

Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**GRACIELA
CUCCHIARA***Italienische
Rezepte mit Herz***TOAST IT***Knusprig,
belegt, köstlich!***SÜSSES PARADIES**

- *Mit Freude
am Backen*
- *Ein Hauch
von Kurkuma*

Buon Appetito: Pizza

Italienische Teigfladen mit Raffinesse

ITALIENISCHER GENUSS AUS ÖSTERREICH!



ZITRONEN-RISOTTO MIT GEBRATENEN GARNELEN UND ASMONTE

Zutaten

- 2 Schalotten
- 150 g Risotto Reis
- 500 ml Gemüsesuppe
- 2 EL Schärdinger Sommerbutter
- 2 TL Bio-Zitronenabrieb
- 70 g Schärdinger Asmonte, gerieben
- Salz aus der Mühle
- 10 Stk. Bio-Garnelen
- Olivenöl zum Anbraten der Garnelen

Zubereitung:

Die Schalotten fein hacken, in einer Pfanne die Schärdinger Sommerbutter schmelzen und die Schalotten ca. 2 Minuten andünsten. Den Risotto Reis hinzugeben und anschwitzen. Mit einem 1/3 der Suppe aufgießen und dabei öfters umrühren. Den Vorgang nach und nach wiederholen bis der Risotto-Reis gar und bissfest ist.

Die Garnelen in einer extra Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Zuletzt den Bio-Zitronenabrieb und den geriebenen Schärdinger Asmonte unter das Risotto rühren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Garnelen darauf verteilen.



Portionen: 2 Personen

Zubereitung: 30 min

Schwierigkeit: mittel



Happy Friday!

Buon giorno, werte Leser:innen! Das Cover hat es schon verraten, wir starten in die neue **COOKING**-Woche mit einer Reihe von pfiffigen **Pizzaideen** – mal ehrlich, wer kann schon Nein sagen, wenn die wohlriechende, knusprige und köstlich belegte Teigflade vor einem liegt?

Getoastet schmeckt doch irgendwie alles gut: Für Knuspergeräusche und aromenreiche Genussmomente sorgt nicht nur der italienische Klassiker, sondern auch die fabelhaft belegten **Brote** von Prue Leith. Die Grande Dame der englischen Kochshow-Szene weiß, wie man unscheinbare Brotscheiben gekonnt in Szene setzt!

Backen macht glücklich (und das Vernaschen erst recht!) – dieser Meinung ist auch Kathrin Runge, die mit Regenbogen-Cheesecake, Butterkekskuchen oder einem Cookie Cake Naschkatzenherzen höher schlagen lässt!

Viel Freude mit dieser Ausgabe!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
 n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 38

Andi & Alex

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



6 **PIZZA.** Ein Hit für jeden, der den Klassiker genauso liebt, wie wir es tun!



12

BELEGTE BROTE. Abwechslungsreiche Kreationen für den nächsten Lunch!



GRACIELA CUCCHIARA bringt ihre ganz persönliche italienische Küche näher.

24

BACKE, BACKE
 Kuchen, Hörnchen und vieles mehr!



Seite 5

Kochen
 AKTUELL

6 Pizza – amore mio
 Italiens Liebling auf unserem Teller!

12 Knusprig & belegt
 Getoastete Brotscheiben mit tollem Belag.

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 23

Süße
 KÜCHE

24 Mit Freude am Backen
 Kathrin Runge gehen die Backideen nicht aus!

28 Ein Hauch von Kurkuma
 Strahlendes Gelb trifft auf ein feines Aroma.

Seite 19

Profi
 KÜCHE

20 Mamma mia
 Spitzenköchin Graciela Cucchiara verrät ihre Rezepte.



AM COVER
 Best of Pizza – alle Rezepte ab Seite 6



Entdeckt die Finn Crisp Welt für Euer Picknick

www.finncrisp.com

Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

100% neapolitanisch

Die Food-Expertin über Italiens Umgang mit Essen.

Essen ist in Italien ein Nationalheiligtum. Wenn's um die Bewahrung der italienischen Tradition geht, reagieren die Italiener empfindlich. Heuer erst hat die Italienische Regierung die Herstellung und den Verkauf künstlich hergestellter Lebensmittel, insbesondere Laborfleisch, verbieten lassen. Nach den Worten des Gesundheitsministers gibt es „keinen wissenschaftlichen Beweis“, dass der Konsum von „synthetisch hergestellten Lebensmitteln keine schädlichen Auswirkungen“ habe. Das finde ich mal eine Ansage. Und das war schon immer so. Als Reaktion auf die Verbreitung von Fast-Food-Pizza und Tiefkühlpizza gründete 1984 Neapel mit Unterstützung der Region Kampanien die Associazione Verace Pizza Napoletana, die sich die Wahrung der Tradition der Pizza Napoletana zur Aufgabe stellte. Nur die Mitglieder, Pizzerien auf der ganzen Welt, dürfen ihre Pizza als Verace Pizza Napoletana (echte neapolitanische Pizza) bezeichnen. Die traditionelle Herstellungsweise und die Verwendung der korrekten Zutaten wird regelmäßig kontrolliert.



PIZZA, PER FAVORE.
„Hauspizza“ lädt dazu ein,
sich durch verschiedene
Pizzen zu kosten!

COOKING-Eventtipp Musik, Tanz & „Flying Pizza“

Viva la Mamma. Alle, die bei guter Musik das eine oder andere Stück köstliche Pizza genießen wollen, sollten sich den nächsten Termin des Kulinarik-events „Hauspizza“ vormerken. Das Foodkonzept der Extraklasse nimmt Pizzaliebhaber auf eine unvergessliche kulinarische Reise mit. Inmitten des pulsierenden Ambientes werden die Gäste nicht nur von den Klängen der DJs Mosesaken und Jessy Gem verwöhnt, sondern auch von flie-

genden Pizzen (Flying Pizza), die bis 24 Uhr regelmäßig serviert werden. Für einen Eintrittspreis von 19 Euro können die Gäste so viel von diesen köstlichen Pizzen genießen, wie sie möchten. Tickets und Tische sichern!

Wann? Fr, 3. 11. von 18–02 Uhr
Flying Pizza: 18–24 Uhr
Wo? Viva La Mamma, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, 1010 Wien
Tickets & Tischreservierung:
vivalamamma.at/hauspizza



COOKING-Produkttipps: Glutenfreier Pizzamix

Die **Schwechater Traditionsmühle Fini's Feinstes** lässt mit einer glutenfreien Alternative für knusprige Pizzateige von sich hören: „Fini's Feinstes glutenfreier Bio-Pizzamix“ besteht aus feinst vermahlenem Mais- und Linsenmehl. In ausgewählten Billa und Billa Plus-Filialen um 5,39 Euro erhältlich.

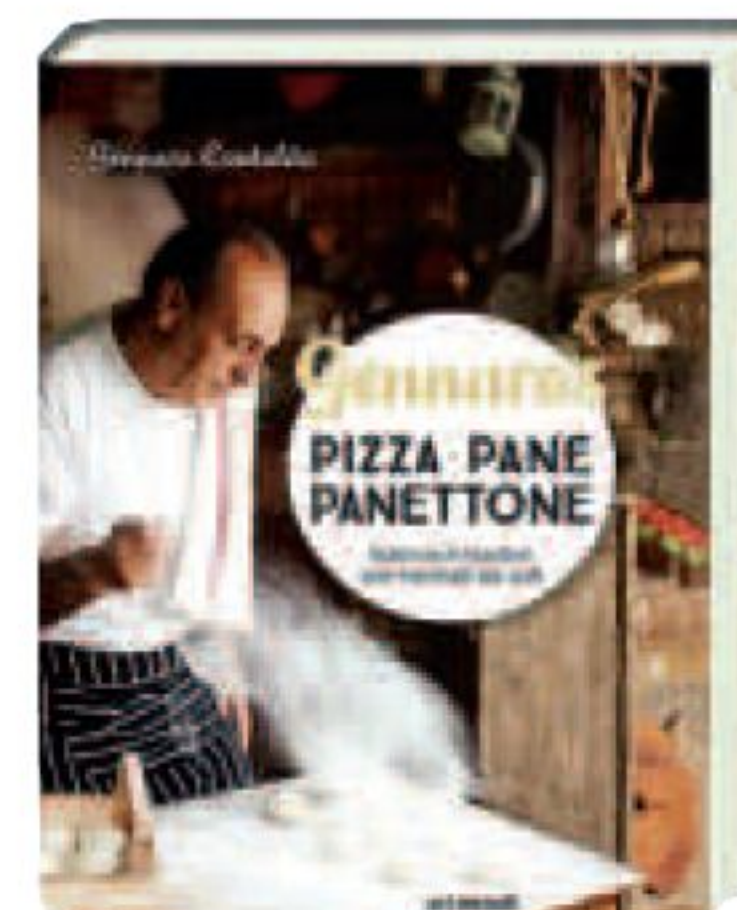
Thema der
Woche:
**Pizza, per
favore!**



DAS NEUE BUCH von Kultblogger Marian Moschen. Mit leicht verständlichen Anleitungen und wertvollen Tipps. Tyrolia/30 Euro



DIE GEHEIMREZEPTE der besten Pizzabäcker werden im Buch „Pizza Perfetta“ verraten. Christian Verlag/42,50 Euro



WIE EIN PROFI. Gennaros Pizza, Pane, Panettone – italienisch backen mit dem Spitzenkoch Gennaro Contaldo. ars vivendi/27,50 Euro

Klassiker mit Herbsttouch

Pizza – amore mio

COOKING liebt den italienischen Klassiker und sorgt mit pffiffigen Rezepten für abwechslungsreiche Pizzapartys!

Pizza Bianca mit Topinambur

ERDIG. Topinambur auf der Pizza? Warum auch nicht!

Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!



Pizza mit Feigen

FRUCHTIGENOTE. Die Feigen geben der Pizza einen Kick!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!



Pizza Bianca mit Topinambur und Speck

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

Zutaten

15 g Germ
400 g Pizzamehl; und zum
Arbeiten
1 TL Salz, 1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
200 g Topinambur
2 Zwiebeln, rot
250 g Ricotta, 2 EL Obers
80 g Parmesan; gerieben
150 g Speck; in dünnen
Scheiben
2 TL Italienische Kräuter, ge-
trocknet
Pfeffer, schwarz
1 Stängel Basilikum; abge-
zupfte Blätter

Zubereitung

1. Den Germ mit ca. 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in einer Schüs-

sel mit Salz und Zucker mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und das Germwasser mit dem Öl eingießen.

2. Mit den Händen oder den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, zurück in die Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Ofen mit zwei Backblechen auf 240 °C Umluft vorheizen.

3. Für den Belag die Topinambur waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln abziehen und in schmale Spalten schneiden. Ricotta mit Obers

und 2 EL Parmesan verrühren.

4. Den Teig vierteln und jeweils zu einer runden Pizza auswellen. Je 2 Teiglinge auf einen Bogen Backpapier legen und mit der Creme bestreichen. Dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen.

5. Mit Speck, Topinambur und Zwiebeln belegen. Mit den Kräutern würzen und mit Pfeffer übermahlen. Mit dem übrigen Käse bestreuen.

6. Die Pizzen mit dem Papier vorsichtig auf die heißen Bleche legen und ca. 15 Minuten braun backen. Mit Basilikum garniert servieren.

