfel
 1/2 EL Zitronensaft
 50 g Walnusskerne
 1 TL Dijon-Senf
 2 EL Walnussöl
 1 EL Olivenöl
 2 EL Weißweinessig
 Salz
 Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Den Chicorée in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Birnen und Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Sofort vorsichtig mit dem Zitronensaft mischen. Walnusskerne trocken in einer Pfanne leicht rösten, abkühlen

lassen und grob hacken.

2. Senf, Walnuss- und Olivenöl, Essig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Chicorée- und Obststreifen auf einer Platte anrichten, mit Walnüssen bestreuen und das Dressing darüber verteilen. Mit Pfeffer übermahlen und servieren.



Knollensellerie mit Haselnüssen und Kresse

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

Zutaten

600 g Knollensellerie
250 ml Essig
2 EL Zucker
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Piment
2 EL Haselnussöl
120 g Haselnüsse;
geröstet
20 g Kresse; je nach Angebot

Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Essig, Zucker, Salz und 250 ml Wasser aufkochen. Lorbeer und Piment zugeben und die Selleriescheiben in den heißen Sud legen. Zur Seite ziehen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

2. Den Sellerie herausnehmen, abtropfen lassen und in tiefen Tellern anrichten. Etwa 3 EL vom Sud mit dem Haselnussöl vermischen und darüberträufeln. Die Nüsse hacken und zum Schluss darüberstreuen. Mit der Kresse garnieren und servieren.



Zutaten

2 Fenchelknollen;
mit Grün
2 Äpfel
Öl, zum Anbraten
1 TL Korianderpulver
1/2 TL Zimtpulver
1/4 TL Kardamompulver
1 TL Ingwer; gerieben
1 EL Reissirup
2 Hand voll Salatmischung;
z.B. Feldsalat, Rucola oder
Wildsalatmischung
45 g Rosinen
2 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, schwarz
200 g Ziegenfrischkäse;
mit Kräutern in Öl
Pfeffer, rosa

Fenchel-Äpfelsalat mit Ziegenfrischkäse

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

Zubereitung

1. Fenchel waschen, putzen, das Grün grob zerkleinern und beiseitelegen. Fenchelknollen in Streifen schneiden. Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fenchel mit Gewürzen und Ingwer bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Äpfel und Reissirup hinzugeben, umrühren und 1-2 Minuten garen.

3. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Salatblätter verlesen, waschen und trockenschütteln. Mit der Apfel-Fenchel-Mischung und den Rosinen in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Olivenöl und das Fenchelgrün hinzufügen und alles gut vermischen.

4. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziegenfrischkäse darüber verteilen und servieren. Nach Belieben mit etwas rosa Pfeffer bestreuen.





Hokkaidosalat mit Mangold und Erdäpfeln

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

Zutaten

800 g Hokkaidokürbis
400 g Erdäpfel
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, schwarz
200 g Mangold
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
4 EL Zitronensaft
4 EL dunkle Misopaste
50 g Parmesan, gerieben
Kerbel; für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis und die Erdäpfel waschen, den Kürbis putzen und beides in schmale Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL Olivenöl bepinseln und mit Salz

und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

2. Inzwischen den Mangold abbrausen, putzen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Chilischote abbrausen, putzen und kleinschneiden. Den Knoblauch in einer Pfanne in 1 EL heißem Öl leicht goldbraun braten. Chili und Mangold untermischen und 1-2 Minuten gar dünsten.

3. Das Ofengemüse mit der Mangold-Mischung auf Teller verteilen. Mit dem übrigen Öl und Zitronensaft beträufeln. Jeweils ein paar kleine Kleckse Misopaste auf dem Salat verteilen und mit dem Käse bestreuen. Mit Kerbel garniert servieren.

Brotsalat mit Karfiol und Birnen

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

Zutaten

1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl
200 g Weißbrot
Salz
350 g Karfiol
2 Römersalatherzen
3 Birnen
1 Zwiebel, rot
60 g Haselnusskerne
2 EL Balsamico
2 EL Birnendicksaft
Pfeffer, schwarz
20 g Gartenkresse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Knoblauch abziehen, sehr fein würfeln und mit 2 EL Öl vermischen. Das Brot würfeln, mit dem Öl mischen, leicht salzen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 10 Minu-

ten rösten, anschließend abkühlen lassen.

2. Karfiol in Röschen teilen, waschen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Salat in die einzelnen Blätter teilen, waschen und trockenschütteln. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden.

3. Brot, Karfiol, Salatblätter, Birnen, Zwiebelstreifen und Haselnusskerne mischen und in Schüsseln anrichten. Restliches Öl, Balsamico und Birnendicksaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Salate träufeln. Kresse waschen, trockentupfen, darüberstreuen und servieren.



MEHR GENUSS

www.back-werk.at



backWERK

Veggie-Power

Täglich mehr Gemüse

„Sich ausgewogen zu ernähren ohne Verzicht“ – das ist das Motto von Caroline und Johanna. Die Ernährungsberaterinnen zeigen vor, wie einfach es sein kann, mehr Gemüse in den Alltag zu integrieren!



Mikro- wellen-Süß- kartoffeln mit Mais-Feta-Creme

■ Dauer: ca. 15 min

■ Portionen: 4

Zutaten

4 Süßkartoffeln, am besten
ungefähr gleich groß
500 g TK-Mais
50 g Mayonnaise, 150 g Feta
120 g gekochte schwarze
Linsen
fein abgeriebene Schale und
ausgepresster Saft von
1 Limette

Aus den heimischen

Vorräten:

Rapsöl, 1 Knoblauchzehe,
½ TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln ringsum mit einer Gabel einstechen und dann je nach Größe etwa 10–15 Minuten bei voller Leistung in der Mikrowelle garen.

2. In einer Pfanne in etwas Öl den Mais braten, bis er aufspringt und leicht gebräunt ist. Dann mit Mayonnaise, zerbröseltem Feta, Linsen, Limettenabrieb, Limettensaft, geschältem und ausgepressten Knoblauch sowie Chiliflocken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Süßkartoffeln oben kreuzweise einschneiden und dann mit beiden Händen (mit einem Handtuch, denn die Kartoffeln sind sehr heiß!) den Inhalt nach außen drücken. Die Maiscreme daraufgeben.

4. Sofort servieren, am besten mit einem knackigen grünen Salat. (Wenn noch Linsen übrig sind, geben Sie sie einfach in den Salat!)



Nudelauflauf

■ Dauer: ca. 40 min ■ Portionen: 4

Zutaten

1 Zucchini, 1 roter Paprika
250 g Pasta, am besten große
Fusilli
90 g getrocknete rote Linsen
75 g Sonnenblumenkerne
2 Dosen oder Gläser
Arrabiata-Sauce (à 420 g)
200 g Crème fraîche
150 g Feta

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini klein schneiden. Paprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein schneiden, dann das Gemüse in eine große Auflaufform geben.

2. Pasta, Linsen und Sonnenblumenkerne zugeben. Arrabiata-Sauce, Crème fraîche

und 100 ml Wasser verrühren und in die Form gießen.

