

so isst

Italien

#2/2023
SPEZIAL6,99 EURO
AT 6,99 € • CH 12,10 CHF
LU | BE 8,20 €

Weihnachten

italienisch genießen!



9

DREI-GÄNGE-MENÜS

von unkompliziert
bis raffiniert



Weihnachtsdeko
einfach & glanzvoll

75

Rezepte für

Ihr schönstes Weihnachtsfest!



Adventszauber

WEIHNACHTSBAUM
AUS BAISER

So gelingt das Prachtstück
ganz leicht!



falk media

Italien pur
Pasta, Ossobuco,
Risotto und mehr

Entspannt kochen
Festliche Speisen ganz
ohne großen Aufwand

Beeindruckend
Neue Lieblingsplätz-
chen für den Advent



4 198476 506990



9 783964 172981

LIMITIERTE AUFLAGE

Gleich bestellen!

DER NEUE
WANDKALENDER
nur 16,90 €



Mit vielen Mix-Tipps

Zu den vielen unkomplizierten Gerichten für jede Woche findet ihr praktische Tipps, wie die Zubereitung im Thermomix® einfach gelingt.

Auf den DIN A4 großen Seiten steht reichlich Platz für all eure wichtigen Termine und Notizen zur Verfügung. Mit praktischer Öse zum Aufhängen.



Gleich bestellen:
www.zaubertopf-shop.de

amazon.de
978-3-96417-276-1

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser,

die besinnlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür. In dieser „So is(s)t Italien“-Spezialausgabe haben wir die besten Rezepte zusammengestellt, mit denen Sie ein **unvergessliches Weihnachtsfest mit vielfältigen Genüssen aus Italien** zelebrieren können.

Lassen Sie sich von unseren raffinierten Vorspeisen, festlichen Hauptgerichten und edlen Desserts inspirieren. Von Antipasti bis Bratapfeltiramisu können Sie **unsere Menüvorschläge ganz nach Belieben kombinieren**. Wir wissen, wie wichtig die Kunst des Gastgebens ist und welche Herausforderungen sie zu Weihnachten mit sich bringt. Unsere Ratgeber bieten Tipps, wie Sie **ohne Stress ein festliches Mahl zubereiten** und Ihren Tisch stilvoll dekorieren.

Die köstlichste Zeit des ganzen Jahres beginnt mit dem Advent. Unsere Rezepte für **Plätzchen, Gebäck und himmlische Wintertorten** werden Ihre Vor-

freude auf das Fest steigern. Außerdem nehmen wir Sie mit auf eine **Winterreise in die malerische Lombardei und die zauberhafte Toskana**. Entdecken Sie die kulinarischen Schätze dieser Regionen.

Die Italienliebhaber **Mateo Zielonka und Andrea Menichelli** teilen ihre liebsten Rezepte für handgemachte Pasta und italienisches Gebäck. Erfahren Sie aus erster Hand, wie Sie die **authentischen Aromen Italiens in Ihre Festtagsküche** holen können. Mit unseren Basteltipps verwandeln Sie Ihr Zuhause in ein gemütliches Weihnachtsdomizil. Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Küche und erleben Sie ein Fest voller Genuss, Freude und Geselligkeit.

Wir wünschen Ihnen ein glanzvolles Fest, gefüllt mit Liebe, Lachen und gutem Essen!
Herzlichst, Ihre „So is(s)t Italien“-Redaktion



Blicken Sie hinter die Kulissen unseres Redaktionsalltags und lassen Sie sich von unseren italienischen Rezeptideen inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! www.soisstitalien.de/Facebook | Instagram: @soisstitalienmagazin



22 Festliche Hauptgerichte

Ob Pasta-, Fleisch- oder Fischgerichte,
diese Kreationen versprechen Hochgenuss

124 Ratgeber Adventsdeko

Nora Mayrhofer-Kadlicz teilt ihre Ideen



118 Winterdrinks

Glüh-Spritz, Punsch und mehr



10 Raffinierte Vorspeisen

Ein feiner Auftakt für Ihr Festmenü

INHALT



03 Editorial Worum geht's in dieser Ausgabe? * **06 Rezeptfinder** Praktischer Überblick * **08 Wörterbuch** Lernen Sie Italienisch! * **20 Ratgeber Gastgeben** 8 Tipps & Tricks für entspannte Feste * **42 Ratgeber Tischkultur** Alles rund um die Festtafel * **54 Ratgeber Menüs** 9 Ideen für die Zusammenstellung der drei Gänge Ihres Festmenüs * **74 Ciao Italia!** Unsere Serviceseiten * **116 Ratgeber Weihnachtstraditionen** So wird das Fest in Italien begangen * **128 Buchtipps** Unsere Lektüreempfehlungen **130 Impressum** Wer hat am Magazin mitgewirkt?

44 Edle Desserts

Pannacotta, Tiramisu, Trifle und mehr



76 Plätzchen, Torten & Co.
Echt unwiderstehlich!

100 Italienliebhaber

Mateo Zielonka & Andrea Menichelli



58 Italienische Regionen

Kulinarik und Landschaft genießen in der Lombardei und der Toskana



96 Ratgeber Gebäck

Tipps & Rezepte für süße Leckereien

REZEPTFINDER



Raffinierte Vorspeisen



S. 13 Garnelen & Jakobsmuscheln mit Brotsticks



S. 13 Panettone-Sandwichtorte mit Lachs



S. 14 Vegane Schalottenküchlein



S. 14 Feigen & Schinken mit Gorgonzolasoße



S. 17 Crostini mit Rinderfilet und Rucola



S. 17 Reisbällchen auf Radicchiosalat



S. 18 Topinamursuppe mit Rosenkohl



S. 18 Filoteigkörbchen mit Pennette & Fischfilet



Festliche Hauptgerichte



S. 25 Seeteufel im Blätterteigmantel



S. 26 Steinpilz-Maroni-Conchiglioni



S. 29 Veganes Schwarzwurzelrisotto



S. 29 Wildschwein mit Walnusskruste & Pasta



S. 30 Rindermedaillons mit Polentasternen



S. 30 Lasagne mit Steinpilzen und Maroni



S. 33 Hirschragout mit Mafaldine und Chutney



S. 34 Ravioli mit Zwiebelfüllung & Taleggiosofe



S. 37 Schweinebraten in Apfelwein mit Obst



S. 37 Kabeljau mit Nusskruste auf Zucchini-pasta



S. 38 Hähnchen mit Couscousfüllung



S. 38 Rotbarsch-Ricotta-Ravioli mit Brokkoli



S. 41 Festlicher Putenrollbraten mit Kartoffeln



S. 41 Gefüllte Perlhuhnbrust mit Mangold-Pasta

Edle Desserts



S. 47 Hübscher Baiser-Weihnachtsbaum



S. 47 Bratapfelftiramisù im Glas



S. 48 Pandoro mit Semifreddo-Füllung



S. 48 Nugat-Pannacotta



S. 51 Blätterteigtörtchen mit Maroni & Baiser



S. 51 Vegane Schokoladenmousse mit Kompott



S. 52 Tartufo-Semifreddo mit Feigen

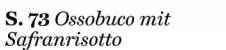
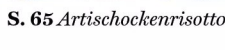


S. 52 Trifle mit pochieren Birnen

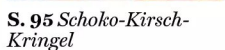
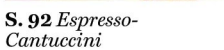
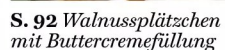
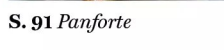
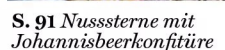
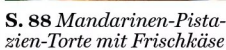
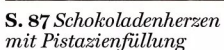
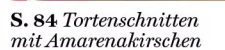
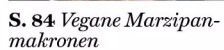
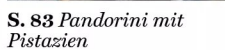
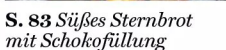
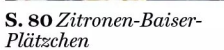


Buon
appetito!

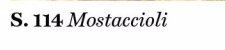
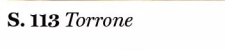
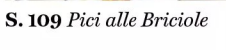
Italienische Regionen



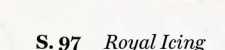
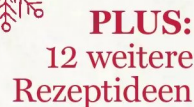
Plätzchen,
Torten & Co.



Italien- liebhaber



Feine Winterdrinks



S. 13 *Panzanella di Mare*
S. 25 *Gebackener Seeteufel*
S. 80 *Lemoncurd*
S. 87 *Nussmus*
S. 96 *Hübscher Lebkuchenkranz*
S. 97 *Traumstücke*

S. 97 *Royal Icing*
S. 97 *Nussmakronen*
S. 97 *Baiserbäumchen*
S. 117 *Mandelgebäck*
S. 117 *Struffoli*
S. 117 *Ricciarelli*



VORFREUDE AUF'S FEST
kommt beim Schmücken, mit
einem Panettone und beim
Weihnachtsmarktbesuch auf

WÖRTERBUCH

Lernen Sie mit uns Italienisch. Schneiden Sie unser kleines Wörterbuch einfach aus, hängen es an den Kühlschrank und werden Sie zum Italienisch-Profi!

Adventszeit mit der Familie *il periodo dell'Avvento in famiglia*

der Weihnachtsschmuck
gli addobbi natalizi

der Adventskranz
la corona natalizia

der Weihnachtsbaum
l'albero di Natale

die Weihnachtsgeschenke
i regali di Natale

das Adventsgebäck
i biscotti di Natale

die Krippe
il presepe

der Tannenzweig
il ramo di abete

das Geschenkpapier
la carta da regalo

einpacken
incartare i regali

schmücken
decorare

beisammen sein
stare insieme

die Dankbarkeit
la gratitudine

das Familienglück
la felicità in famiglia

feiern
festeggiare



die Gäste bewirten
intrattenere gli ospiti

das Weihnachtsfest
la festa di Natale

die Weihnachtstraditionen
le tradizioni natalizie

der Adventskalender
il calendario dell'Avvento

das Kerzenlicht
la luce di candela

der Weihnachtsmarkt
il mercatino di Natale

sich freuen
gioire

singen
cantare

die Weihnachtslieder
le canzoni di Natale

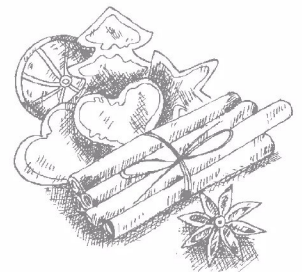
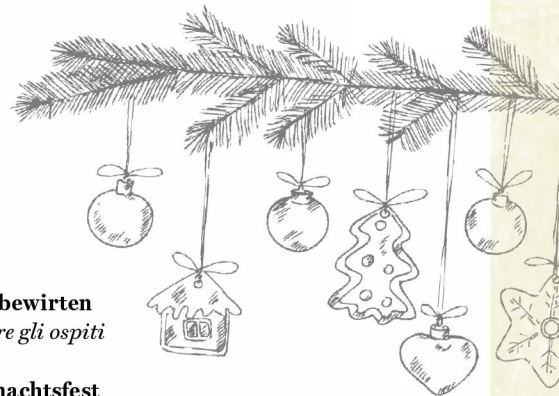
Frohe Weihnachten!
Buon Natale!

der Weihnachtsgottesdienst
la messa di Natale

Was wünschst du dir zu Weihnachten?
Cosa desideri per Natale?

Wie verbringt ihr die Feiertage?
Come passate le Feste?

Was wollen wir an Weihnachten essen?
Cosa vogliamo mangiare a Natale?





TOPINAMBUR-CREMESUPPE
mit Rosenkohl

Rezept auf Seite 18



Eine edle
Komposition



Pikante Garnelen und Jakobsmuscheln mit Brotsticks

Gamberi e capesante piccanti con bastoncini di pane

FÜR 4 PERSONEN

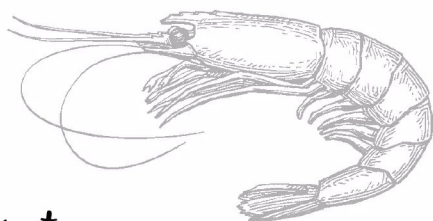
1 Ciabatta • 1 TL getrocknete italienische Kräuter • 2 EL natives Olivenöl extra • 2 Knoblauchzehen • 4 Stiele Petersilie • 1 roter Peperoncino • 200 g rohe Garnelen, küchenfertig • 200 g Jakobsmuscheln • 2 EL Butter • 1 EL Biozitrone-saft • etwas Salz • 1 EL Biozitronezesten zum Garnieren

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Ciabatta in ca. 10 cm lange, fingerdicke Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Kräutern bestreuen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen, dann abkühlen lassen.

2 Den Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest hacken. Peperoncino waschen, entkernen und ebenfalls hacken. Garnelen und Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen.

3 Knoblauch und Peperoncino in einer Pfanne in heißer Butter kurz anbraten. Garnelen 1–2 Minuten mitbraten, aus der Pfanne nehmen und die Muscheln auf beiden Seiten ebenfalls leicht goldbraun braten. Garnelen und gehackte Petersilie untermischen. Alles kurz gar ziehen lassen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Mischung auf Schälchen verteilen und mit Petersilienblättchen und Zitronenzesten garnieren. Mit den Brotsticks sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



❁ Variante

PIFFIGE SALATIDEE Verwandeln Sie das Gericht in einen fruchtigen Panzanella di Mare: Das Ciabatta in grobe Würfel schneiden und wie im Rezept angegeben backen. Garnelen und Muscheln wie beschrieben anbraten. 2 Avocados und 1 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern bzw. Stein schneiden und würfeln. 1 Römervalat putzen, klein schneiden, waschen und trocken schleudern. Alles mit 5 EL Olivenöl, 3 EL Biozitrone-saft, Salz und Pfeffer vermengen und servieren.



Panettone-Sandwichtorte mit Lachs, Thunfisch und Gurke

Panettone gastronomico con salmone, tonno e cetrioli

FÜR 8 PERSONEN

1 Panettone • 350 g gegarte Garnelen • 1 Avocado • 2 1/2 EL Biozitrone-saft • 150 g Thunfisch in Öl (Dose) • 8 EL Mayonnaise • 4 EL Crème fraîche • 3 EL Kapern in Lake (Glas) • 1 EL Joghurt • 1 TL Currypulver • 100 g Frischkäse • 3 TL Schnittlauchröllchen • 1/4 Salatgurke • 4 EL weiche Butter • 200 g Räucherlachs in Scheiben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Panettone waagrecht in 10 Scheiben schneiden. Garnelen waschen und abtropfen lassen. Avocado entkernen, schälen, in feine Scheiben schneiden, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Thunfisch abtropfen lassen, in einer Schüssel mit 3 EL Mayonnaise, 1 EL Crème fraîche sowie Kapern vermengen. Creme salzen und pfeffern. Restliche Mayonnaise, Crème fraîche und Joghurt in einer weiteren Schüssel mit Salz, Pfeffer und Curry verrühren. Frischkäse, Schnittlauch, 1/2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer dritten Schüssel verrühren. Gurke waschen, quer in Scheiben schneiden.

2 Die größte Panettone-Scheibe auf eine Platte legen, mit der Hälfte der Currycreme bestreichen. Die Hälfte von Avocado und Garnelen daraufgeben. 2. Scheibe auflegen, mit 1 EL Butter bestreichen, mit der 3. Scheibe bedecken. Darauf die Hälfte der Thunfischcreme streichen. 4. Scheibe auflegen, mit Frischkäsecreme bestreichen, mit Lachs und Gurke belegen. 5. Scheibe mit 1 EL Butter bestreichen, mit der 6. Scheibe bedecken, daraufsetzen. Übrige Currycreme, restliche Avocado und Garnelen daraufgeben. 7. Scheibe mit Butter bestreichen, mit der 8. Scheibe belegen und auflegen. Übrige Thunfischcreme aufstreichen, 9. Scheibe auflegen, mit Butter bestreichen. Deckel aufsetzen, Torte servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Vegane Schalottenküchlein

Tortini allo scalogno vegani

FÜR 8 STÜCK

500 g Schalotten • 500 ml Gemüsebrühe • 25 g vegane Margarine zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 EL Zucker • 1 EL Thymian, fein gehackt • 1 Rolle veganer Blätterteig (à 270 g, Kühlregal) • etwas Rosmarin zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Schalotten schälen. In einem Topf die Gemüsebrühe aufkochen, die Schalotten darin ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann abgießen, dabei die Brühe auffangen. Die Schalotten abtropfen lassen und jeweils längs halbieren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne Margarine und Zucker schmelzen und karamellisieren lassen. Die Schalotten mit der Schnittfläche nach unten einlegen, 8–10 Minuten braten und bräunen, dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3 8 Tartelette-Förmchen (Ø 8–10 cm) mit etwas Margarine fetten und mit Thymian austreuen. Den Blätterteig entrollen und daraus Kreise, etwas größer als die Förmchen, ausschneiden. Die Schalotten auf die Förmchen verteilen und leicht andrücken. Jeweils mit 1 Teigkreis bedecken, diesen am Rand gut andrücken. Die Teigoberfläche vorsichtig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4 Die Schalottenküchlein im vorgeheizten Backofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. In der Zwischenzeit den Karamell-Bratensatz in der Pfanne mit etwas Brühe loskochen und sämig einköcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Schalottenküchlein aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auf Teller stürzen, mit etwas Soße beträufeln und mit gewaschenem Rosmarin garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten

Feigen und Rohschinken mit Gorgonzolasoße

Fichi e prosciutto con salsa al gorgonzola

FÜR 4 PERSONEN

8 Feigen* • 150 g Parmaschinken (alternativ anderer Rohschinken nach Wahl) in dünnen Scheiben • 1/2 Bund Schnittlauch • 50 g Gorgonzola • 5 EL saure Sahne • 2 EL Weißweinessig • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Feigen waschen, putzen und jeweils halbieren. Mit dem Schinken auf einer Platte anrichten. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

2 Gorgonzola, saure Sahne und Essig fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über Feigen und Schinken träufeln. Alles mit Schnittlauch bestreuen und servieren. Dazu passt frisches Ciabatta.

TIPP: Das feine Aroma von gerösteten Pinienkernen oder Walnüssen harmonisiert wunderbar mit dem der Feigen und des Gorgonzolas. Wem der Käse in der Soße zu streng ist, der tauscht ihn durch dieselbe Menge milden Ziegenfrischkäse oder Ricotta aus.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



*Warenkunde

FEIGEN Der Feigenbaum zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Er kann bis zu dreimal im Jahr Früchte tragen. Um die reiche Ernte haltbar zu machen, werden Feigen oft getrocknet. Aus botanischer Sicht sind sie Scheinfrüchte, denn die eigentliche Frucht ist nicht die Feige, sondern die kleinen gelben Kernchen, die im Inneren des roten Fruchtfleischs sitzen. Achten Sie beim Kauf auf eine unversehrt, dunkle Schale, die nicht zu weich sein sollte. Einen optimalen Reifegrad haben Feigen, wenn sie angenehm duften und auf leichten Druck nachgeben. Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sich die empfindlichen Früchte nebeneinander gelagert zwei bis drei Tage.

Unkompliziert
zubereitet
/





Einfach, aber
effektvoll



Crostini mit Rinderfilet, Rucola und Blauschimmelkäse

Crostini con filetto di manzo, rucola e formaggio erborinato

FÜR 6-8 PERSONEN

**750 g Rinderfilet, küchenfertig pariert • 1 TL Senfpulver
1 EL Sonnenblumenöl • 1/2 Bund Schnittlauch • 1 Bund Rucola* • 200 g Crème fraîche • 2 TL Meerrettich (Glas)
250 g Blauschimmelkäse • 1 Baguette • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet trocken tupfen und mit Senfpulver sowie etwas Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in heißem Öl rundherum scharf anbraten. Auf dem Ofenrost im vorgeheizten Ofen (Tropfschutz darunter) in ca. 25 Minuten bis zum gewünschten Gargrad (medium rare ca. 50 °C) garen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch, Crème fraîche und Meerrettich in einer Schale verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderfilet und Käse in Scheiben schneiden. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden und goldbraun rösten. Jeweils mit Rucola, Rinderfilet und Käse belegen und mit 1 Klecks Creme garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



*Wasserkresse

RUCOLA Vom Unkraut zum Salatliebling – diesen wirklich beeindruckenden Werdegang hat Rucola in den letzten ca. 30 Jahren hierzulande hingelegt. Das charakteristische leicht scharfe Aroma stammt von den enthaltenen ätherischen Senfölen. Diese wirken antibakteriell und sorgen zusammen mit einem ordentlichen Gehalt an Vitamin C dafür, dass Rucola eine wahre Wohltat für unser Immunsystem ist. Da das Kraut einmal geerntet relativ schnell welkt, sollten Sie es bald verbrauchen. Rucola am besten locker in einer Tüte verpackt oder mit einem feuchten Küchenhandtuch bedeckt im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.



Gebackenes Reisbällchen auf Radicchiosalat

Frittelle di riso con radicchio

FÜR 4 PERSONEN

**1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe • 1 TL Butter • 100 g Risottoreis • 350 ml heiße Gemüsebrühe • 60 g frisch geriebener Pecorino • 1 Ei zzgl. 1 Eigelb • 1 EL Petersilie, gehackt
1 TL Biozitroneinschale • 2 EL Mehl • 4 EL Semmelbrösel
1 Radicchio • 4 EL natives Olivenöl extra • 2 EL Balsamicoessig • reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren
4 Lorbeerblätter zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Schalotte und Knoblauch schälen, hacken und in einem Topf in der Butter andünsten. Den Risottoreis kurz mitdünsten, dann die heiße Brühe angießen. Alles bei mittlerer Hitze in ca. 25 Minuten garen, dabei gelegentlich rühren. Pecorino, 1 Eigelb, Petersilie und Zitronenschale unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und ca. 60 Minuten kalt stellen. 1 Ei verquirlen, Mehl und Semmelbrösel in je eine kleine Schale geben. Aus der Reismasse 4 Bällchen formen. Im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Kurz kalt stellen.

2 Radicchio waschen, halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Dann waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Olivenöl und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen. Reisbällchen im heißen Öl in 4-5 Minuten kross ausbacken, dann mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat und Dressing auf Teller verteilen, je 1 Reisbällchen daraufsetzen und mit 1 Lorbeerblatt garnieren. Das Gericht servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Topinambur-Cremesuppe mit Rosenkohl

Vellutata di topinambur con cavoletti di Bruxelles

FÜR 4 PERSONEN

2 Schalotten • 1 Knoblauchzehe • 600 g Topinambur • 3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln, nach Belieben • 150 ml Prosecco • 500 ml heiße Gemüsebrühe • 150 g Rosenkohl • 1 Granatapfel • 60 g Pecorino • 200 g Sahne • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Den Topinambur schälen, waschen und in Stücke schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Topinambur kurz mitdünsten, dann alles mit der Hälfte des Proseccos ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Heiße Brühe dazugießen, alles aufkochen und abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Rosenkohl putzen, waschen und in die einzelnen Blättchen teilen. Diese in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, dann in ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Den Pecorino grob reiben.

2 Die Topinambursuppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne dazugeben und die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen, dann mit übrigem Prosecco sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Rosenkohlblättchen, Granatapfelkernen und Pecorino anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

TIPP: Dazu können Sie nach Belieben ein paar Scheiben Ciabatta oder kleine herzhafte Gebäcksterne mit Sesam und Rosmarin reichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

Filoteigkörbchen mit Pennette, Fischfilet und Bottarga

Cestini di pasta fillo con pennette, filetti di pesce e bottarga

FÜR 6 PERSONEN

4 Filoteigblätter (Kühlregal) • 60 g Butter, zerlassen • 1 Schalotte • 2 Stiele Estragon • 200 g Fischfilet (z. B. Makrele) • 1 Biozitron (Saft) • 2 EL natives Olivenöl extra • 125 g Pennette rigate (alternativ andere kurze Pasta) • 1/2 Bund Rucola • 40 g Bottarga • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Filoteigblätter nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit 40 g zerlassener Butter bestreichen. Die Teigblätter jeweils in 6 Quadrate schneiden. Die Mulden einer 6er-Muffinform mit der übrigen geschmolzenen Butter fetten und leicht versetzt mit den Teigquadraten auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigkörbchen im vorgeheizten Ofen auf Sicht goldbraun backen, dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus den Mulden lösen. Den Backofen anschließend nicht ausschalten.

2 Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Estragon waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Das Fischfilet waschen und trocken tupfen, dann mit Salz, Pfeffer, Estragon und der Hälfte des Zitronensafts würzen. Mit der Schalotte in ein Stück Pergamentpapier einschlagen, dieses verschließen und den Fisch im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, das Päckchen vorsichtig öffnen und den Fisch mit einer Gabel grob zerkleinern. Fisch mit samt der Garflüssigkeit, dem Olivenöl und dem restlichen Zitronensaft in einer Schüssel vorsichtig vermischen.