Pizza mit Feigen und Schinken

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

Zutaten

Für den Teig:

1/2 Würfel Germ
2 Prisen Zucker
400 g Mehl; und zum Arbeiten
2 EL Olivenöl, 1 TL Salz

Für den Belag:

8 Feigen
250 g Paradeiser, passiert;
aus der Dose
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 TL Oregano, getrocknet
250 g Mozzarella
Pfeffer
2 Hand voll Rucola
150 g Prosciutto; in dünnen
Scheiben
40 g Parmesan; gerieben
1/2 Hand voll Basilikum;
Blätter und Spitzen, grün
und rot, gewaschen
4 TL Pinienkerne

Zubereitung

1. Für den Teig den Germ in eine Schüssel bröckeln, mit Zucker und ca. 220 ml lauwarmem Wasser glattrüh-

ren. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Für den Belag die Feigen waschen, trockentupfen und 2 Früchte halbieren, den Rest vierteln oder in Spalten schneiden. Passierte Paradeiser mit 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren. Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen. Backofen mit 2 Backblechen auf 220 °C Umluft vorheizen.

3. Aus dem Teig 4 Kugeln formen, auf wenig Mehl rund knapp 20 cm ø ausrollen und je 2 Fladen auf ein Bogen Backpapier legen. Mit dem restlichen Öl bepinseln und mit passierten Paradeisern bestreichen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand frei lassen. Mit Mozzarella und der Hälfte der Feigen belegen,

salzen und pfeffern.

4. Die Pizzen mithilfe des Backpapiers vorsichtig auf die heißen Bleche ziehen und im Ofen 15 Minuten backen, dabei einmal die Position der Bleche wechseln.

5. In der Zwischenzeit den Rucola verlesen, putzen, waschen und trockenschleudern. Den Prosciutto in grobe Stücke zupfen. Die Bleche

kurz herausnehmen, die Fladen mit etwas Parmesan bestreuen und in 3-5 Minuten fertig backen.

6. Die Pizzen mit Schinken, restlichen Feigen und Rucola belegen. Mit roten und grünen Basilikumblättern und je 1 TL Pinienkernen bestreuen und servieren. Übrigen Parmesan separat dazu reichen.





Pizza mit Kürbis und Zwiebeln

- Dauer: **6 h 50 min**
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: **4**

Zutaten

2 g frischer Germ
20 g Salz
630 g Pizzamehl; Tipo 00;
und zum Arbeiten
2 EL Olivenöl
350 g Butternut-Kürbis;
Fruchtfleisch
4 Zwiebeln, rot
120 g Feta
12 Zweige Rosmarin
1 EL Thymianspitzen
30 g Pinienkerne;
zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Germ mit 390 ml kaltem Wasser, Salz und dem Pizzamehl in einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann 1 EL Olivenöl einkneten lassen.

2. Sobald der Teig wieder homogen ist, in einer Schüssel oder Teigwanne luftdicht

abgedeckt (bei ca. 24° C) 6 Stunden aufgehen lassen.

3. Dabei nach 4 Stunden aus dem Teig 4 Kugeln formen und in einer geölten Plastikbox o.a. weiter gehen lassen. Den Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Kürbis in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen ca. 15 Minuten vorgaren.

5. Zwiebeln abziehen und in dünne Spalten schneiden. Feta zerbröckeln. Rosmarin und Thymian waschen.

6. Die Teigkugeln auf bemehlter Fläche mit den Handballen oval auseinanderdrücken. Kürbisscheiben vom Blech nehmen und die Fladen auflegen.

7. Mit Kürbis, Feta, Zwiebeln und den Kräutern belegen und im Ofen ca. 15 Minuten fertig backen, bis die Ränder goldbraun sind.



Pizzarad von RÖSLE

Knusprige Pizza perfekt geteilt



*Innovativ in
Design und
Funktion!*

Scharf in der Anwendung.

Das RÖSLE Pizzarad gleitet mühelos durch knusprige Pizen, Flammkuchen oder Rösti und liegt dabei ergonomisch und stilsicher in der Hand. Zur Reinigung kann das Pizzarad leicht zerlegt werden. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com





Knetfreie Pizza mit Pilzen und dreierlei Käse

- Dauer: 13 h 15 min
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: 4

Zutaten

Für den Teig:

450 g Pizzateig
10 g frischer Germ
2 EL Natursauerteig, 1 TL Salz
2 EL Olivenöl; und zum Bepinseln
Mehl; zum Arbeiten

Für den Belag:

1 Knoblauchzehe
300 g Paradeiser, passiert
2 EL Paradeisermark, Salz
Pfeffer, schwarz
200 g Cavolo Nero; Schwarz-
oder Palmkohl
250 g Pilzmischung; z.B. Stein-
pilze, Kräuterseitlinge
4 EL Olivenöl
1 TL Thymian
200 g Mozzarellas, gerieben
150 g Gorgonzola
4 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten mit ca. 300 ml kaltem Wasser gut verrühren. Mit Öl bepinseln und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag herausnehmen und ca. 2 Stunden gehen lassen. Aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, vierteln, flach drücken, falten und jeweils zu ei-

ner Kugel formen. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen. Mit Paradeiser und Paradeisermark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Kohl abrausen, putzen, die Blätter grob zerpfücken und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Pilze putzen und je nach Größe ganz lassen oder in Scheiben schneiden. Das Öl mit dem Thymian vermischen.

4. Den Teig jeweils rund auswellen und auf die Bleche legen. Mit der Paradeisersauce bestreichen und mit dem Mozzarella bestreuen. Den Gorgonzola darüber bröckeln und mit den Pilzen und dem Kohl belegen.

5. Mit dem Thymian-Öl beträufeln und die Pizzen im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit die Position der Bleche im Ofen tauschen. Mit dem Parmesan bestreut servieren.

Pizza mit Ziegenkäse, Spinat und Honig

- Dauer: 2 h 05 min
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: 4

Zutaten

Für den Teig:

1/2 Würfel Germ
400 g Mehl; und zum Arbeiten
1 TL Salz, 3 EL Olivenöl

Für den Belag:

400 g Spinat, 1 Zwiebel
1 EL Butter, Salz
Muskatnuss; frisch gerieben
12 dünne Scheiben
Ziegenkäserolle
50 g Haselnusskerne
Pfeffer, schwarz
1 EL Honig

Zubereitung

1. Für den Teig den Germ in ca. 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germwasser und Öl eingießen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl einarbeiten, sollte er zu trocken sein, noch etwas lauwarmes Wasser dazugeben.

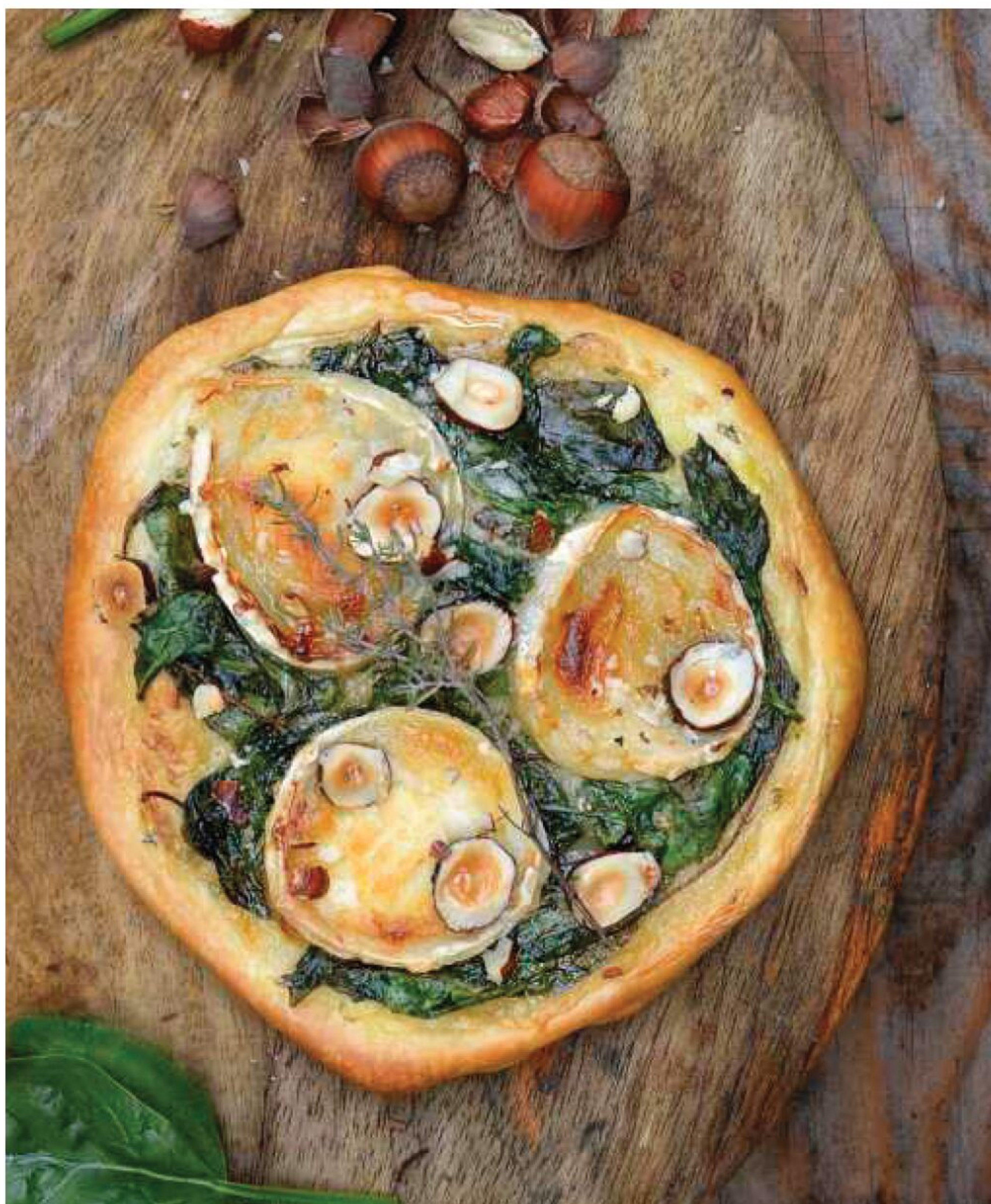
2. Den Teig ca. 10 Minuten

gut durchkneten, zurück in die Schüssel geben und zuge-
deckt an einem warmen Ort
ca. 1 Stunde gehen lassen, bis
der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.

3. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und 2 Backbleche einschieben. Den Teig in 4 Stücke teilen und jeweils auf bemehlter Fläche zu runden Fladen von ca. 24 cm ø ausrollen. Jeweils auf ein Stück Backpapier legen.

4. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und den Spinat darin unter Rühren zusammenfallen lassen.

5. Mit Salz und Muskat abschmecken. Spinat auf den Pizzen verteilen und mit dem Käse belegen. Die Pizzen mit Pfeffer übermahlen und leicht mit Honig beträufeln. Die Haselnusskerne in Scheiben schneiden und darüberstreuen. Jeweils 2 Pizzen im Ofen 15-20 Minuten backen.





