24

JOHANN

LAFER

Das Journal für den gu Geschmack

Profi-Tipps zum Sammeln
50 Rezepte
DIE GARANTIERT GELINGEN!

Das große Prickeln
Sekt, Cava, Champagner, Franciacorta

In der Welt zu Gast
Genusstour Vietnam: Der Zauber Asiens auf vielen Tellern

Feste feiern

Party-Planer
Ideen für die Tafel & Tipps für die Vorbereitung

Die besten Rezepte von Klassikern über Fondue bis zu Partysnacks für gesellige Runden

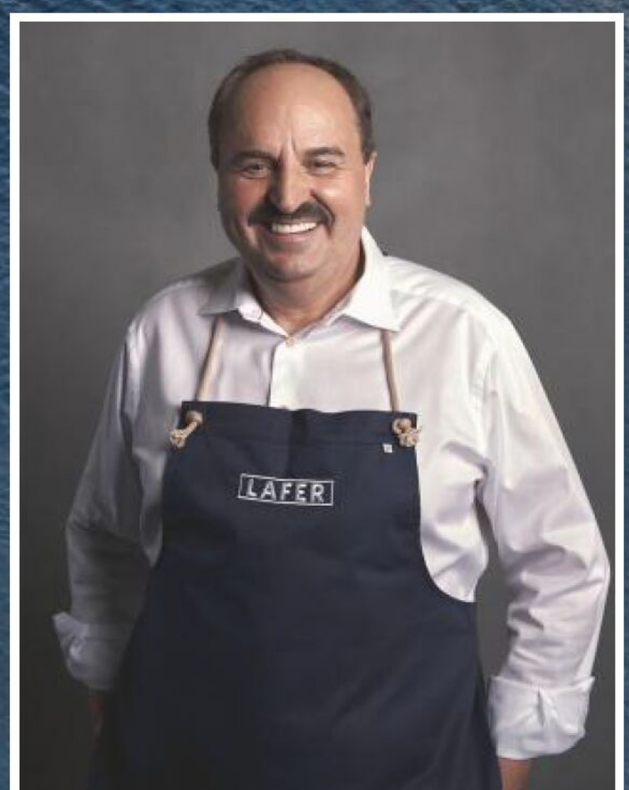
GRÄFE UND UNZER

JOHANN LAFER JOURNAL
D: 14,90 € Benelux: 17,50 € I: 18,50 €
A: 16,50 € E: 18,50 € CH: 24,50 sfr
Lafer Journal 24
Ausgabe Winter 2023/24

nicko cruises®

Entdecken Sie die VASCO DA GAMA

time to discover



Gehen Sie an Bord mit Johann Lafer.

Hervorragende Kulinarik an Bord

Ein besonderes Highlight an Bord der VASCO DA GAMA ist die hervorragende Kulinarik in insgesamt vier Inklusiv-Restaurants sowie den sieben Bars und Lounges. Während im Club Bistro Buffets, Show-Cooking und Themen-Kulinarik präsentiert werden, serviert nicko cruises in den zwei Waterfront Restaurants sowie im Fusion Restaurant individuell am Tisch. Zusätzlich bietet der Alfresco Grill eine Auswahl für den kleinen Hunger auch außerhalb der Essenszeiten. Im Restaurant The Grill, werden exzellente Menüs gegen einen geringen Aufpreis serviert. In allen Restaurants speisen die Gäste zu ausgedehnten, flexiblen Tischzeiten bei freier Platzwahl.

Zeitloses Design und mit höchstem Wohlfühlfaktor

An Bord dürfen Gäste von nicko cruises ein Schiff in einem zeitlosen-Design und mit höchstem Wohlfühlfaktor erwarten. Die Urlauber wohnen in großzügigen Kabinen und Suiten und genießen die Zeit auf dem Schiff und in den weiträumigen und stilvoll eingerichteten öffentlichen Bereichen, im großzügigen Fitness- und Wellnessbereich oder an den zwei Pools. Das Show-Theater Hollywood‘s bietet mit einzigartigen Eigenproduktionen beste Unterhaltung auf See.

Mit der VASCO DA GAMA auf Weltreise

VASCO DA GAMA bringt die Reisenden in spannende und abwechslungsreiche Zielgebiete im Mittelmeer sowie in West- und Nordeuropa. Am **23. Oktober 2024** macht sich die VASCO DA GAMA auf den Weg in 148 Tagen den Globus zu umrunden. Acht Routen führen über den Vorderen Orient, Asien, die Südsee und Südamerika in 31 Länder und sorgen in 73 Häfen für unvergessliche Reiseerlebnisse. Jede Teilstrecke ist dabei einzeln buchbar und bietet beliebige Kombinationsmöglichkeiten.

Wer die wunderbarsten Orte der Welt entdecken möchte, sollte dies langsam tun.