3. Den Auflauf ca. 25 Minuten im Ofen backen. Mit einer Gabel oder einem Stäbchen probieren, ob die Pasta weich ist. Zum Schluss mit dem Feta belegen. Dazu nach Geschmack einen grünen Salat servieren.

Selbstgemachte Arrabiata-Sauce geht ganz einfach:

1 gelbe Zwiebel sowie 2 Knoblauchzehen schälen und hacken. 1 rote Chili-

schote hacken. Zwiebel, Knoblauch, Chili und 3 EL Paradeisermark in einem Topf in Öl anschwitzen. Dann 1 EL Balsamico-Essig, 1 EL Honig, 1 EL getrockneten Oregano, ½ TL Salz sowie 500 g passierte Paradeiser hinzufügen und das Ganze zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.



Unsere grüne Familienküche

NEUE IDEEN FÜR MEHR GEMÜSE JEDEN
TAG. Thorbecke Verlag/26,50 Euro



Ratatouille mit Tahini-Creme und Thymian

■ Dauer: ca. 35 min

■ Portionen: 4

Zutaten

2 rote Zwiebeln
2 Melanzani, 2 Zucchini
4 Paprikaschoten, am besten in
verschiedenen Farben
800 g Cherry- oder Pflaumen-
paradeiser aus der Dose
2 EL Paprikapulver
1 EL ganzer Kümmel

Aus den heimischen Vorräten:

4 Knoblauchzehen
Oliveöl, 1 EL Paradeisermark
1 EL getrockneter Thymian
2 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer

Serviertvorschlag:

Sauerteigbrot,
am besten Vollkorn

Tahini-Creme:

220 g gekochte große weiße
Bohnen (Abtropfgewicht,
abgespült)
2 EL Tahini, ½ TL Salz
1 Knoblauchzehe, geschält
3 EL Oliveöl
1 EL Zitronensaft
½ TL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in Spalten, Knoblauch in Scheiben schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen, Paradeisermark hineingeben und darin Zwiebel und Knoblauch etwa 5 Minuten anbraten, aber nicht bräunen.

2. Melanzani und Zucchini putzen, Paprikaschoten vom Kerngehäuse befreien und alles würfeln. Das Gemüse in den Topf geben und 5 Minuten anschwitzen.

3. Jetzt Paradeiser, Paprikapulver, Kümmel, Thymian und Balsamico hinzufügen und umrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

4. Für die Tahini-Creme die Zutaten zu einer Creme pürieren. Mit Wasser verdünnen, bis die Creme die für Sie richtige Konsistenz hat.

5. Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Tahini-Creme und einem guten (vielleicht gerösteten!) Sauerteigbrot servieren.

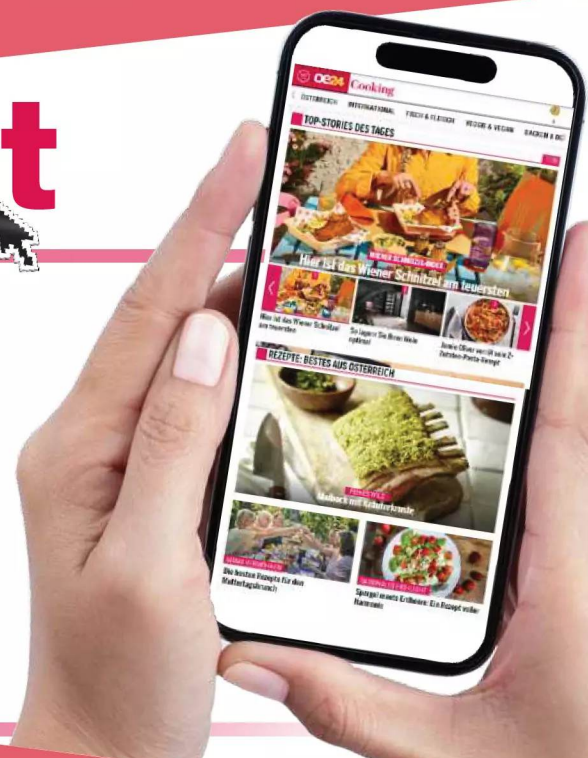
Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

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 Rezepten der österreichischen Starköche.

Ihre Koch- Woche

14 Ideen für 7 Tage

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



FREITAG

15.9.



Zu Mittag

Pilznockerln mit Blattspinat und Safran-Creme von Alex Fankhauser

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

Zutaten 300 g Blattspinat, 2 Schalotten (fein gehackt), 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 100 g Butter, 3 EL gehackte Petersilie, 1 gehackte Zwiebel, 200 g Austernpilze, 120 g Weißbrotbrösel, 50 g glattes Mehl, 50 g Grieß, 2 Eier, ¼ l Weißwein, ¼ l Rindsuppe, ¼ l Obers, 1 g Safran Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die geputzten Pilze in kleine Stücke schneiden. Die gehackte Zwiebel in Butter und Öl glasig anschwitzen. Knoblauch sowie Pilze zugeben und trocken rösten (d.h. sämtliche ausgetretene Flüssigkeit ist verdampft). Mit Salz, Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie untermischen. Die

handwarme Butter schaumig schlagen und die Eier einrühren. Grieß, Mehl, Brösel sowie die vorbereiteten Pilze unter die Masse mischen und rasten lassen. Danach mit einem feuchten Löffel Nockerln formen und diese in kochendes gesalzenes Wasser legen und 5 bis 6 Minuten ziehen lassen.

2. Die Safranfäden in Weißwein auflösen, abseihen und stark einkochen. Mit der Suppe und Obers aufgießen. Die gehackten Schalotten in brauner Butter anschwitzen. Die Spinatblätter zugeben und weich dünsten, mit Salz abschmecken. Die Nockerln mit Spinat und Sauce anrichten.

Am Abend

Topfenauflauf von Andreas Wojta

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

Zutaten 700 g Topfen, 8 Eidotter, 150 g Kristallzucker, 1 EL Erdäpfelstärke, 1 Pkg. Vanillezucker, geriebene Schale von ½ Zitrone, 250 ml Obers, 8 Eiklar, Fett für die Form, 150 g gemischte Beeren (TK), 1 EL Kristallzucker, Schale von ½ Zitrone, frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Den Topfen mit Eidottern, Kristallzucker, Stärkemehl, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Das Obers steif schlagen. Die Ei-

klar steif schlagen. Schlagobers und Eischnee unter die Topfenmasse heben. Die Masse in einer gut befetteten Auflaufform gleichmäßig verteilen und im Rohr bei 110 °C 1 Stunde backen.

2. Für die Beerenauce die gemischten Beeren mit dem Zucker und der Zitronenschale vermengen. Topfenauflauf mit der Beerenauce und frischen Erdbeeren servieren.

SAMSTAG

16.9.