Pizza mit Brie, Äpfeln und Cranberries

- Dauer: **2 h 25 min**
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: **4**

Zutaten

Für den Teig:

600 g Mehl;
und zum Arbeiten
1 Würfel Germ, 1 TL Zucker
2 TL Salz, 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

2 Hand voll Cranberries
500 g Apfel
3 EL Zitronensaft
2 Zwiebeln
400 g Brie
1/2 Hand voll Thymian
4 EL Olivenöl, Salz
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Germ und Zucker in ca. 400 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zum Mehl gießen, Salz und Öl ergänzen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl hinzufügen und 5-10 Minuten kräftig durchkneten. In eine Schüssel legen, mit einem Tuch bedecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Inzwischen für den Be-

lag die Cranberries waschen und gut abtropfen lassen oder trockentupfen. Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in feine Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Brie in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

4. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils nochmals gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen, dabei den Rand etwas dicker lassen.

5. Je 2 Fladen auf ein Blech setzen und mit je 1 EL Öl bestreichen. Mit Apfelscheiben, Zwiebeln und Käse belegen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Pizzen mit Cranberries und der Hälfte des Thymians bestreuen und nacheinander im Ofen ca. 20 Minuten backen. Mit dem restlichen Thymian bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

DAS NEUESTE VON CLARO DIREKT IN DEINEN BRIEFKASTEN



HÖCHSTE REINIGUNGSPERFORMANCE



VOLL BIOLOGISCH ABBAUBAR



KLIMANEUTRALER UND KOSTENLOSER VERSAND

Jetzt gleich
bestellen auf

WERBUNG



claro.at

Toasten, belegen, genießen!

Knusprig & belegt



Die Rezepte von Autorin Prue Leith, Grande Dame der englischen Food- und Kochshow-Szene, sind ein Muss für Toast-Liebhaber und all jene, die genug von langweiligen Broten haben.

Balsamico-Melanzani

mit Kürbiskernen
auf Chilibrot

Zutaten

2 TL Kürbiskerne
1 mittelgroße Melanzani
ca. 2 EL Balsamico-Creme
2 EL Olivenöl, plus mehr für
die Pfanne
2 EL Mayonnaise
1 EL Paradeisermark
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
½ roter Chili, fein gehackt
(oder 1 Prise Chiliflocken,
nach Belieben)
2 Scheiben Chilibrot
1 EL frisch gehackter Oregano
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Sie platzen und springen hoch. Auf eine kalte Untertasse geben.

2. Die Melanzani in 6 dicke Scheiben schneiden. Balsamico-Creme und Öl in einer kleinen flachen Schale verquirlen. Die Melanzani darin wenden und 10 Minuten marinieren. Eine Grillpfanne erhitzen. Die Melanzanischeiben darin braten, bis sie unten braun und durchgebraten sind. Die zweite Seite muss nicht extra gebraten werden.

3. Die Mayonnaise mit Paradeisermark, Knoblauch und Chili (falls verwendet) verrühren. Das Brot rösten und dick mit der Mayonnaise bestreichen. Mit der Hälfte des Oreganos bestreuen.

4. Die warmen Melanzanischeiben mit der gebräunten Seite nach oben auflegen und salzen und pfeffern. Mit Kürbiskernen und restlichem Oregano bestreuen.

Tipp. Sie finden kein Chilibrot? Macht nichts, rühren Sie einfach etwas Chili mit dem Knoblauch in die Mayonnaise.



Ziegenkäse, Birne & Balsamico

auf Baguette

Zutaten

6 dünne Scheiben
Baguette, aus der Mitte
½ TL Koriandersamen
2 reife Conference-Birnen
6 dünne Scheiben Ziegenkäse
Balsamico-Creme
zum Beträufeln
Basilikumblätter,
klein zerzupft

Zubereitung

1. Die Baguettescheiben leicht rösten und in eine Grillschale legen. Den Grill stark vorheizen. Die Koriandersamen in einer Pfanne unter Schütteln rösten, bis

sie duften und leicht dunkel werden. Im Mörser leicht zerdrücken.

2. Nun 6 Birnenscheiben im Durchmesser des Brotes (bei kleinen Birnen mehr) schneiden. Das Kerngehäuse nicht weiter beachten.

3. Jede geröstete Baguettescheibe mit Birne und Käse belegen. Alles mit Balsamico-Creme beträufeln, dann grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt und dunkel wird. Mit Basilikum und Koriandersamen bestreut servieren.



Toast it!

KROSSE BROTSCHNEIBEN
ÜPPIG BELEGT. DK Verlag/
16,95 Euro



Jakobsmuschel-Caesar auf geröstetem Brot

Zutaten

grüne Salatblätter
6 frische Jakobsmuscheln
Olivenöl, 2 TL Butter
2 Scheiben Weißbrot
1 Handvoll Brunnenkresse
oder Feldsalat
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Für das Caesar-Dressing:

3 Sardellenfilets (Konserve)
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
½ TL Dijon-Senf
1 Eigelb (Größe L)
1 EL geriebener Parmesan
1 EL Zitronensaft
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Für das Dressing alle Zutaten außer Öl im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten und nach und nach das Öl unterquirlen. Das ist ein Caesar-Dressing! Die Salatblätter in Stücke zupfen

und in dem Dressing wenden.

2. Harte, weiße Muskeln auf einer Seite des weißen Teils der Jakobsmuscheln abschneiden. In kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Brot darin rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann auf zwei Teller legen. Den Salat darauf verteilen.

3. Die Jakobsmuscheln in 1 EL Olivenöl wenden. Die Pfanne erneut erhitzen. Die Jakobsmuscheln 2–3 Minuten (je nach Größe) darin anbraten, ohne sie zu bewegen (sonst werden sie nicht braun). Wenden und noch 1 Minute braten, dabei die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Je drei Jakobsmuscheln auf die Brote legen. Mit Bratfett aus der Pfanne übergießen und mit Brunnenkresse garnieren. Die Jakobsmuscheln sollten in der Mitte gerade eben gar sein.

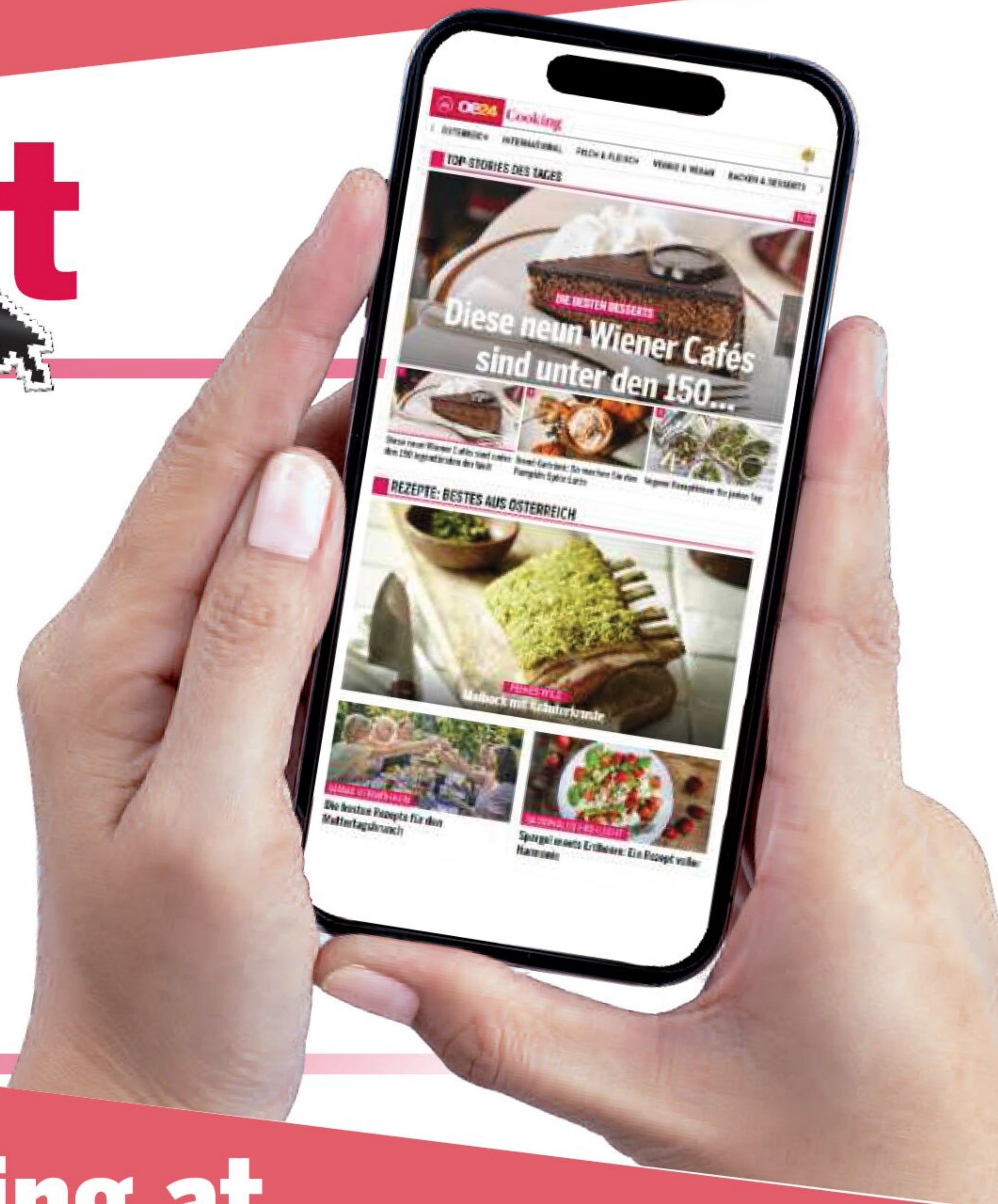
Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

cooking.at

DAS 24/7 ONLINE PORTAL FÜR KULINARISCHE VIELFALT

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

**JETZT GLEICH REINKLICKEN
ODER QR-CODE SCANNEN**



www.cooking.at



**Andi & Alex
kochen für
COOKING**

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

Ihre Koch- Woche

14 Ideen für 7 Tage

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



FREITAG



Zu Mittag

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, 1/8 l Weißwein, 1/8 l Rindsuppe, 1/4 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 1/2 Zitrone, 250 ml Obers, 8 Eiklar, Fett für die Form, 150 g gemischte Beeren (TK), 1 EL Kristallzucker, Schale von 1/2 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 Beerensauce die gemischten Beeren mit dem Zucker und der Zitronenschale vermengen. Topfenauflauf mit der Beerensauce und frischen Erdbeeren servieren.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG

23.9.



Zu Mittag

Kokossuppe mit Lachs

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

Zutaten 400 g Seelachsfilet, 2 Stängel Zitronengras, 2 rote Chilischoten, 30 g Galgantwurzel, 600 ml kräftige Hühnerfond, 6 Kaffirblätter, 2–3 EL Limettensaft, 1–2 EL Austernsauce, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 2 EL Erdnussöl, 1 TL Koriander gemahlen, 2 TL Kurkuma gemahlen, 1 TL Kumin gemahlen, 200 ml Kokosmilch, Koriandergrün

Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Zitronengras waschen und längs halbieren. Die Chilis waschen, putzen und hacken. Die Galgantwurzel schälen, in Scheiben schneiden.

2. Den Hühnerfond mit dem Zitronengras, Chili, Galgant und Limettenblättern zum Kochen bringen. 10 Minuten bei niedriger Temperatur kochen,

von der Hitze nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit Limettensaft und Austernsauce abschmecken.

3. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch im heißen Öl langsam goldbraun braten. Die Zwiebeln zugeben und mit Koriander, Kurkuma und Kreuzkümmel kurz anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und zum Kochen bringen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und die Kokosmilch dazugeben. Die Hitze reduzieren und den Fisch in die Suppe legen. Etwa 5 Minuten nur noch gar ziehen lassen. Die Suppe auf Schüsseln verteilen und mit dem Koriandergrün garniert servieren.