3 Die Pennette nach Packungsangabe in einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. 2/3 des Bottarga über die Pasta reiben und mit dem zerkleinerten Fisch vermengen. Den warmen Nudelmix mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Filoteigkörbchen füllen. Alles mit restlichem Bottarga und Rucola garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten





Fein gefüllte
Körschen



RATGEBER GASTGEBEN

Wir geben Ihnen Tipps, die Sie befolgen sollten, damit das Festmenü nicht nur für Ihre Gäste, sondern auch für Sie ganz entspannt verläuft



1 STIMMUNGSVOLL

Sorgen Sie für eine **gemütliche, entspannte Atmosphäre** durch Kerzen, Lichterketten und angenehme Hintergrundmusik. Zum Essen sollte es nicht zu dunkel, aber auch nicht zu hell sein.

2 VORFREUDE WECKEN

Verschicken Sie doch einmal **Einladungen** zum Weihnachtsfestmahl als netten Adventsgruß! Dieser steigert die Vorfreude, und Ihre Gäste können bei eventuellen Unverträglichkeiten und Vorlieben **rechtzeitig Bescheid** geben, wenn sie die Menüabfolge schon kennen.



3

VORPLANUNG

Rezeptinspirationen finden Sie z. B. im „LandGenuss“-Weihnachten-Spezial, gedruckt und digital erhältlich, www.falkemedia-shop.de. Lesen Sie die **Rezepte** aufmerksam durch, schreiben Sie Einkaufslisten und planen Sie die Abläufe.



4 TESTKOCHEN

Wenn Sie besondere Festtagsgerichte noch nie zuvor zubereitet haben, **kochen Sie sie zur Probe!** So sind Sie **gut vorbereitet** und am Abend des Dinners **entspannter**.

5 GETRÄNKE-BEGLEITUNG

Egal ob Wein oder alkoholfrei, lassen Sie sich in einer Weinhandlung beraten, was am besten zum Menü passt. Denken Sie auch an einen Aperitif und den Espresso nach dem Essen. **Getränke rechtzeitig kalt stellen** und **Eiswürfel** (z. B. mit Beeren) herstellen.

6 VIEL VORBEREITEN

Versuchen Sie, **möglichst viele Komponenten Ihres Menüs vorzubereiten**, damit Sie die Gäste nicht so viel allein lassen müssen. Während der erste Gang zubereitet wird, können Sie schon einmal ein Amuse-Gueule reichen.

7 UM HILFE BITTEN

Bitten Sie Ihren Partner, Ihre Partnerin oder einen Gast, ein Auge auf stets gefüllte Gläser zu haben und Ihren Gästen bei Bedarf regelmäßig nachzuschenken.

8 ZURÜCKHALTUNG

Ordnung am Tisch zwischen den Gängen und nach dem Essen ist toll, aber räumen Sie die Küche noch nicht auf, damit Sie keine **Unruhe** und **Aufbruchstimmung** verbreiten.

DAS PERFEKTE GESCHENK

8 Ausgaben **im Jahresabo***
+ 1 Magazin gratis mit Geschenkkarte
als Gutschein zum Verschenken



**INKLUSIVE
GESCHENKKARTE**
+ hochwertige Prämie
jetzt nur
39,90 €

Fotos: Getty Images/Stock/Getty Images Plus/sbayram (1); Archiv (3) | * Dieses Abonnement endet nach 8 Ausgaben automatisch. Bestellung möglich bis 08.12.2023.

Bestell-NR.: SII22GA



Gleich bestellen: www.soisstitalien.de/geschenkaboo

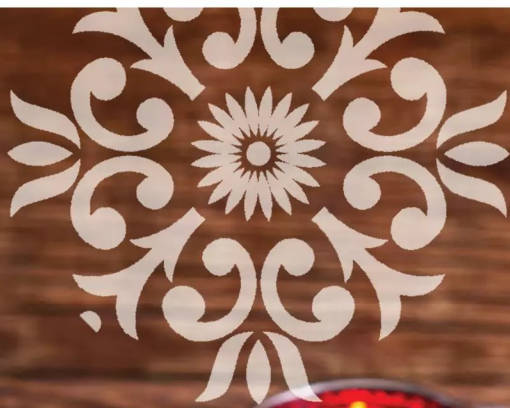


PIATTI PRINCIPALI



Festliche Hauptgerichte

Die Hauptrolle beim Weihnachtsessen spielt der zweite Gang.
Unsere Ideen mit **FLEISCH, FISCH UND PASTA** lassen die Herzen
Ihrer Gäste höherschlagen und passen auf jede Festtafel



GEFÜLLTE PERLHUHNBRUST
mit cremigen Mangold-Linguine

Rezept auf Seite 41



/
Saftiger Fisch in
Knusperhülle

Fisch und Fleisch in leckerem Duett bietet der Blätterteigstrudel mit **SEETEUFEL & PARMASCHINKEN**

Seeteufel im Blätterteigmantel

Coda di rospo in crosta

FÜR 4 PERSONEN

200 g Babyspinat
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
1 EL Butter
1 EL natives Olivenöl extra
1 TL abgeriebene Biozitronenschale
1 EL Pinienkerne
800 g Seeteufelfilet (ohne Haut)
175 g Parmaschinken in dünnen Scheiben
400 g Blätterteig
etwas Mehl zum Verarbeiten
2 Eigelb
1 EL Sahne
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*** Variante**

VOM MANTEL ZUM DECKEL Statt das Fischfilet zu ummanteln, schichten Sie es mit je 200 g Zucchini- und Tomatenscheiben in eine Auflaufform. 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Biozitronenschale und 40 g gehackte Softtomaten auf dem Fisch verteilen. Blätterteig darauflegen und am Rand der Form festdrücken, überstehenden Teig nach innen einschlagen. Die Oberfläche mit Eigelbmix bestreichen und alles im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

1 Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Knoblauch und Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in heißer Butter 2–3 Minuten andünsten. Spinat nach und nach dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Flüssigkeit verkochen lassen, dann Olivenöl und Zitronenschale dazugeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne grob hacken und untermischen. Die Mischung beiseitestellen und abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Seeteufelfilet waschen und trocken tupfen. Auf der Arbeitsfläche ein großes Stück Frischhaltefolie bereitlegen. Den Schinken leicht überlappend rechteckig (ca. 26 x 16 cm) darauf auslegen und die Spinatmischung flach darauf verteilen. Das Fischfilet längs mittig daraufsetzen und alles mithilfe der Folie einrollen.

3 Den Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 2 Portionen teilen und jeweils auf ca. 30 x 20 cm ausrollen. 1 Rechteck auf das vorbereitete Backblech legen. Eigelbe und Sahne verquirlen und den Teig damit etwas bestreichen. Die Folie entfernen und die Fischrolle auf den Teig setzen. Das zweite Teigrechteck darauflegen, die Kanten leicht festdrücken. Die Teigoberfläche mehrmals schräg einritzen und mit dem restlichen Eigelbmix bestreichen. Den Seeteufel im Blätterteig in 25–30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten**

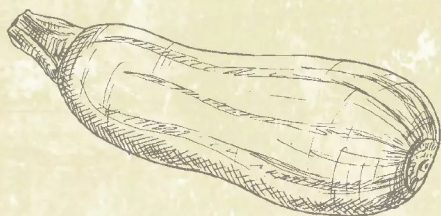


Augenschmaus und Gaumenfreude zugleich ist dieses Pastagericht mit **MARONI & PARMESAN**

Steinpilz-Maroni-Conchiglioni mit ZucchiniGemüse & Parmesancreme *Conchiglioni con funghi porcini e castagne, contorno di zucchini e spuma al parmigiano*

FÜR 4 PERSONEN

28 Conchiglioni
2 Schalotten
4 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
3 Stiele Petersilie
350 g Steinpilze
150 g Maroni (gegart, vakuumiert)
5 EL natives Olivenöl extra zzgl.
etwas mehr zum Fetten
200 g Ricotta
1 Eigelb
1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale
und Saft)
2 EL Butter
1-2 EL Semmelbrösel
2 Knoblauchzehen
1 roter Peperoncino
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
200 ml Weißwein
150 g Sahne
80 g frisch geriebener Parmesan
1 Prise Zucker
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



1 Conchiglioni nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser knapp al dente garen. 1 Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln von 2 Stielen Thymian, 1 Zweig Rosmarin und 3 Stielen Petersilie abzupfen und jeweils hacken. Steinpilze putzen und fein würfeln. Maroni hacken. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten, ggf. portionsweise vorgehen. Zuletzt alle Pilze, Maroni, Schalotte, Thymian und Rosmarin dazugeben und alles 5 Minuten braten, Flüssigkeit verkochen lassen. Mischung abkühlen lassen. Conchiglioni abgießen, ebenfalls abkühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Ricotta, Eigelb, Zitronenschale, -saft, Petersilie sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Den Steinpilzmix (ohne Flüssigkeit) unterrühren. Conchiglioni damit füllen, in die vorbereitete Form setzen. 1 EL Butter in Flöckchen daraufsetzen. Conchiglioni mit Semmelbröseln bestreuen und 15–20 Minuten gratinieren. Für das Gemüse 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Peperoncino waschen und in feine Ringe schneiden. Zucchini waschen und klein würfeln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin kurz anbraten. Knoblauch, Peperoncino und übrige abgezupfte Thymianblättchen unterschwenken, alles mit 50 ml Wein ablöschen. Diesen etwas verkochen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Für die Parmesancreme 1 Schalotte und die übrige Knoblauchzehe schälen. Beides fein würfeln und in einem Topf in 1 EL Butter andünsten. Mit übrigem Wein und Sahne ablöschen. Soße etwas einköcheln lassen, den Parmesan unterrühren. Die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Gratinierte Pasta und ZucchiniGemüse auf Tellern anrichten. Das Gericht mit Parmesancreme beträufeln und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Hübsche Pasta
in Sternform



Veganes Risotto mit
besonderen Zutaten

Veganes Schwarzwurzelrisotto mit Granatapfelkernen

Risotto di scorzonera vegano con chicchi di melagrana

FÜR 4 PERSONEN

2 EL Weißweinessig • 500 g Schwarzwurzeln • 2 EL Biozitrone-saft • 2 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 4 EL natives Olivenöl extra • 350 g Risottoreis • 150 ml trockener Weißwein • 800 ml heiße Gemüsebrühe • 1 Zweig Rosmarin • 1 EL Zucker • 1/2 Granatapfel • 1 EL vegane Margarine • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 In einer großen Schüssel 2 l Wasser und Essig mischen. Schwarzwurzeln putzen, waschen und schälen (dabei am besten Küchenhandschuhe tragen) und sofort ins Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Schwarzwurzeln dann jeweils in 5–6 cm lange Stücke schneiden und gleich wieder ins Essigwasser legen.

2 In einem Topf 1 l Wasser und Zitronensaft aufkochen und die Schwarzwurzeln darin ca. 10 Minuten garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, beides darin glasig andünsten. Risottoreis kurz mitdünsten. Die Hälfte der Schwarzwurzeln untermischen, dann alles mit dem Wein ablöschen und diesen verkochen lassen. Nach und nach jeweils immer so viel Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist, die Flüssigkeit dann unter Rühren verkochen lassen. Das Risotto auf diese Weise in 20–25 Minuten unter häufigem Rühren al dente garen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

3 In der Zwischenzeit Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abzupfen und grob hacken. In einer Pfanne das übrige Öl erhitzen, die restlichen Schwarzwurzeln darin kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und goldbraun karamellisieren. Die Granatapfelkerne zwischen den weißen Trennhäuten herauslösen. Margarine unter das Risotto rühren. Das Risotto abschmecken, in Schalen oder auf tiefe Teller verteilen. Karamellisierte Schwarzwurzeln darauf anrichten. Alles mit Granatapfelkernen und gehacktem Rosmarin bestreuen und das Gericht sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Wildschweinrücken mit Walnusskruste und Rosenkohlpasta

Sella di cinghiale in crosta di noci con linguine alla carbonara di cavaletti di Bruxelles

FÜR 4 PERSONEN

500 g Rosenkohl • 500 g Wildschweinrückenfilet • 2 EL natives Olivenöl extra • 80 g Walnusskerne • 6 getrocknete Aprikosen • 5 Stiele Oregano, gehackt • 1 Knoblauchzehe, fein gehackt • 5 Eier • 50 g Semmelbrösel • 1 EL Senf • 1 EL weiche Butter • 120 g frisch geriebener Parmesan • 400 g Linguine • 125 g Pancetta, fein gewürfelt • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rosenkohl waschen und putzen. Röschen in einzelne Blättchen teilen, in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Backofengrill auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, in 8 Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. In einer Pfanne in heißem Öl bei großer Hitze von jeder Seite 3–4 Minuten scharf anbraten, dann in einer Auflaufform kurz ruhen lassen. Die Pfanne beiseitestellen.

2 Die Hälfte der Nüsse mahlen, den Rest fein hacken. Aprikosen fein schneiden. Oregano, Knoblauch, gemahlene und gehackte Nüsse, Aprikosen, 1 Ei, Semmelbrösel, Senf und Butter verrühren, salzen und pfeffern. Je 1 EL der Masse flach auf die Medaillons geben. Fleisch im vorgeheizten Ofen 5–7 Minuten gratinieren. Übrige Eier und 100 g Parmesan verquirlen, salzen und pfeffern. Linguine nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Pancetta in der Pfanne anbraten. Rosenkohl dazugeben. Linguine abgießen, tropfnass in die Pfanne geben. Pfanne vom Herd nehmen, die Eimischung zügig untermengen, so dass sie sich als cremige Soße um die Nudeln legt. Medaillons und Pasta mit übrigem Parmesan bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Sous-Vide-Rindermedaillons mit Polentasternen und Karottensalat

Medaglioni di manzo cotti sottovuoto con stelle di polenta e insalata di carote

FÜR 4 PERSONEN

800 ml Gemüsebrühe • 200 g Polentagrieß • 4 EL Butter • 4 Stiele Oregano, gehackt • 50 g frisch geriebener Parmesan • 4 Rindermedaillons (à ca. 180 g, ca. 3 cm dick) • 9 EL natives Olivenöl extra • 4 Knoblauchzehen • 2 Zweige Rosmarin • 500 g Karotten • 1 Zwiebel • 1 EL Honig • 1 EL Balsamicoessig • 1 EL Senf • 1 TL Speisestärke • 80 ml Rotwein etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Brühe aufkochen, Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen und die Polenta nach Packungsangabe quellen lassen. 2 EL Butter, Oregano und Parmesan unterrühren. Die Polenta auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick verstreichen und über Nacht kalt stellen.

2 Je 2 Medaillons mit je 2 EL Öl, 2 angedrückten Knoblauchzehen und 1 Zweig Rosmarin in einen Vakuumbeutel geben und vakuumieren. Medaillons in einem 55 °C heißen Wasserbad 80 Minuten garen. Karotten schälen und grob raspeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in einem Topf mit 3 EL Öl und Honig dünsten. Essig und Senf dazugeben, alles salzen, pfeffern, abkühlen lassen. 10 Minuten vor Ende der Fleischgarzeit den Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Aus der Polenta Sterne ausstechen, in 2 EL Butter braten, im Ofen warm halten. Medaillons aus den Beuteln nehmen, trocken tupfen, Sud beiseitestellen. Fleisch in 2 EL Öl von beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Salzen, pfeffern, ruhen lassen. Stärke mit etwas Wasser anrühren, mit Sud und Wein in der Pfanne köcheln lassen, Soße abschmecken. Fleisch, Soße, Polenta und Salat servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 95 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit**

Lasagne mit Steinpilzen, Maroni und Schinken

Lasagne ai porcini con castagne e prosciutto

FÜR 4 PERSONEN

4 EL Butter • 2 EL Mehl • 150 ml Weißwein • 400 ml Milch • 40 g frisch geriebener Parmesan • 400 g Steinpilze • 3 EL natives Olivenöl extra • 200 g San-Daniele-Schinken in dünnen Scheiben • 250 g Maroni (gegart, vakuumiert) • 8 Stiele Thymian • 4 Stiele Petersilie 250 g Lasagneplatten • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen. Wein und Milch dazugießen und die Soße unter Rühren in ca. 5 Minuten sämig köcheln. Parmesan unterrühren und die Soße mit Salz abschmecken.

2 Die Steinpilze putzen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl auf beiden Seiten kurz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in Streifen schneiden, die Maroni hacken. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Etwas Thymian zum Garnieren beiseitelegen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwas Soße in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben und diese mit 1 Schicht Lasagneplatten bedecken. Mit Parmesansoße bestreichen, mit etwas Schinken, Maroni und Pilzen belegen und mit ein paar Kräutern bestreuen. Erneut mit Lasagneplatten belegen und auf diese Weise alle Zutaten einschichten. Die letzte Nudelschicht mit der übrigen Soße bestreichen und mit restlichem Schinken, Maroni sowie Pilzen belegen.

4 Alles mit der übrigen Butter in Flöckchen belegen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen in 35–40 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann mit dem beiseitegestellten Thymian garnieren und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**





Der Klassiker mit
feinen Zutaten



Pastagericht mit
zartem Ragout

Für feinstes Winterglück sorgt dieses Wurzelgemüseragout mit **HIRSCHKEULE & CRANBERRYS**

Hirschragout mit Mafaldine und Cranberry-Chutney

Spezzatino di cervo con mafaldine e chutney di mirtilli rossi

FÜR 4 PERSONEN

3 rote Zwiebeln
400 g Karotten
400 g Knollensellerie
600 g Hirschfleisch (Keule)
4 EL natives Olivenöl extra
1 EL Mehl
2 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein
400 ml heißer Wildfond
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
3 Schalotten
300 g frische Cranberrys
120 g brauner Zucker
1 Bioorange (abgeriebene Schale
und Saft)
50 ml Balsamicoessig
1 Zimtstange
1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren
400 g Mafaldine
1/2 Bund Petersilie, gehackt
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



1 Die Zwiebeln schälen und würfeln. Karotten und die Hälfte des Selleries schälen, beides in Würfel schneiden. Das Fleisch grob in Würfel schneiden. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin bei großer Hitze scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel mitbraten. Das Mehl dazugeben, kurz anschwitzen, dann das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Alles mit 300 ml Wein und heißem Wildfond ablöschen, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazugeben. Alles abgedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden schmoren.

2 Etwa 40 Minuten vor Ende der Garzeit die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Übriges Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten. Cranberrys kurz mitdünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Orangensaft, Balsamicoessig und übrigen Rotwein dazugießen, alles aufkochen. Zimtstange, Orangenschale, Salz und Pfeffer dazugeben und das Chutney abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange entfernen.

3 Den restlichen Sellerie schälen, in sehr dünne Streifen schneiden und gründlich trocken tupfen. Sonnenblumenöl in einem großen Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen. Die Selleriestreifen im heißen Öl portionsweise 3–4 Minuten unter Wenden goldbraun und knusprig frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Mafaldine nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Selleriestroh und gehackte Petersilie mischen, den Mix leicht salzen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren aus dem Ragout entfernen. Das Hirschragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mafaldine, Cranberry-Chutney und Selleriestroh servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

*Ein festlicher Hochgenuss ist
diese Pastakreation mit*
PARMESAN & TALEGGIO

Ravioli mit Zwiebelfüllung und Taleggiosofse

Ravioli con ripieno di cipolle e salsa al Taleggio

FÜR 4 PERSONEN

2 Eier zzgl. 2 Eigelb
150 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
50 g Hartweizengrieß
350 g Zwiebeln
4 EL Butter
1 TL natives Olivenöl extra
1 EL Puderzucker
1 EL Balsamicoessig
120 g Ricotta
40 g frisch geriebener Parmesan
150 g Taleggio
140 ml Milch
30 g getrocknete Cranberrys
25 g Pistazienkerne
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



1 Ei trennen, das Eiweiß abgedeckt kalt stellen. Mehl, Hartweizengrieß, 1/2 TL Salz, restliches Ei und Eigelbe zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. noch etwas Mehl oder Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen die Zwiebeln schälen und grob würfeln. In einer Pfanne 2 EL Butter und Öl erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Mit 1 Prise Salz sowie Puderzucker bestreuen und goldbraun karamellisieren, dann mit dem Balsamicoessig ablöschen. Die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ricotta, Parmesan und abgekühlte Zwiebeln in einer Schüssel gut vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen (8–9 cm breit) ausrollen und diese längs halbieren. Jeweils 1 EL Füllung im Abstand von ca. 6 cm daraufsetzen. Das Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen, die Teigländer und Zwischenräume damit bestreichen. Übrige Teigbahnen auflegen, den Teig rings um die Füllung gut andrücken und rechteckige große Ravioli ausschneiden. Jeweils die 2 Teigenden auf einer Seite zusammenfallen und wie Tortellini gut andrücken. Ravioli auf einem bemehlten Brett antrocknen lassen.

4 Für die Soße Taleggio nach Belieben entrinden, dann in Stücke schneiden und mit der Milch in einem Topf erhitzen. Die übrige Butter hinzufügen und alles langsam unter Rühren schmelzen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz warm halten. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Ravioli darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen, anschließend herausheben und abtropfen lassen. Cranberrys und Pistazien hacken. Die Zwiebelravioli auf vorgewärmte Teller verteilen, mit der Käsesoße beträufeln, mit Cranberrys und Pistazien bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

Würzige Zutaten
toll kombiniert



Fruchtiges Festtagsbraten



Schweinebraten in Apfelwein mit Äpfeln und Mirabellen

Arrosto di maiale con sidro, mele e susine

FÜR 4-6 PERSONEN

1,5 kg Schweinelende mit Knochen • 1 EL natives Olivenöl extra • 250 ml Apfelwein • 150 ml Fleischbrühe • 4-5 kleine Äpfel • 250 g Mirabellen • 2 EL Apfelgelee • 1 Handvoll Lorbeerblätter* • 2-3 TL rosa Pfefferbeeren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Fleisch trocken tupfen, mit Küchengarn umbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter in heißem Öl rundherum scharf anbraten. Etwas Apfelwein dazugießen und den Braten ca. 90 Minuten abgedeckt garen, dabei den Braten regelmäßig mit dem übrigen Apfelwein und der Brühe übergießen.

2 Äpfel und Mirabellen waschen. Die Mirabellen nach Belieben entsteinen, die Äpfel in Spalten schneiden oder ganz lassen. Die Früchte nach ca. 45 Minuten der Garzeit um den Braten herum verteilen. Das Fleisch mit dem Gelee bestreichen und mit ein paar Lorbeerblättern belegen. Restliche Lorbeerblätter zu den Früchten geben. Alles mit rosa Pfefferbeeren würzen und zusammen fertig garen.

3 Bratensud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten vom Küchengarn befreien und in Scheiben schneiden, mit dem gebackenen Obst und dem Sud servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



*Wissenkunde

LORBEERBLÄTTER Bereits die alten Römer benutzten Lorbeer als Gewürz- und Heilpflanze. Als Symbol für Sieg, Ehre und Ruhm wurde aus ihm der Lorbeerkranz geformt und bei Feierlichkeiten überreicht. Die dunkelgrünen, im frischen Zustand etwas lederartigen Blätter stecken voller ätherischer Öle, die sich beim Garen entfalten. Da seine Würzkraft recht stark ist, sollte Lorbeer sparsam eingesetzt werden. Er wirkt antibakteriell, verdauungsfördernd und appetitanregend. Frische Blätter halten sich in ein feuchtes Tuch gewickelt einige Wochen im Kühlschrank.



Kabeljau mit Nusskruste auf Zucchinihörnchen

*Merluzzo in crosta di noci con pasta
alle zucchine*

FÜR 4 PERSONEN

50 g Haselnusskerne • 50 g Walnusskerne • 3 Stiele Basilikum • 2 getrocknete Aprikosen • 60 g frisch geriebener Parmesan • 6 EL natives Olivenöl extra • 3 Zucchini • 600 g Kabeljaufilet • 400 g Linguine • 1/4 Beet Kresse • 4-5 EL hochwertiges Basilikumpesto (Glas) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Nüsse hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen hacken. Aprikosen fein würfeln. Beides mit Nüssen, Parmesan, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Zucchini waschen und putzen. 1 Zucchini in Scheiben hobeln, die beiden übrigen mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden.