Zu Mittag

Putenbrust im Blätterteigmantel

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

Zutaten 4 Putenschnitzel à ca. 140 g Salz, Pfeffer, 1 EL Pflanzenöl, 200 g Ricotta, 2 EL frisch geriebener Parmesan 2 EL frisch gehackte Petersilie und Thymian, 40 g getrocknete Paradeiser in Öl eingelegt, 300 g Blätterteig, 1 Dotter

Zubereitung

1. Die Schnitzel abrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten im heißen Öl kurz anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Ricotta mit dem Parmesan und den Kräutern glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paradeiser gut abtropfen lassen. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3. Den Teig ca. 4 mm dünn auswellen und in 8 Rechtecke, etwas größer als die Schnitzel, schneiden (ca. 12 x 8 cm). Auf die Mitte von 4 Teigrechtecken die Schnitzel legen und darauf die Paradeiser legen. Mit der Ricottacreme bestreichen. Die Teigländer rundherum mit Wasser bepinseln und jeweils ein zweites Teigrechteck über die Füllung legen. Die Ränder gut andrücken. Den Teig 3–4-mal einschneiden und mit dem Eigelb bestreichen. Die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Am Abend

Spinat auf indische Art

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

Zutaten 400–500 g frischer Blattspinat, 1 weiße Zwiebel, 1 Stück Ingwer (4 cm), 2 EL Ghee, 1–2 TL Koriandersamen, 1–2 TL Kumin, 2 rote Chilischoten Salz

Zubereitung

Spinat putzen, verlesen, waschen und abtropfen lassen.



Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Chilischoten waschen, eine davon längs etwas einschneiden. Ghee in einem Topf erhitzen. Die Chilischoten, Ingwer, Zwiebel, Koriander und Kreuzkümmel hineingeben und im heißen Ghee anschwitzen. Den Spinat dazugeben und zugedeckt zusammenfallen lassen. Gut umrühren und zugedeckt ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

SONNTAG

17.9.

Zu Mittag

Faschierte Laibchen mit Ei

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

Zutaten 1 Semmel vom Vortag ca. 75 ml lauwarme Milch, 1 Zwiebel 1 EL Butter, 600 g gemischtes Faschieretes, 1 Ei, 1 EL scharfer Senf, 1 TL getrockneter Majoran, 2 EL frisch gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel nach Bedarf (2–3 EL), 2–3 EL Pflanzenöl, 4 Eier, Salz, Pfeffer, 1 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die Laibchen die Semmel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig anschwitzen. Das Faschierete mit der eingeweichten Semmel, dem Ei, Senf, dem Zwiebel, Majoran und der Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ist der Teig zu weich, Semmelbrösel untermengen. Etwa 8 kleine Bällchen formen, leicht flach drücken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in heißem Öl von beiden Seiten je 4–5 Minuten goldbraun braten.

2. In einer weiteren Pfanne



in heißem Öl vier Spiegeleier braten. Salzen, pfeffern und mit den Faschierten Laibchen servieren. Dazu nach Belieben Braterdäpfel reichen.

Am Abend

Apfel-Pancakes

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

Zutaten 6 Eier, Salz, 3 EL Zucker, 500 ml Milch, 250 g Mehl, 500 g Äpfel, 2–3 EL Zitronensaft, ca. 4 EL Butter zum Braten, Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Eier mit etwas Salz, Zucker sowie Milch verquirlen

und das Mehl gründlich unterrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

2. Die Äpfel schälen, mit einem Apfelsausstecher das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

3. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. ¼ der Masse hineingießen und ¼ der Äpfel auf dem Teig in der Pfanne verteilen. Den Pancake von der Unterseite bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Mit Hilfe eines Tellers wenden.

4. Fertige Pancakes im Backofen (70 °C Umluft) warm halten. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.



NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG

18.9.



Zu Mittag

Filet Mignon mit Prosciutto

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

Zutaten 4 Scheiben Prosciutto, 12 Salbeiblätter, 4 Rinderfilets à 220–250 g, 3 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 100 g Pflücksalat, 100 g gelbe Fisolen, 100 g grüne Fisolen, 2 kleine Birnen, 1 TL mittelscharfer Senf, 4 EL Weißweinessig, 2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 100 °C vorheizen. Die Schinkenscheiben nebeneinander auf einem Brett ausbreiten und mit je 3 Salbeiblättern belegen. Die Filets waschen und trocken tupfen. Jeweils ein Filetstück in den Schinken einwickeln und mit Küchengarn binden. Im heißen Butterschmalz in einer Grillpfanne von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, anschließend

in Alufolie wickeln und im Ofen 15 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Salat waschen und trocken schütteln. Die Fisolen putzen und in kochendem Salzwasser 8–12 Minuten garen, abgießen und eiskalt abschrecken. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und jedes Viertel nochmals halbieren. Birnen mit Salat und Fisolen mischen und auf 4 Tellern verteilen.

3. Alle Zutaten für die Salatsauce verrühren. Das Dressing abschmecken. Die Filetstücke aus dem Ofen nehmen, auf den Salat setzen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Dressing über den Salat träufeln.

Am Abend

Thunfisch-Tarte mit Mais

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

Zutaten 1 Dose Thunfisch in Öl 185 g, 1 Dose Maiskörner 300 g, 20 g Schnittlauch, 250 g Blätterteig, Mehl für die Arbeitsfläche, Butter für die Form, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerpflücken. Den Mais ebenfalls abtropfen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche in der Größe

der Form ausrollen, die Form buttern und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen Rand formen. Thunfisch und Mais auf dem Teigboden verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten garen.



DIENSTAG

19.9.

Zu Mittag

Lachs mit Tagliatelle und Kräutern

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

Zutaten 300 g Tagliatelle, Salz, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 200 ml trockener Weißwein, 800 g Lachsfilet, Pfeffer, 100 g Crème fraîche, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 EL frische gehackte Kräuter

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Schalotte mit dem Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch fein würfeln. In 1 EL heißem Öl goldbraun anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und etwa 5 Minuten leise köcheln lassen.

2. Den Lachs abbrausen, trocken tupfen und in 8 etwa gleich große Tranchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Öl in einer beschichteten Pfanne ca. 6 Minuten goldbraun braten, ab und zu wenden.

3. Die Crème fraîche unter



die Weinsauce rühren, nicht mehr kochen lassen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Nudeln unterschwenken und auf Tellern anrichten. Den Lachs darauf legen und mit Kräutern bestreut servieren.

Am Abend

Hirseauflauf

■ Dauer: 1 h 45 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 150 g Hirse, 600 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Vanilleschote, 4 Dotter, 2 EL Ahornsirup, 2 Eiklar, Butter für die Form

Zubereitung

1. Die Hirse unter fließendem Wasser in einem Sieb spülen. Dann mit der Milch und dem Salz zum Kochen bringen. Das Vanillemark zur Hirse geben. Die Hirse ca. 20 Minuten

bei kleiner Hitze ausquellen lassen (oder je nach Packungsanweisung garen), dabei gelegentlich umrühren, danach abkühlen lassen.

2. Die Dotter mit 1 EL warmem Wasser mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Ahornsirup einrühren und mit der abgekühlten Hirse vermischen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Die Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Hirsemischung heben. Alles in eine gefettete Auflaufform (oder 4 kleine Formen) füllen und im Backofen ca. 40 Minuten backen. Dazu passt zum Beispiel Marillenkompott.



ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

20.9.



Zu Mittag

Thunfisch-Rigatoni mit Gemüse

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

Zutaten 500 g Rigatoni, 200 g Fischen, 4 Paradeiser, 2 rote Paprika 350 g Thunfisch Dose (im eigenen Saft), 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel 3 EL Olivenöl, 1 Schuss trockener Weißwein, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rigatoni nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen.

2. Die Bohnen waschen, putzen, halbieren und 3–4 Minuten bissfest blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen.

3. Paradeiser heiß überbrühen,

abschrecken, häuten, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und würfeln. Thunfisch gut abtropfen lassen und zerpfücken.

4. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. In heißem Öl glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Paradeiser, Paprika und Thunfisch zugeben und 5 Minuten schmoren lassen. Dann Bohnen und abgetropfte Nudeln untermengen, evtl. etwas Kochwasser zugeben. 1–2 Minuten schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt servieren.

Am Abend

Tofu-Aufstrich

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

Zutaten 400 g Tofu, 4–6 Knoblauchzehen, 100 g Kichererbsen aus der Dose, 70 ml Olivenöl, 1 Bio-Zitrone, Salz, Pfeffer, Schnittlauchröllchen zum Servieren

Zubereitung

1. Den Tofu abtropfen und in



Würfel scheiden. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit dem Tofu und den abgetropften Kichererbsen in einen Mixer geben. Etwa die Hälfte vom Olivenöl zugeben. Die Zitrone gründlich waschen, Zesten abziehen, den Saft auspressen und etwas Saft zum Tofu geben. Im Mixer auf höchster Stufe fein pürieren, dabei langsam das restliche Öl zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Pfeffer und Schnittlauchröllchen bestreuen, mit Zitronenzesten garniert servieren.

DONNERSTAG

21.9.

Zu Mittag

Schweinegulasch mit Champignons

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

Zutaten 600 g mageres Schweinefleisch, 2 EL Pflanzenöl, 2 Zwiebeln 500 g Champignons, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 EL Senf, ½ l Weißwein 400 ml Gemüsefond, ½ l Obers 1 gelbe Paprika, 2–3 Paradeiser 1 EL Mehl, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer Einige Petersilienblätter, 1 großer Erdapfel gegart, 4 EL Joghurt

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika und Paradeiser waschen, halbieren und entkernen.

2. Öl erhitzen, Fleisch portionsweise dazugeben, rundum anbraten, herausnehmen. Dann die Zwiebeln anbraten, Paprika und Paradeiser zugeben, Wein und Fond aufgießen, Senf und Cayennepfeffer einrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen, 10 Min. köcheln lassen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

3. Fleisch dazugeben und 40 Min. offen köcheln lassen. Die



Erdäpfel schälen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Beides zugeben und weitere 10 Min. garen. Butter und Mehl verkneten, unterrühren. Obers einrühren, nochmals aufkochen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Joghurt unterrühren

Am Abend

Fruchtiger Salat mit Schafskäse

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

Zutaten 1 Häuptelsalat, 1 Schale Erdbeeren, 250 g Schafskäse, ½ Salatgurke, 1 Handvoll Basilikum 2 EL Erdnussbutter, Saft einer halben Zitrone, 200 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Häuptelsalat waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Erdbeeren waschen und halbieren. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Gurke waschen, erst in Scheiben schneiden, diese dann vierteln.

2. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermischen. Erdnussbutter und Crème fraîche miteinander verrühren, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzig abschmecken. Dressing über den Salat geben und vorsichtig durchmengen.



Profi KÜCHE

Lukas Kienbauer
Spitzenkoch



Evolution anstatt Revolution

Lukas Kienbauer über seine Neuausrichtung des Lukas Izakaya.

Was hat Sie dazu gebracht, das Lukas Izakaya neu zu orientieren?

LUKAS KIENBAUER Die Nachfrage nach Exklusivität, nach einzigartigen Erlebnissen nimmt seitens unserer Gäste stetig zu, dem wollen wir mit dem neuen Lukas Izakaya Rechnung tragen. Wir wollen keine Revolution, sondern eine Evolution. Endlich haben wir die nötige Flexibilität, die wir mit dem Lukas Restaurant und Lukas Steak alleine schon von der Größe her so nicht haben. Unser Ziel ist es, dem Gast passgenau das richtige Angebot zu machen. Gourmetdinner im Lukas Restaurant, auf einen Happen ins Lukas Steak oder die individuelle Feier im Lukas Izakaya – der Lukas-Kosmos ist künftig noch viel mehr als Dreiklang zu sehen. Je nach Gusto wählt man das für sich passende Angebot aus und kann sich zu jeder Zeit sicher sein: Da, wo Lukas draufsteht, ist auch Lukas drin.



JAPANURLAUB IM INNVIERTEL. Im Lukas Izakaya werden exklusive japanische Spezialitäten geboten.

COOKING-News

Lukas Izakaya stellt sich neu auf

Tausendsassa Lukas Kienbauer, vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch und Mitglied bei JRE, sorgt mit seinen Lokalen Lukas Restaurant, Lukas Steak und Lukas Izakaya seit nunmehr 7 Jahren für Furore in Schärding. Sein jüngstes Projekt, das japanisch inspirierte Lukas Izakaya, erfindet sich mit September 2023 neu. So wird der Fokus hin zu einer Event-Location mit individuellen Mög-

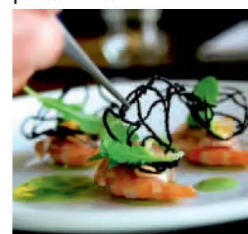
lichkeiten für Feierlichkeiten aller Art gesetzt. Das japanisch inspirierte Konzept und die einzigartige Atmosphäre des Lokals bleiben bestehen, ebenso die erfolgreichen Formate wie Workshops und Kochkurse sowie individuelle Veranstaltungen und Sushi-Abende. Weitere Infos zu den unterschiedlichen Konzepten und der Erreichbarkeit finden Sie online unter lukas-izakaya.at

Thema der Woche:
Euro-asiatisches Pop-up

EURO-ASIATISCH AUF INTERNATIONALEM STERNENNIVEAU:

So lautet das Konzept des Pop-up-Restaurants, das die Gäste im Palais Hansen Kempinski mit einer Kombination aus europäischer Haute Cuisine und asiatischer Esskultur erwartet. Die beiden Gastköche, Simon Prokscha und Gerald Kortmann, sind für Kempinski keine Unbekannten. So haben beide im legendären „Sra Bua by Juan Amador“ im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch in Frankfurt gekocht.