Exklusiver Reisetipp:

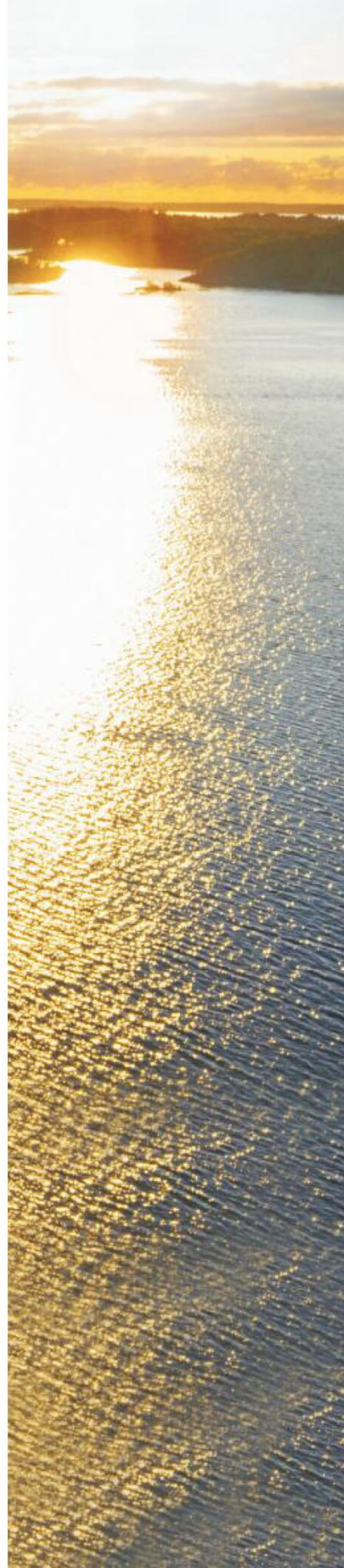
Auf der **Reise vom 19. Mai bis zum 30. Mai 2024** können sich die Gäste von VASCO DA GAMA auf das besondere „Signature Menü“ von Johann Lafer freuen. Im großzügigen Theater Hollywood‘s lernen die Reisenden Johann Lafer außerdem von einer ganz persönlichen Seite kennen – der Starkoch lädt ein für eine exklusive Fragerunde. Auch eine Kochshow im Auditorium sowie Lesungen aus seinem neuesten Buch und spannende Vorträge zum Thema Ernährung stehen auf dem Programm. Weiteres Schmankerl: **Johann Lafer** wird vom Sternekoch **Cornelius Speinle** begleitet. Der mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnete junge Schweizer zählt zu den größten Shootingstars der Kochszene im deutschsprachigen Raum.
Gehen Sie an Bord mit Johann Lafer.

Slow Crusing: ganz frei von jeder Hektik

Auf einer Kreuzfahrt mit dem klassisch-eleganten Hochseeschiff VASCO DA GAMA gelangen Gäste von nicko cruises zu malerischen Küsten, unberührten Sehnsuchtsorten und einzigartigen UNESCO-Welterbestätten. An Bord des beliebten Schiffes reisen die rund 1.000 Gäste komfortabel und mit viel Platz. 550 Crewmitglieder sorgen für einen einzigartig entspannten Urlaub. nicko cruises setzt bei seinen Reisen auf Slow Cruising und ermöglicht somit den Kreuzfahrern die Reise noch entspannter und individueller zu gestalten: weniger Hektik, dafür mehr Zeit für authentischen Urlaubsgenuss an Land und an Bord.

Lernen Sie die VASCO DA GAMA kennen.
www.nicko-cruises.de

nicko cruises®



Anlässe gibt es genug!