2 Fisch waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke teilen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Dämpfeinsatz geben. Jeweils leicht überlappend mit Zuchinischeiben belegen. Den Fisch über kochendem Wasser 5-6 Minuten dämpfen. Inzwischen den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Die Linguine nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Fischfilets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, die Nussmischung darauf verteilen und den Fisch 3-5 Minuten unter dem Grill gratinieren. Kresse vom Beet schneiden. Zucchini in ein Sieb geben, Linguine darüber abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Pesto, übriges Öl und etwas Kochwasser unter die Pasta-Zucchini-Mischung rühren. Pasta auf tiefe Teller verteilen, Fisch darauf anrichten und das Gericht mit Kresse garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Gebackenes Hähnchen mit Couscousfüllung und Auberginenbutter

Pollo arrosto ripieno di couscous con burro alle melanzane

FÜR 4 PERSONEN

1 Aubergine • 2 EL natives Olivenöl extra • 4 EL heller Balsamicoessig • 150 g weiche Butter • 1/2 Bund Petersilie • 2 Knoblauchzehen • 1 EL flüssiger Honig • 2 TL Ras el Hanout • 1/2 Biozitron (abgeriebene Schale und Saft) • 100 ml Hühnerbrühe • 100 g Couscous • 30 g Pistazienkerne • 50 g getrocknete Aprikosen • 1 Hähnchen (ca. 1,2 kg, küchenfertig) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Aubergine waschen, schälen und würfeln, in einem Topf in 1 EL heißem Öl kurz andünsten. Salzen, pfeffern und mit Balsamicoessig ablöschen. Abgedeckt in ca. 10 Minuten weich dünsten. Dann die Flüssigkeit verkochen lassen und die Aubergine auskühlen lassen. Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen hacken. Ausgekühlte Aubergine pürieren. Knoblauch schälen und dazupressen. Hälfte der Petersilie, Honig, 1 TL Ras el Hanout, Butter und Zitronenschale unterrühren. Auberginenbutter salzen, pfeffern, kalt stellen.

2 Brühe aufkochen, Couscous und übriges Ras el Hanout unterrühren. Vom Herd nehmen, 10 Minuten quellen lassen. Pistazien und Aprikosen hacken und wie die übrige Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer untermengen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchen trocken tupfen. Haut an Brust und Keulen vorsichtig vom Fleisch lösen, etwas Auberginenbutter hineingeben. Hähnchen mit Couscous füllen, an den Keulen zusammenbinden. Mit 1 EL Öl bestreichen, salzen und auf dem Rost (Fettpfanne darunter) 75–80 Minuten garen. Mit übriger Butter servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden

Rotbarsch-Ricotta-Ravioli mit Brokkoli

Ravioli di scorfano e ricotta con i broccoli

FÜR 4 PERSONEN

600 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 5 Eier • 0,1 g Safran • 1 EL Tomatenmark • 2 Knoblauchzehen • 1 Stiel Thymian • 750 g Rotbarschfilet (ohne Haut) • 100 g Butter • 600 g Ricotta • 2 Schalotten • etwas Öl zum Frittieren • 500 g Brokkoli (alternativ Stängelkohl) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 300 g Mehl, 3 Eier sowie 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Übriges Mehl, restliche Eier, Safran, 1/2 TL Salz und Tomatenmark ebenfalls zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung Knoblauch schälen und andrücken. Thymian waschen und trocken schütteln. Fischfilet waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Fisch mit Knoblauch und Thymian darin farblos anbraten. Etwas abkühlen lassen, den Fisch dann zerkleinern und mit Ricotta mischen. Masse salzen und pfeffern.

2 Beide Teige mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigbahnen längs halbieren und jeweils 1 hellen und 1 orangen Streifen leicht überlappend nebeneinander legen. Die Ränder leicht andrücken und den Teig mit dem Nudelholz noch mal ausrollen. Je 1 TL Fischfüllung mit ausreichend Abstand auf der Hälfte der Streifen verteilen, den Teig rund um die Füllung mit etwas Wasser bestreichen. Die übrigen Teigbahnen auflegen und gut andrücken. Mit einem gezackten Ravioli-Ausstecher Ravioli ausschneiden. Diese auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben und antrocknen lassen.

3 Inzwischen Schalotten schälen und klein würfeln. In 2 EL Mehl wälzen, in ein Sieb geben und das überschüssige Mehl abschütteln. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Schalotten darin goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Brokkoli putzen, in Röschen teilen und waschen. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, dann abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die übrige Butter aufschäumen lassen, den abgetropften Brokkoli darin schwenken, leicht bräunen und salzen. Die Ravioli im siedenden Brokkoliwasser einige Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Brokkoli und Butter darübergeben. Das Gericht mit frittierten Schalotten bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

Mit Liebe selbst
gemachte Ravioli





Wunderbare Kombination
unterschiedlicher Aromen

Festlicher Putenrollbraten mit Kartoffeln

Rollè di tacchino con patate

FÜR 4–6 PERSONEN

**3 Stiele Salbei • 1 Zwiebel • 2 EL Butter • 400 g Salsicce
2 EL Semmelbrösel • 600 g Putensteaks (aus der Brust)
200 g Pancetta in Scheiben • 250 g Cranberry-Chutney
(Seite 33) • 750 g festkochende Kartoffeln, am Vortag als
Pelkartoffeln gegart • 2 EL natives Olivenöl extra • etwas
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in der heißen Butter glasig dünsten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem geschnittenen Salbei in eine Schüssel geben. Salsicciabrät aus der Pelle dazudrücken, Semmelbrösel dazugeben, alles vermischen.

2 Putensteaks etwas flacher klopfen. Eine Kastenform (Länge ca. 30 cm) mit den Pancettascheiben auslegen. Diese sollten an den Seiten je 3–4 cm überhängen. Abwechselnd Brät, Putensteaks und 1/3 vom Chutney einschichten und dabei gut festdrücken, sodass keine Zwischenräume entstehen. Den Pancetta darüber einklappen und die Form in Alufolie wickeln. Ca. 60 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten backen. Kartoffeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. In den letzten 30 Minuten der Bratengarzeit mit in den Ofen geben und goldbraun backen. Den Braten aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einer Platte anrichten. Die Kartoffeln drum herum verteilen. Braten und Kartoffeln mit Salbeiblättern garniert servieren. Das übrige Cranberry-Chutney dazureichen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 60 Minuten
Kühlzeit**



Gefüllte Perlhuhnbrust mit cremigen Mangold-Linguine

*Petto di faraona ripieno con linguine
cremose alla bieta*

FÜR 4 PERSONEN

**20 g getrocknete Steinpilze • 2 Frühlingszwiebeln
60 g getrocknete Aprikosen • 7 EL natives Olivenöl
extra • 3 EL Marsala • 2 EL Semmelbrösel • 4 Perlhuhn-
brustfilets (mit Haut) • 1 rote Zwiebel • 2 Knoblauch-
zehen • 500 g Mangold • 400 g Linguine • 200 g Sahne
200 g Mascarpone • 1 TL Biozitrone Schale • 60 g Hasel-
nussblättchen, geröstet • etwas Salz und frisch gemah-
lener schwarzer Pfeffer**

1 Die Steinpilze in etwas kochendem Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Aprikosen hacken. Pilze abgießen, ausdrücken und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze, Aprikosen und das Weiße der Frühlingszwiebeln darin andünsten. Alles mit Marsala ablöschen, Flüssigkeit verkochen lassen. Frühlingszwiebelgrün, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer untermengen. Filets trocken tupfen, jeweils eine Tasche hineinschneiden. Masse hineingeben, Taschen mit Holzspießen verschließen. Filets in einer Pfanne in 4 EL Öl 10–14 Minuten braten.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Mangold waschen. Blätter in Stücke schneiden, Stiele hacken. Die Linguine nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Mangoldstiele darin andünsten. Mangoldblätter nach und nach dazugeben. Sahne ergänzen, alles aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mascarpone und Zitronenschale unterrühren, Soße salzen und pfeffern. Linguine abgießen und mit der Soße vermengen. Pasta und Fleisch auf Teller verteilen, mit Nüssen bestreut servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten**

RATGEBER TISCHKULTUR

Weihnachten naht – Zeit, sich über die Festtafel Gedanken zu machen. Wir zeigen, was es beim Tischdecken und -dekoriere zu beachten gilt

FESTLICH & STILVOLL



Entscheiden Sie sich beim **Eindecken der Tafel für einen Stil**, der durch kleine Farbakzente aufgelockert werden kann. Geschirr in sanften Naturtönen, das mit Naturmaterialien wie Zweigen, Kränzen, Zapfen und Holzelementen kombiniert wird, sorgt für eine **entspannte, zeitlos schicke Atmosphäre**. Eine hübsche Auswahl an Geschirr (Serie „re:glaze“), passenden Kerzenständern und niedlichen Holzbäumchen finden Sie unter **www.asa-selection.com**



SERVIETTEN UND TISCHKÄRTCHEN

Stoffware Decken Sie den Tisch am besten mit wiederverwendbaren Stoffservietten ein. Diese können Sie nach Belieben klassisch falten oder mit kleinen Zweigen, Trockenblumen, Glöckchen oder Baumanhängern aufhübschen. Holzwäscheklammern, Kordeln oder Serviettenringe eignen sich zur Befestigung.

Wegweiser Mit kleinen Namenskartchen findet jeder Gast schnell seinen oder ihren Platz, kann dort persönliche Sachen ablegen und es sich bequem machen. Passen Sie die Platzkartchen dem Stil der übrigen Tischdeko an und befestigen Sie sie z. B. an der Serviette, dem Glas oder dem Gastgeschenk.

FRISCHER AKZENT

Blumen und Pflanzen bringen gute Laune, Farbe und Abwechslung auf den Tisch. Während der Adventszeit eignen sich besonders Amaryllis, Christrosen, Weihnachtssterne, Ilex sowie Tannenzweige. Am 4. Dezember **Barbarazweige** schneiden, damit diese pünktlich zu Weihnachten blühen.



Gastgeschenk

Heißen Sie die Gäste besonders **liebevoll willkommen** und überraschen Sie sie mit einem kleinen Gastgeschenk am Platz. Verpacken Sie z. B. einige Weihnachtsplätzchen in Papiertüten oder Schachteln oder verschenken Sie Gläschen mit einer selbst gemachten Mischung für heiße Schokolade.



STRESSFREI ABNEHMEN – SO LEICHT WIE NIE –

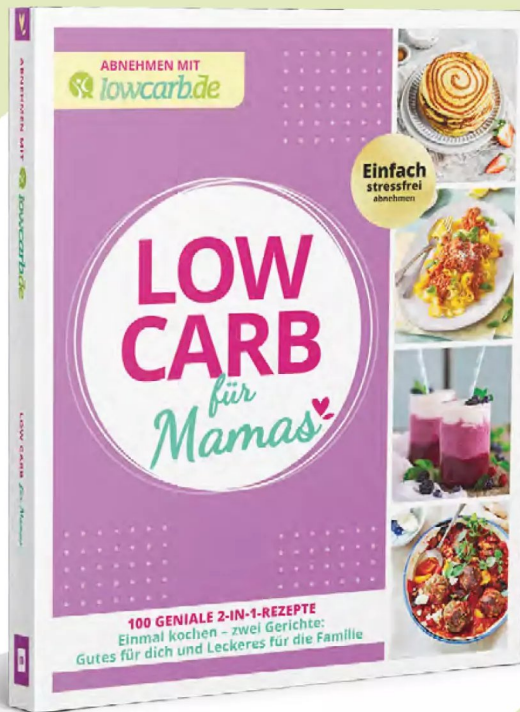
EXTRA:

Gratis-Downloads
auf lowcarb.de
im Buch



VIELE VORTEILE

- Geld und Zeit sparen
- Deine Nerven schonen
- Alle essen gesünder
- Du fühlst dich viel besser



ISBN: 978-3-96417-269-3

100 Rezepte

nach der cleveren 2-in-1-Formel



NEU!
14,99 €



ISBN: 978-3-96417-213-6

ISBN: 978-3-96417-194-8

ISBN: 978-3-96417-172-6

ISBN: 978-3-96417-238-9

ISBN: 978-3-96417-249-5

Jetzt Low Carb-Kochbücher bestellen unter:
www.falkemedia-shop.de/lcbuecher



amazon.de

AUCH ÜBERALL IM
BUCHHANDEL:
bücher.de

Thalia
OSIANDER.de

Hugendubel
Das Lesen ist schön
Myerscho.de



DESSERT DELIZIOSI



Edle Desserts

Diese feinen Nachspeisen sind das geschmackliche Highlight des Weihnachtsmenüs. Mit **PANNACOTTA, TIRAMISU & SEMIFREDDO** sorgen Sie für den runden Abschluss und begeistern alle am Tisch

FOTOS: Getty Images/Stock/Getty Images Plus/Imekache (1); © StockFood/Morgans, Gareth (1); © StockFood/Immediate Media/food (1); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Ira Leoni (1)
ILLUSTRATION: Getty Images/Stock/Getty Images Plus/Dorpong Sontakorn (1)



TARTUFO-SEMIFREDDO

mit Feigen

Rezept auf Seite 52



Der Star auf der
Adventstafel

Baiser-Weihnachtsbaum

Albero di Natale di meringa



FÜR 10–12 PERSONEN

**8 Eiweiß • 500 g Zucker • 80 g gehackte Pistazien
200 g Mascarpone • 600 g Crème double • 80 g Puderzucker • 1/2 TL Rosenwasser • 80 g Granatapfelkerne
100 g Lokum (alternativ kandierte Früchte nach Wahl)
80 g goldfarbene Zuckerperlen • 30 g kandierte Rosenblütenblätter**

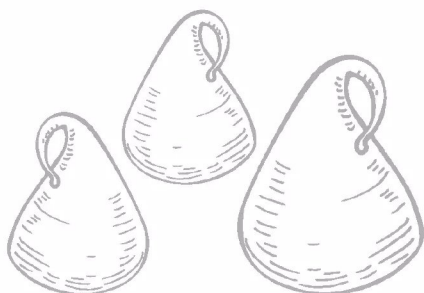
1 Eiweiß und Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auf 72 °C aufschlagen (Zuckerthermometer verwenden). Anschließend kalt rühren, bis sich feste Spitzen bilden. Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

2 Auf einem Bogen Backpapier drei Kreise (Ø 8, 10 sowie 12 cm) aufzeichnen und auf einem zweiten Bogen zwei Kreise (Ø 14 und 16 cm). Das Papier jeweils wenden und auf je 1 Backblech legen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und entlang jedes Kreises dicht an dicht Tupfen aufspritzen. Zum Schluss noch einen kleinen Kreis mit 5–6 Tupfen sowie 1 einzelnen Tupfen aufspritzen. Die Tupfenkreise mittig mit der übrigen Masse füllen und diese vorsichtig glatt streichen.

3 Die Tupfen mit der Hälfte der Pistazien bestreuen. Das Baiser im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, ggf. die kleineren Kreise nun aus dem Ofen nehmen. Die großen Kreise in weiteren ca. 30 Minuten fertig backen. Die Baisers mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

4 Für die Creme Mascarpone, Crème double, Puderzucker sowie Rosenwasser in einer Schüssel luftig aufschlagen. Die größte Baiserscheibe auf eine Tortenplatte legen. Mittig vorsichtig mit Creme bestreichen und mit einigen Pistazien, Granatapfelkernen und zerkleinertem Lokum bestreuen. Mit den nächstgrößeren Baiserböden ebenso verfahren, alle Schichten füllen und aufeinandersetzen. Mit dem einzelnen Tupfen abschließen. Den fertigen Baiser-Weihnachtsbaum mit Zuckerperlen, Rosenblütenblättern und nach Belieben mit einem (Zucker-)Stern garnieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden Kühlzeit**



Bratapfeltiramisu im Glas

Tiramisù alle mele cotte nel bicchiere

FÜR 4 PERSONEN

**600 g säuerliche Äpfel • 150 ml Apfelsaft • 2–3 EL brauner Zucker • 2 EL Biozitroneisapfel • 1 TL Zimtpulver • 1 Prise Gewürznelkenpulver • 250 g Mascarpone • 150 g Joghurt
200 g Sahne • 50 g Zucker • 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 100 ml Espresso, abgekühlt • 3–4 EL Amaretto
150 g Kekse nach Wahl (z.B. Haferkekse oder Cantuccini)**

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Apfelsaft, braunen Zucker, Zitronensaft, Zimt- und Gewürznelkenpulver untermengen. Alles im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Das Kompott aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

2 Für die Creme Mascarpone und Joghurt glatt rühren. Sahne mit Zucker und Vanillemark steif schlagen und unter die Mascaronemischung heben.

3 Espresso und Amaretto verrühren. Kekse grob zerbrechen. Zuerst 1 Schicht Kekse in 4 Gläser (à 300–400 ml) geben und mit etwas Esspressomischung beträufeln. Dann 1 Schicht Creme und Kompott darauf verteilen. Erneut abwechselnd Kekse, Esspressomischung, Creme und Kompott einschieben. Das Bratapfeltiramisu vor dem Servieren mindestens 60 Minuten kalt stellen.

TIPP: Wenn es etwas schneller gehen soll, können Sie das Apfelkompott mit den Gewürzen auch auf dem Herd zubereiten. Wer mag, rührt vor dem Garen noch je 50 g Rosinen und Mandelstifte unter die Apfelmischung. Auch 75 g grob geraspelte Marzipanrohmasse verfeinert den Geschmack.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit**



Pandoro mit Semifreddo-Füllung

Pandoro farcito di semifreddo

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Pandoro (ca. 750 g, alternativ 1 Panettone) • 40 g Kakao-pulver • 3 EL Milch • 120 g Zartbitterschokolade • 200 g Ricotta • 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 50 g Puder-zucker • 40 g Mandelkerne • 40 g kandierte Zitrusfrüchte • 1 EL Pistazienkerne • 4 Eiweiß • 1 Prise Salz • 350 g Sahne • 3 EL Amaretto

1 Den Boden des Pandoro ca. 1 cm dick abschneiden. Den Kuchen, bis auf einen ca. 1 cm dicken Rand, sehr vorsichtig aushöhlen. Das Innere anderweitig verwenden.

2 Kakaopulver und Milch unter Rühren in einem Topf kurz erwärmen, die entstandene Paste anschließend auskühlen lassen. Die Schokolade hacken. Ricotta, Vanille-mark und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Mandeln, Zitrusfrüchte und Pistazien hacken.

3 Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Sahne in einer separaten Schüssel ebenfalls steif schlagen. Beides unter die Ricottacreme heben. Die Masse halbieren. Unter 1 Hälfte Kakaopaste und 40 g gehackte Schokolade heben. Unter den Rest Amaretto, Mandeln sowie gehackte kandierte Zitrusfrüchte heben. Den ausgehöhlten Pandoro mit der Öffnung nach oben auf eine Platte setzen. Die helle Masse in den Kuchen füllen, mit der Schokomasse bedecken. Den Boden des Pandoro wieder auflegen und den Pandoro mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 6 Stunden einfrieren.

4 Die übrige Schokolade schmelzen. Den gefrorenen Pandoro mit dem Boden nach unten auf eine Kuchenplatte setzen und mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln. Mit den Pistazien bestreuen und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit**

Nugat-Pannacotta

Panna cotta al gianduia

FÜR 4 PERSONEN

5 Blatt Gelatine • 100 g Nuss-Nugat* • 400 g Sahne • 200 ml Milch • 60 g Zucker • 1 TL Vanilleextrakt • 4 EL Mandelblättchen • 1 TL Kakaopulver

1 Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Nugat würfeln. Sahne und Milch mit 40 g Zucker, Vanilleextrakt und Nugat unter Rühren in einem Topf erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mischung kurz abkühlen lassen und in 4 Dessertgläser (à ca. 200 ml) füllen. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

2 Übrigen Zucker und 2 EL Wasser in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Mandelblättchen kurz untermischen. Die Masse in 4 kleinen Häufchen auf einen Bogen Backpapier setzen und auskühlen lassen.

3 Die Nugat-Pannacotta aus dem Kühlschrank nehmen, mit Kakaopulver bestäuben und mit den karamellisierten Mandeln garnieren. Das Dessert sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit**



* Wasenkunde

NUSS-NUGAT Die dunkelbraune Konfektmasse stammt ursprünglich aus Turin, wo teure Schokolade mit gemahlene Nüssen gestreckt wurde. Charakteristisch für Nuss-Nugat ist der intensive Haselnussgeschmack und der zarte Schmelz im Mund, der durch die enthaltenen Nussöle zustande kommt. Das Verhältnis von Nüssen, Schokolade und Zucker kann variieren und für unterschiedliche Konsistenzen sorgen. Im Handel ist klassischer Nugat als schnittfester Block erhältlich. Bei Kühlung lässt er sich gut schneiden, für eine streichfähige oder flüssige Verwendung können Sie ihn über einem heißen Wasserbad schmelzen.



Herrlich sahnig
und aromatisch!



Kleine süße
Prachtstücke

Blätterteigtörtchen mit Maroni und Baiserhaube

Tortine di sfoglia meringate alle castagne

FÜR 12 STÜCK

1 Rolle Blätterteig (à 270 g, Kühlregal) • 30 g Butter, zerlassen • 250 g Puderzucker • 4 Eiweiß • 1 TL Speisestärke • 1 TL Apfelessig • 100 g Sahne • 150 g Mascarpone • 1 TL Vanilleextrakt • 100 g Maronipüree (Dose) 200 g kandierte Maroni („Marrons glacés“)

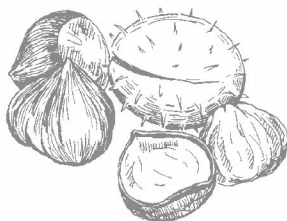
1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen und 24 Kreise (Ø à ca. 6 cm) ausstechen. Auf das Blech legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit 1–2 EL Puderzucker bestäuben. Im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

2 Für das Baiser das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Nach und nach 200 g Puderzucker dazusieben und die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt. Die Speisestärke darüber sieben, den Essig dazugeben und alles unterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.

3 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein weiteres Backblech mit Backpapier belegen. Die Baisermasse in 12 spitzen Häufchen auf das Blech spritzen, in ca. 10 Minuten leicht goldbraun backen. Ebenfalls auskühlen lassen.

4 Sahne, Mascarpone, Vanille und Maronipüree in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Hälfte der Blätterteigkreise mit jeweils einigen kandierten Maroni belegen und mit der Creme bestreichen. Je mit 1 Blätterteigkreis bedecken und jeweils 1 Baiserhäubchen daraufsetzen. Törtchen mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **80 Minuten**



❁ Variante

LUST AUF ABWECHSLUNG? Anstelle der kandierten Maroni können Sie gut abgetropfte Amarenakirschen aus dem Glas verwenden. Frische, in kleine Stücke geschnittene Feigen passen ebenfalls wunderbar zum Maroniaroma in der Creme. Wer für etwas zusätzlichen Biss sorgen will, rührt noch 50 g geröstete, gehackte Haselnüsse (alternativ Pinienkerne) unter die Maronicreme.



Vegane Schokoladenmousse mit Salz-karamellsoße & Kirschkompott

Mousse al cioccolato vegana con salsa al caramello salato e composta di ciliegie

FÜR 4 PERSONEN

200 g vegane Zartbitterschokolade • 400 g Seidentofu • 2 TL Kakaopulver • 130 g Zucker • 200 g Sojasahne zum Aufschlagen • 1/2 TL grobes Meersalz zzgl. 1 Prise zum Bestreuen • 350 g Kirschen (Glas) • 2 TL Speisestärke • 1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 1 TL abgeriebene Bioorangenschale • 2 EL vegane Schokoladenraspel

1 Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Seidentofu, Kakao und 30 g Zucker fein pürieren. Geschmolzene Schokolade dazugeben und alles zügig zu einer cremigen Masse mixen. Diese in eine Schale füllen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

2 Für die Karamellsoße den restlichen Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Topf vom Herd nehmen und die Sojasahne unter Rühren hineingießen. Topf wieder auf den Herd stellen und die Soße köcheln lassen, bis sich das Karamell darin aufgelöst hat. 1/2 TL Meersalz unterrühren und die Karamellsoße abkühlen lassen.

3 Für das Kompott Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft auffangen. 3 EL Saft und Speisestärke verrühren. Restlichen Saft, Vanillemark und Orangenschale in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Stärkemix unter Rühren dazugießen und alles erneut aufkochen. Vom Herd nehmen, Kirschen unterrühren. Kompott direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Aus der Mousse Nocken abstechen, mit Kirschkompott und Karamellsoße auf Tellern anrichten. Mit etwas Meersalz sowie Schokoraspeln bestreuen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **45 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit**



Tartufo-Semifreddo mit Feigen

Semifreddo tartufo con i fichi

FÜR 4 PERSONEN

70 g Haselnuskerne • 4 Eigelb • 175 g Zucker • 500 g Sahne • 3 EL Amaretto • 8 EL Kakaopulver • 3 EL Puderzucker • 100 g Zartbitterschokolade • 300 ml Rotwein • 1 TL Balsamicoessig • 4-6 Feigen

1 Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Nüsse sehr fein mahlen. 2 Eigelb mit 50 g Zucker und 2 EL Wasser in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Masse in einem Eiswasserbad kalt schlagen. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Nüsse und Amaretto ebenfalls unterheben. Nussmasse in die Form geben, abgedeckt 90 Minuten anfrieren.

2 4 EL Kakaopulver, 100 g Sahne und Puderzucker in einer Schüssel kurz glatt rühren. Angefrorene Nusseis-
masse aus dem Tiefkühlschrank nehmen, mit einem Löffel der Länge nach eine Mulde hineindrücken. Die Schokosoße hineingeben und alles weitere 90 Minuten anfrieren. Inzwischen die Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. 2 Eigelb mit 50 g Zucker und 2 EL Wasser über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Masse in einem Eiswasserbad kalt schlagen. Die übrige Sahne steif schlagen und mit der Eigelbmasse vermengen. Schokolade und übriges Kakao-
pulver unterrühren. Die Schokoeismasse in die Form geben, glatt streichen, alles abgedeckt über Nacht gefrieren lassen.