Am Abend

Kebapcheta (Faschiertes, Kroatien)

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

Zutaten 750 g Faschiertes vom Schwein, 250 g Faschiertes vom Rind, 1 Zwiebel, 1 TL Kumin, 1 TL Pfeffer, Salz

Zubereitung

Das Fleisch salzen, durchkneten, zudecken und im Kühl-



schränk 1–2 Stunden stehen lassen. Danach mit Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, Zwiebel und 5–6 TL Wasser vermischen. Weitere 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 2 cm dicke und 8 cm lange Würste aus dem Fleischteig formen und bei mittlerer bis starker Hitze rundherum 10–12 Minuten grillen.

SONNTAG

24.9.

Zu Mittag

Rinderbrust vom Grill

■ Dauer: 3 h 40 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Pflanzenöl, 100 ml Fleischfond, Saft ½ Orange, Saft ½ Zitrone, 4 EL Ketchup, 1 EL scharfer Senf, 2 EL Sojasauce, 1 EL Worcestershiresauce, 1 EL Paprikapulver, 1 EL frisch geriebener Ingwer, Salz, Tabasco, Pfeffer, 1 ½ kg Rinderbrust küchenfertig

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit Öl glasig schwitzen. Die Brühe, Orangensaft und Zitronensaft angießen. Etwas einreduzieren lassen. Mit Ketchup, Senf, Sojasauce und Worcestersauce in einer Schüssel verrühren.

2. Paprikapulver, Zitronensaft und Ingwer zugeben. Mit Salz, Tabasco und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Marinade bestreichen. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Das Fleisch auf den heißen Grill legen und bei milder Hitze und geschlossenem Deckel



2–3 Stunden garen. Dabei das Fleisch 1–2 mal wenden. Das Fleisch auf einem Brett anrichten und in Scheiben geschnitten servieren.

Am Abend

Makkaroni-Salat

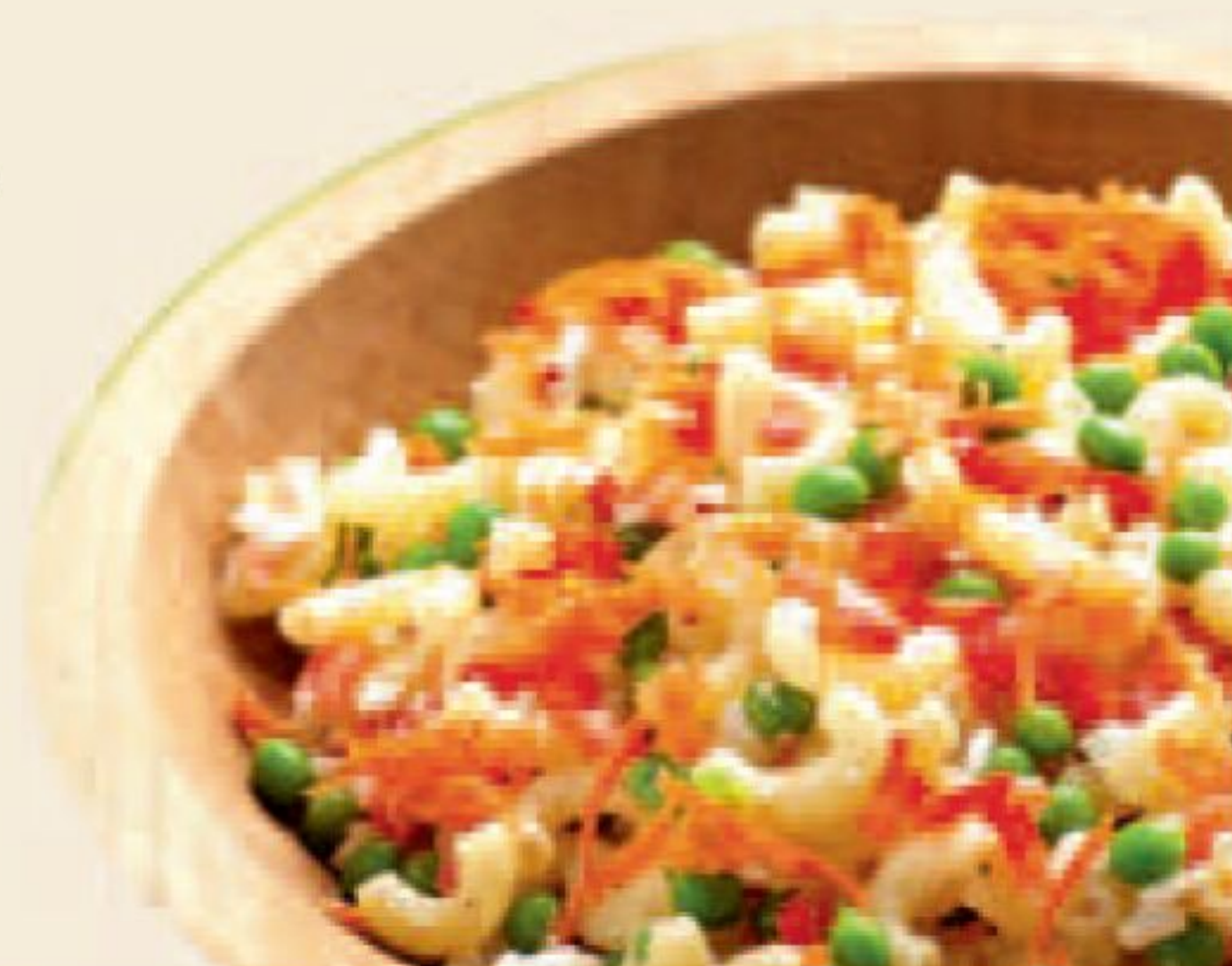
■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 400 g Makkaroni, Salz, 250 g Erbsen TK, 1 rote Paprikaschote, 4 Paradeiser, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL weißer Balsamico, 1–2 EL Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, 150 g Feta, Pfeffer

Zubereitung

Die Makkaroni in Salzwasser al dente kochen. Während der letzten ca. 5 Minuten die Erbsen zufügen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Die Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Karotten schälen und fein

raspeln. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Balsamico, Zitronensaft, Öl und zerbröckeltem Feta gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die vorbereiteten Salatzutaten untermengen. Abschmecken und servieren.



NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG



Zu Mittag

Maissuppe mit Krabbenfleisch

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

Zutaten 400 g Maiskörner (Dose oder TK), 1 Eiweiß, 1 TL Sesamöl, 1 l Hühnerfond, 1 EL Reiswein, 1 EL helle Sojasauce, 2 TL frisch geriebener Ingwer, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 TL Speisestärke, 250 g Krabbenfleisch, 2 Frühlingszwiebeln, 1 EL frisch gehackter Koriander

Zubereitung

1. Den Mais auftauen oder abtropfen lassen. Das Eiweiß mit dem Sesamöl in einer Schüssel verrühren.
2. Den Fond aufkochen, den Mais zugeben und ca. 4 Minuten köcheln lassen, dann den Reiswein, die Sojasauce, den Ingwer, etwas Salz und Pfeffer

und den Zucker zugeben. Die Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, in die Suppe rühren und aufkochen lassen, dann das fein gehackte Krabbenfleisch zugeben. Sofort danach das vorbereitete Eiweiß langsam unter Rühren zugeben und die Suppe abschmecken.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, fein hacken und mit dem Koriander vermengen. Die Suppe in Schälchen anrichten und mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Am Abend

Kräuteromelett

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

Zutaten 2 Handvoll gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Kerbel), 10 Eier, 50 ml Obers, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2–3 EL Rapsöl, 2 EL Butter, 60 g Sauerrahm



Zubereitung

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier mit dem Obers und den Kräutern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils etwas Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen, eine Kelle Ei-Kräuter-Masse zugeben und 3–4 Minuten langsam stocken lassen. Auf diese Weise alle 4 Omeletts ausbacken und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.

DIENSTAG



Zu Mittag

Gnocchi mit Paradeiser-Fleisch-Sauce

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

Zutaten 800 g mehliges Erdäpfel, ca. 200 g Mehl, 1 Ei, 1 TL Salz, Mehl zum Arbeiten. Für die Sauce: 500 g vegetarische Würstchen, 1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 600 g stückige Paradeiser aus der Dose, 2 Stängel Basilikum, Salz, Pfeffer, 4 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Die Erdäpfel waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Abgießen, schälen, durch die Presse drücken und ausdampfen lassen. Mit dem Mehl, dem Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen, anschließend auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser ausrollen, jeweils ca. 2 cm große Stücke abstechen, über die Zinken einer Gabel rollen und auf der bemehlten Arbeitsfläche abgedeckt ruhen lassen.

2. Für die Sauce die Haut der Würstchen entfernen und dann in Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und



fein hacken. Zusammen mit den Würstchen in heißem Öl 2–3 Minuten anschwitzen, die Paradeiser zugeben und etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren leise köcheln lassen.

3. Die Basilikumblätter abzupfen, einige für die Garnitur beiseitelegen, den Rest grob hacken. Zur Sauce geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi in Salzwasser ca. 5 Minuten simmern lassen.

4. Die Gnocchi in Salzwasser ca. 5 Minuten simmern lassen. Abgießen und auf Teller verteilen. Die Sauce darübergeben und mit Parmesan bestreuen. Mit den Basilikumblättern garniert servieren.

Am Abend

Lachstatar mit schwarzen Linsen

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

Zutaten 250 g Puy-Linsen, ca. 500 ml Gemüsfond, 1 unbehandelte Limette, 200 g Räucherlachs in Scheiben, 1 Passionsfrucht, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die Linsen waschen und abtropfen lassen. Den Fond aufkochen lassen und die Linsen



darin etwa 20 Minuten leise gar köcheln lassen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Limette heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Lachs erst in Streifen, dann in Würfel schneiden. Die Passionsfrucht halbieren, das Mark auskratzen und mit dem Lachs, den Linsen und 1/2 TL Limettenabrieb vermengen. Mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und servieren.

ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

27.9.



Zu Mittag

Gemüsereis mit Pilzen

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

Zutaten 1 Schalotte, 1–2 EL Butter, 150 g Langkornreis, 500 ml Gemüsefond, 125 g Fisolen, Salz, 125 g Brokkoli, 1–2 rote Chilischoten, 125 g Champignons, weißer Pfeffer, 1–2 TL Limettensaft, 50 g Parmesan

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. In etwas Butter glasig dünsten, den Reis zugeben, kurz mitdünsten, Fond aufgießen und den Reis zugedeckt in etwa 25 Minuten ausquellen lassen.

2. Während der Reis gart, die Fisolen putzen, 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden. Den Brokkoli putzen, waschen, in Röschen

zerlegen, 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Chilischote waschen, halbieren, putzen und sehr fein hacken. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Die Chilistücke zugeben, kurz mitbraten, dann Fisolen und Brokkoli zufügen und ebenfalls kurz mitbraten.