Das Pop-up-Restaurant im Palais Hansen Kempinski ist von 19. September bis 30. September 2023, jeweils Dienstag bis Samstag, von 18.00 bis 22.00 Uhr, geöffnet. Die Gerichte werden wahlweise als Fünf-, Sieben- oder Neungang-Menü serviert. Reservierung telefonisch unter +43 1 2361000-8080 oder restaurants.vienna@kempinski.com



COOKING-Buchtipp: Nicht alles, was gekocht wird, ist Kochen

Der Wiener Koch Leopold ist ein Koch der alten Schule. Er beschäftigt sich mit den Neuerungen der Küche und mit den Kochkünstlern der heutigen Zeit und zeigt auf, wie sehr sich die Kochkunst und infolgedessen auch die Gastronomie gewandelt haben. Novum pro Verlag/26,50 Euro

Hermann Gstrein

MIT FREUDE sorgt der
Küchenchef für ein kulinarisches
Erlebnis seiner Gäste!



Köstliches vom Küchenchef

Feines aus dem Krallerhof

Die Küche am Krallerhof, für die Spitzenkoch Hermann Gstrein verantwortlich zeichnet, ist geprägt durch ihren internationalen Zugang, bei dem jedoch stets die saisonale und regionale Umsetzung im Fokus steht.



Safran-Huhn mit Fenchel-Kräuter-Salat

■ Portionen: 4

Zutaten

1 Orange, 50 g Honig
1/2 TL Safranfäden
1 EL Essig, weiss
300 ml Wasser, 1 kg Hühnerbrust
4 EL Olivenöl
2 kleine Fenchelknollen, fein geschnitten
15 g Koriander, frisch
15 g Basilikum, frisch
15 Stk. Minzblätter, frisch
30 g Zitronensaft
1 Chilischote, feingeschnitten
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

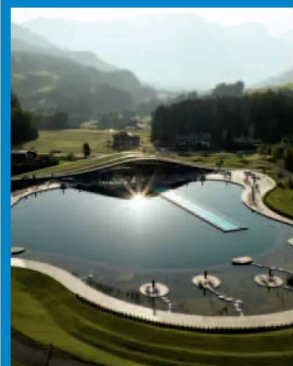
1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Orange oben und unten abschneiden und in 12 Stücke schneiden, die Schale dran lassen. Die Orangenstücke in eine kleine Pfanne geben und mit Honig, Safran, Essig und Wasser – genug um die Orangen zu bedecken – aufkochen. Eine Stunde ziehen lassen. Wasser nachgeben falls notwendig. Es soll ein dicker Sirup entstehen, der dann zu einer Paste püriert wird.

2. Die Hühnerbrust mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, dann in der Pfanne beidseitig 2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Die Brüste dann im Ofen ca. 12 Minuten fertig braten.

3. Sobald das Huhn lauwarm ist, in Stücke zupfen und mit der Orangensauce marinieren. Die restlichen Zutaten dazugeben, vorsichtig durchmischen und am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

„ATMO-SPHERE by Krallerhof“

Star-Architekt Hadi Teherani definiert den Spa-Bereich des Krallerhof neu. Das organisch designte Spa fügt sich fast nahtlos in die Salzburger Landschaft ein – ein puristisch reduziertes Bauwerk aus Glas, Holz und Sichtbeton, das Erholungssuchenden Raum und Möglichkeiten ganzheitlicher Entspannung schenkt. Ein Ort der inneren Ruhe und neuen Perspektiven wurde geschaffen – samt 5.500 Quadratmeter großem Natur-Badesee, 50 Meter langem Infinity-Pool und einem breiten Angebot für das persönliche Regenerations-Erlebnis.





Kohlrabisalat mit Wasserkresse

■ Portionen: 4

Zutaten

750 g Kohlrabi
80 g Griechischer Joghurt
70 g Sauerrahm
40 g Mascarpone
1 Knoblauchzehe
15 g Zitronensaft
10 g Olivenöl
1 EL Minze frisch geschnitten
1 TL Minze getrocknet
20 g Wasserkresse
1/4 TL Sumak

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen, in Würfel von 1,5 cm schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Joghurt, Sauerrahm, Mascarpone, Zitronensaft und Olivenöl in eine Schüssel geben. Den Knoblauch fein hacken und dazu geben. 1/4 Teelöffel Salz sowie eine Umdrehung aus der Pfeffermühle beifügen und umrühren bis sich eine cremige Textur ergibt.

3. Dann das Dressing zum Kohlrabi geben, Minze frisch und getrocknet sowie die Hälfte der Brunnenkresse begeben. Sachte umrühren und anrichten. Die restliche Wasserkresse und den Sumak darüber geben.

Geeiste Tonkabohnen-Heidelbeer-Pralinen

■ Portionen: 4

Zutaten

500 g Heidelbeerpüree
95 g Weiße Schokolade
95 g Kakaobutter
45 g Trockenglukose
7 g Agar-Agar
(alternativ Gelatine)
95 g Invertzucker
150 g Zucker
430 g Vollmilch
15 g Milchpulver
1 Tonkabohne

Zubereitung

1. Die weiße Schokolade und die Kakaobutter im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.

2. Glukose, Agar-Agar, Invertzucker, Zucker und Vollmilch zusammen aufkochen,

dann die restlichen Zutaten beifügen. Die Tonkabohne am Ende in die Masse reiben und in eine Eismaschine geben.

3. Sobald die Masse kalt genug ist, diese in eine runde Silikon-Form geben und dann im Tiefkühler durchfrieren lassen.

4. Die Halbkugeln zusammenkleben und dann in die weiße Schokolade tunken (Drapier-Gabeln oder Zahnstocher dazu benutzen). Nach Belieben mit Eiswürfeln und Heidelbeeren in einer Schüssel anrichten und servieren.



Hotel Krallerhof
Rain 6, 5771 Leogang
krallerhof.com

Süße KÜCHE

Andreas Heindl
Geschäftsführung



Süße Herbstfreude

Der Geschäftsführer Andreas Heindl im COOKING-Talk über die Schoko-Maroni.

Der Hype um die Schoko-Maroni lässt in der Naschkatzen-Community nicht nach: Was macht diese so besonders? Sie sind direkt vor Ort: Naschen Sie selbst noch die eine oder andere Schoko-Maroni?

ANDREAS HEINDL Wir sind echte Schoko-Maroni-Fans. Zugegeben, ich nasche sie auch nach so vielen Jahren immer noch täglich, genauso wie die ganze Familie und alle unsere Mitarbeiter. Heute werden sie produziert, morgen sind sie in unseren Shops erhältlich. Frischer geht kaum. Für uns ist es ein besonderes Anliegen, nicht nur köstliche Kreationen zu schaffen, sondern auch unsere heimische Wirtschaft zu unterstützen. Die Zutaten beziehen wir, sofern möglich, alle von regionalen Partnern. Unser Kakao für die Schokolade ist zu 100 Prozent Fairtrade und die Herstellung erfolgt mit viel Liebe zum Detail, bei uns in Wien 23.



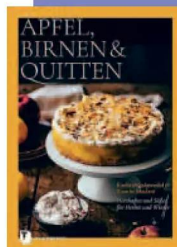
DAS WARTEN HAT EIN ENDE!
Die Schoko Maroni sind bereits in aller Munde – da freuen sich die Naschkatzen!