3 Rotwein, Essig und 75 g Zucker in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Inzwischen die Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden, dann in der RotweinsöÙe schwenken. Das Semifreddo auf eine Platte stürzen, von der Folie befreien und mit den Rotweifeigen servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 11 Stunden Kühlzeit**

Trifle mit pochierten Birnen

Trifle alle pere cotte

FÜR 6-8 PERSONEN

200 g Biskuitboden • 10 Blatt Gelatine • 400 ml Apfelsaft • 400 ml Rotwein • 1 Sternanis • 3 Gewürznelken • 6 kleine Birnen* • 400 g Sahne • 50 g Puderzucker • 2 TL Vanilleextrakt • 3-4 Kekse nach Wahl (z. B. Lebkuchen oder Amarettini) • 30 g kandierter Ingwer • 30 g Schokoladenspäne

1 Den Boden einer großen Glasschale (Ø ca. 20 cm) mit Biskuit auslegen, diesen dazu ggf. in Stücke brechen und dicht an dicht flach drücken. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.

2 Apfelsaft und Wein in einem Topf mit Sternanis und Gewürznelken aufkochen. Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in den Sud legen und 5-8 Minuten pochieren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen.

3 Die Birnen an den Rand der Glasschale stellen und den Rest in der Mitte verteilen. Ca. 1/3 des lauwarmen Suds angießen, sodass die Birnen aufrecht stehen bleiben. Alles ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, sodass das Gelee anzieht. Dann den übrigen Sud angießen und alles mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Die Sahne mit Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel steif schlagen. 1 dünne Schicht Sahne auf das Gelee streichen und den Rest wolkig daraufhäufen. Kekse und kandierten Ingwer hacken und wie die Schokoladenspäne darüberstreuen. Das Dessert servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 3,5 Stunden Kühlzeit**



Wissenkunde

BIRNEN Das Kernobst mit wenig Fruchtsäure ist auch für empfindliche Mägen gut verträglich. Achten Sie beim Kauf auf eine glatte, unbeschädigte Schale. Die mitunter auftretenden braunen Flecken auf der Schale („Berostung“) sind kein Zeichen von schlechter Qualität, sondern sortenabhängig. Reife Früchte sollten im Kühlschrank gelagert werden, unreife Birnen reifen bei Zimmertemperatur nach.

Ein Dessert für
viele Gäste
/





RATGEBER MENÜS



Für jeden Geschmack und jedes Bedürfnis etwas Passendes: Wir präsentieren Ihnen neun kreative Menüempfehlungen für das Weihnachtsfest

MIT RUHE UND PLANUNG

Ob mehr Aufwand oder weniger, ob ausgefallen oder klassisch, egal für welche Art von Weihnachtsmenü Sie sich am Ende entscheiden, die Hauptsache ist, dass Sie einen guten Ablaufplan entwickeln, alle Zutaten griffbereit sind und Sie entspannt bleiben.

So haben Sie und Ihre Gäste eine gute Zeit. Wir wünschen ein besinnliches Beisammensein!



VEGANES MENÜ

Hochgenuss ohne tierische Zutaten erwartet Sie in diesen drei Gängen.



Vegane Schalottenküchlein (Seite 14)

Veganes Schwarzwurzelrisotto
mit Granatapfeln (Seite 29)

Vegane Schokoladenmousse mit
Salzkaramellsoße & Kirschkompott
(Seite 51)

VEGETARISCHES MENÜ

*Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten mal
drei ganz ohne Fleisch und Fisch.*



Topinambur-Cremesuppe (Seite 18)

Steinpilz-Maroni-Conchiglioni mit
Zucchini Gemüse & Parmesancreme
(Seite 26)

Tartufo-Semifreddo mit Feigen
(Seite 52)

FEINES FISCHMENÜ

*Meeresfrüchte und Fisch gefolgt von
einem süßen Abschluss – delizioso!*



Pikante Garnelen und Jakobs-
muscheln mit Brotsticks (Seite 13)

Kabeljau mit Nusskruste auf
Zucchini pasta (Seite 37)

Trifle mit pochierten Birnen
(Seite 52)

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

RAFFINIERTES MENÜ

Beeindruckend lecker wird es mit diesem pfiffigen Dreiergespann.

VORSPEISE



HAUPTGERICHT



DESSERT



Filoteigkörnchen mit Pennette, Fischfilet und Bottarga (Seite 18)

Sous-Vide-Rindermedaillons mit Polentasternen und Karottensalat (Seite 30)

Blätterteigtörtchen mit Maroni und Baiserhaube (Seite 51)

UNKOMPLIZIERTES MENÜ

Perfekte Speisenfolge für alle, die es entspannt und stressfrei mögen.



Crostini mit Rinderfilet, Rucola und Blauschimmelkäse (Seite 17)

Festlicher Putenrollbraten mit Kartoffeln (Seite 41)

Bratapfeltiramisu im Glas (Seite 47)

MENÜ MIT BESONDEREN AROMEN

Überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser außergewöhnlichen Komposition.



Gebackenes Reisbällchen auf Radicchiosalat (Seite 17)

Rotbarsch-Ricotta-Ravioli mit Brokkoli (Seite 38)

Baiser-Weihnachtsbaum (Seite 47)

GUT VORZUBEREITENDES MENÜ

Mit diesem Menü haben Sie clever vorgesorgt und mehr Zeit für die Liebsten.



Panettone-Sandwichtorte mit Lachs, Thunfisch und Gurke (Seite 13)

Hirschragout mit Mafaldine und Cranberry-Chutney (Seite 33)

Nugat-Pannacotta (Seite 48)



LOMBARDISCHES MENÜ

Intensive Geschmacksaromen lassen von Natale in Norditalien träumen.



Leichtes Vitello tonnato (Seite 70)

Ossobuco mit Safranrisotto (Seite 73)

Panettonepudding mit Schoko- soße (Seite 73)



TOSKANISCHES MENÜ

Vielfältig wie die Region präsentiert sich dieses schmackhafte Trio.



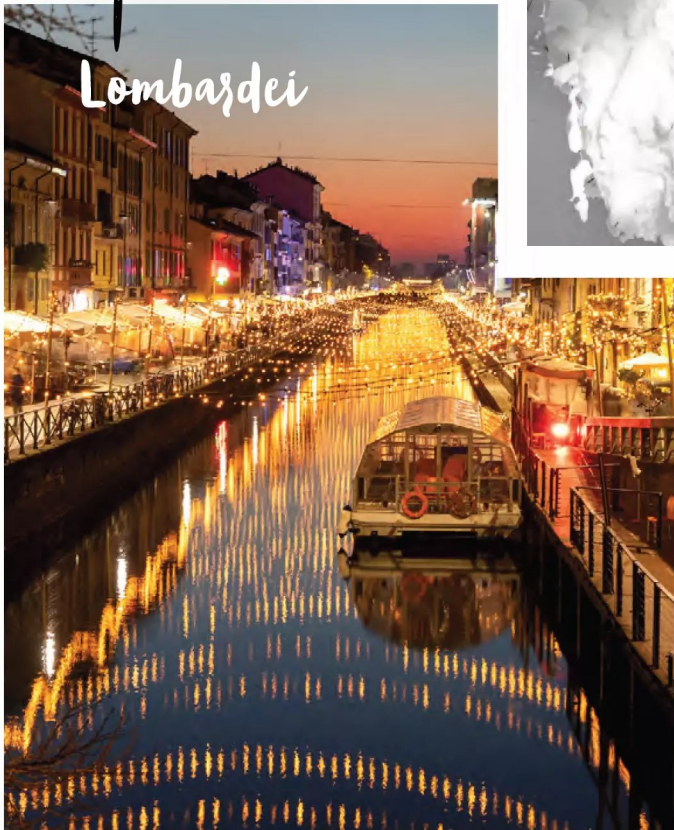
Artischockenrisotto (Seite 65)

Rindfleisch Eintopf mit Gremolata (Seite 62)

Mandeltarte mit Mascarpone und Orangenmarmelade (Seite 66)



A top-down view of a white ceramic plate with a blue floral and vine pattern around the rim. On the plate is a serving of rice mixed with yellow vegetables (possibly corn or bell peppers) and small pieces of meat. The dish is garnished with black pepper. A silver fork is placed on the left side of the plate, partially overlapping the food. The plate sits on a dark wooden surface.



ZEITENWAHRER Südlich von Livorno errichteten die Medici im 16. Jahrhundert das Castello del Boccale als imposante Festungsanlage



Winter, Wein und Trüffel

TOSKANA



Zwischen tyrrhenischer Küste, den Gipfeln des Apennin sowie malerischen Weinbergen, Olivenhainen und Zypressenalleen lockt die Toskana mit ihren Winterreizen

Wer an die Toskana denkt, denkt unweigerlich an sonnenverwöhnte Strände, leuchtendes Abendrot und aromatische Rotweine, deren Trauben im Herzen Italiens reifen. Im Winter entfaltet die beliebte Urlaubsregion ihren ganz eigenen Charme. Die sanften Hügel, Olivenhaine und Weinberge werden nun in märchenhaftes Weiß gehüllt. Nebel, der über die Weinberge kriecht, und mit Frost bedeckte Reben werden zur bizarren Naturschönheit. Viele Weingüter sind das ganze Jahr geöffnet. Im Winter bieten sie die Möglichkeit, eine Weinverkostung in persönlicherem Rahmen zu erleben und dabei den Gaumen mit den Aromen von Sangiovese, Brunello di Montalcino und anderen toskanischen Kostbarkeiten zu verwöhnen. Auch die ikonischen Olivenhaine und Zypressenalleen der Toskana sind jetzt mindestens so bezaubernd wie im Sommer. Das Licht der tief stehenden Sonne lässt sie golden strahlen.

In den Apenninen wartet wahre Winterwonne. Die toskanischen Apenninen bilden mit ihren verschneiten Gipfeln und Wäldern eine zauberhafte Kulisse für Wanderungen. Der Nationalpark Foreste Casentinesi, Monte Falterona Campigna ist ein beliebtes Ziel für Winterwanderer. Wer den Adrenalinkick sucht, findet ihn in den Skigebieten wie Abetone und Monte Amiata. Müde Muskeln werden in den Thermalquellen in Bagno Vignoni, Saturnia oder Petriolo wieder munter. Hier genießen Badende während des Aufwärmens die Aussicht auf die winterliche Landschaft.

Die Trüffelsaison erreicht im Winter in der Toskana ihren Höhepunkt. Auf einer geführten Tour erleben Interessierte die faszinierende Kunst der Trüffelsuche mit speziell ausgebildeten Hunden. Nach dem quirligen Sommer kehrt in den Städten Ruhe ein. Berühmte Sehenswürdigkeiten wie der schiefe Turm von Pisa, die Piazza del Campo in Siena oder der Dom in Florenz oder können im Winter ohne Trübel erkundet werden. Im Advent sind Städte und Dörfer mit Weihnachtslichtern geschmückt. Auf den Weihnachtsmärkten in Florenz, Lucca, Siena und Montepulciano kommt festliche Stimmung auf. Buon Natale in der Toskana!



VÄTERCHEN FROST zeichnet ein malerisches Winterwunderbild in die sanfte Hügellandschaft der toskanischen Weinberge (o.) **WEIHNACHTLICH** erstrahlt Florenz (u.), die Hauptstadt der Toskana, im Advent und lädt zum Citytrip





AUGENSCHMAUS Ein Hingucker ist der Dom zu Florenz (o.) mit seiner Renaissancekuppel **SPOT ON** Zum alljährlichen Festival der Lichter erstrahlt die Ponte Vecchio in Florenz (M.) in wechselndem Glanz **BUMMELIG** geht es im Advent auf dem gemütlichen Weihnachtsmarkt in Montepulciano zu (u.)



Rindfleischintopf mit Gremolata

Spezzatino con gremolata

FÜR 6-8 PERSONEN

**1 rote Zwiebel • 5 Karotten • 5 Stangen Staudensellerie
3 Knoblauchzehen zzgl. 1/2 Knoblauchknolle (waagrecht
halbiert) • 1/2 Bund Thymian • 800 g Rindfleisch • 1 EL Mehl
4 EL natives Olivenöl extra • 4 Lorbeerblätter • 1 TL Pfeffer-
körner • 700 ml kräftiger Rotwein • 500 g kleine fest-
kochende Kartoffeln • 300 g Schalotten • 1 Bund Petersilie
2 Biozitronen (abgeriebene Schale) • etwas Salz und frisch
gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stange Sellerie und 1 Knoblauch-
zehe schälen, putzen, ggf. waschen und sehr fein würfeln.
Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen abzup-
fen. Rindfleisch trocken tupfen und in 3 cm große Stücke
schneiden. Fleisch und Mehl in eine große Schüssel geben.
Die Schüssel kräftig rütteln, damit das Fleisch gleichmäßig
dünn von Mehl bedeckt wird. Alternativ Mehl und Fleisch
in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und schütteln.
2 EL Öl in einem Schmortopf (mit Deckel) erhitzen, Fleisch
darin portionsweise rundum scharf anbraten, dann aus dem
Topf nehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.

2 Den Topf nicht säubern. Das restliche Öl hineingeben,
Zwiebel, Karotte, Staudensellerie und Knoblauch sowie
1 Prise Salz dazugeben und alles vermengen. Das Gemüse
bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten
schmoren, bis es weich wird. Das gebratene Fleisch wieder
in den Topf geben. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Thymian
und 1 großzügige Prise Salz hinzufügen. Alles einige Minu-
ten braten, sodass sich die Aromen allmählich verbinden.
Die Hälfte des Weins und 500 ml Wasser dazugießen. Dann
die halbierte Knoblauchknolle und 1 weitere kräftige Prise
Salz dazugeben. Den Eintopf bei halb geschlossenem Deckel
90 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Gelegentlich
umrühren und ggf. etwas mehr Wasser ergänzen.

3 Übrige Karotten, restlichen Sellerie, Kartoffeln und
Schalotten schälen, putzen und ggf. waschen. Karotten
und Sellerie in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kartoffeln
halbieren. Am Ende der Garzeit den restlichen Wein und
weitere 500 ml Wasser zum Eintopf gießen. Karotten, Sel-
lerie, Kartoffeln und Schalotten hinzufügen. Die Garflüs-
sigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken. Deckel auflegen
und alles bei kleiner Hitze 60 Minuten schmoren. Den Ein-
topf danach 60 Minuten bis 2 Stunden durchziehen lassen.
Die Lorbeerblätter entfernen. Übrigen Knoblauch schälen
und fein hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln.
Blättchen hacken und mit Knoblauch und Zitronenschale
vermengen. Den Eintopf damit bestreuen und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 3,5 Stunden zzgl. mindes-
tens 60 Minuten Ruhezeit**



Wärmt und
spendet Kraft



Aromatisch und
cremig

Artischockenrisotto

Risotto ai carciofi

FÜR 6 PERSONEN

**1 Biozitrone • 8 große, stachelige sardische Artischocken (alternativ 6 runde Artischocken) • 1 Gemüsebrühwürfel
50 g Butter • 6 EL natives Olivenöl extra • 1 rote Zwiebel, gewürfelt • 2 Knoblauchzehen, geschält • 500 g Risotto-
reis • 200 ml Weißwein • 80 g frisch geriebener Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen, Saft und ausgepresste Zitronenhälfte ins Wasser geben. Außenblätter der Artischocken abziehen, den Stiel schälen. Das Fruchtfleisch mit der anderen Zitronenhälfte einreiben. Den oberen Teil der Artischocken abschneiden. Artischocken längs vierteln, vom Heu befreien und längs in Spalten schneiden. Sofort ins Zitronenwasser geben. Die Stiele in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann ebenfalls ins Zitronenwasser geben.

2 500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Brühwürfel und die Hälfte des Zitronenwassers dazugießen. 25 g Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und 1 Prise Salz dazugeben, Zwiebel glasig dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten, die Artischockenstücke dazugeben, alles bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten braten. Restliches Zitronenwasser abseihen und zur Brühe geben. Reis unter die Artischocken rühren. Wein angießen und unter Rühren verkochen lassen. Dann 1 Kelle Brühe dazugeben und unter Rühren verkochen lassen. Nach und nach heiße Brühe ergänzen, sobald die Flüssigkeit verkocht ist. Auf diese Weise das Risotto unter Rühren garen, bis es al dente ist. Übrige Butter und Parmesan unterrühren. Risotto mit Pfeffer würzen und 1 Minute ruhen lassen, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



IM AUGEN DER MEDICI Über den Dächern Volterras, das für seinen Alabaster bekannt ist, errichtete die Dynastie eine imposante Festung, die heute als Gefängnis dient



Schweinelenendenbraten mit Trockenpflaumen und Pinienkernen

Arista al forno con prugne e pinoli

FÜR 6 PERSONEN

**700 g Bioschweinelenende ohne Knochen (vom Metzger überschüssiges Fett oder Schwarte entfernen lassen)
2 Knoblauchzehen, ungeschält, mit einem Messerrücken leicht zerdrückt • 3 Zweige Rosmarin • etwas Salz • 250 g
Trockenpflaumen, grob gehackt • 10 EL natives Olivenöl
extra • 50 g Pinienkerne, geröstet**

1 Fleisch trocken tupfen und auf die zerdrückten Knoblauchzehen und 1 gewaschenen Rosmarinzweig in einen Bräter legen. Rundum mit Salz würzen, dann abdecken und 60 Minuten ruhen lassen. Übrigen Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln hacken. Pflaumen, Rosmarin und 1 Prise Salz in einer Schale mischen. Fleisch herausnehmen und mit einem scharfen Messer rundum einschneiden (1 cm breite und tiefe Einschnitte), nicht durch das Fleisch hindurchschneiden. Die Einschnitte mit dem Pflaumen-Rosmarin-Mix füllen. Reste der Mischung beiseitestellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Die Reste der Pflaumen-Rosmarin-Mischung zu Knoblauch und Rosmarinzweig in den Bräter geben. Fleisch darauflegen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Im heißen Ofen 20 Minuten garen. 250 ml Wasser angießen und den Braten mit Alufolie abgedeckt 60 Minuten weitergaren. Gelegentlich mit dem Bratensud übergießen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden, mit Bratensud beträufeln, mit Pflaumenmix und Pinienkernen getoppt servieren.

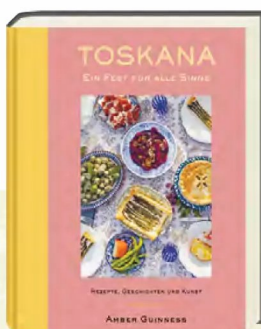
♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 80 Minuten
Ruhezeit



Himmlisch fruchtig-nussiges Gebäck aus der Toskana: **CROSTATA ALL'ARANCIA**



PUDERWEICH In den Wintermonaten wird der Nationalpark Foreste Casentinesi (o.) zur Zuckerwatte-Schneelandschaft. Ab in die Stiefel, Freunde der Wanderslust!



REDAKTIONSTIPP

Die hier vorgestellten und viele weitere Rezepte präsentiert Amber Guinness, die in der Toskana aufwuchs, in ihrem Buch „Toskana – Ein Fest für alle Sinne“. Im Bauernhaus ihrer Kindheit hat sie heute eine Malschule eingerichtet. Kunstvoll sind auch ihre Rezept- und Menükreationen. In ihrem Buch lässt sie die Lesenden mit Freude an ihrem gastgebenden Talent teilhaben.

ars vivendi Verlag, 38 Euro

Mandeltarte mit Mascarpone und Orangenmarmelade

Crostata all'arancia, mascarpone e mandorle

FÜR 1 TARTE (Ø CA. 25 CM)

2 Eigelb • 60 g feiner Zucker • 1 Prise Salz • 240 g Mehl (Tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 140 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 60 g Mandeln, grob gehackt • 150 g Frischkäse • 150 g Mascarpone 300 g Orangenmarmelade

1 Eigelbe und 2 EL eiskaltes Wasser in einer Schale verquirlen und kalt stellen. Zucker, Salz und Mehl in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter sowie gekühlten Eigelbmix dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 30–60 Minuten kalt stellen. Boden einer Tarteform (Ø ca. 25 cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Tarteform mindestens 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, bis sich der Teig fest anfühlt – so schrumpft er beim Backen nicht.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 15 Minuten blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teig 10–15 Minuten weiterbacken. In der Form auskühlen lassen. Mandeln auf einem Blech verteilen, 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Auskühlen lassen. Frischkäse und Mascarpone verrühren. Die Creme auf den Teigboden streichen. Tarte 60 Minuten kalt stellen, dann Marmelade darauf verstreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Tarte gekühlt servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 2,5 Stunden Kühlzeit**



Eine Tarte
voller Glück

WEISSE WINTERPRACHT

Das verwunschene Tal Val di Rezzalo liegt in unberührtem Dornröschenschlaf und lädt zu herrlichen Winterwanderungen ein



Winterzauber in der LOMBARDEI

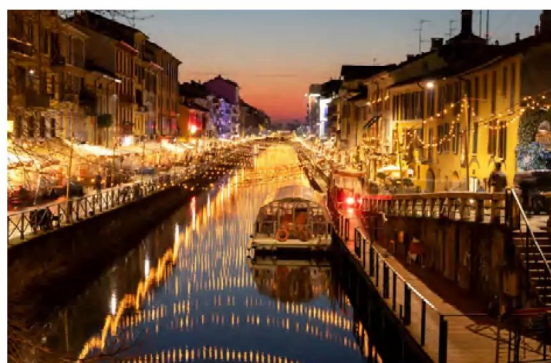


Alpine Gipfel, still ruhende Seen und Weihnachtsmärkte wie aus dem Märchenbuch. Was braucht das Reiseherz im Winter mehr?

Die Lombardei wartet Besuchern im Winter mit zahlreichen guten Gründen auf. Die schneebedeckten Berggipfel sind eine wahre Augenweide und ein Paradies für Freunde des Wintersports. Die berühmten Skigebiete von Bormio und Livigno verfügen über perfekte Bedingungen auf und abseits der Pisten. Insbesondere in den höheren Regionen gelten die lombardischen Skigebiete bisher als schneesicher und bieten in der Regel von Dezember bis März gute Schneebedingungen für Wintersportler. Wer es lieber ruhiger angehen lässt, freut sich über das gut ausgebaute Netz an Wanderwegen und Langlaufloipen, das Naturliebhabern ermöglicht, die Region auf sanfte Weise zu erkunden.

Die Lombardei ist auch für ihre malerischen Seen wie den Comer See, den Gardasee und den Lago Maggiore bekannt. Im Winter strahlen sie eine besondere Ruhe aus. Die Ortschaften an den Ufern sind weniger trubelig und laden zu ausgedehnten Spaziergängen ein, während sich die schneebedeckten Gipfel der umliegenden Berge im klaren Wasser spiegeln und ein beeindruckendes Panorama schaffen.

Die Städte der Lombardei sind das ganze Jahr über reich an kulturellen Schätzen. Im Winter haben Besucher das Glück, sie ohne große Touristenmassen erleben zu können. Mailand, die Hauptstadt der Region, beherbergt berühmte Sehenswürdigkeiten wie den Dom und das Opernhaus Teatro alla Scala, die im Winter in einem besonders charmananten Licht erstrahlen. Historische Städte wie Bergamo und Brescia laden dazu ein, die Geschichte und Kultur der Region zu entdecken. Ob Mailand, Como oder Bergamo, viele Städte und Orte der Lombardei sind bekannt für ihre festlich geschmückten Straßen im Advent und ihre Weihnachtsmärkte mit Verkaufsständen für Kunsthandwerk und kulinarische Köstlichkeiten. Sie sind wunderbare Orte, um in Weihnachtsstimmung zu kommen. Die Lombardei im Winter ist ein Geheimtipp für Reisende, die die Schönheit und Vielfalt Norditaliens erleben möchten, ohne von den Massen gestört zu werden.



GÜLDEN erstrahlt Mailand (o.) dank zahlreicher Lichter und Installationen ab Ende November **LUFTIG SCHAUKELND** bringen die Lifte im Skigebiet Livigno (u.) sportliche Winterenthusiasten auf die Gipfel. Auf die Piste, fertig, los!