3. Den Reis untermischen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Jeweils ein Viertel der Reismasse in eine mit Butter ausgestrichene Form (ersatzweise Tasse) geben, leicht andrücken und auf Teller stürzen. Mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Am Abend

Bruschetta Antipasto

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

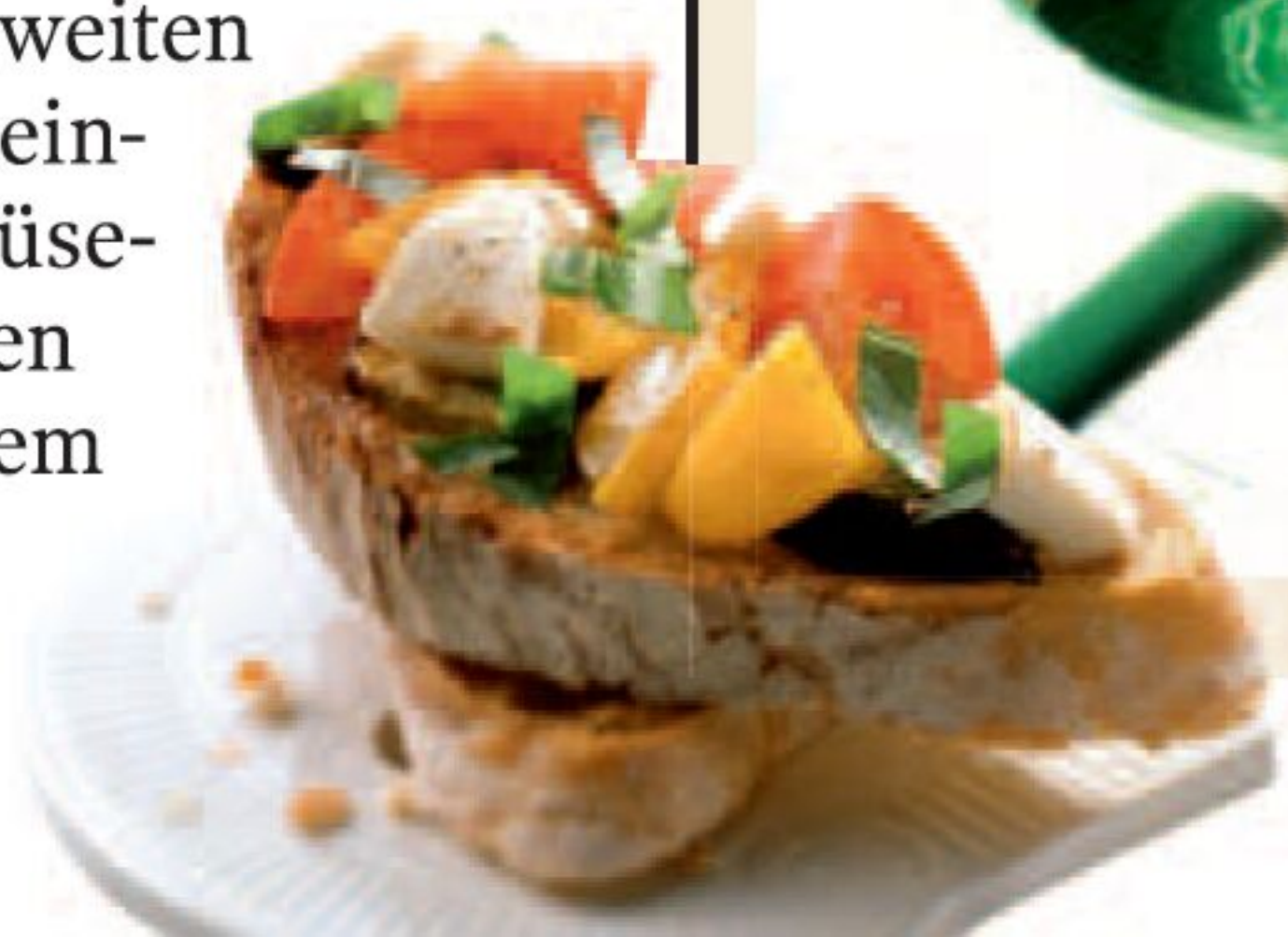
Zutaten 1 kleine Melanzani, 1 gelbe Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 Paradeiser, 1 Kugel Mozzarella, 1 Bund Basilikum, 4 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben italienisches Landbrot

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Den Mozzarella würfeln. Knoblauch schälen, eine Zehe pressen, die Hälfte mit 2 EL Öl mischen. Melanzani mit Knoblauchöl einpinseln und im

Ofen unter dem Grill rösten.

2. Paprika mit Essig, restlichem durchgepressten Knoblauch und 2 EL Olivenöl mischen. Basilikum abzupfen, grob hacken. Alle Zutaten gut mischen. Brot unter dem Grill rösten, mit der zweiten Knoblauchzehe einreiben, mit Gemüsemischung belegen und mit restlichem Basilikum verzieren.



DONNERSTAG

28.9.

Zu Mittag

Chili-Huhn

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

Zutaten 1 küchenfertiges Huhn 1,3 kg in 6 Teile geschnitten, 750 ml passierte Paradeiser, 1 kleine Dose Maiskörner, 3 Knoblauchzehen klein gehackt, 1 Zwiebel klein gehackt, Olivenöl, 2 EL getrockneter Thymian, 2 TL Chilipulver, Salz, 2 TL Zucker

Zubereitung

1. Das Huhn waschen und trocken tupfen. In einer tiefen Schmorpfanne 3 EL Öl erhitzen und die Teile rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne heben und auf einem Teller kurz beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und 3 frische EL Öl darin erhitzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze andünsten. Chili und Thymian hineingeben und kurz mitdünsten. Mit den passierten Paradeisern auffüllen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Zucker würzen.

2. Die Hühnerteile in die Paradeisersauce geben, noch einmal aufkochen lassen, dann



die Hitze reduzieren und zugedeckt bei geringer Hitze 40–50 Minuten schmoren. Sollte die Sauce zu stark einkochen, dann immer wieder 1–2 EL Wasser dazugeben. Maiskörner abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren 2 EL in die Chilisauce geben. Dazu passt ein frischer Salat.

Am Abend

Brennnessel-Spinatsuppe

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

Zutaten 400 g Spinat, 400 g junge Brennnesseln, Salz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 1 Schuss trockener Weißwein, ca. 600 ml Gemüsefond, 200 ml Obers, Muskat, 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

1. Den Spinat und die Brenn-

nesseln waschen, putzen und in Salzwasser kurz blanchieren. Abschrecken, gut abtropfen lassen und hacken. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Beides in der heißen Butter anschwitzen. Mit dem Mehl bestäuben, aufschäumen lassen und mit dem Wein ablöschen. Fond und Obers einrühren und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Spinat und Brennnesseln zufügen und alles fein pürieren.

2. Mit Salz und Muskat abschmecken und zum Schluss mit der Crème fraîche verfeinern.



Profi KÜCHE

Auszug der teilnehmen- den Restau- rants

SALZBURG

Die Riederalm
riederalm.com

VORARLBERG

Biohotel Walserstuba
walserstuba.at

TIROL

Der Unterwirt
unterwirt.at

OBERÖSTERREICH

Restaurant Bootshaus im
Genießer-Seehotel Das
Traunsee
dastraunsee.at

NIEDERÖSTERREICH

Restaurant Kolm
kolm.restaurant

WIEN

Restaurant Herzig
restaurant-herzig.at

BURGENLAND

Gasthaus Csencsits
csencsits.at

STEIERMARK

Genießerhotel Krainer
hotel-krainer.com

KÄRNTEN

Gourmetrestaurant Hubert
Wallner
hubertwallner.com

Weitere Infos sowie teil-
nehmende Restaurants on-
line unter jre.eu/de/coun-tries/oesterreich



COOKING-Eventtipp #1

Spitzenköche tauschen Restaurants

Es ist wieder soweit, das wahr-
scheinlich originellste Gour-
metevent Österreichs geht in
die nächste Runde: Am Mitt-
woch, dem 4. Oktober, wech-
seln dieses Jahr mehr als 45 der
besten Jeunes Restaurateurs
des Landes sowie der Nachbar-
länder Schweiz, Deutschland
und Slowenien ihre Lokale.
Wer wo kocht, bleibt – sehr zur
Begeisterung der Gäste – bis
zum Menü ein Geheimnis. So

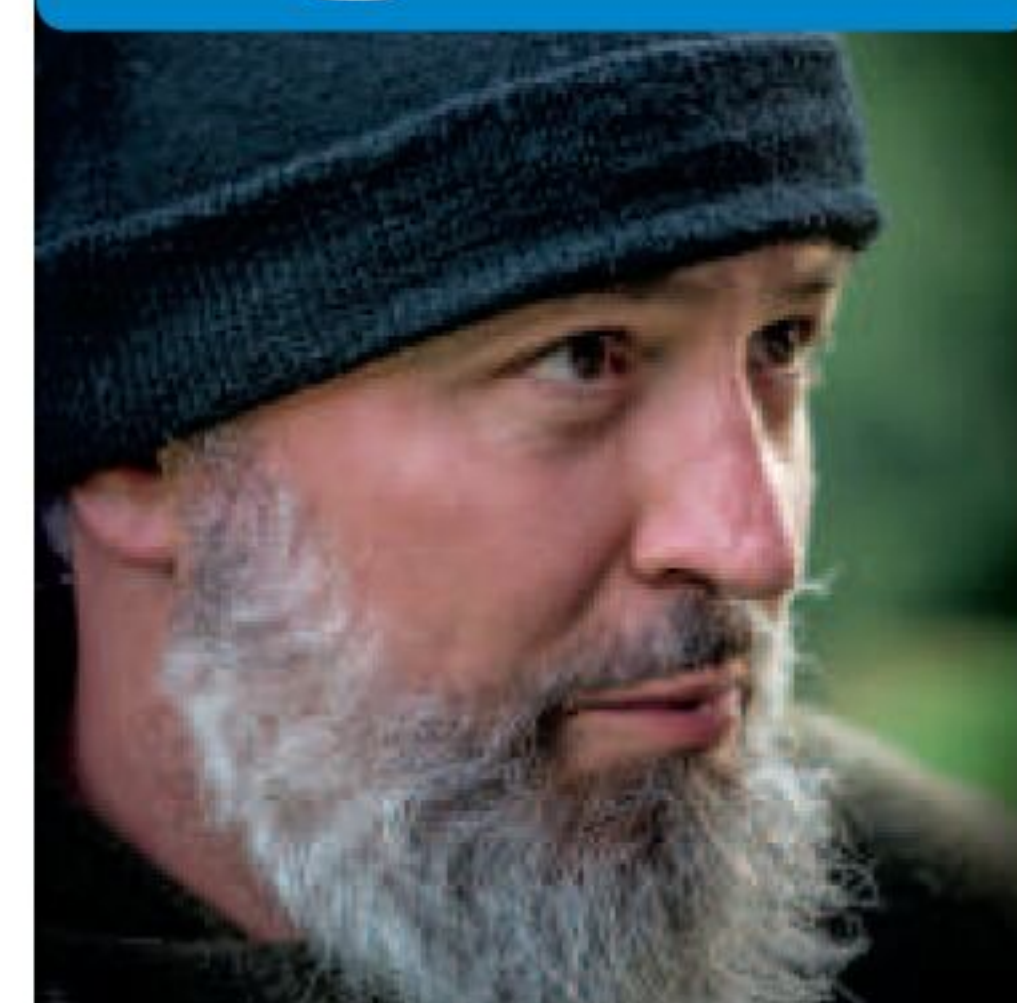
darf bei den Restaurantbesu-
chern wieder nach Herzens-
lust gerätselt werden, wer an
diesem Abend am Herd steht.
Je nach Betrieb sind auch noch
Winzer (z.B. STK Winzer,
Weingut Bründlmayer, Weingut
Bernhard Ott und weitere)
oder Produzenten (Parmigia-
no Reggiano und weitere) mit
ihren Spezialitäten dabei. Wei-
tere Infos unter jre.eu/de/countries/oesterreich

COOKING-Eventtipp: Wie funktioniert Chef's Roulette?