COOKING-News

Die Schoko Maroni sind wieder zurück

Sehnsüchtig erwartet, ab sofort wieder erhältlich – der charakteristische Maroni-Duft, der die Räume der Confiserie durchströmt, kündigt den alljährlichen Beginn der Schoko-Maroni-Saison an. Dieser steht heuer unter einem besonderen Stern, denn die Confiserie Heindl feiert ihr 70-jähriges Bestehen. Seit 1953 hat das Unternehmen von Generation zu Generation die Kunst der sü-

ßen Verführung perfektioniert. Mit ihrer unwiderstehlichen Mischung aus luftigem Maroni-Mousse und hauchdünner, zarter Edelbitter-Schokolade ist die beliebte Nascherei nicht nur eine exquisite vegane Delikatesse, sondern der absolute Bestseller des Wiener Traditionsunternehmens. In allen 30 Filialen, online heindl.co.at sowie im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich.



COOKING-Buchtipp: Äpfel, Birnen & Quitten

Für jeden Geschmack etwas dabei. Dieses Buch bietet von Apfelgalette über Birnen-Kardamom-Kuchen und Birnen-Mirabellen-Porridge bis hin zu Pikantem eine umfangreiche Rezeptsammlung. Thorbecke Verlag/29,50 Euro

Thema der Woche:
Apfel x Schoko



STEIRERKRAFT. Knusprige Apfelsticks umhüllt von Zartbitterschokolade (54%). Auch mit weißer Schokolade erhältlich! [piccantino.at/2,99 Euro](http://piccantino.at/2,99Euro)



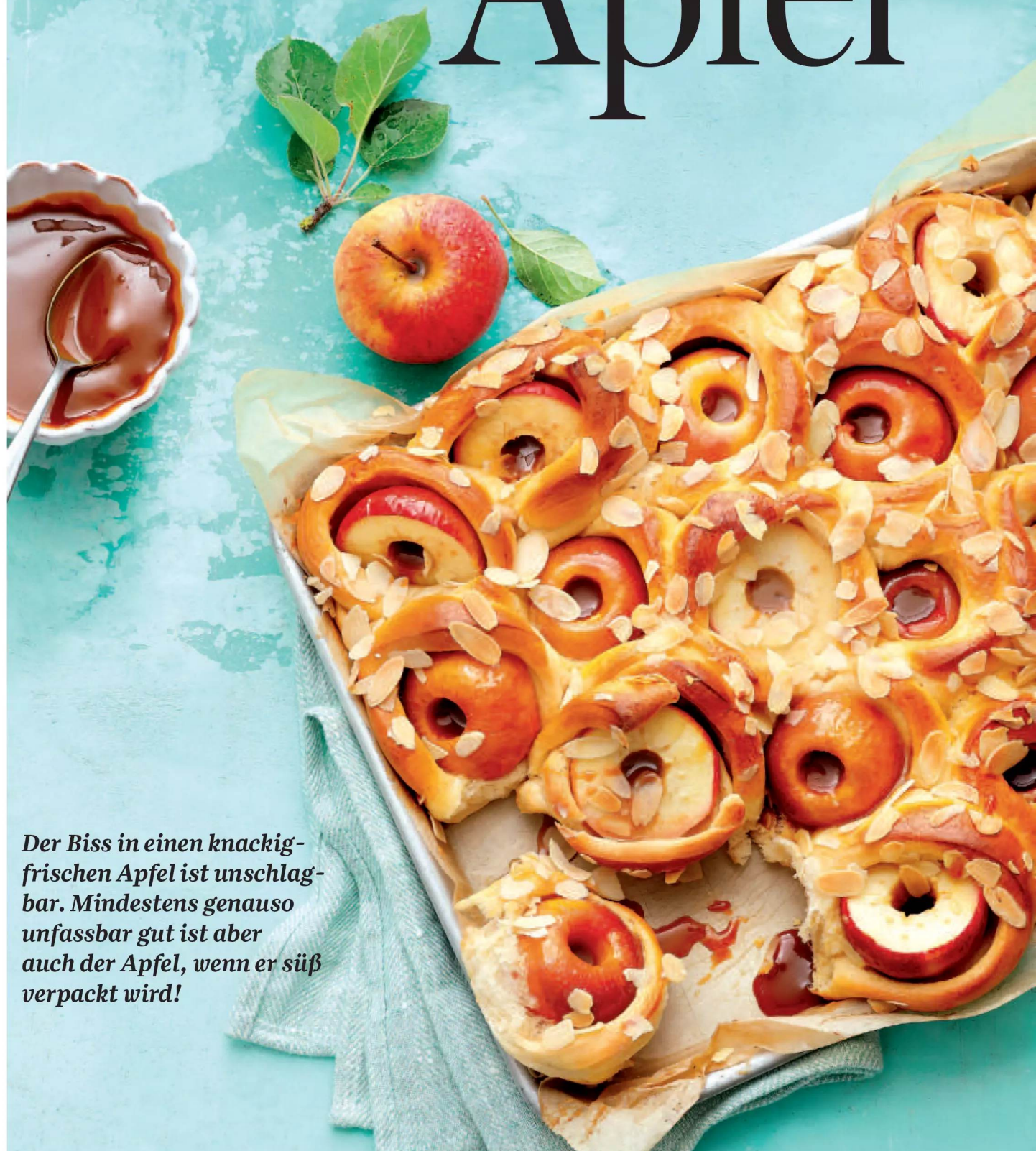
OBERHÖLLER. Vollmilchschokolade mit Apfelstücken aus Südtirol verfeinert. [pursuedtirol.com/4,90 Euro](http://pursuedtirol.com/4,90Euro)

MOHR-SEDERL. Kräftiges Fruchtaroma von Bio-Streubstweiesen aus dem Schneebergland, umhüllt mit dem zarten Schmelz dunkler Schokolade. [shop.mohr-sederl.com/4,40 Euro](http://shop.mohr-sederl.com/4,40Euro)



Süßer Auftritt

Alles Apfel



Der Biss in einen knackig-frischen Apfel ist unschlagbar. Mindestens genauso unfassbar gut ist aber auch der Apfel, wenn er süß verpackt wird!

Apfel-Zupf-kuchen

■ Dauer: 2 h 05 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 1 Form, 30x40 cm

Zutaten

250 ml Milch
600 g Mehl; und zum Arbeiten
80 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz, 2 Eier
130 g Butter; weich
1 Würfel Germ
12 kleine Äpfel
3-4 EL Zitronensaft
380 g Karamellaufstrich
3-4 EL Schlagobers
100 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Die Milch erwärmen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ein Ei, 100 g Butter und zerbröckelten Germ dazugeben. Die Milch angießen und alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2. Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herauslösen. Die Äpfel waagrecht halbieren und die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 20 x 60 cm ausrollen und in 24 Streifen schneiden. Jeden Streifen mit etwas Karamell bepinseln. Die Apfelhälften mit den Karamellstreifen umwickeln.

4. Abwechselnd mal mit der Schnittfläche nach unten, mal nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Übriges Ei mit Obers verrühren und alles damit bepinseln. Mit Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 35 Minuten auf der unteren Schiene backen.