Ein wahrer Klassiker aus der lombardischen Küche mit **KALB, THUNFISCH & KAPERN**



FESTLICHER SCHMUCK macht die berühmte Modemetropole Mailand (o.) zu einem weihnachtlichen Einkaufseldorado
HISTORISCHES ZEUGNIS Die Cappella Colleoni (u.) in Bergamo ist ein Highlight lombardischer Architektur



Leichtes Vitello tonnato

Vitello tonnato

FÜR 4 PERSONEN

600 g Kalbfleisch (aus der Nuss, am Stück) • 2 EL natives Olivenöl extra • 1 Bund Schnittlauch • 150 g Thunfisch (Dose) • 2 Sardellen in Öl (Glas) • 100 g Schmand • 2 EL Joghurt • 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft) • 30 g Kapern in Lake (Glas) • etwas Rapsöl zum Frittieren • 100 g Feldsalat • 40 g Taggiasca-Oliven • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Kalbfleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in heißem Olivenöl rundherum 5–6 Minuten scharf anbraten. Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf dem Rost (mit einem Blech darunter) in ca. 75 Minuten rosa garen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Schnittlauch waschen und trocken schütteln. 2/3 davon in feine Röllchen schneiden. Thunfisch abtropfen lassen, mit Sardellen, Schmand, Joghurt, Zitronenschale und -saft fein pürieren. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Das Fleisch dünn aufschneiden und auf 4 Tellern auslegen. Mit der Soße beträufeln. Die Kapern gut trocken tupfen. In einem kleinen Topf das Rapsöl auf ca. 170 °C erhitzen, die Kapern darin knusprig ausbacken, dann herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Mit etwas Salz sowie 2 EL des Kapern-Frittieröls in einer Schüssel vermengen. Salat, Kapern, Oliven und die übrigen Schnittlauchröllchen und -halme auf dem Fleisch anrichten und das Gericht sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 2 Stunden Kühlzeit**



Leckere Variante
ohne Mayonnaise



Würziges, wärmendes
Wintergericht



Ossobuco mit Safranrisotto

Ossobuco alla milanese

FÜR 4 PERSONEN

3 Zwiebeln • 2 Karotten • 4 Tomaten • 4 Kalbsbeinscheiben (à ca. 300 g) • 2 EL Mehl • 3 EL natives Olivenöl extra • 150 ml Weißwein • 500 ml Kalbsfond • 4 Stiele Petersilie • 1 Knoblauchzehe • 2 Sardellen in Öl (Glas) • 1 TL abgeriebene Biozitroneuschale • 0,1 g Safranfäden • 200 g Risottoreis • 800 ml heiße Gemüsebrühe • 40 g frisch geriebener Parmesan • 2 EL Butter • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 2 Zwiebeln schälen, fein würfeln. Die Karotten schälen, waschen und sehr fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Beinscheiben trocken tupfen, salzen, pfeffern, im Mehl wenden. In einem Schmortopf in 2 EL heißem Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebeln und Karotten kurz mitdünsten. Wein angießen, diesen einkochen lassen. Tomaten und etwas Fond dazugeben, alles bei kleiner Hitze abgedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Ggf. immer wieder Fond nachgießen und das Fleisch wenden. Inzwischen für die Gremolata Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Sardellen ebenfalls hacken und mit Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale vermischen.

2 Für das Risotto 30 Minuten vor Ende der Fleischgarzeit übrige Zwiebel schälen und fein würfeln. Safran in 2 EL lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel in einem Topf in restlichem heißem Öl glasig dünsten. Reis mitdünsten, mit etwas Brühe ablöschen. Safranwasser ergänzen, alles unter Rühren 15–20 Minuten garen, nach und nach übrige Brühe angießen. Parmesan und Butter unterrühren. Das Risotto abschmecken. Ossobuco ebenfalls abschmecken, mit dem Risotto anrichten und mit Gremolata bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **2,5 Stunden**



STILL UND STARR ruht der Comer See ... Die Gewässer der Lombardei bieten im Winter entspannten Naturgenuss

FOTOS © StockFood/Style Italia Editioni (2); AdobeStock/walback (1)



Panettonepudding mit Schokosoße

Budino al panettone con salsa di cioccolato

FÜR 6–8 PERSONEN

500 g Panettone • 4 EL weißer Rum • 40 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Vanilleschote • 400 ml Milch • 100 g Zucker • 300 g Sahne • 5 Eigelb • 2 Sternanis • 200 g Zartbitterschokolade • 100 g Sahne • 40 g kandierte Zitrusfrüchte • 3–4 Minzblättchen

1 Panettone grob zerbröckeln und mit Rum beträufeln. Leicht goldbraun abflammen, abkühlen lassen, fein zerkrümeln und in eine große Schüssel geben. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine flache Puddingform (Inhalt ca. 1,5 l) mit etwas Butter einfetten.

2 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Milch, Zucker, Vanillemark sowie -schote in einem Topf unter Rühren langsam aufkochen. 200 g Sahne und Eigelbe verquirlen, unter Rühren in die heiße Milch gießen. Einmal aufkochen lassen, dann durch ein Sieb über den Panettone gießen, alles gut vermischen. Masse in die Puddingform füllen und auf einem Blech im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

3 Butter und Sternanis erhitzen, einige Minuten ziehen lassen. Sternanis wieder entfernen. Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die übrige Sahne erhitzen und darübergießen. Alles 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann glatt rühren. Butter dazugeben, alles mit dem Stabmixer pürieren, die Soße abkühlen lassen. Den Pudding auf eine Platte stürzen und die Schokoladensoße daraufgeben. Das Dessert mit gehackten Zitrusfrüchten und gewaschenen Minzblättchen garnieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **80 Minuten**

CIAO ITALIA!

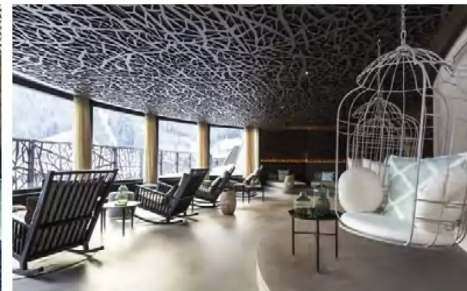
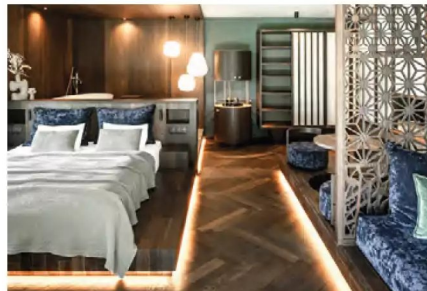
Haben Sie Lust auf ein kleines Stückchen Italien in Ihrem Leben? Hier sind einige spannende Informationen, Produktempfehlungen und Neuigkeiten für Sie!



Ein Alleskönner-Kaffee für jeden Gusto

Heute ein Cappuccino, morgen ein Filterkaffee – die Mehrheit der Deutschen ist laut „Tchibo Kaffee-report“ flexibel. Sind Sie auch offen für alles? Dann ist der neue „Aromatico“ von Tchibo das Must-have. Egal welches Kaffeegetränk, egal welche Zubereitung – er überzeugt mit kräftigem Geschmack und satter Crema. Besonders gut schmeckt er aus der Siebträgermaschine „Lapressa“ oder dem Vollautomat „Esperto2 Caffè“ im edlen „Dark Copper“. Erhältlich als ganze Bohne „Classico“ und „Intenso“ (ab ca. 10 Euro je 1-kg-Packung) bei Tchibo.

www.tchibo.de/kaffee



WEITSICHT bieten die Terrassen (g.o.), Zimmer (o.l.) und der Spa (o.r.) **ROMANTIK** versprüht die Feuerstelle neben dem 18-Meter-Infinitypool (u.)



In Vals trifft Südtirol auf Südostasien. Das „Adults 14+ Hotel Silena“ ist ein Ort für die Seele, ein Ort der Ruhe und des Ankommens. Ein Ort des Gehaltenwerdens und des Wohlfühlens. Die Geschwister Magdalena und Simon Mair, deren Namen im Hotelnamen symbiotisch verschmelzen, bringen in ihrem „soulfoul hotel“ ihre Persönlichkeiten ein. Er seine tiefe Verbundenheit zur Südtiroler Heimat, sie ihre Liebe fürs Reisen und die dabei entdeckte Magie Südasiens. Wie Yin und Yang verbinden sich die beiden Traditionen im „Silena“ zu einem neuen Wohlfühlkosmos. Ein absolutes Highlight ist der 40 °C warme „Onsen Pool“ auf der Dachterrasse. Mehr Informationen unter www.silena.com



1



2

3



IM LICHTERGLANZ

1, 2, 5 STILVOLL Ganz besonders edle Kerzenhalter wie der Hängekranz „Caroline“ (1), ca. 20 Euro, Nussknacker „Janki“ (2) für ca. 80 Euro und der gusseiserne Kranzständer „Antwan“ (5) für ca. 40 Euro. Alle erhältlich bei www.loberon.de **3 TANNENBAUM** Grüne Stabkerze „X-MAS“ mit Glitzer im Baumgewand. Ca. 25 cm hoch, 2er-Set für ca. 9 Euro, www.butlers.com **4 DUFTEND** Grega's Imkerei bietet handgefertigte Bienenwachskerzen. Z.B. Tannenbaum für ca. 6 Euro und Schneeflocken im 2er-Set für ca. 7 Euro, www.gregas-imkerei.de

4



5

EDLE KÜCHLEIN

Das hochwertige Metall der kleinen Formen aus Kupfer von de Buyer sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und eine perfekte Karamellisierung. So entstehen kleine Leckerbissen mit saftigem Kern und zuckerüberzogener Kruste. Die gezackten Cannelés-Formen aus verzinn-tem Kupfer mit 12 Rillen sind in drei Größen (ab Ø 3,5 cm), ab ca. 17 Euro erhältlich über www.debuyer.com



Wärmender Winterbegleiter

In den kalten, dunklen Monaten steigt das Bedürfnis nach Wärme und Geborgenheit. Die Decken „Gotland“ von Klippan aus Schurwolle fühlen sich wie eine kuschelweiche Umarmung an. Sie sind in der Größe 130 x 200 cm in unterschiedlichen Farben und Mustern ab 89 Euro erhältlich unter www.koti-ahrensburg.com

NATALE ROSA

Dem Aperitivo „Sarti Rosa“ verleihen sizilianische Blutorange, Passionsfrucht und Mango eine süße Note. Mit Prosecco wird er zum leckeren Sprizz. 700-ml-Flasche ca. 17 Euro, www.sartiaperitivo.com. Winterlich, in Form eines Sahnelikörs, bringt Laux die „Zimtschnecke“ ins Glas. Ca. 19 Euro je 350-ml-Flasche, www.laux-deli.de



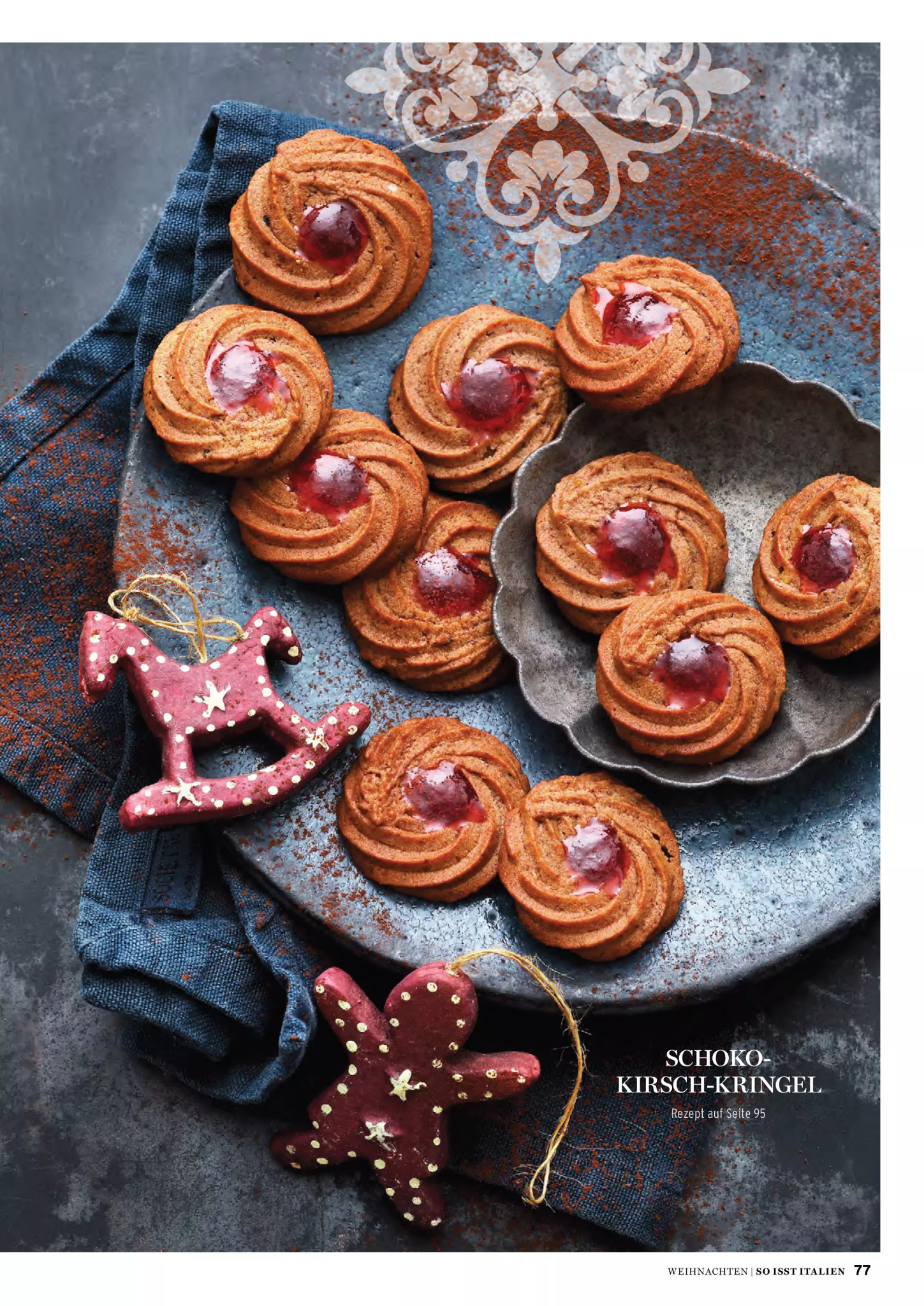
BISCOTTI, TORTE & CO.



Plätzchen, Torten & Co.

Endlich ist er da, der Advent. Zeit, Freunde und Familie zum weihnachtlichen Kaffee einzuladen. Genießen Sie die Vorfreude aufs Fest mit **FEINEM GEBÄCK, SAFTIGEN KUCHEN UND TORTEN**

FOTOS: Getty Images / Stock/Getty Images Plus / Topkache (1), © StockFood/PhotoCuisine (1), © StockFood/Melish, Irina (1), © StockFood/Studio Nebauer, Mahias (1)
ILLUSTRATION: Getty Images / Stock/Getty Images Plus / forpony.contra.com (1)



SCHOKO- KIRSCH-KRINGEL

Rezept auf Seite 95



Ein fruchtig-
schokoladiges
Kuchen



Aromatische Schokosoße ist das Topping für den saftigen Kuchen mit **ORANGE & ROSINEN**

Saftiger Orangenkuchen mit Schokoladensoße

Ciambellone all'arancia con salsa di cioccolato

FÜR 1 KUCHEN (Ø CA. 24 CM)

**450 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Ausstäuben**
1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
175 g Zucker
1 Bioorange*
2 Eier
**75 g weiche Butter zzgl. etwas
mehr zum Fetten**
100 g Pistazienkerne
100 g Rosinen
75 ml brauner Rum
150 g Zartbitterkuvertüre



* **Warenkunde**

ORANGEN Sie sorgen in den Wintermonaten für gute Stimmung und viele Vitamine. Je nach Sorte können schon 100 Gramm Fruchtfleisch die Hälfte unseres Vitamin-C-Tagesbedarfs decken. Die Zitrusfrüchte nebeneinanderliegend in der kühlen Speisekammer oder im Keller lagern, im Kühlschrank verlieren sie Aroma.

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe mit 2 EL lauwarmen Milch und 2 EL Zucker verrühren. In die Mulde geben, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Schale fein abreiben und die Frucht auspressen. Orangenschale mit Eiern, Butter und 50 g Zucker in die Schüssel zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, dabei die übrige Milch ergänzen. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3 Eine Gugelhupf- oder Brioche-Form (Ø ca. 24 cm) mit etwas Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Pistazien und Rosinen grob hacken und unter den Teig kneten. Diesen in die Form geben und abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

5 Für den Sirup den übrigen Zucker mit 100 ml Wasser und dem Orangensaft aufkochen. Die Mischung etwa 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Den Sirup abkühlen lassen, dann den ausgekühlten Kuchen damit tränken. Dabei am besten mit einem Pinsel arbeiten: Kuchen bestreichen, Sirup einziehen lassen und den Vorgang wiederholen. Zum Schluss die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Den Kuchen damit beträufeln. Die Kuvertüre nach Belieben fest werden lassen oder den Kuchen sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 75 Minuten
Ruhezeit**

Wundervoll frisch schmeckt dieses zarte Baisergebäck mit **ZITRONE & LIMETTE**

Zitronen-Baiser-Plätzchen

Biscotti al limone meringati

FÜR 45-50 STÜCK

320 g Zucker
1 Prise Salz
250 g kalte Butter in
Stückchen
120 g Reismehl
250 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
1 Biolimette (abgeriebene Schale)
3 Eiweiß
1/2 TL Apfelessig
250 g Lemoncurd

1 120 g Zucker mit Salz, Butter, Reismehl, Mehl und Limettenschale auf der Arbeitsfläche rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

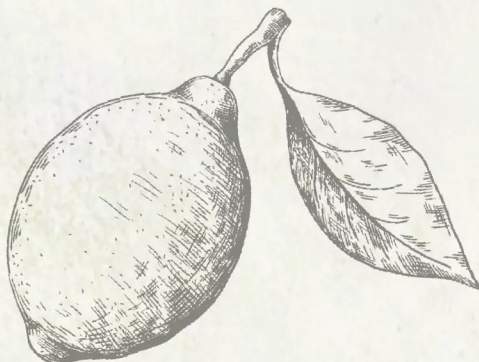
2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kreise mit welligem Rand (Ø ca. 6 cm) daraus ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker steif schlagen, dabei gegen Ende den Essig ergänzen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen mittig mit Lemoncurd bestreichen und die Baisermasse am Rand um das Lemoncurd auf die Plätzchen spritzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in 18-20 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen, dann servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 60 Minuten**
Kühlzeit

* Rezeptidee

LEMONCURD Für ein selbst gemachtes Lemoncurd 4 Biozitronen heiß abwaschen. Die Schale abreiben und die Früchte auspressen. 125 g Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. 150 g Zucker, Zitronenschale und -saft dazugeben und alles verquirlen. 3 Eier und 1 Eigelb unterrühren. Die Masse so lange unter Rühren erhitzen, bis sie andickt. Den Lemoncurd in 3 sterile Gläser (à ca. 250 ml) füllen, diese fest verschließen. Curd im Kühlschrank lagern.



Hübsch anzusehen
und so lecker!





Kunstvoll geformtes
Gebäckstern

Süßes Sternbrot mit Schokofüllung

Stella di pane al cioccolato

FÜR 1 SÜSSES BROT

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 15 g frische Hefe • 200 ml lauwarme Milch • 40 g Zucker • 1 Prise Salz • 1 Ei • 40 g weiche Butter • 180 g Schokoladenaufstrich • 2 EL Sahne • 1 EL Puderzucker

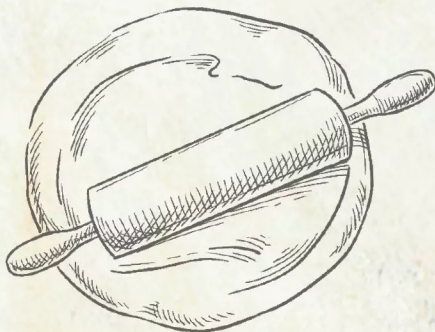
1 Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe, 4 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und in die Mulde geben. Hefemischung mit etwas Mehl vom Rand verrühren und den Vorteig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend übrigen Zucker, restliche Milch, Salz, Ei und Butter in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln und jeweils zu einem Kreis (Ø ca. 24 cm) ausrollen. 1 Teigkreis auf das vorbereitete Blech legen und mit 1/3 des Schokoladenaufstrichs bestreichen. Einen 2. Kreis darauflegen, leicht andrücken und mit einem weiteren Drittel Schokoladencreme bestreichen. Den Vorgang noch einmal wiederholen, vierten Kreis auflegen. Mittig ein Glas (Ø ca. 5 cm) platzieren.

3 Den Teigling von außen bis zum Glas hin erst vierteln, dann jedes Viertel in 4 gleich große Stücke schneiden. Das Glas entfernen. Jeweils 2 nebeneinanderliegende Teigstränge am Ende fassen und in sich 3-mal gegeneinander verdrehen. Die Enden andrücken. So entstehen insgesamt acht Sternspitzen. Den Teigling mit einem Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigstern mit Sahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Das Sternbrot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit**



Pandorini mit Pistazien

Pandorini ai pistacchi

FÜR 8 STÜCK

15 g frische Hefe • 4 EL lauwarme Milch • 300 g Mehl • 1 EL flüssiger Honig • 1 EL Kakaopulver • 2 EL Rum • 1 TL Vanilleextrakt • 75 g Zucker • 1 Ei • 80 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Prise Salz • 40 g gehackte Pistazien • 2 EL Puderzucker • einige Plätzchen und Baisertröpfchen zum Garnieren, nach Belieben

1 Hefe, Milch, 1 EL Mehl und Honig verrühren, den Mix ca. 20 Minuten ruhen lassen. Übriges Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und mit Hefemischung, Rum, Vanille, Zucker, Ei und 100 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Dann nach und nach die weiche Butter und das Salz dazugeben. Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst, dabei die Pistazien einarbeiten. Den Teig ca. 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Den Teig in 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und in 8 gebutterte Mini-Pandoro-Förmchen (à ca. 150 ml) setzen. Abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Küchlein im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Eine Stäbchenprobe machen. Pandorini abkühlen lassen, aus den Förmchen stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Weihnachtsgebäck und Baisertröpfchen garniert servieren.

TIPP: Die aus Verona stammenden Küchlein ähneln dem mailändischen Panettone, mit dem Unterschied, dass keine Rosinen oder kandierten Früchte enthalten sind.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2 Stunden 40 Minuten Ruhezeit**



Vegane Marzipanmakronen

Biscotti al marzapane vegani

FÜR 20 STÜCK

2 EL Chiasamen • 4 EL Sojacreme • 200 g Marzipanrohmasse • 1 Banane • 3 EL Kokosraspel • 5 EL Puderzucker • 1 Prise Salz • 50 g Kakaobutter • 2 EL Kakaopulver

1 Chiasamen in einer Schüssel mit Sojacreme und 60 ml Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden. Banane schälen, klein schneiden, mit Marzipan, Kokosraspel, 2 EL Puderzucker und Salz in einen Blitzhacker geben. Chiamischung ergänzen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese ca. 10 Minuten abgedeckt quellen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe von zwei Teelöffeln 20 kleine Teighäufchen auf das Blech setzen. Makronen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Kakaobutter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Übrigen Puderzucker und Kakao unterrühren, den Mix dann etwas abkühlen lassen. Makronen mit der Unterseite in die Glasur tauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und die Glasur fest werden lassen.

TIPP: Anstelle der Chiasamen können Sie dieselbe Menge Leinsamen mit dem Wasser verrühren. Auch mit dem Wasser glatt gerührtes Soja- oder Kichererbsenmehl eignen sich gut und wirken wie die Samen als Bindemittel. Eine weitere Möglichkeit für einen veganen Eiersatz sind 2 EL Apfelmus. Statt des Kakaobutter-Mixes können Sie auch geschmolzene vegane Zartbitterkuvertüre verwenden.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 20 Minuten Ruhezeit**

Einfache Tortenschnitten mit Amarenakirschen

Quadrotti all'amarena

FÜR 6-8 STÜCK

250 g Zartbitterschokolade • 400 g Crème double • 250 g saure Sahne • 80 g Puderzucker • 1-2 TL Vanilleextrakt • 200 g Amarenakirschen (Glas)* • 400 g Schokoladenkekse

1 Von der Schokolade 50 g grob raspeln, den Rest hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen.

2 Crème double mit saurer Sahne, Puderzucker sowie Vanilleextrakt in einer Schüssel luftig aufschlagen. Die Hälfte der Creme abnehmen, die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Hälfte der Kirschen aus dem Sirup nehmen. Den Boden einer eckigen Springform (ca. 25 x 20 cm) mit der Hälfte der Kekse auslegen, diese mit der Hälfte der Schokocreme bestreichen. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und mit der Hälfte der hellen Creme bestreichen. Die übrigen Kekse darauflegen und das Schichten mit den restlichen Zutaten wiederholen. Alles mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 Die Kühltortenschnitten in Schnitten schneiden und jeweils mit den übrigen Kirschen und etwas Sirup toppen. Die Schnitten mit Schokoraseln bestreuen und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit**



* Wasenkunde

AMARENAKIRSCHEN Für die italienische Spezialität werden dunkle Sauerkirschen in einem Sirup aus Zucker, Zitronensäure, Amaretto, Mandelöl oder Bittermandelaroma sowie Vanille eingelegt. Dadurch erhalten sie ihre typische, glasige Konsistenz und das marzipanähnliche Aroma. Verwendung finden die aromatischen Kirschen und der Sirup vor allem in Kuchen, Torten, Pralinen, Joghurt und anderen Süßspeisen. Berühmtester Vertreter ist der Amarena-Eisbecher, bei dem je nach Belieben Vanille-, Schokoladen- und Amarenakirscheis mit geschlagener Sahne angerichtet und mit Amarenakirschen sowie Sirup getoppt werden.