Die Gäste kaufen für diesen Abend in einem der teilnehmenden JRE-
Restaurants Tickets, wissen aber nicht, wer dort kocht. Der Ticket-
preis von 165 Euro pro Person beinhaltet Aperitif, 5-Gang-Gourmet-
menü, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.



COOKING- Eventtipps #2: Kulinarik- reigen



VORMERKEN. Im Oktober
stehen in der Walserstuba
im Kleinwalsertal bei JRE
Jeremias Riezler außerge-
wöhnliche Schmankerln im
Mittelpunkt:

30.9. bis 5.10.: Von Jägern
& Sammlern – 5 Nächte inkl.
HP und auf Spurensuche mit
dem Haus- und Hof-Jäger
sowie inkl. JRE Chef's Rou-
lette am 4.10., ab 654 Euro
pro Person.

7.10 bis 13.10.: Gemüse & Co
– vom Bauern auf den Tisch
– 7 Nächte inkl. HP, Verkos-
tungsabend, Kräuterkurs,
gemeinsames vegetari-
sches Kochen, Fermentie-
ren, Einlegen, Sauerteig-
brot-Backen, Berg-Gin-Des-
tillation sowie Permakultur-
Vortrag, ab 749 Euro pro
Person.

15.10. bis 22.10.: Sautanz –
von der Schnauze bis zum
Schwanz – 7 Nächte inkl. HP,
Sautanz mit Verkostungs-
abend – allerlei vom Alpen-
schwein, Wine & Dine sowie
Wanderung, ab 908 Euro
pro Person.

Mehr Infos walserstuba.at

Graciela Cucchiara

MIT IHRER KREATIVEN und offenen Art begeisterte sie bereits Starköche wie Tim Mälzer oder Nelson Müller und täglich viele Besucher ihrer ausgefallenen Alimenta-ri da Graciela in München.



So kocht Graciela Cucchiara!

Authentisch italienisch

Der Spaß am Kochen steht für Graciela Cucchiara an erster Stelle – mit ihrem Buch „Mamma Mia“ zeigt sie vor, dass es beim Kochen nicht immer auf Präzision ankommt und man mit einfachen Tricks Gerichte beliebig abwandeln kann.



Panino

■ Portionen: 4-6

Zutaten

Für den Kichererbsenteig (Cecina):

250 g Kichererbsenmehl
½ TL feines Salz 4 EL Olivenöl

Für den Belag:

2 Melanzani, in Scheiben
200 ml Pflanzenöl zum Frittieren
1 junge Knoblauchknolle, be-
rer Teil in dünnen Streifen
3 mittelscharfe Peperoni,
halbiert und entkernt
ca. 200 ml Weißweinessig
4 bis 6 lange Weißbrotscheiben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

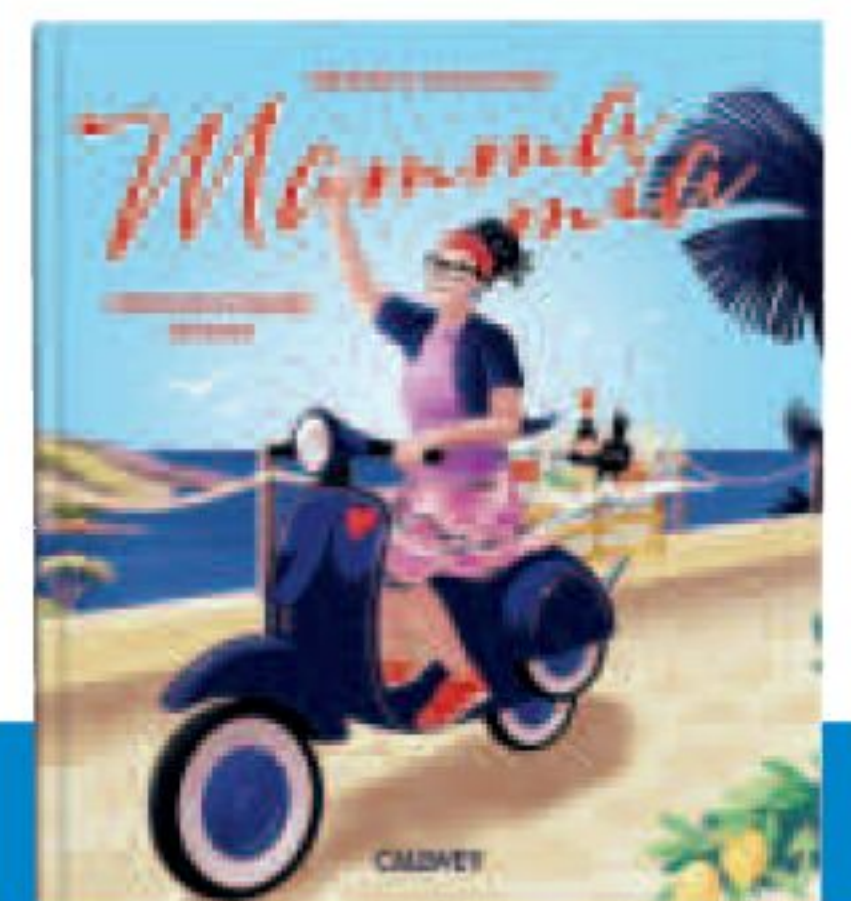
1. Für den Teig Kichererbsenmehl, 750 ml Wasser, Salz und 2 EL Öl in eine Schüssel geben und vermengen. 12 Stunden ruhen lassen, am besten über Nacht.

2. Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen. Das restliche Olivenöl in eine flache Backform geben. Den Teig noch einmal umrühren, in die Backform füllen und auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten backen, bis die Cecina eine goldbraune Farbe annimmt. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Melanzanischeiben auf beiden Seiten leicht salzen und 30 Minuten ruhen lassen, anschließend abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Melanzanischeiben darin portionsweise anbraten, ohne sie zu dunkel werden zu lassen, anschließend warm halten. In der gleichen Pfanne Knoblauch und Peperoni kurz anbraten.

4. Den Essig erwärmen und über die Melanzani gießen. Die abgekühlte Cecina in lange Stücke schneiden. Die

Weißbrotscheiben großzügig mit Cecina, Melanzani, Knoblauch und Peperoni belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.



Mamma Mia

ITALIENISCHE REZEPTE MIT
HERZ. Callwey/47,50 Euro



Paccheri del Giardino

■ Portionen: 4

Zutaten

Für die Gremolata:

2 EL Petersilie, grob gehackt
2 EL altes Brot, gerieben
2 EL Frühlingszwiebeln, weißer Teil in dünnen Ringen
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Msp. gehackter Peperoncino

4 Zucchini Blüten
300 g Paccheri, 5 EL Olivenöl
½ Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Zucchini, in dünnen Streifen
12 Cocktailparadeiser, halbiert
4 EL geriebenes altes Brot
1 EL fein gehackte getrocknete, gegrillte Pomodorini
1 EL grüne Frühlingszwiebelringe
1 TL grob gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Gremolata in einer kleinen Schüssel vermischen. Die inneren Stiele aus den Zucchini-Blüten zupfen. Paccheri nach Packungsanweisung in reichlich sprudelndem Salzwasser bissfest garen – in der Regel nimmt man 10 g Salz

pro 100 g Pasta und 1000 ml Wasser.

2. In der Zwischenzeit 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Zucchini und Tomaten dazugeben und 2 Minuten lang anbraten. Das geriebene Brot, die getrockneten Paradeiser, Frühlingszwiebelringe und Petersilie in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zucchini-Blüten mit der Mischung füllen.

3. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Blüten langsam anbraten, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Die Paccheri durch ein Sieb abgießen und in die Pfanne mit der Zucchini-Paradeiser-Mischung geben.

4. Etwas Nudelwasser hinzufügen, so wird die Sauce cremiger. Die Pfanne vorsichtig schwenken, um alles zu vermischen, und die Pasta auf vier Teller verteilen. Mit der Gremolata bestreuen, eine Zucchini-Blüte auf jede Portion legen und servieren.

Arancini di Riso

■ Portionen: 4-6

Zutaten

½ TL Safranfäden
1 EL Olivenöl, 60 g Butter
300 g Risottoreis (idealerweise Carnaroli)
ca. 100 ml Weißwein
ca. 3 l heiße Gemüsefond (idealerweise selbst gemacht)
500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
220 g Paniermehl
60 g Weizenmehl
1 Glas Bolo Mio oder eine andere feste Bolognese-Sauce
250 g Mozzarella, in kleinen Würfeln
Salz

Zubereitung

1. Den Safran mit 30 ml lauwarmem Wasser übergießen und 15–20 Minuten lang stehen lassen, um die Inhaltsstoffe herauszulösen.

2. Olivenöl und 1 EL Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Den Risottoreis hinzugeben und unter Rühren einige Minuten lang glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und den Reis unter regelmäßiger Zugabe von heißer Gemüsebrühe und unter ständigem Rühren bissfest garen. Nach 20–25 Minuten die restliche Butter unterrühren, um eine cremige

Konsistenz zu erreichen. Safran zugeben und mit Salz abschmecken. Das Risotto abkühlen lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren – dadurch lassen sich die Arancini später leichter formen.

3. Am nächsten Tag das Öl in einem breiten und hohen Topf auf 175 °C erhitzen. In der Zwischenzeit das Paniermehl in eine tiefe Schüssel geben. Das Weizenmehl mit etwas Wasser mischen, bis eine Crema entsteht, die wie Béchamelsauce aussieht.

4. Die Hände mit etwas Wasser befeuchten. Eine kleine Portion Risotto in die Handfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ca. 1 TL Bolognese und einen Würfel Mozzarella hineingeben und die Mulde mit etwas mehr Reis sorgfältig verschließen.

5. Mit beiden Händen zu einer Kugel rollen und zuerst in der Crema und dann im Paniermehl wenden, dabei immer wieder mit den Händen vorsichtig festdrücken, damit die Kugeln kompakt bleiben. Die fertig gerollten und panierten Reiskugeln im heißen Fett goldbraun frittieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und lauwarm servieren.



Süße KÜCHE



Ananas-Mojito

- Dauer: 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 1

Zutaten

100 g Ananas-Fruchtfleisch mit Schale
2 Limetten, Bio
2 Zweige Minze; z.B. Mojito-Minze
2 EL Zucker, braun
Eiswürfel
4 cl Rum, weiß
4 cl Ananassaft
Mineralwasser

Zubereitung

Aus dem Ananasfruchtfleisch 2 Dreiecke schneiden und diese auf je einen Cocktailspieß stecken. Restliches Fruchtfleisch schälen und klein schneiden. Die Limetten halbieren und in 2 Longdrinkgläser (ca. 400 ml) pressen. Die Minze, den Zucker und je 2-3 Eiswürfel zugeben und das gewürfelte Ananasfruchtfleisch darauf geben. Rum und Ananassaft darüber gießen, mit Mineralwasser auffüllen und servieren. Die Ananasspieße zur Deko in die Gläser stellen.



STILVOLL. Die D-Bar überzeugt mit Ambiente, Drinks & Food.