5. Restliche Butter schmelzen und den heißen Kuchen damit bepinseln. Übrige Karamellcreme in die warmen Äpfel füllen. Zum Servieren in die einzelnen Stücke teilen.



Tiramisu-Äpfelstrudel

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 12 Stück

Zutaten

600 g Äpfel
3 EL Zitronensaft
4 EL Zucker, braun
250 g Mascarpone
1 EL Vanillezucker
1 Eigelb
3 Biskotten
50 ml Kaffee; kalt
2 EL Mandellikör
100 g Butter
4 Blätter Filoteig
50 g Mandeln, gemahlen
500 ml Vanillesauce
1 EL Kakaopulver
2 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Äpfel schälen, grob rei-

ben, mit Zitronensaft und 1-2 EL Zucker mischen. Mascarpone mit Vanillezucker und Eigelb verrühren. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Biskotten erst quer, dann längs halbieren, sodass je 4 längliche Stangen entstehen.

2. Kaffee mit Likör mischen. Butter zerlassen. Teigblätter auseinanderfalten, jeweils in 3 Streifen (à 10 x 20 cm) schneiden. Mit Butter bepinseln, mit gemahlenen Mandeln und etwas Zucker bestreuen.

3. Auf jedem Teigstreifen Apfelraspel verteilen und darauf etwas Mascarponecreme streichen. Jede Biskottenstange in den Kaffee-Mix tauchen und in die Mitte eines Teigstreifens legen. Enden einschlagen und zu Strudeln aufrollen. Aufs Blech legen und im Ofen 20-30 Minuten backen.

4. Vanillesauce nach Belieben erwärmen und auf Schälchen verteilen. Fertige Strudel erst mit Kakaopulver, dann mit Staubzucker bestäuben, in die Schälchen geben und sofort servieren.



Apfel-Schokoschnitte

- Dauer: 4 h 30 min
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: 1 Form, 24x36 cm

Zutaten

Für den Teig:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Butter; weich
80 g Zucker, 3 Eier
170 g Mehl, 1 EL Backpulver
15 g Kakaopulver
40 g Mandeln, gemahlen
100 g Creme fraiche
1 TL Vanilleextrakt

Für die Apfelschicht:

1 kg Äpfel; säuerlich
3 EL Zitronensaft
300 ml Apfelsaft, 60 g Zucker
60 g Speisestärke

Für die Creme:

300 ml Obers, 3 EL Vanillezucker
200 g Creme fraiche
100 g Mascarpone
50 g Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt
30 g Gelatine-Fix;
(Sofort-Gelatine)

Außerdem:

2 EL Kakaopulver; zum Verziern

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit hohem Rand mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig die Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Zucker hellcremig rühren, dann die Eier einzeln zugeben und jeweils gut einarbeiten.

3. Mehl, Backpulver, Ka-

kaopulver und Mandeln mischen und nach und nach unterrühren. Dann Creme fraiche, die noch flüssige Kuvertüre und den Vanilleextrakt untermischen und die Schokoraspel unterziehen. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben, glattstreichen und im Ofen 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Für die Apfelschicht die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfelig schneiden und mit dem Zitronensaft verrühren. Die Mischung mit 180 ml Apfelsaft und dem Zucker aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Stärke mit dem übrigen Apfelsaft glattrühren, zugießen und die Äpfel damit binden. Kompott auskühlen lassen.

5. Inzwischen für die Creme das Creme fraiche mit dem Vanillezucker steifschlagen. Creme fraiche und Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt glattrühren und das Gelatinepulver untermischen. Anschließend das Obers unterheben.

6. Die Apfelschicht auf den Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen. Die Oberscreme daraufgeben, glattstreichen und den Kuchen ca. 3 Stunden kühlstellen. Vor dem Servieren den Kuchen in 12 Stücke schneiden und mithilfe einer Schablone mit einem Apfel aus Kakaopulver verzieren.

Apfel-Mohnkuchen

- Dauer: 1 h 25 min
- Schwierigkeit: **leicht**
- Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

Zutaten

3 Äpfel
4 EL Zitronensaft
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Butter; und für die Form
4 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Buttermilch
250 g Mohnback
100 g Staubzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (ca. 25 cm) mit Butter einfetten.

2. Einen Apfel schälen und grob raspeln. Restliche Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

3. Zucker mit Vanillezucker, Salz und Butter schau-

mig schlagen. Eier einzeln nacheinander zugeben und je gut einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen und mit der Buttermilch einrühren, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

4. Eine Hälfte Teig abnehmen und mit Mohnback verrühren. Apfeleraspel halbieren und eine Hälfte unter den Mohn Teig, die andere unter den hellen Teig ziehen.

5. Den Mohn Teig in die Form füllen, den hellen Teig daraufgeben. Mit einer Gabel durchrühren, sodass ein Marmormuster entsteht.

6. Zum Schluss die Apfelspalten auf den Kuchen legen, leicht andrücken und den Kuchen im unteren Drittel ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

7. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Staubzucker mit übrigem Zitronensaft glattrühren und auf dem Kuchen verteilen.





Galette de Rois

mit Apfel und Nüssen

- Dauer: 1h 45 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 12-14 Stück

Zutaten

Für die Füllung:

3 Äpfel
60 g Walnusskerne
80 g weiche Butter
80 g Zucker, 2 Eier
80 g Mandeln; gemahlen
2 EL Mehl

Für den Teig:

700 g Blätterteig
Mehl; zum Arbeiten
1 Ei

Zubereitung

1. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren, die Eier einzeln und nacheinander einrühren. Die Mandeln mit dem Mehl mischen und unterheben.

2. Den Blätterteig auf bemehlter Fläche zu 2 Kreisen mit 24 und 26 cm Durchmesser ausrollen. Den kleineren Kreis auf ein Backblech mit Backpapier legen. Apfelstü-

cke und Walnüsse unter die Mandelmasse mengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei zum Rand hin ca. 3 cm Teig frei lassen.

3. Das Ei mit 3 EL Wasser verquirlen und den freigelassenen Rand einpinseln. Restliches Ei kalt stellen. Den größeren Teigkreis über die Füllung legen und die Teigränder der beiden Kreise aufeinander festdrücken. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dann den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Ein Rautenmuster in den Blätterteig einritzen und den Teig mit dem übrigen Ei bepinseln. Im vorgeheizten Backofen zunächst für 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180 Grad heruntersetzen und den Kuchen für weitere 30 Minuten fertig backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In Stücke schneiden und nach Belieben noch mit Apfelwürfeln und Walnüssen garnieren.

Apfelkompott & Apfelschnee mit Schokoraspeln

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

Zutaten

Apfelkompott:

1 kg Äpfel, 3 EL Zitronensaft
1/2 TL Zimtpulver
1 Prise Vanillepulver
50 g Zucker
4 Kugeln Walnusseis
2 EL Walnusskerne; gehackt

Apfelschnee:

800 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
250 g Schlagobers
1 Päckchen Sahnesteif
1 EL Vanillezucker
2 EL Zartbitter-Schokoladenraspel

Zubereitung

Apfelkompott. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Zitronensaft,

Zimt, Vanille, Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Das Ganze für ca. 10 Minuten köcheln und anschließend auskühlen lassen. Das Kompott zum Servieren in Glasschälchen füllen und je eine Kugel Walnusseis daraufsetzen. Mit Walnüssen bestreuen und servieren.