Saftige Torten-
schnitten





Mit aromatischer
Füllung



In diese Plätzchen werden Sie sich garantiert verlieben! Herzkekse mit **SCHOKOLADE & PISTAZIEN**

Schokoladenherzen mit Pistazienfüllung

Cuori al cioccolato con crema di pistacchi

FÜR CA. 35 STÜCK

**300 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten**
150 g kalte Butter in Stückchen
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Vollmilchkuvertüre
200 g weiße Schokolade
2 EL Sahne
50 g Pistazienmus

*** Varianten**

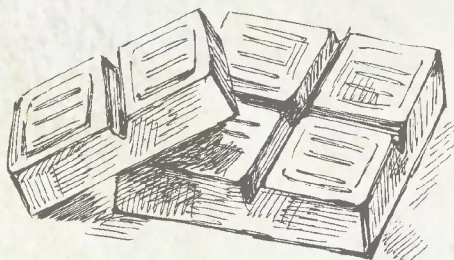
NUSSVIELFALT Wer mag, kann statt Pistazienmus auch Erdnuss- oder Mandelmus verwenden. Sie können Nussmus in einem leistungsstarken Mixer selbst herstellen. Dafür 200 g geschälte Nüsse ohne Zugabe von Fett in der Pfanne oder im Backofen bei 150 °C Umluft goldbraun rösten. Auskühlen lassen und mit 1 Prise Salz, 2 EL Rapsöl und nach Belieben etwas Puderzucker fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Dabei bei Bedarf zwischendurch pausieren und erneut mixen, damit das Gerät nicht überhitzt.

1 Mehl, kalte Butter, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas eiskaltes Wasser ergänzen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechförmchen Herzen (Ø ca. 5 cm) ausstechen. Diese auf die vorbereiteten Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Vollmilchkuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, auf die Hälfte der Herzen streichen und fest werden lassen. Weiße Schokolade hacken und ebenfalls über dem heißen Wasserbad schmelzen. Ca. die Hälfte in ein Spritztüchchen füllen. Unter die andere Hälfte Sahne und Pistazienmus rühren. Ggf. kurz kalt stellen, dann auf die übrigen Plätzchen streichen und jeweils mit 1 Schokoherz zu Doppeldeckerplätzchen zusammensetzen. Diese mit weißen Schokolinen verzieren. Die Schokolade fest werden lassen und die Plätzchen servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten
Kühlzeit**



Weihnachtliches Tortenglück mit mediterraner Leichtigkeit dank **MANDARINEN & FRISCHKÄSE**

Mandarinen-Pistazien-Torte mit Frischkäse

Torta cremosa con pistacchi e mandarini

FÜR 1 TORTE (Ø CA. 20 CM)

12 sehr kleine Biomandarinen
4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Mehl
40 g Speisestärke
2 EL Orangenlikör
6 Blatt Gelatine
50 g Pistazienkerne*
250 g Frischkäse
150 g Joghurt
80 g Puderzucker zzgl. etwas mehr
zum Bestäuben
2 EL warme Milch
350 g Sahne



✿ Wasenkunde

PISTAZIEN Die kleinen grünen Steinfrüchte des Pistazienbaums wachsen in Trauben mit 10 bis 25 Stück. Wenn sie reif sind, färbt sich die braune Samenhaut rot und die harte, dünne Schale öffnet sich leicht. Die Kerne liefern ungesättigte Fettsäuren, enthalten Eisen, Kalzium und Phosphor, Magnesium sowie B-Vitamine.

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer Springform (Ø ca. 20 cm) mit Backpapier belegen. 1 Mandarine heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und auspressen.

2 Für den Biskuit Eier, Mandarinsaft, Zucker, Salz und Mandarinschale in einer Schüssel in ca. 5 Minuten weißschaumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen, nach und nach darüber sieben und unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Eine Stäbchenprobe machen. Biskuit auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden. 1 Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit dem Likör beträufeln.

3 Für die Creme die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Pistazien grob hacken. Frischkäse, Joghurt und Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf in der Milch auflösen, 2 EL Cremeiterrühren, dann die Mischung unter die restliche Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben, zuletzt die gehackten Pistazien unterheben.

4 Die Creme auf den Biskuitboden im Tortenring geben und glatt streichen. Den zweiten Biskuitboden daraufsetzen und leicht andrücken. Die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen. Übrige Mandarinen heiß abwaschen, trocken reiben und auf der Torte arrangieren. Die Torte mit etwas Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 4 Stunden
Kühlzeit

Prachtstück auf
der Kaffeetafel



Die gehören in
jede Keksdose!



Nusssterne mit Johannisbeerkonfitüre

Stelle alle noci con confettura di ribes

FÜR CA. 60 STÜCK

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 150 g gemahlene Haselnüsse • 150 g Zucker • 1 Prise Gewürznelkenpulver • 1/2 TL Zimtpulver • 1/2 Bioorange (abgeriebene Schale) • 1 Prise Salz • 300 g kalte Butter in Stückchen • 2 EL Milch • 1 Eigelb • 100 g Rote-Johannisbeeren-Konfitüre • etwas Puderzucker zum Bestäuben

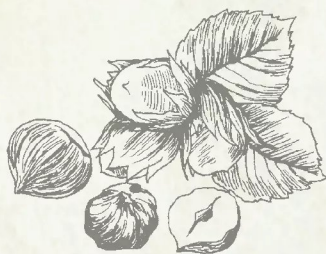
1 Mehl, Nüsse, Zucker, Gewürze, Orangenschale, Salz, kalte Butter, Milch sowie Eigelb in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mithilfe von Ausstechförmchen Sterne ausstechen, bei der Hälfte zusätzlich mittig ein kleines Loch ausstechen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Die Teiglinge mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 5–8 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Die Konfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen, damit sie sich besser verarbeiten lässt. Die warme Konfitüre auf die Kekse ohne Loch streichen. Die Plätzchen mit dem Loch daraufsetzen und die Konfitüre trocknen lassen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit**



* Varianten

BUNT GEFÜLLT Lassen Sie Ihrer Fantasie bei der Füllung der Doppeldeckerplätzchen freien Lauf und verwenden Sie neben dunkelroter Johannisbeerkonfitüre beispielsweise auch gelbe Aprikosenkonfitüre, orangefarbenes Quittengelee, grünes Pistazienmus oder hellrote Himbeerkonfitüre. Auch geschmolzene weiße Schokolade oder Nuss-Nugat, bestreut mit gehackten Haselnüssen, eignen sich gut.



Panforte

Panforte

FÜR 1 KUCHEN (LÄNGE 30 CM)

200 g Haselnusskerne • 100 g Mandelkerne • 50 g getrocknete Feigen • 100 g Orangeat • 100 g Rosinen • 50 g Pistazienkerne • 125 g Mehl • 1 TL Zimtpulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben • 1 Prise Gewürznelkenpulver • 1 Prise Korianderpulver • 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss • 150 g Zucker • 150 g flüssiger Honig • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (Länge 30 cm) mit Backpapier auslegen. Dafür das Backpapier zusammenknüllen, dann unter fließendes Wasser halten, bis es geschmeidig wird, gründlich ausdrücken und die Form damit auskleiden. Nüsse und Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen, anschließend die Hälfte in einem Blitzhacker fein zerkleinern.

2 Feigen und Orangeat fein hacken und in einer Schüssel mit gemahlenen sowie ganzen Haselnüssen und Mandeln, Rosinen, Pistazien, Mehl und Gewürzen vermengen.

3 Zucker und Honig in einem Topf aufkochen und unter Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen. Masse zur Nussmischung geben und alles gut vermengen. Teig rasch in die vorbereitete Form geben, mit leicht angefeuchteten Händen festdrücken. Panforte im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Den Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form lösen, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und servieren.

TIPP: Wer kein Fan von Orangeat ist, verwendet mehr Feigen und Rosinen sowie abgeriebene Bioorangenschale.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten**



Walnussplätzchen mit Buttercremefüllung

Biscotti alle noci con crema di burro

FÜR 45–50 STÜCK

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g gemahlene Walnüsse • 1 Ei • 120 g Zucker • 300 g weiche Butter • 1/2 Biozitron (abgeriebene Schale und Saft) • 350 g Puderzucker • 100 g Walnusskernhälften • 1–2 EL Limoncello

1 Mehl, gemahlene Nüsse, Ei, Zucker, 150 g Butter und Zitronenschale in eine Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas eiskaltes Wasser oder etwas Mehl ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und tropfenförmige Plätzchen (Länge 5–6 cm) daraus ausstechen. Diese auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Für die Glasur 200 g Puderzucker sieben und in einer Schale mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen damit bestreichen und jeweils mit 1 Walnusskernhälfte belegen. Guss trocknen lassen. Für die Buttercreme restliche weiche Butter, übrigen Puderzucker und Limoncello in einer Schüssel schaumig schlagen. Ggf. kurz kalt stellen, dann in einen kleinen Spritzbeutel füllen und auf die unglasierten Plätzchen spritzen. Diese mit je 1 glasierten Plätzchen zusammensetzen und vorsichtig andrücken, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

Espresso-Cantuccini

Cantuccini al caffè

FÜR 30–35 STÜCK

300 g Mehl • 50 g brauner Zucker • 2 TL Backpulver • 1 Prise Salz • 2 EL Instant-Espresso • 75 ml Rapsöl • 1 Ei • 1 TL Vanilleextrakt • 100 g Zartbitterschokoladentropfen • 200 g Zartbitterschokolade*

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Den Instant-Espresso in einer zweiten Schüssel in 2–3 EL Wasser auflösen. Dann mit Öl, Ei und Vanille verquirlen. Zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas kaltes Wasser ergänzen. Schokoladentropfen einarbeiten.

2 Den Teig halbieren, jeweils zu einer Rolle (Ø ca. 4 cm) formen, leicht flach drücken und mit Abstand auf das Blech legen. Etwa 20 Minuten backen, dann auf dem Blech kurz abkühlen lassen. Die Hitze auf 160 °C reduzieren.

3 Die vorgebackenen Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zurück auf das Blech setzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Cantuccini aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Cantuccini jeweils in die Schokolade tauchen und auf Backpapier setzen. Schokolade fest werden lassen und die Cantuccini servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



* WAGENKUNDE

ZARTBITTERSCHOKOLADE Die dunkle Köstlichkeit hat üblicherweise einen Kakaoanteil von 50 bis 60 Prozent. Dadurch ist ihr Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen im Vergleich zu anderen Schokoladensorten recht hoch. Diese Stoffe können unter anderem Herzproblemen vorbeugen und sich positiv auf den Blutzuckerspiegel sowie die Stabilisierung des Blutdrucks auswirken. In der Regel ist in Zartbitterschokolade keine Milch enthalten, somit ist sie vegan.

Mit einem
Caffè-Extraktkick



*Knusprige Sterne
und Schneeflocken*

Marzipan-Blätterteig-Schneeflocken

Fiocchi di neve di sfoglia al marzapane

FÜR CA. 16 STÜCK

100 g Himbeerkonfitüre (ohne Kerne) • 150 g Marzipanrohmasse* • 50 g Crème fraîche • 2 Rollen Blätterteig (à 270 g, Kühlregal)

1 Himbeerkonfitüre und Marzipan in Stücken vorsichtig unter Rühren in einem kleinen Topf erwärmen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese vom Herd nehmen und die Crème fraîche unterrühren.

2 1 Rolle Blätterteig entrollen und gleichmäßig mit der Marzipanmasse bestreichen. Den anderen Blätterteig entrollen und darauflegen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Nach Belieben Kreise oder Schneeflocken (Ø 8–10 cm) aus dem Teigling ausstechen. Die Kreise bis 1 cm vor die Mitte 12-mal einschneiden und jeweils 2 der Streifen in sich verdrehen. Alle Teiglinge auf das vorbereitete Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Das Gebäck herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



✿ Wajenkunde

MARZIPANROHMASSE Laut Deutschem Lebensmittelbuch besteht die formbare Mandelmasse aus mindestens 48 Prozent blanchierten, fein zerkleinerten Mandeln, höchstens 35 Prozent Zucker sowie maximal 17 Prozent Feuchtigkeit. Diese Grundmasse wird dann mit weiterem Zucker, teilweise Gewürzen, Alkohol oder Früchten zu im Handel erhältlichem Marzipan weiterverarbeitet. Dabei wird zwischen einfachem (mindestens 50 Prozent Rohmasse) und Edelmazipan (mindestens 70 Prozent Rohmasse) unterschieden. Das berühmte Lübecker Marzipan besteht aus 90 Prozent Marzipanrohmasse sowie 10 Prozent Zucker und hat eine geschützte Herkunftsbezeichnung.



Schoko-Kirsch-Kringel

Biscotti al cioccolato con le ciliegie

FÜR CA. 35 STÜCK

50 g Zartbitterschokolade • 150 g weiche Butter • 100 g Zucker • 1 Ei zzgl. 1 Eigelb • 1 TL Zimtpulver • 1 EL Kakao-pulver • 200 g Mehl • 50 g Speisestärke • 120 g Kirschkonfitüre

1 Die Schokolade fein raspeln. Weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei, Eigelb, Zimt und Kakao unterrühren. Mehl und Speisestärke vermischen, dann nach und nach unter die Buttermischung mengen. Die geraspelte Schokolade untermischen und den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Kringel (Ø ca. 5 cm) auf die Backbleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

3 Konfitüre glatt rühren und bei Bedarf leicht erwärmen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen. Etwas Konfitüre mitig auf jedes Plätzchen setzen. Diese mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen, dann servieren.

TIPP: Stellen Sie aus dem Teig essbaren Weihnachtsbaumschmuck her! Wie beschrieben Kreise auf die Bleche spritzen, backen und auskühlen lassen. Mit Zuckerguss, goldenen oder bunten Perlen, Streuseln und Kuvertüre nach Belieben verzieren. Alles vollständig trocknen bzw. fest werden lassen. Mithilfe eines Bindfadens oder Geschenkbands kleine Schlaufen um die Plätzchen binden. Diese an den Weihnachtsbaum oder an Zweige hängen – fertig!

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

RATGEBER GEBÄCK

*Hier finden Sie Inspiration für besonders dekoratives Gebäck
und praktische Ideen zur Resteverwertung*

KREATIV & DEKORATIV

Ob für die eigene Kaffeetafel
oder als liebevoll hergestelltes
Mitbringsel, dieser verzierte
Kranz aus selbst gebackenen
Lebkuchenplätzchen macht
immer Freude!

HÜBSCHER LEBKUCHENKRANZ

Für 1 Kranz **100 g braunen Zucker, 200 g Honig** sowie **75 g Butter** unter Rühren erhitzen. Den Mix kurz abkühlen lassen. **1 EL Pottasche** und **1 EL Wasser** verrühren. **400 g Mehl, 4 TL Lebkuchengewürz** und **1 Prise Salz** in einer Schüssel mischen. Warme Honigmischung, Pottaschemix und **1 Ei** ergänzen, alles verkneten. Teig über Nacht kalt stellen. Ofen auf **170 °C Umluft** vorheizen. Teig **3 mm dick** ausrollen. Einen **4 cm breiten Ring** (außen **Ø 22 cm**) daraus ausschneiden. Aus dem Rest Sterne ausstechen. Teiglinge auf mit Backpapier belegten Backblechen **10–15 Minuten** backen. Ausgekühltes Gebäck mit Royal Icing (rechts) verzieren und zum Kranz zusammenfügen.



EI, EI, EI ... RESTE VERWERTEN

Sie haben beim Backen leckerer Plätzchen von den frischen Eiern nur das Eiweiß bzw. das Eigelb verbraucht? Werfen Sie die Reste keinesfalls weg. Hier finden Sie Anregungen für die Verwertung. Ihre Liebsten werden sich freuen!



HIMMLISCH ZARTE TRAUMSTÜCKE AUS EIGELB

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie gleich 5 Eigelb verarbeiten und damit innerhalb von nur etwa 25 Minuten luftig-softe Traumstücke herstellen:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **500 g Mehl, 250 g weiche Butter, 150 g Zucker, 2 TL Vanillezucker und 5 Eigelb** in eine Schüssel geben und alles rasch zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Daraus auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Rollen formen, diese mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und auf mit Backpapier belegten Backblechen blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, mit **etwas Puderzucker** bestäuben und auskühlen lassen.

DREI IDEEN FÜR ÜBRIG GEBLIEBENES EIWEISS



Royal Icing

Für die Garnitur von 50–75 Keksen **1 Eiweiß** mit **1 TL Biozitrone** in einer absolut fettfreien Schüssel steif schlagen. **250 g Puderzucker** sieben, nach und nach dazugeben und die Masse einige Minuten weiterschlagen. Nach Belieben mit **ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe** einfärben. Das Royal Icing sofort verwenden, damit es nicht trocknet. Es kann auf Kekse gestrichen oder in eine Spritztüte gegeben werden, um feine Verzierungen herzustellen.



Nussmakronen

Für ca. 50 Stück den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **3 Eiweiß** mit **1 TL Biozitrone** steif schlagen. **150 g Puderzucker** sieben, unter Rühren dazugeben. Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht. **250 g gemahlene Haselnüsse** und **1/2 TL Zimtpulver** unterheben. Ca. 50 Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. **50 Haselnusskerne** leicht hineindrücken. Die Nussmakronen im Ofen ca. 20 Minuten backen.



Baiserbäumchen

Für 12 Stück den Ofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. **3 Eiweiß** kurz aufschlagen, dann über einem heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Masse 72 °C erreicht hat, dabei **150 g Zucker** ergänzen. **1 TL Weinsteinbackpulver** und **etwas grüne Lebensmittelfarbe** unterheben. Masse als 12 Bäumchen aufs Blech spritzen, im Ofen in ca. 90 Minuten trocknen lassen. Mit **Zuckerperlen** bestreuen und auskühlen lassen.



Das 2-Jahresabo

Sichern Sie sich noch heute die *so isst Italien* mit den besten Rezepten Italiens im praktischen Dauerbezug. Erhalten Sie regelmäßig Tipps, Tricks und saisonale authentische Rezepte der Cucina Italiana

Bei Urlaub oder
Unpässlichkeiten
bequem pausieren

Stets die besten
saisonalen Rezepte

Versandkostenfreie
Lieferung**

Jede Ausgabe früher
als im Kiosk erhalten**



**Insgesamt
16 Ausgaben**
Print inkl. E-Paper
33 % Rabatt
für das erste Jahr nur
29,95 €**

Inkl.
E-Paper

Keine Ausgabe
mehr verpassen

Mit kulinarischen
Tipps durch das
Kalenderjahr



VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo-2-jahre

* Aktionspreis gilt für 1. Jahr. Preis im 2. Jahr: 44,90 €. Bestellnummer: SI12JA19E

** Diese Angaben gelten nur innerhalb Deutschlands



6 Ausgaben

Print inkl. E-Paper

zzgl. 2 Sonderheften

zum Vorzugspreis
statt 52,98 €

44,90 €*

1-Jahresabo

mit Gratis-Prämie

Jetzt *so isst Italien* zum exklusiven Vorteilspreis sichern,
15 % sparen und Gratis-Prämie im Wert von
bis zu 41,94 € bekommen.*
Bestellnummer: SII19PLU

EINKAUFSGUTSCHEIN VON ASA SELECTION (WERT 30 €)

ASA Selection bietet hochwertige und preisgekrönte Geschirre und Accessoires aus Keramik an. Ob Frühstückstisch oder Dinnertafel, mit diesen Tellern, Schüsseln und Co. wird ihr Tisch immer zum einladenden Blickfang. Sparen Sie mit diesem Gutschein beim Kauf Ihres ASA Selection-Liebblingsprodukts.

Wert: 30,00 €*, für Sie: GRATIS

Prämie: F1475



*Exklusive
Prämie*



Gratis

MAGAZIN „DIE 100 BESTEN REZEPTE AUS ITALIEN“

Mit diesem prall gefüllten Sammelwerk aus den beliebtesten Klassikern der italienischen Küche sowie vielen neuen raffinierten Kreationen für jeden Geschmack und jede Jahreszeit sind viele genussvolle Momente garantiert. Erleben Sie auf 226 Seiten den Zauber von Pasta, Pizza, Dolci und mehr!

Wert: 9,90 €*, für Sie: GRATIS

Prämie: F1480

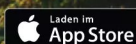
*Prämienverfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Weitere spannende Prämien finden Sie in unserem Shop.

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo



„SoisstItalien“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!

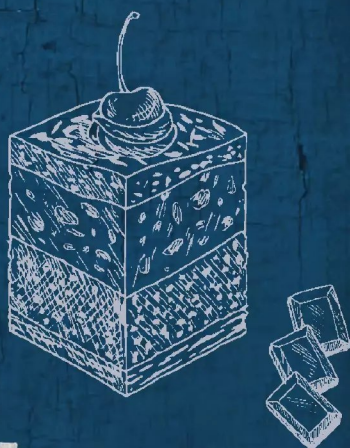


AMANTI DELL'ITALIA

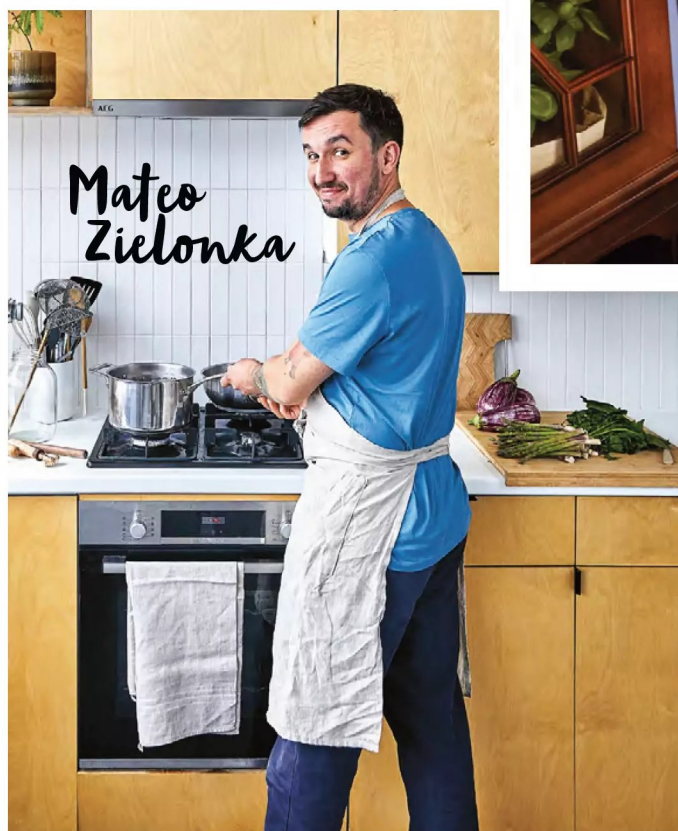


Italien- liebhaber

Ob italienische Süßspeisenklassiker oder selbst gemachte Pasta,
ANDREA MENICHELLI UND MATEO ZIELONKA lüften ihre Küchen-
geheimnisse und lassen Sie an ihren Leckereien teilhaben



Andrea
Menichelli



Mateo
Zielonka



IM NUDELGLÜCK schwelgt
„Pasta Man“ Mateo Zielonka,
seitdem er von der Pastaliebe
überrascht wurde



Mateo Zielonka

EIN HERZ FÜR NUDELN

Mateo Zielonka teilt unsere Liebe zu italienischer Pasta und verrät, wie selbst gemachte Nudeln garantiert gelingen. An die Pastamaschine, fertig, los!

Manchmal ist der Zufall das Beste, was einem passieren kann. Denn wer hätte schon gedacht, dass Mateo Zielonka einmal zum Nudelflüsterer werden würde. Für seine Familie kam das ebenso überraschend wie für ihn selbst. In Kindertagen kam er zum Essen in die Küche. Aber Kochen oder bei der Zubereitung helfen? Die Küche war nicht Zielonkas Terrain. Wenn er sich an seine ersten eigenen Kochversuche erinnert, dann daran, dass er abends den Sandwichmaker ins Kinderzimmer schmuggelte, um sich und seinem Bruder leckere Käsesandwiches zu toasten. Der Duft von geschmolzenem Käse war jedoch verräterisch, und so ertappte sie ihr Vater mehr als einmal auf frischer Tat. Töpfe und Pfannen hatten zu dieser Zeit jedoch noch keine magische Anziehung auf Zielonka.