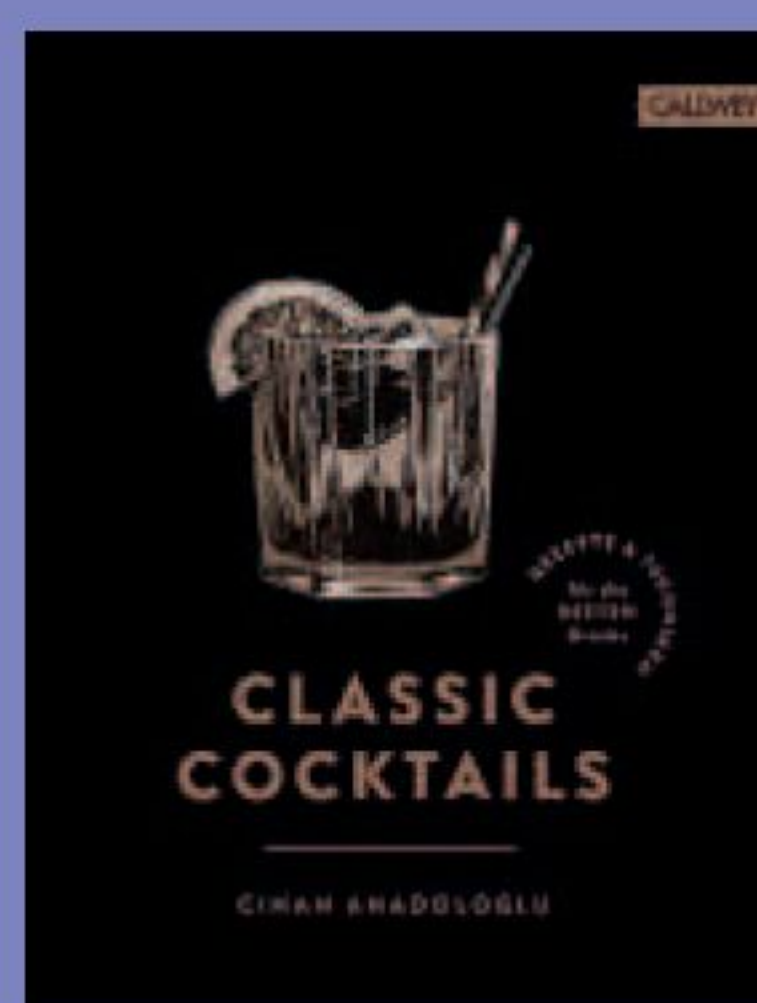
COOKING-News

D-Bar im neuen Gewand

Kunst der Mixologie. Die neugestaltete D-Bar strahlt eine geheimnisvolle und elegante Aura aus. Die Kombination aus gedämpftem Licht, intimen Sitzgelegenheiten und sorgfältig ausgewählten Dekorationselementen schafft eine exklusive und zugleich gemütliche Atmosphäre. Eine Vielzahl an neuen Signature Cocktails, wie zum Beispiel der „Isla Verde“ oder „Golden Hind“, wurden vom Barteam kreiert. Da-

rüber hinaus bietet das neue Speisenangebot eine breit gefächerte Auswahl, wie zum Beispiel das klassische „Steak Sandwich“ und „The American Burger“, um auch das leibliche Wohl der Gäste zu gewährleisten.

Die D-Bar ist täglich von 18:00 bis 01:00 Uhr geöffnet.
The Ritz Carlton, Vienna
Schubertring 5-7
1010 Wien



COOKING Buchtipp: Classic Cocktails

Entdecken Sie über 200 Rezepte, die für Bar Profis zum Einmaleins gehören und auch zuhause garantiert gelingen. Plus: Praktische Hinweise zur Ausstattung für Einsteiger wie für Profis sowie zu den wichtigsten Techniken an der Bar. Callwey/20,95 Euro

Thema der Woche:
Shake it!



HINGUCKER. Mit diesem hübschen Cocktail-Set können Longdrinks im Nu gezaubert werden. westwing.de/27,99 Euro



DEKORATIV. Von Hand gearbeitetes Cocktailglas Hommage mit Goldrand. Perfekt für jeden Anlass! kare.at/13,95 Euro



NACHHALTIG. Pandoo Strohhalme (inkl. Reinigungsbürste) sind zu 100% aus organisch angebautem Bambus, frei von Pestiziden, Farbstoffen und sonstiger Chemie. gewusstwie.at/12,99 Euro

Backen macht glücklich – erst recht, wenn man sich selbst und seine Lieben mit feinen Gebäckstücken verwöhnen kann: Kathrin Runge zeigt vor, wie man seine Familie mit Selbstgebackenem zum Strahlen bringen kann!



Cheesecake, Hörnchen und Co.

Mit Freude am Backen



Regenbogen-Cheesecake

■ Dauer: 4 h 40 min

Zutaten

Für Boden und Rand:

300 g Vollkornbutterkekse
160 g Butter, flüssig

Für die Creme:

300 g Frischkäse
120 g Staubzucker
250 g griechischer Joghurt
1 EL Zitronensaft
200 g Obers

Lebensmittelfarbe in
4 verschiedenen Farben
ca. 80 ml Milch

4 Beutel Gelatine-Fix (à 15 g)

Für die Dekoration:

120 g Obers
½ Pck. Sahnesteif (à 8 g)
1 Pck. Vanillezucker (à 8 g)
Lebensmittelfarbe
gefriergetrocknete Beeren

Außerdem:

1 Springform (ø 20 cm)
1 Spritzbeutel mit Mini-Tülle

Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier bespan-

nen. Die Kekse zerbröseln und mit der flüssigen Butter verkneten. Auf dem Boden verteilen, festdrücken und einen Rand hochziehen. Wenn man die Masse zwischen- durch kurz in den Tiefkühler stellt, lässt sie sich besser verteilen. Die Teigkruste kühl stellen.

2. Für einen Boden ohne Rand benötigt man nur die halben Keks- und Buttermengen.

3. Für die Creme den Frischkäse mit Staubzucker, Joghurt und Zitronensaft glatt rühren. Das Obers anschließend langsam unter- rühren, damit es weniger spritzt.

4. Die Cheesecake-Masse in vier Portionen teilen. 1-2 TL gesiebtes Farbpulver in etwa 20 ml Milch auflösen und gut verrühren. Unter die erste Cremeportion rühren, um sie bunt einzufärben. Die Creme sollte nicht zu fest

sein, sondern sich gut verteilen lassen.

5. Sonst noch etwas Milch zugeben. 1 Beutel Gelatine-Fix dazugeben und etwa 1 Minute unterrühren, dann die Creme sofort auf dem Boden verteilen. Die Form dabei leicht rütteln. Mindestens 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen und fest werden lassen.

6. Wie beschrieben nacheinander die weiteren drei Cremeportionen bunt einfärben, auftragen und tiefkühlen. Dann den Kuchen mindestens 3 Stunden kühl stellen.

7. Für die Dekoration das Obers mit Sahnesteif und Va-

nillezucker steif schlagen und nach Belieben einfärben. In den Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf den Kuchen spritzen, und den Kuchen mit den Beeren verzieren.

Tipp. Wer Blattgelatine hat, nimmt 8 Stück. Vegetarische Geliermittel oder Agar-Agar sind ebenfalls möglich. Für die Mengen die Packungsangaben beachten, da sich diese je nach Hersteller deutlich unterscheiden.

Backen macht glücklich

DAS FAMILIENBACKBUCH.

80 bewährte und leckere Rezepte.
DK Verlag/25,70 Euro





Frühstückshörnchen

■ Dauer: 60 min

Zutaten

Für den Teig:

90 g Butter
400 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe (à 7 g)
3 gestrichene TL Backpulver
ca. 60 g Zucker
1 zimmerwarmes Ei
ca. 180 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei, 1 EL Milch
Hagelzucker zum Bestreuen (optional)

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen. Das Mehl mit Trockenhefe, Backpulver und Zucker mischen. Die Butter mit Ei, Milch und Salz zur Mehlmischung geben und alles 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig nochmals kurz durchkneten. Auf einer Silikonbackmatte oder ganz leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem großen Kreis ausrollen (ø etwa 40 cm). Für Mini-Hörnchen zwei Teigkreise (je ø etwa 25 cm) ausrollen.

3. Den Teigkreis mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in etwa zwölf Dreiecke bzw. »Tortenstücke« teilen. Für Mini-Hörnchen jeden Teigkreis in etwa acht Stücke teilen.

4. Die Teigdreiecke von außen nach innen aufrollen. Die Hörnchen mit Abstand zueinander auf dem Blech verteilen und die Enden in typischer Hörnchenform leicht nach innen biegen. Darauf achten, dass die spitzen Teigenden in der Mitte der Hörnchen eher unten liegen.

5. Zum Bestreichen das Ei sehr gründlich mit der Milch verquirlen. Die Hörnchen gleichmäßig dünn damit pinseln und optional mit Hagelzucker bestreuen. Die Hörnchen nochmals 5–10 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hörnchen je nach Größe etwa 15 Minuten goldgelb backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden, deshalb evtl. gegen Ende mit Alufolie abdecken. Die Hörnchen schmecken frisch besonders gut, lassen sich aber auch einfrieren. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen und kurz aufbacken.

Butterkeksskuchen

■ Dauer: 3 h 55 min

Zutaten

Für den Teig:

250 g weiche Butter
210 g Zucker
4 zimmerwarme Eier
350 g Weizenmehl
2 TL Backpulver, ca. 4 EL Milch

Für die Beerenfüllung:

750 g Himbeeren (TK)
450 ml Wasser oder roter Fruchtsaft
2 Pck. Vanillepuddingpulver (à 40 g)

Für die Creme:

600 g Obers
3 Pck. Sahnesteif (à 8 g)
2 Pck. Vanillezucker (à 8 g)
ca. 25 Butterkekse

Außerdem:

1 tiefes Backblech (ca. 30×40 cm)

Zubereitung

1. Die Tiefkühlfrüchte auftauen lassen und dabei den Saft auffangen. Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen; alternativ einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter die feuchten Zutaten rühren. So viel Milch verwenden, bis

der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

3. Den Rührteig gleichmäßig auf das Blech streichen; 20–25 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung den aufgefängenen Beerensaft mit Wasser auf 450 ml auffüllen. Etwa 350 ml davon aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und den übrigen 100 ml Flüssigkeit vermischen, dann unter die aufgekochte Flüssigkeit rühren, sodass ein recht fester Fruchtpudding entsteht.

5. Leicht abkühlen lassen, dabei die Beeren unterheben. Wer die Füllung nicht stückig mag, kann sie kurz mit dem Stabmixer pürieren. Dann die Beerenmasse auf dem Kuchenboden verteilen, komplett abkühlen und fest werden lassen.

6. Für die Creme das Obers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf die Beerencreme streichen. Den Kuchen gut abgedeckt einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, am besten über Nacht. Je nachdem, ob die Butterkekse beim Servieren noch etwas knuspriger oder weich sein sollen, vor oder nach der Kühlzeit nebeneinander auf die Oberscreme legen.





Lava Cakes

■ Dauer: 25 min

Zutaten

150 g hochwertige Zartbitterschokolade
140 g Butter
3 große Eier oder 4 kleine
60 g Zucker
40 g Weizenmehl oder Speisestärke
1 Prise Salz
Staubzucker zum Bestäuben (optional)

Außerdem:

4 Soufflé-Förmchen oder Sturzgläser (ø 7–8 cm)

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken. Mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Einmal gut durchrühren und lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorhei-

zen.