Apfelschnee. Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch kleinschneiden, mit Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und auskühlen lassen. Obers mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen und unter das Apfelmus heben. Den Apfelschnee in Gläser (ca. 350 ml) füllen, mit Schokoraspel bestreuen und servieren.



Feine Symbiose

Zitrone meets Mohn

*Mohn und Zitrone? Pure Harmonie:
Den Beweis liefern Cupcakes,
Schnitten und Scones!*

Mohn-Zitronen-Cupcakes

- Dauer: 1h 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 12 Stück

Zutaten

Für die Cupcakes:

2 Zitronen, Bio
175 g Mehl, 60 g Dampfmohn
1 TL Backpulver, 125 g Butter
120 g Zucker, 2 Eier

Außerdem:

300 g Frischkäse, 60 g Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
50 ml Obers, 200 g Lemon Curd
1/2 Zitrone, Bio

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs stellen. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, von einer Frucht die Schale in Zesten abschneiden, von der anderen die Schale fein abreiben. Beide Zitronen auspressen und den Saft abmessen, es sollten ca. 60 ml sein.

2. Das Mehl mit Mohn und Backpulver vermischen. Die Butter mit Zucker cremig rühren und die Eier nacheinander unterquirlen. Mehlmischung, Zitronensaft und feinen Zitronenabrieb unterrühren, den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Für das Topping den Frischkäse mit Zucker, Sahnesteif und Obers glattrühren. Löffelweise Lemon Curd unterrühren, sodass eine glatte Creme entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorative Rosetten auf die Muffins spritzen. Mit Zitronenscheiben und Zesten garnieren.



Mohn-Zitronen-Schnitte

- Dauer: 2 h 30 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Form, 30x40 cm

Zutaten

400 g Mehl, 1/2 Würfel Germ
75 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz, 1 Ei
75 g Butter; zerlassen
250 ml Milch, 75 g Zucker
200 g Mohnpulver; und zum Bestreuen
1 Ei, 1 l Milch, 120 g Zucker
2 Zitronen, Bio; Abrieb und Saft
40 g Speisestärke
4 Eigelb, 2 Eier, 40 g Grieß
Staubzucker; zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Germ und 1 EL Zucker in 4-5 EL Milch auflösen und hineingießen. Mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren und ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. Anschließend die restliche Milch, Salz, Ei und Butter zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt weitere ca. 45 Minuten gehen lassen.

3. Für den Belag die Milch mit dem Zucker aufkochen. Den Mohn einstreuen und unter Rühren ca. 2 Minuten kochen lassen. Von der Hitze nehmen, ca. 20 Minuten abkühlen und ausquellen lassen, dann das Ei untermischen.

4. Für die Zitronencreme die Milch mit Zucker und Zitronenabrieb aufkochen lassen. Den Zitronensaft mit Stärke und Eigelb glattrühren. Die heiße Milch unter Rühren eingießen und zurück in den Topf füllen. Unter Rühren auf der Hitze andicken lassen. Leicht abkühlen lassen, dann die Eier mit dem Grieß untermischen.

5. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Germteig auswellen und auf das Blech legen. Dabei einen kleinen Rand hochdrücken.

6. Mit der Mohnmasse bestreichen und die Zitronencreme darauf verteilen. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen in Stücke schneiden und mit Mohn und Staubzucker bestreuen.



Mohn-Zitronen-Scones

- Dauer: 55 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 15 Stück

Zutaten

1/2 Zitrone, Bio
230 g Mehl, 1 TL Backpulver
50 g Zucker, 1 Prise Salz
40 g Mohn, 1 EL Sultaninen
50 g Butter; in Stücken
130 ml Milch; und zum Bestreichen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Das Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Mohn und Sultaninen zufügen.

2. Butter zugeben und alles krümelig hacken. Milch und 2 EL Zitronensaft zufügen und alles zu einem weichen Teig vermengen. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch einarbeiten.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und ca. 1,5 cm dick ausrollen. Etwa 15 Kreise (5 cm ø) ausstechen und auf das vorbereitete Blech legen. Die Teiglinge mit Milch bestreichen und im Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

COOKING neu am 22.9.

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



Graciela Cucchiara

MAMMA MIA! Die Spitzenköchin liefert in ihrem Buch 65 italienische Rezepte mit Herz. Werfen Sie mit uns einen Blick ins Buch!



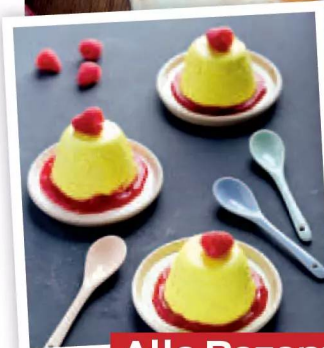
Familienbackbuch

KATHRIN RUNGE liefert in ihrem Buch spannende Backideen für die ganze Familie. Es wird bunt, süß und köstlich!



Pizza

HERBSTTOUCH. Der Klassiker geht immer und wird, der Jahreszeit entsprechend, in Szene gesetzt!



Kurkuma

LEUCHTENDE FARBE, TOLLER GESCHMACK! Kurkuma ist wieder in aller Munde und besticht diesmal im Desserthimmel.

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

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

GEWINNSPIEL der Woche

Neue Show, neues MenÜ, neuer Standort – vom 10. November 2023 bis 17. März 2024 bietet **PALAZZO** (palazzo.org) im nostalgischen Spiegelpalast im Wiener Prater eine köstliche wie unterhaltsame Mischung aus Haute Cuisine, kreiert von Toni Mörwald, und bestem Varieté-Entertainment. Auf www.cooking.at haben Sie die Chance, 2x2 Tickets für die spektakuläre und köstliche Show zu gewinnen!



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.

Hol dir die Vielfalt auf den Teller

ADAMAH
BioHof

Gutes aus der
BioHof-Küche
Rezepte für das ganze Jahr

ADAMAH
BioHof

Mit abwechslungsreichen Rezepten begleitet dich das Kochbuch vom ADAMAH BioHof genussvoll durchs Jahr. Es enthält je 30 Rezepte für alle Jahreszeiten, verschiedene Anlässe und jede kulinarische Vorliebe.

Genusstipps, Alternativzutaten für eine vegetarische, vegane oder glutenfreie Ernährung sowie Tipps zur Restverwertung runden die Rezepte ab und tragen den Gedanken der Wertschätzung für Lebensmittel mit.

Das Kochbuch ist um € 24,90 auf
www.adamah.at erhältlich.

CREATO
IN ITALIA

GROM®



GROM Gelato.

Original italienischer Eisgenuss.
Ohne Aromen & Farbstoffe.



Jetzt neu entdecken!
www.gromgelato.at

G