Seine Liebe zum Kochen entdeckte er erst später. Eigentlich wollte der gebürtige Pole nur einen zweiwöchigen Urlaubstrip nach London machen, doch dann funkte ihm das Schicksal dazwischen. Am Ende hatte er einen Job in der Küche eines jüdischen Delis in Soho. Er, der noch nie wirklich etwas gekocht hatte, schnupperte jetzt Küchenluft

und verliebte sich auf Anhieb in die quirliche Atmosphäre, die vielen Leute um ihn herum und das Entdecken immer neuer Lebensmittel. Ohne danach gesucht zu haben, hatte er in der Küche einen Ort gefunden, an dem er bleiben wollte.

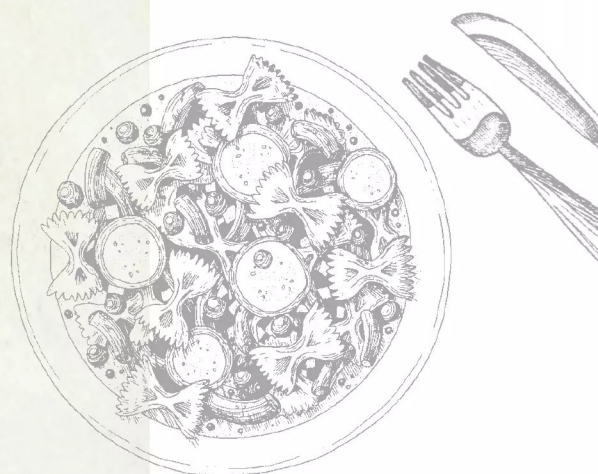
Die nächsten Jahre verbrachte er in unterschiedlichen Küchen, lernte verschiedene Gerichte und Zubereitungsformen kennen und verliebte sich erneut. Dieses Mal in italienische Pasta. Die Herstellung frischer Pasta von Hand ließ sein Herz höherschlagen. Immer wieder reiste er fortan nach Italien, um das Geheimnis der perfekten Pasta zu lüften und um von den Experten in der Heimat der Pasta zu lernen. Er weiß die Traditionen der Pastaherstellung zu schätzen, und obwohl er es liebt, immer neue Küchenhelfer zu testen, weiß er, dass die Zubereitung klassischer Pasta auch mit wenigen Mitteln gut gelingen kann. Manchmal bedarf es einfach eines kreativen Umdenkens und des Muts, die vorhandenen Dinge zweckzuentfremden. Bei der Gestaltung von Pasta sind der eigenen Fantasie keine Grenzen gesetzt. Genau jene Kombination aus Essen, Handwerk und Kunst ist es, die Mateo Zielonkas Herz für Pasta brennen lässt: „Es ist herrlich, so etwas Interessantes zu tun – und am Ende kann man es auch noch essen!“, sagt „The Pasta Man“, wie ihn seine Fans auf Instagram liebevoll nennen.

REDAKTIONSTIPP



In seinem Buch „Pasta Masterclass“ verrät Autor Mateo Zielonka, wie die Zubereitung von selbst gemachter Pasta garantiert gelingt. Mithilfe von anschaulichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen nimmt er auch Küchenneulinge beherzt bei der Nudelherstellung an die Hand. Per QR-Code können die Leser und Leserinnen ergänzende Videoanleitungen abrufen. Insgesamt 30 Pastasorten – gerollt, gefüllt oder eingefärbt – finden in 40 Rezepten den perfekten Soßenpartner. Delizioso!

DK Verlag, 29,95 Euro



Eingewickeltes
Glück

Mit Liebe und guten Zutaten gefüllte
PASTABONBONS

Caramelle mit Süßkartoffeln und Ziegenkäse

Caramelle di patate dolci e caprino

FÜR 4 PERSONEN

280 g Mehl (Tipo 00)
2 Eier zzgl. 4 Eigelb
500 g Süßkartoffeln*
30 g Mandelblättchen oder Pinienkerne
125 g fester Ziegenschmittkäse
20 g frisch geriebener Parmesan zzgl.
etwas mehr zum Servieren
1/2 Biozitronen (abgeriebene Schale
und Saft)
1 kl. Bund Petersilie, Blättchen
fein gehackt
etwas grober Grieß zum Verarbeiten
60 g Butter
300 g Spinat, grob gehackt
etwas Meersalz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

SÜSSKARTOFFELN Die Wurzelknollen erinnern optisch zwar an Kartoffeln, botanisch gesehen zählen sie jedoch nicht zu den Nachtschatten-, sondern zu den Windengewächsen. Ihr hoher Stärkegehalt sorgt für den namensgebenden, süßen Geschmack, wodurch sie auch in Süßspeisen wie Gebäck Verwendung finden. Ihre orangene Farbe weist auf einen hohen Gehalt an Karotinoiden und Anthocyanen hin. Sie schützen unsere Zellen als Antioxidantien vor freien Radikalen. Auch die Schale ist essbar, sie enthält viele Nährstoffe.

1 Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken. Eier und Eigelbe hineingeben und mit einer Gabel leicht verquirlen, dabei nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. Sobald sich die Zutaten verbinden, alles in 8–10 Minuten mit den Händen glatt kneten, dabei den Teig mit dem Handballen vom Körper wegdrücken und mit der anderen Hand um 90 Grad drehen. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen (so lässt er sich später leichter ausrollen), in einen luftdichten Behälter legen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Durch die Ruhezeit wird die Struktur des Teigs glatter und geschmeidiger, sodass er sich leichter ausrollen und formen lässt. Der Teig kann 1–2 Tage im Voraus zubereitet werden, er kann gekühlt bis zu 48 Stunden ruhen.

2 Inzwischen für die Füllung den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Süßkartoffeln gut waschen, große Exemplare halbieren, kleine ganz lassen. Mit einer Gabel rundherum einstechen und ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Gleich danach Mandeln oder Pinienkerne auf einem Backblech verteilen und im Ofen in 5–6 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Das Fruchtfleisch der lauwarm abgekühlten Süßkartoffeln aus der Schale lösen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Benötigt werden ca. 310 g Süßkartoffelpüree. Den Ziegenkäse reiben oder zerbröckeln, mit Süßkartoffelpüree, Parmesan, Zitronenschale und -saft sowie der gehackten Petersilie gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 1/4 des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Backblech mit Grieß bestreuen. Den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen verarbeiten (bei 8 Stufen bis Stufe 7) und in Rechtecke (9 x 7 cm) schneiden. Ca. 1 gehäuften TL der Füllung in die Mitte der Längskante jedes Rechtecks geben. Den Teig zweimal falten, so dass er die Füllung umhüllt, und an den beiden Enden mit den Zeigefingern zusammendrücken, um ihn zu verschließen. Die Enden so zusammendrücken, dass die fertige Nudelform wie ein Bonbon aussieht. Mit den Fingerspitzen vorsichtig eine Mulde in die Mitte jedes Bonbons drücken. Die fertigen Caramelle auf das vorbereitete Blech legen. Restlichen Teig und Füllung auf diese Weise verbrauchen.

4 Die Butter in einen Topf geben, 1 Kelle warmes Wasser hinzufügen und die Butter bei kleiner Hitze zerlassen. Topf vorsichtig schwenken, um den Mix zu emulgieren. Spinat hinzufügen, einen Deckel auflegen. Den Spinat 2 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Caramelle in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen. Den Spinat auf 4 vorgewärmten Tellern anrichten. Die Caramelle vorsichtig abtropfen lassen, auf die Teller verteilen. Das Gericht mit gerösteten Mandeln bzw. Pinienkernen und Parmesan servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden

Taglierini mit Venusmuscheln

Taglierini alle vongole

FÜR 4 PERSONEN

210 g Mehl (Tipo 00)
90 g Hartweizenmehl (z.B. Semolina di grano duro rimacinata, Fine Semolina)
3 Eier
etwas grober Grieß zum Verarbeiten
800 g Venusmuscheln (ca. 15 Stück pro Person)*
5 EL natives Olivenöl extra
4 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
120 ml Weißwein
3 rote Peperoncini, entkernt, gehackt
100 g Meerfenchel (alternativ 1/2 Bund Petersilie, Blätter fein gehackt)
1 Biozitrone (Saft)
etwas Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Wissenkunde

VENUSMUSCHELN Der Legende nach wurde die Göttin Venus aus Meeresschaum und somit aus einer Muschel geboren. Sie wurde so zur Namensgeberin der herzförmigen Meerestierchen. Venusmuscheln bevorzugen einen sandigen Untergrund und kommen mit über 400 Arten weltweit in fast allen wärmeren Küstengewässern vor. Ihr helles Fleisch schmeckt etwas kräftiger als das von Miesmuscheln und ist leicht nussig. Es liefert neben Omega-3-Fettsäuren auch reichlich Eisen, Jod, Zink sowie die Vitamine B₁₂ und E.

1 Beide Mehlsorten mischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken. Eier hineingeben und leicht verquirlen, dabei nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. Sobald sich die Zutaten verbinden, alles in 8–10 Minuten mit den Händen glatt kneten, dabei den Teig mit dem Handballen vom Körper wegdrücken, dann mit der anderen Hand um 90 Grad drehen. Teig zu einer flachen Scheibe formen (so lässt er sich später leichter ausrollen), in einen luftdichten Behälter legen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Durch die Ruhezeit wird die Struktur des Teigs glatter und geschmeidiger, sodass er sich leichter ausrollen und formen lässt. Der Teig kann 1–2 Tage im Voraus zubereitet werden, er kann gekühlt bis zu 48 Stunden ruhen.

2 Die Hälfte des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Backblech mit Grieß bestreuen. Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen verarbeiten (bei 8 Stufen bis Stufe 6) und mit einem scharfen Messer in ca. 25 cm lange Stücke schneiden. Teigschneider an der Nudelmaschine anbringen und den Teig zu 2–3 mm breiten Bandnudeln verarbeiten. Mit Grieß bestäuben und ca. 30 Minuten antrocknen lassen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Inzwischen die Muscheln für ca. 20 Minuten in eine große Schüssel mit kaltem Wasser geben. Gelegentlich umrühren, damit sich der Sand löst. Dann abgießen. Dreimal wiederholen, bis das Wasser klar ist.

3 In einem großen Topf 3 EL Olivenöl erhitzen. Die Hälfte des Knoblauchs darin 2 Minuten andünsten. Venusmuscheln hinzufügen, die Hitze erhöhen, umrühren und die Muscheln mit dem Wein ablöschen. Abdecken und 1–2 Minuten kochen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Ein Sieb über eine Schüssel stellen und die Muscheln hineingeben, sodass die Kochflüssigkeit in die Schüssel abtropfen kann. Sud beiseitestellen. Die Hälfte der Muscheln aus den Schalen lösen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Das Muschelfleisch und die ganzen Muscheln in eine saubere Schüssel geben.

4 Das restliche Öl in einem großen Topf erhitzen, übrigen Knoblauch und Peperoncini darin 2 Minuten anrösten. Kochflüssigkeit der Muscheln hinzufügen, alles bei kleiner Hitze köcheln lassen. In einem zweiten großen Topf Wasser aufkochen und kräftig salzen. Meerfenchel (falls verwendet) 1 Minute blanchieren, dann herausnehmen und beiseitestellen. Die Taglierini im kochenden Salzwasser 1 1/2–2 Minuten garen, dann mit einer Zange in den Topf mit Knoblauch und Peperoncini geben. Kurz schwenken, Muscheln und Zitronensaft hinzufügen und Meerfenchel oder Petersilie darüberstreuen. Alles mischen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten
Kühlzeit

Ein Hauch von
Meeresbrise
/

Zarte Venusmuscheln krönen diese
FEINEN BANDNUDELN

Von Hand geformte **NUDELN**



Für scharfe
Momente

Pici alle Briciole

Pici alle Briciole

FÜR 4 PERSONEN

350 g Mehl (Type 550, alternativ Tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
5 EL natives Olivenöl extra
100 g altbackenes Brot
1 Bund Petersilie
4 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt
1/2 TL Chiliflocken
1 roter Peperoncino, entkernt, gehackt*
1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
etwas frisch geriebener Pecorino oder Parmesan zum Servieren
etwas Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Warenkunde

PEPERONCINO Der Name bedeutet übersetzt „kleine Paprika“, was mitunter in die Irre führen kann, denn die kleinen roten oder grünen Schoten haben es je nach Sorte in sich. Dabei sitzt die Schärfe nicht, wie viele glauben, in den Kernen, sondern in der inneren, weißen Haut. Peperoncini werden in der Regel als frische Schoten oder getrocknet verwendet. Besonders im südlichen, heißen Italien schätzt man die scharfen Exemplare, die den Körper beim Verzehr durch das zunächst auftretende Schwitzen schließlich etwas abkühlen.

1 Mehl, 1 1/2 EL Öl, 1 Prise Salz und 155 ml Wasser in eine große Schüssel geben. Alles kurz mit einer Gabel vermengen, anschließend mit den Händen zu einer Kugel formen. Teig auf der Arbeitsfläche 10–15 Minuten kneten, bis er elastisch und glatt ist. Dabei mit dem Handballen vom Körper wegdrücken und mit der anderen Hand um 90 Grad drehen. Teig zu einer flachen Scheibe formen (so lässt er sich später leichter ausrollen), in einen luftdichten Behälter legen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Ein Backblech großzügig mit Mehl bestäuben. Ca. 1/4 des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Hand oder mit dem Nudelholz auf ca. 1 cm Dicke drücken, dann mit einem Messer in schmale Streifen schneiden. Jeden Streifen zu einem Strang von der Breite eines dünnen Bleistifts rollen. Dabei am besten von der Mitte nach außen arbeiten, damit die Form möglichst gleichmäßig wird. Wichtig ist, dass die Arbeitsfläche nicht mit Mehl bestäubt ist, denn dann lässt sich der Teig nicht gleichmäßig rollen. Die Pici auf das vorbereitete Blech legen und gut im Mehl wenden. Restlichen Teig ebenso verarbeiten, bis er verbraucht ist.

3 Für das Pangrattato den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Das altbackene Brot in Stücke zupfen, auf ein Backblech legen und im heißen Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Brot mit 1 Knoblauchzehe, ca. 1/3 der Petersilie, Chiliflocken, 1/2 EL Öl und etwas Salz in einen Mixer geben und alles zu groben Bröseln verarbeiten.

4 Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und kräftig salzen, die Pici darin 2–3 Minuten kochen. Inzwischen für die Soße das übrige Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Restlichen Knoblauch und den Peperoncino darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Sie geben ihr Aroma an das Öl ab, dürfen aber nicht braun werden, sonst schmeckt der Knoblauch bitter. Nun 1/2 Kelle Nudelkochwasser hinzufügen, dann sofort die Pici mit einer Zange in den Topf geben. Zitronenschale und -saft dazugeben und alles durchschwenken. Die Soße beginnt dann, an den Nudeln zu haften. Bei Bedarf noch etwas heißes Nudelkochwasser dazugeben. Übrige Petersilie und Pangrattato dazugeben und alles gut vermischen. Die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf vorgewärmte Teller verteilen und mit reichlich Pecorino oder Parmesan bestreut servieren.

TIPP: Das Pangrattato sollte erst unmittelbar vor dem Servieren unter die Pasta gemischt werden, damit es knusprig bleibt.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

EINE PRISE FROHSINN ist die Geheimzutat, dank der Andrea Menichelli auch im Trubel der Gastronomie sein Lachen nicht verliert



Ostie ripiene molisane

Rezept auf Seite 114



Andrea Menichelli

DER TEIGFLÜSTERER

Von der Stiefelspitze bis zu den Berggipfeln liebt Andrea Menichelli die italienische Küche. Mit uns teilt er seine Leidenschaft für Gebäck

Mit viel guter Laune nimmt Andrea Menichelli das Leben gern aufs Korn. Der gebürtige Römer, der aus einer Gastronomiefamilie stammt, ist von Kindesbeinen an mit der Liebe zum Kochen groß geworden.

Das Zubereiten von Speisen aus frischen Zutaten wurde ihm sprichwörtlich in die Wiege gelegt. Doch neben Schnippeln, Rühren und Abschmecken schlug Andrea Menichellis Herz auch für Musik und Handwerkskunst. So absolvierte er zunächst eine Ausbildung zum Klavierbauer. Wie in der Küche, gab auch in der Werkstatt das Zusammenspiel der Zutaten und ihre perfekte Komposition den Ton an.

Doch die Liebe zur italienischen Küche hatte sich tief in seinem Herzen verankert. Als er beschloss, mehr von der Welt zu sehen und die Luft jenseits der Alpen zu schnuppern, erweckte seine Leidenschaft für die Gastronomie aufs Neue. In einer Münchener Pastamanufaktur fand er zurück auf den Pfad ins kulinarische Glück. Mehle erfühlen, Teige kneten, Zutaten riechen und Soßen und Füllungen abschmecken – das war es, was Andrea Menichelli glücklich machte. Dass Mehl nicht gleich Mehl ist, hatte er schon als Junge vermit-

telt bekommen. Hochachtungsvoll blickt er auf den italienischen Bäckerberuf, in dem zwischen dem „fornaio“, der sich um die Brotherstellung kümmert, und dem „panettiere“, der für den Verkauf zuständig ist, unterschieden wird.

Andrea Menichelli hat erkannt, dass die Zubereitung von Mehlspeisen wie Brot, Gebäck und Pasta eine Kunst ist, deren Gelingen neben dem Wissen um Mehlsorten auch Kreativität und Hingabe bedarf. Er hat viel Spaß daran, mit alten Getreidesorten und neuen Zubereitungsformen zu experimentieren und so das traditionelle Handwerk zukunftsfähig zu halten. Dabei ist er immer auch an der Geschichte hinter einem Gericht interessiert. Der Bäckerskunst gelingt jeden Tag aufs Neue die Verschmelzung von Antike und Moderne, die alle Jahre wieder zur Weihnachtszeit ihren Höhepunkt erreicht. Quer durch Italien wird zu den Feiertagen leckeres Weihnachtsgebäck serviert, das Andrea Menichelli auf seine eigene Weise adaptiert. Ob Pandoro aus Verona, gefüllte Oblaten aus Molise oder der von den Römern überlieferte Torrone, bei einem italienischen Weihnachtsfest darf feines Gebäck nicht fehlen. Neben seiner Leidenschaft fürs Backen hat es Andrea Menichelli die Pasta besonders ange-tan. Von München verschlug es ihn nach Tirol, wo er mittlerweile eine eigene Pastamanufaktur führt.

REDAKTIONSTIPP



Begleiten Sie Andrea Menichelli in „Das große Italien Backbuch“ auf eine kulinarische Reise quer durch die italienische Backwelt. Unter den 100 Teigwarengerichten aus allen Regionen finden sich Herzhaftes wie Focaccia, Ciabatta und Pizza sowie Süßes wie Biscotti, Pasticcini und Torte. Darüber hinaus gibt Menichelli Einblicke in die Backkultur des Landes, das Handwerk eines Pizzaiolo, Barista oder Patissiere sowie traditionelle Feste mit dem dazugehörigen Gebäck. **EMF Verlag, 39 Euro**



Knackig &
zart schmelzend -
wie Eis und Schnee
/



Genießen Sie eine wunderbare Weihnachtsleckerei mit **HONIG, NÜSSEN & KERNEN**

Torrone

Torrone

FÜR 1 LAGE (30 X 15 CM)

120 g geschälte Haselnuskerne*

120 g geschälte Mandelkerne

195 g Zucker

110 g flüssiger Honig

1 Eiweiß

1 Prise Salz

**2 große Backblaten
(à 30 x 15 cm)**



* **Warenkunde**

HASELNÜSSE Die heimische Nuss, die an einem sommergrünen Strauch wächst, hat es in sich: Neben gesunden Fettsäuren liefert sie das knochen- und zähnestärkende Mineralstoffpaar Kalzium und Phosphor sowie Eisen, Magnesium und Vitamin E, die für Zellschutz sorgen und die Nerven stärken. Achten Sie beim Kauf von frischen Nüssen in der Schale auf große, schwere Exemplare, sie sind besonders schmackhaft.

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Nüsse und Kerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Das Blech in den Ofen schieben und die Nüsse und Kerne so lange rösten, bis sie anfangen zu schwitzen. Das dauert 10–15 Minuten. Das Blech aus dem Backofen nehmen.

2 180 g Zucker und 60 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und den Zucker unter Rühren auflösen (er darf nicht karamellisieren). Den Honig in einen zweiten Topf geben und ebenfalls erhitzen, bis er leicht köchelt und Blasen wirft.

3 Eiweiß und Salz in einer Schüssel so lange steif schlagen, bis an den Rührbesen kleine Eischneespitzen stehen bleiben. 15 g Zucker einrieseln lassen und die Masse ein wenig weiterschlagen.

4 Honig 1 Minute abkühlen lassen und in einem dünnen Strahl in den Eischnee laufen lassen. Dabei mithilfe des Handrührgeräts auf kleiner Stufe unterrühren. Den Zuckersirup ebenfalls in einem dünnen Strahl in die Masse laufen lassen, die Masse weitere 5 Minuten mit dem Handrührgerät aufschlagen. Sie ist dann zwar fest, aber auch sehr klebrig und zähflüssig.

5 Die Nüsse und Kerne noch warm in die Masse geben und mit einem großen Löffel gut unterrühren. 1 Backoblate in eine ausreichend große Auflaufform legen und die Masse darauf verteilen. Die zweite Oblate auflegen und etwas festdrücken. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen und den Torrone in 2–3 Stunden fest werden lassen. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen und aus der Form auf ein ausreichend großes Brett stürzen. Nach Belieben in Streifen oder Stücke schneiden.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2–3 Stunden
Kühlzeit**



Ostie ripiene molisane

Ostie ripiene molisane

FÜR 15 STÜCK

40 g flüssiger Honig • 160 g Mandelkerne* • 1 EL kandierte Orangenschale, fein gehackt • 2 EL Zucker • 1 TL Zimtpulver • 30 Backblaten (Ø 7 cm)

1 Den Honig in einem Topf vorsichtig erhitzen, dabei aufpassen, dass er nicht anbrennt. Die Mandeln gut unterrühren, dann kandierte Orangenschale, Zucker und Zimt hinzufügen und alles gut vermengen.

2 Jeweils 1 EL der Mandelmasse auf 1 Backplatte geben. Mit 1 weiteren Backplatte bedecken, den Doppeldecker vorsichtig zusammendrücken. Aus den restlichen Oblaten und der übrigen Mandelmasse auf dieselbe Weise weitere Doppeldecker herstellen. Diese gut trocknen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Warenkunde

MANDELN Die zu den Rosengewächsen zählenden Mandelbäume werden seit ca. 4000 Jahren kultiviert und bevorzugen ein mildes Klima ohne Frost. Sie sind direkte Verwandte von Pfirsich und Aprikose. Neben ihren süßen Steinfrüchten, die wir in den unterschiedlichsten Formen als Backzutat, Snack, verarbeitet zu Likör oder Marzipan kennen, bezaubern sie im Frühling durch ihre prachtvollen Blüten.

Mostaccioli

Mostaccioli

FÜR CA. 30 STÜCK

500 g Mehl • 300 g Zucker • 150 g gemahlene Mandeln • 30 g Backkakaopulver • 1 Bioorange (abgeriebene Schale) • 2 Msp. frisch geriebene Muskatnuss • 250 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)

1 Mehl, Zucker, Mandeln, Kakaopulver, Orangenschale und Muskat in einer Schüssel vermengen. 250 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Am Anfang erscheint er ggf. etwas bröckelig, das gibt sich aber durch das Kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Stunden kalt stellen.

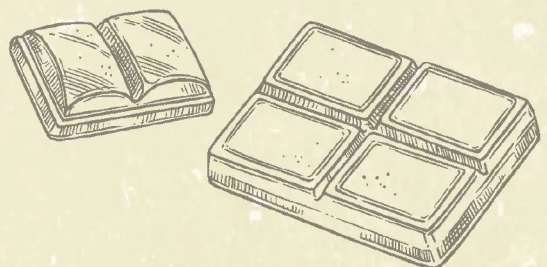
2 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 gleich große Portionen teilen. Zwei Drittel des Teigs wieder in den Kühlschrank stellen, das übrige Drittel auf einen Bogen Backpapier geben und mit einem weiteren Bogen abdecken. Den Teig mithilfe eines Nudelholzes zwischen den Backpapierlagen ca. 1 cm dick ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und mithilfe eines rautenförmigen Ausstechers 10 Rauten aus dem Teig ausstechen. Alternativ mit einem Messer ausschneiden.

3 Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Teigrauten auf das Blech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Die Kekse erscheinen zunächst noch etwas weich, härten dann aber nach. Vollständig auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

4 Die Zartbitterschokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen lassen. Die Oberfläche der ausgekühlten Kekse mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen und die Schokolade fest werden lassen.