2. Die Förmchen gut fetten. Wer die Lava Cakes später stürzen will, sollte zur Sicherheit zusätzlich ein kleines Stück Backpapier rund ausschneiden und auf den Boden der Förmchen legen.

3. Die Eier mit dem Zucker einige Minuten hell schaumig schlagen. Das Mehl darüber sieben. Salz und die lauwarme Schoko-Butter-Masse zugeben und alles vorsichtig verrühren. Den Teig auf die Förmchen verteilen; er geht im Ofen kaum auf.

4. Die Lava Cakes 11–15 Minuten backen und noch warm servieren. Entweder zum Löffeln anbieten oder nach dem Backen noch 1 Minute warten und dann vorsichtig stürzen.

Cookie Cake

■ Dauer: 45 min

Zutaten

Für den Teig:

170 g Butter
110 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
1 zimmerwarmes Ei
1 zimmerwarmes Eigelb
270 g Weizenmehl
 $\frac{3}{4}$ TL Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
ca. 3 EL Milch
130 g backfeste Schokolinsen
70 g backfeste Schokodrops

Für das Frosting:

100 g weiche Butter
100 g Staubzucker, gesiebt
150 g Frischkäse
20 g Backkakao, gesiebt
Zuckerstreusel

Außerdem:

1 Springform (ø 26 cm)
1 Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem braunen und weißen Zucker schaumig schlagen, dann das Ei und Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Vanillepaste zugeben und alles kurz, aber kräftig verrühren. So viel Milch zugeben,

dass der Teig zäh wie ein Cookieteig ist und sich gerade so verteilen lässt.

2. Etwa ein Drittel der Schokolinsen und die Hälfte der Schokodrops vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in der vorbereiteten Form verteilen und mit einem Teigschaber oder dem Handrücken andrücken. Die restlichen Schokolinsen und -drops auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken.

3. Den Kuchen etwa 20 Minuten backen. Achtung: Er soll auf jeden Fall innen noch weich sein und nur außen knusprig. Wenn er noch etwas zu weich wirkt, ist das gar kein Problem, beim Abkühlen wird er fester.

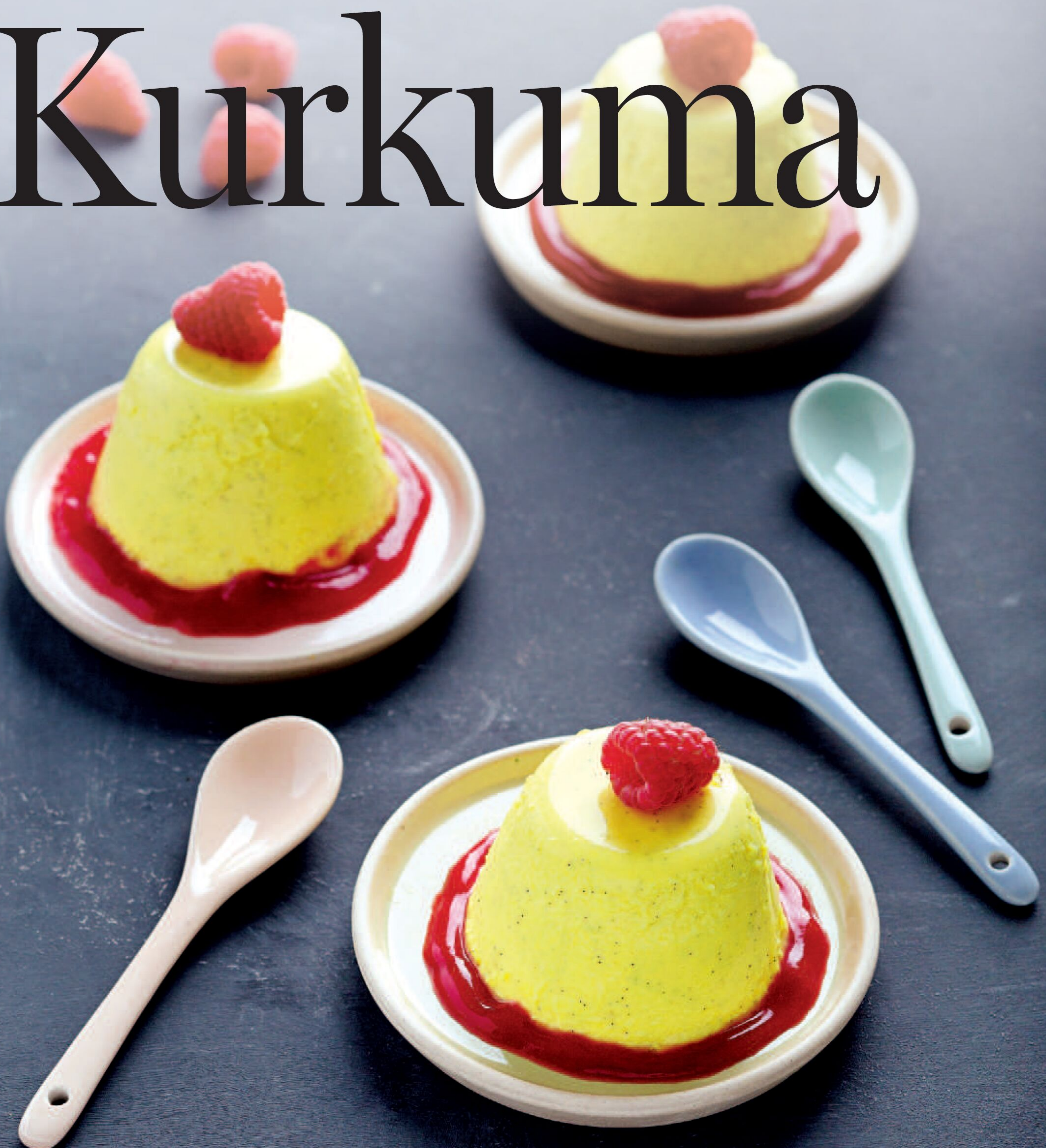
4. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Danach das Frosting zubereiten. Dazu die Butter mit dem Staubzucker glatt rühren. Frischkäse und Backkakao zugeben. Alles möglichst zügig zu einer homogenen Creme verrühren.

5. Das Frosting etwa 15 Minuten kühl stellen, damit es noch etwas fester wird. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und am Rand des Kuchens entlang Tupfen aufspritzen.



Goldgelbes Gewürz

Ein Hauch von Kurkuma



*Leuchtende Farbe, tolles Aroma – Kurkuma versetzt Ihrem
Dessert einen besonderen Farb- und Geschmackskick!*

Panna Cotta

mit Kurkuma und Himbeercoulis

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

Zutaten

4 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
300 ml Obers
2 EL Zucker
1 TL Kurkumapulver
2 EL Honig
200 g Joghurt
400 g Himbeeren
1-2 TL Staubzucker

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und mit dem Obers, Zucker und Kurkuma in einen Topf füllen. Unter Rühren aufkochen lassen.

2. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Honig in das heiße Obers rühren. Durch ein Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen.

3. Das Joghurt untermischen und die Creme in kleine, kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

4. Die Himbeeren verlesen und zum Garnieren 4 Stück aufbewahren. Den Rest durch ein Sieb passieren und die Coulis mit Staubzucker abschmecken. Auf Teller geben, die Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und auf die Sauce setzen. Mit den übrigen Himbeeren garniert servieren.



Kurkuma-Muffins

mit Heidel- und Himbeeren

- Dauer: 50 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 12 Stück

Zutaten

Pflanzenöl und Mehl, für das Blech
150 g Heidelbeeren
80 g Himbeeren
80 g Haselnusskerne
80 g Haferflocken
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Kurkumapulver
200 g Joghurt
80 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz
100 g Zucker
2 Eier

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Öl auspinseln und mit Mehl austreuen.

2. Die Beeren verlesen, falls nötig abbrausen und putzen. Die Haselnüsse klein hacken und die Hälfte mit 2 EL Haferflocken zum Bestreuen vermengen. Den Rest der Nüsse mit den übrigen Haferflocken, Mehl, Backpulver und Kurkuma vermischen.

3. Das Joghurt mit dem Öl, Salz, Zucker und den Eiern verquirlen. Die Mehl-Mischung unterrühren und die Beeren unter den Teig ziehen.

4. In die Förmchen füllen und mit der übrigen Nuss-Mischung bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Die Muffins vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Kurkuma Chai Latte

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

Zutaten

6-8 cm Kurkuma
4 Kardamomkapseln
1/2 TL Süßholz
1 l Milch
2 TL Teeblätter, z.B. Darjeeling-Tee
3-4 EL Honig, oder nach Geschmack
Kurkumapulver, zum Bestreuen

Zubereitung

1. Kurkuma waschen oder schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen. In einem Topf 750 ml Milch aufkochen, beiseite stellen, Kurkuma, Kardamom und Süßholz zugeben und alles ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2. Die Milch erneut aufkochen, die Teeblätter untermischen und alles noch 3-4 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Inzwischen die restliche Milch nicht zu heiß erhitzen und mit dem Milchaufschäumer schaumig aufschlagen.

3. Die Kurkumamilch durch ein feines Sieb passieren, mit Honig nach Geschmack süßen und die Latte in Gläser gießen. Den Milchschaum darauf verteilen und mit Kurkumapulver bestreut servieren.

COOKING neu am 29.9.

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



Kaffeedrinks

HOCH DIE KAFFEETASSEN!
Wohlschmeckende und kreative
Cocktailkreationen für Coffee-
holicer.



Kaffee im Dessert

KAFFEE UND KUCHEN geht im-
mer – besser noch ist es aber,
wenn der Kaffee Teil des Des-
serts ist!

Tag des Kaffees

DIE KAFFEEBOHNEN
bestechen mit ihren
Aromen auch in
herzhaften Gerichten.



**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.**

Ochsen-Rahm-Gulasch			
Zutaten für 4 Personen		Zubereitungszeit: 1h 30min	
Für das Gulasch:		Schwierigkeitsgrad: 3/5	
1000 g	Gulaschfleisch, vom Ochsen	Preisunterstützung: € € €	
400 g	Zwiebeln		
200 g	vorwiegend weiche Endgüß		
2-3 EL	Pfeffer, aus der Mühle		
1 EL	Butterschmalz		
1 EL	Vegetarische Brühe		
1 TL	Paprikapulver, süß		
1/2 TL	Kartoffel		
100 g	Meinung		
100 g	Meinung		
Für das Saucebündel:		Statische Markierung	
5 g	offenes Saucenbündel		
250 g	Milch		
1 g	Schokolade		

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



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

GEWINNSPIEL der Woche

Vegan Ice, Ice Baby – mit ihrer Leidenschaft für
Eis und extravagante Sorten haben die beiden
Schwestern Susanna und Cecilia die Eiswelt in
Wien schon lange bereichert und erobert. Auf-
grund der natürlichen Inhaltsstoffe und regio-
nalen Produkte (wo es möglich ist) punktet das
Eis mit seinem einzigartigen Geschmack. Ob
nun Frühling, Sommer, Herbst oder Winter –
Veganista ist das ganze Jahr ein Hit. Auf www.cooking.at verlosen wir 15x10 Euro Gutscheine!



Impressum

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

Das neue **COOKING** **PREMIUM** Magazin



**JETZT
NEU:**

Die besten
Rezepte,
Inspirationen
zum Kochen
und Gourmet-
Tipps für Sie
**in einem
Magazin!**



cooking_magazin



cooking_magazin

Erhältlich in jeder Trafik und im Supermarkt

Aufgeben?



Aufgeben!

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