TIPP: Für eine fruchtige Note einfach ein paar Rosinen oder andere Trockenfrüchte wie Feigen in den Teig geben.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 95 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Unverkennbares
Weihnachtsgeschmack

RATGEBER TRADITIONEN

Jedes Land feiert Weihnachten auf seine eigene Weise. Wir verraten Ihnen, welche Bräuche, Feste und Köstlichkeiten typisch für Italien sind



RELIGIÖSE BRÄUCHE

Die Weihnachtszeit beginnt in Italien traditionell am 8. Dezember mit dem Fest Mariä Empfängnis. Nun werden Dekorationen und Lichter aufgehängt. Sie endet am 6. Januar mit dem Fest der Heiligen Drei Könige, an dem noch einmal die Kinder in den Fokus rücken und in vielen Orten Umzüge stattfinden. An Heiligabend werden feierliche Mitternachtsmessen gehalten.

FAMILIENESSEN

In Italien werden Weihnachten und der Advent mit der Familie und mit gutem Essen zelebriert. In Norditalien wird zu Weihnachten oder Silvester **Cotechino** serviert. Ein Wurstgericht mit Linsen, die als Glückssymbol gelten und Wohlstand im neuen Jahr bringen sollen. Im Süden wird auf Fleisch zum heiligen Fest verzichtet und **Fisch** gegessen. Und natürlich dürfen Süßspeisen nicht fehlen. **Panettone** und **Pandoro** sind zwei beliebte italienische Weihnachtsgebäcke. Besonders lecker ist auch **Torrone**, ein süßer weißer Nugat mit Honig und Nüssen.



Auf zum Weihnachtsbummel

Die „**mercadini di Natale**“, wie die italienischen Weihnachtsmärkte heißen, bieten eine Vielzahl von regionalen Traditionen und Produkten

Häufig prägen traditionelle Bräuche die italienischen Weihnachtsmärkte. Dazu zählen z. B. **Krippenausstellungen** sowie **festliche Prozessionen**. Die Märkte in Südtirol sind jenen in Deutschland und Österreich am ähnlichsten und bieten neben handgefertigtem Holzspielzeug Lebkuchen und Glühwein. Die Märkte in Rom sind oft von religiösen Feierlichkeiten geprägt, und in Venedig sind die Märkte häufig mit Glaswaren und Masken geschmückt. So hat jede Region ihr ganz eigenes Brauchtum. Zu den **schönsten Weihnachtsmärkten** in ganz Italien zählen der Christkindlmarkt in Bozen (Südtirol), der Weihnachtsmarkt in Meran (Südtirol), der Weihnachtsmarkt am Kolosseum in Rom und der Markt auf der Piazza Santa Croce in Florenz. Sie zeichnen sich durch ihre aufwendige Dekoration, authentische Atmosphäre und hochwertige Produkte aus. Italienische Weihnachtsmärkte bieten eine breite Palette an Produkten, darunter handgefertigte Weihnachtsdekorationen, Keramikwaren, Kunsthandwerk, Schmuck, Süßigkeiten und Gebäck. Ein besonderes Highlight ist zudem die große Vielfalt der **italienischen Weihnachtsgebäcke**. Die Märkte bieten eine gute Gelegenheit, Weihnachtsgeschenke zu besorgen, die reiche kulturelle Vielfalt Italiens zu erleben und in die festliche **Weihnachtsmagic all'italiana** einzutauchen.





Süße Weihnachtsklassiker

Diese drei Leckereien, gebacken oder frittiert, sind in der Winterzeit einfach unwiderstehlich



MANDELGEBÄCK

Für 24 Stück **150 g gemahlene blanchierte Mandeln**, **25 g Mehl**, **100 g Puderzucker**, **75 g braunen Zucker** und **1/2 TL Backpulver** in einer Schüssel vermischen. **200 g Marzipanrohmasse** dazubrockeln, **1 Eiweiß** dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verarbeiten. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. **1 Eiweiß** in einem tiefen Teller verquirlen, **50 g Mandelblättchen** ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Aus der Marzipanmasse mit leicht angefeuchteten Händen 24 walnussgroße Kugeln formen. Diese zunächst im Eiweiß, dann in den Mandelblättchen wälzen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen in 10-12 Minuten goldgelb backen. Im Innern sollten sie noch weich sein. Herausnehmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit 50 Minuten



STRUFFOLI

Für 6-8 Personen **520 g Mehl**, **1 EL Zucker**, **1 Prise Salz**, **100 g weiche Butter**, **6 Eier**, **2 EL abgeriebene Bioorangen- und -zitronenschale** und **1 EL Anisschnaps** in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte zu fingerdicken, lange Rollen formen, diese in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

Reichlich Rapsöl in einem Topf auf 160 °C erhitzen. Die Teigstücke darin portionsweise unter Wenden goldgelb und knusprig ausbacken, dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Glasur **140 g Zucker** in einem großen Topf karamellisieren, dann **200 g flüssigen Honig** und 3 EL Wasser dazugeben. Alles zu einer glatten, dickflüssigen

Glasur köcheln lassen. **Je 50 g gehacktes Orangeat und Zitronat** unterrühren, dann die ausgebackenen Teigkugeln kurz untermengen. Alles auf einer Platte anrichten und mit **einigen bunten Zuckerperlen und -streuseln** garniert servieren. Zubereitungszeit 60 Minuten zzgl. 90 Minuten Ruhezeit



RICCIARELLI

Für ca. 50 Stück das **ausgelöste Mark von 1 Vanilleschote**, **300 g gemahlene blanchierte Mandeln**, **1 TL Backpulver**, **200 g Puderzucker** und **abgeriebene Schale von 1 Bioorange** in einer Schüssel vermischen. **2 Eiweiß** mit **1 Prise Salz** und **2 EL Amaretto** leicht verquirlen, in die Schüssel geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf der leicht mit **Puderzucker** bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleiche große Portionen teilen. Diese zu Rollen formen und davon jeweils fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Teigscheiben leicht oval und spitz formen, sodass sie an große Reiskörner erinnern. Die Teiglinge mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und dick mit **Puderzucker** bestäuben, dann blechweise im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen. Die Kekse auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit 60 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



BEVANDE INVERNALI



Feine Winterdrinks

Ob zum Anstoßen in der Silvesternacht oder zum Aufwärmen nach dem Winterspaziergang: **FRÜCHTEPUNSCH, ORANGEN-GIN-TONIC UND MEHR** bieten süffigen Genuss zu allen Anlässen. Salute!



GLÜH-SPRITZ *mit Maracuja*

Rezept auf Seite 123

Kühl, fruchtig
& winterlich



Thymian-Birnen-Drink mit „Lillet“

Drink alle pere, timo e Lillet

FÜR 6 GLÄSER (À CA. 250 ML)

1 Kardamomkapsel, zerdrückt • 3 Zimtstangen • 200 g Zucker • 450 ml „Lillet Blanc“ • 450 ml Tonicwater, gut gekühlt • 450 ml Birnensaft, gut gekühlt • 1 Biozitronen (Saft) • einige Eiswürfel • 1 Birne in 6 dünnen Scheiben • 6 Stiele Thymian

Kardamom, Zimtstangen, Zucker und 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup in eine sterile Flasche füllen, diese verschließen und den Sirup abkühlen lassen. „Lillet“, Tonicwater, Birnen- und Zitronensaft gut verrühren. Eiswürfel in die 6 Gläser geben, je 1 EL Zimtsirup dazugeben und den „Lillet“-Mix daraufgießen. Die Drinks mit jeweils 1 Birnenscheibe und 1 Stiel Thymian garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Würziger Orangen-Gin-Tonic

Gin tonic speziato all'arancia

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

1 Bioorange • 2 Gewürznelken • 1 Sternanis • 1 Zimtstange • 20 g brauner Zucker • 160 ml Gin • einige Eiswürfel • 600 ml Tonicwater, gut gekühlt

Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Mit dem Sparschäler 5 Streifen Schale herunterschälen. 1 davon sowie Gewürznelken, Sternanis, Zimtstange, braunen Zucker und Gin in einen leistungsstarken Standmixer geben. Die Orange auspressen, den Saft ebenfalls in den Mixer geben.

Alles fein mixen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Einige Eiswürfel in die 4 Gläser geben. Die Ginnischung durch ein feines Sieb auf die Gläser verteilen. Alles mit Tonicwater aufgießen und die Drinks mit den übrigen Orangenschalenstreifen garniert servieren.

TIPP: Aus Bioorangenschale können Sie mit kleinen Ausstechformen z. B. Sterne für die Garnitur herstellen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



Heißer Früchtepunsch

Punch di frutta caldo

FÜR 4 BECHER (À CA. 350 ML)

300 g TK-Früchte nach Wahl (z. B. Johannisbeeren, Blaubeeren, Cranberrys, Kirschen) • 600 ml Kirschnektar • 400 ml roter Traubensaft • 4 Sternanis • 3 Zimtstangen • 6 Gewürznelken • 4 Kardamomkapseln • 2 Äpfel • 1 Bioorange • 3 Zweige Rosmarin

Die TK-Früchte in einem Sieb auftauen lassen. Kirschnektar, Traubensaft und Gewürze in einem Topf aufkochen und abgedeckt ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Inzwischen die Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Aufgetaute Früchte, Apfel- und Orangenscheiben sowie Rosmarin zum Punsch geben und alles weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Das Getränk sofort servieren.

TIPP: Wenn Sie alternativ einen fruchtigen Glühwein zubereiten möchten, ersetzen Sie ca. 700 ml der Saftmischung durch trockenen Rotwein. Diesen erst am Ende mit dem Obst dazugeben, nur kurz ziehen, jedoch nicht köcheln lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Fein cremiges
zum Anstoßen

Cremiger Weihnachtscocktail

Cocktail natalizio cremoso

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

400 ml Milch • 1/2 Bioorange (abgeriebene Schale) • 50 g Zucker • 5 Zimtstangen • 200 ml Eierlikör • 100 ml Amaretto • einige Eiswürfel • etwas Zimtpulver • etwas frisch geriebene Muskatnuss

300 ml Milch, Orangenschale, Zucker und 1 Zimtstange in einem Topf unter Rühren aufkochen. Mischung vom Herd nehmen, Eierlikör und Amaretto unterrühren. Den Mix abkühlen lassen, dann 2 Stunden kalt stellen. Die Zimtstange anschließend entfernen. Die gekühlte Eierlikörmischung mit einigen Eiswürfeln in die 4 Gläser geben. Übrige Milch aufschäumen und in die Gläser geben. Die Cocktails mit je 1 Zimtstange anrichten, mit etwas Zimtpulver und geriebener Muskatnuss bestäuben und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Granatapfel-Rosmarin-Mocktail

Cocktail analcolico di succo di melagrana e rosmarino

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 350 ML)

6 Zweige Rosmarin • 100 g Zucker • 1/2 Biozitron (Saft) • 1/2 Granatapfel (ausgelöste Kerne) • 400 ml Granatapfelsaft, gut gekühlt • einige TK-Himbeeren • einige Eiswürfel • 600 ml Tonicwater, gut gekühlt

Rosmarin waschen und trocken schütteln. 4 kleine Stücke beiseitelegen, den Rest mit Zucker, Zitronensaft und 200 ml

Wasser in einem Topf aufkochen, alles 10 Minuten köcheln lassen, dann in ca. 60 Minuten auskühlen lassen. Sirup in 1 sterile Flasche abseihen. Granatapfelkerne in die 4 Gläser geben. Je 2–3 EL Sirup, 100 ml Granatapfelsaft, 2–3 gefrorene Himbeeren und 2–3 Eiswürfel dazugeben. Drinks mit Tonicwater aufgießen und mit Rosmarin garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit



Glüh-Spritz mit Maracuja

Spritz di vin brulé e maracuja

FÜR 6 GLÄSER (À CA. 250 ML)

200 g Zucker • 2 Bioorangen (Saft) zzgl. 1 Bioorange in Scheiben • 1 Biozitron (Saft) • 6 Maracujas (ausgelöstes Fruchtfleisch, ca. 200 g) • 250 ml Aperol • 600 ml trockener Weißwein • 350 ml Apfelsaft • 50 ml Orangenlikör • 6 Zimtstangen • 6 Sternanis

Zucker, 250 ml Wasser sowie Orangen- und Zitronensaft in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Maracujafleisch hinzufügen und 1 Minute mitköcheln lassen. 50 ml Sirup entnehmen, den Rest in 1 sterile Flasche füllen, diese verschließen und den Sirup auskühlen lassen. Entnommenen Sirup, Aperol, Weißwein, Apfelsaft und Orangenlikör in einem Topf langsam erwärmen. Glüh-Spritz auf die 6 Gläser verteilen, mit je 1 Orangenscheibe, 1 Zimtstange und 1 Sternanis garnieren und heiß servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



*DUFTENDER
ORANGENKRANZ*

Anleitung auf Seite 125



RATGEBER ADVENTSDEKO

Jetzt wird es kreativ, denn Bloggerin und Autorin Nora Mayrhofer-Kadlicz hält einige zauberhafte Ideen für Ihr weihnachtliches Zuhause bereit



NORA MAYRHOFFER-KADLICZ ist Fotografin und liebt das Landleben mit ihrem Mann und den sieben Kindern. Seit 2010 ist sie mit ihrem Blog www.seelensachen.at erfolgreich. Hier und auf ihrem Instagram-Account dreht sich alles um die Themen Einrichten, Dekorieren, Kochen und Backen. Nora Mayrhofer-Kadlicz teilt gern Ideen und Rezepte für ein ländlich inspiriertes Leben und gibt wertvolle Alltagstipps.



MATERIAL 3–4 Orangen • Küchenpapier • Backpapier
Heißklebepistole • Satinband • Koniferen-/Eukalyptusweig

1 Die Orangen in 5–7 mm dicke Scheiben schneiden und mit Küchenpapier abtupfen. Dann in einem Dörrautomaten nach Herstellerangaben trocknen. Alternativ auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 80–100 °C Umluft vorgeheizten Ofen in 3–4 Stunden trocknen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen. Die Scheiben alle 30–40 Minuten wenden.

2 15–20 getrocknete Orangenscheiben auf Backpapier kreisförmig auslegen, sodass Schale an Schale stößt. In einer zweiten Lage überlappend weitere Orangenscheiben darauflegen, sodass viel Fläche zum Kleben vorhanden ist. Scheiben der zweiten Lage mit Heißkleber versetzt auf die unteren Scheiben kleben. Kleber trocknen lassen. Satinband um den Kranz legen, zu einer Schleife binden, einen Koniferen- oder Eukalyptusweig ergänzen.

REDAKTIONSTIPP

In ihrem Buch „Cottagecore Christmas“ gibt Nora Mayrhofer-Kadlicz Tipps und Inspirationen für ein magisches Weihnachtsfest mit ländlichem Charme. Neben Genießerrezepten verrät sie Anleitungen für eine festliche Landhausdeko sowie Interieurtipps für ein gemütliches Fest. Kurz: einfach, bewusst, naturverbunden. Fröhliche Weihnachten! **Christophorus Verlag, 24,99 Euro**



HOLZPERLENGIRLANDE

MATERIAL ca. 3 m Juteschnur • Sticknadel mit großem Ohr • ca. 100 Holzperlen (Ø 25 mm, mit Lochbohrung, je nach gewünschter Girlandenlänge auch mehr)

1 Das Ende der Schnur durch die Sticknadel ziehen, nach und nach alle Holzperlen auffädeln. Die Nadel von der Schnur nehmen. Das Ende der Schnur dann zu einer Schlaufe für das spätere Aufhängen legen und mit einem festen Knoten sichern.

2 Das andere Ende der Juteschnur ebenfalls zu einer Schlaufe legen und abschneiden. Die Schlaufe auch hier mit einem festen Knoten sichern. Die Holzperlengirlande ist recht schwer, daher beim Schmücken eher in die Mitte des Baums hängen.



TIPP

Mit solchen, allerdings kleineren Holzperlen kann man Serviettenringe (links) herstellen, die stylish-rustikalen Charme auf den Tisch bringen. Für hübsche Anhänger 1–2 gelochte Holzkugeln in versch. Größen auf Juteschnur fädeln und verknoten.



KERZE IM GLAS

MATERIAL Bienenwachspastillen • Wasserbadtopf und passender kleiner Topf • kleines Glas mit Schraubverschluss Holzstäbchen • Kerzendocht mit Metallfuß • 2–3 Sternanis Geschenkband

1 Wachspastillen im Wasserbadtopf über dem heißen Wasserbad schmelzen (Bild A). Ein Loch mittig ins Holzstäbchens bohren, Docht hindurchfädeln. Den Docht mittig im Glas platzieren, sodass das Stäbchen quer über dem Glasrand liegt (Bild B).

2 Das flüssige Wachs zügig in das Glas gießen (Bild C). Sofort die Sternanis hineingeben und das Wachs fest werden lassen (Bild D). Das Kerzenglas mit Geschenkband umwickeln.





TONANHÄNGER

MATERIAL lufttrocknender Ton (alternativ lufttrocknende Modelliermasse) • Nudelholz • Motiv-Nudelholz • runde Ausstechform mit gewelltem Rand • Holzspieß • Juteschnur

1 Ton mit dem Nudelholz 5 mm dick ausrollen (Bild A). Mit dem Motiv-Nudelholz ein Muster hineinrollen. Mit dem Ausstecher die einzelnen Anhänger ausstechen (Bild B). Mit dem Holzspieß nahe am Rand jeweils ein Loch hineinstechen.

2 Die Anhänger an der Luft gründlich trocknen lassen, dann zum Aufhängen mit Juteschnur versehen.





BUCHTIPPS



Sie lieben es, in Kochbüchern zu schmökern, die Fotos zu bewundern und neue Inspiration für eigene Kreationen zu sammeln? Diese Bücher sind unsere Empfehlungen



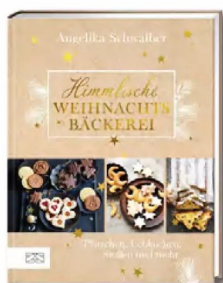
Stressfeier Weihnachtsgenuss

Das Bücherduo „Easy Christmas!“ ist ein Muss für alle, die bisher von stressfreien Weihnachten nur geträumt haben. Jetzt zieht Gelassenheit in die Festtagsküche ein! Die Maxime der Bücher lautet: „Wenig Aufwand und maximaler Genuss“. „Einfach Weihnachtsrezepte“ und „Einfach Weihnachtsrezepte veggie“ präsentieren unkomplizierte Hauptgerichte, Beilagen und Desserts, die Sie ganz nach Gusto zu Ihrem Festtagsmenü kombinieren können. **EMF Verlag, 5,99 Euro**



GRÜNE WEIHNACHTEN

Das Motto von Victoria Musil lautet „Umweltbewusst und achtsam durch die Weihnachtszeit“. Im Buch „Weihnachten mal nachhaltig“ gibt die Instagramerin (@vickysstory) wertvolle Tipps für eine nachhaltige Weihnachtsdeko, den Baum sowie Grußkarten und Geschenke. **Christophorus Verlag, 19,99 Euro**



UNVERZICHTBAR FÜR PLÄTZCHENBÄCKER

Konditormeisterin Angelika Schwalber lässt mit ihrem Buch „Himmlische Weihnachtsbäckerei“ den Duft von Zimt und Nelken, von frisch gebackenen Vanillekipferln, Nussmakronen, Stollen und Honigkuchen in unsere Heime einziehen. Mit Klassikern sowie neuen Kreationen versüßt sie die Winterzeit mit Plätzchen, Pralinen, Torten und Lebkuchenhäuschen.

ZS Verlag, 24,99 Euro



ADVENTSKALENDER ZUM ANSTOSSEN

Kommen Sie Weihnachten Schluck für Schluck einen Drink näher. Frauke Antholz hat in „24 Drinks bis Weihnachten“ für jeden Tag einen neuen Lieblingsdrink in Szene gesetzt. Wie wäre es mit einem Weihnachtskaffee mit Zimtsahne, einem verschneiten Mojito oder einer wärmenden Orangen-Chili-Schokolade? Auch die klassische Feuerzangenbowle fehlt nicht.

Hölker Verlag, 14 Euro

Südtiroler Traditionen

Die weihnachtlichen Bräuche in den Bergen reichen von besinnlich bis zu wild und archaisch. Marlene Lobis entführt in ihrem Buch „Südtiroler Weihnacht“ mit Einblicken in Brauchtum und Traditionen, mit Rezepten und Bastelanleitungen auf eine Reise durch die nicht immer ganz so stille Zeit zwischen Advent und Dreikönig.

Folio Verlag, 25 Euro



Das Geschenk für Apple-Fans!

**Exklusiv:
50 % Rabatt
auf das
Jahresabo**

XMAS50

Hintergrundfoto: MiaStendal / Adobe Stock



Alle Ausgaben:

Das gesamte Archiv digital auf iPhone, iPad und Mac genießen!



Exklusive Artikel:

Tests und Hintergrundberichte vorab und ohne Werbung lesen!



Satte Rabatte:

Mac, iPhone und iPad sowie Zubehör bis zu 15 % günstiger kaufen!



Jetzt einen Monat ganz ohne Risiko ausprobieren: www.maclife.de/plus

IMPRESSUM

*„So is(s)t Italien“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia.
Diese Spezialausgabe widmet sich den besten Rezepten der
italienischen Küche für die Weihnachtszeit.*

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönkirchen
Tel. +49 (0)431/200 766-0 | Fax +49 (0)431/200 766-50
E-Mail: info@soisstitalien.de | www.soisstitalien.de

Herausgeber:
Kassian Alexander Goukassian (v.i.S.d.P.)
Chefredakteurin:
Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)
Redaktion (redaktion@soisstitalien.de):
Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann (CvD),
Gabi Hagedorn (Lektorat), Alexandra Panella (Übersetzungen)
Rezeptservice: rezeptservice@falkemedia.de

Fotografinnen: Ira Leoni, Anna Gieseler, Tinä Bumann

Grafik und Bildbearbeitung: Anne Wasserstrahl
(Art-Direktion), Mareike Wilke, Nele Witt

Abonnementbetreuung: abo@soisstitalien.de
Tel. +49 (0)711/7252-291
falkemedia AboService | Postfach 810640 | 70523 Stuttgart

Mitglied der Geschäftsleitung & Leitung Marketing:
Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)
Anzeigenleitung: Franziska Schwaberau
(f.schwaberau@falkemedia.de), momentan in Elternzeit
Mediaberatung: Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de)
Tel. +49 (0)40/87 07 44 41 | mobil: +49 (0)172/175 61 04
Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)
Tel. +49 (0)4340/499 379 | mobil: +49 (0)151/53 83 44 12
Martin Wetzel (Martin.Wetzel@brmedien.de)
Tel. +49 (0)2241/1774-14

Anzeigenkoordination: Dörte Schröder
(d.schroeder@falkemedia.de)
Tel. +49 (0)431/200 766-12

Anzeigenpreise: siehe Mediadaten 2023 unter
www.falkemedia.de/mediadaten

Produktionsmanagement | Druck:
impress GmbH | www.buschglatz.com
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
Meßberg 1 | 20086 Hamburg

Vertriebsleitung: Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb
GmbH & Co. KG (Hans.wies@dermedienvertrieb.de)

Bezugsmöglichkeiten: Abo, Zeitschriften- und Buchhandel,
Bahnhöfe, Flughäfen, falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)
Preis: Einzelpreis dieser „So is(s)t Italien“-Spezialausgabe: 6,99 Euro
Einzelpreis der „So is(s)t Italien“: 6,50 Euro | Jahresabonnement
der „So is(s)t Italien“: 44,90 Euro | Europäisches Ausland zzgl.
7,20 Euro. In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung
enthalten. Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält
sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

Manuskripteinsendung: Manuskripte jeder Art
werden gern entgegengenommen. Sie müssen
frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung
gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck
des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma
falkemedia. Ein Einsenden garantiert keine Ver-
öffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder
unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manus-
kripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht: Alle hier veröffentlichten Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher
Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen: Sämtliche Veröffentlichungen
in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne Berücksichtigung
eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden
ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss: Für Fehler im Text, in Schalt-
bildern, Aufbausketzen usw., die zum Nichtfunktionieren
führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz: Jürgen Koch
(datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG | Abt. Datenschutz
An der Halle 400 #1 | 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
mein ZauberTopf, Monsieur Cuisine by ZauberMix,
Healthy Life Low Carb, NaturApotheke, Mac Life, BEAT,
BÜCHERmagazin und DigitalPHOTO.

© falkemedia, 2023 | www.falkemedia.de
ISSN 2192-2144

Jetzt überall
im Handel
erhältlich!

Große Vorfreude auf Weihnachten!



Die besten
Weihnachtsrezepte
auf 132 Seiten

Jetzt bestellen: www.landgenuss-magazin.de/weihnachten



LASST EUCH VERZAUBERN

AUCH HIER
ERHÄLTlich:
amazon.de
978-3-96417-264-8

bücher.de

Thalia

OSIANDER.de
Bücher seit 1976

Hugendubel
Das Lesen ist schön

Meyersche.de



Das Beste
für die schönste
Zeit im Jahr



Ab dem
07. Oktober
überall
im Handel!

Jetzt vorbestellen: www.zaubertopf.de/xmas-buch