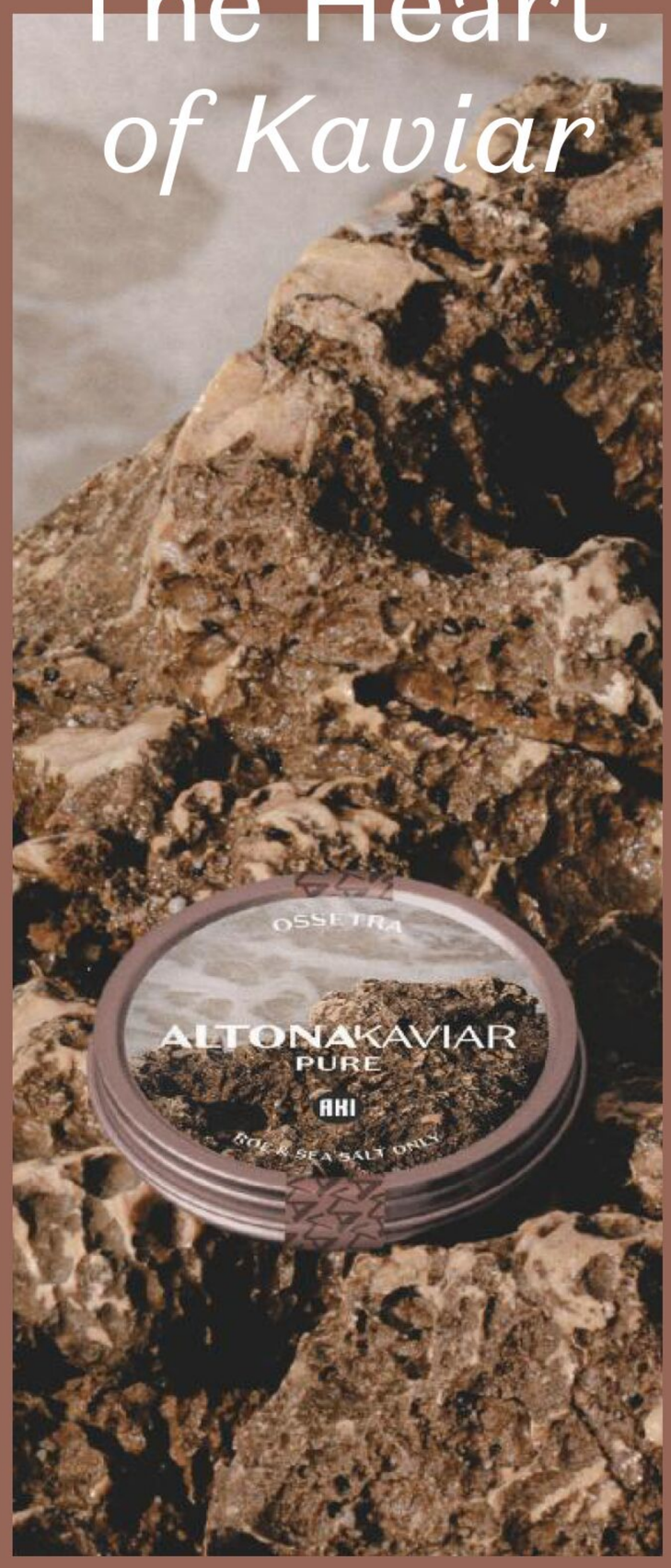
Liebe Leserinnen, liebe Leser,
Feste sind etwas Wunderbares, und wer feiert nicht gern. Doch es ist vor allem das Miteinander bei Festen, das so wertvoll ist: Gemeinsam eine gute Zeit zu haben, Freude und vor allem den Genuss zu teilen. Um alles, was Ihr Fest noch schöner macht, soll es in dieser Ausgabe gehen! Und wir haben natürlich auch wieder viele neue Rezepte für Sie, vom Fingerfood über Fondue und Raclette bis zum großen Festmenü, außerdem tolle Gerichte von meiner Koch-Kollegin Haya Molcho. Ihre vielseitige Levante-Küche ist perfekt zum Teilen an einer großen Tafel.
Eine besondere Kultur des gemeinsamen Genießens wird in Vietnam gelebt, dorthin möchte ich Sie dieses Mal auf eine Genussreise mitnehmen. Viele weitere Tipps und Empfehlungen und so manches zum Staunen und Schmunzeln finden Sie natürlich ebenfalls. Feiern Sie mit mir – Anlässe gibt es genug!

Ihr Johann Lafer

FOTO: David Maupilé

HAMBURG AKI 1925

The Heart *of Kaviar*



Unsere neue Clean-Label-Linie.
Kaviar, Meersalz, viel Erfahrung.

Pure

Lass das Salz weg nimm Kaviar

Unsere Titelthemen haben wir farblich gekennzeichnet

GENIESSEN

12 Die Lust am Feiern
Warum es uns so wichtig sind

16 Andere Länder, andere Feste
Jede Nation hat ihre eigenen – fünf Prominente verraten, welche

28 Sitzordnung
Fluch oder Segen?

58 Interview mit Haya Molcho
Die Gastronomin liebt es, Menschen zu verwöhnen

66 Bitte schön festlich!
Zwei gedeckte Tisch, die was her-, aber keinen Aufwand machen

74 Die Kunst des Gastgebens
Gute Planung mit Silvia Lafer

124 Reine Typsache
Partygäste: eine humorvolle Gebrauchsanweisung für Gastgeber

144 Feiern in Zahlen
Fakten für den Smalltalk

162 Erinnerungen
Johann Lafers unvergesslichen Feste

REISE

32 Vietnam
Wo der gemeinsame Genuss Alltag ist

REZEPTE

18 Einfach raffiniert
Sechs festliche Rezepte

50 Mit Freunden genießen
Levante-Küche vom NENI

76 Kochschule: Ente à l'Orange
Festessen ohne Stress

82 Eintauchen und genießen
Fondue- und Raclette-Ideen

96 Süße Kleinkunst
Mini-Gebäck für die Kaffeetafel

108 Der toppt alles!
Rezeptklassiker mit Kaviar-Twist

128 Party-Helden
Flott gemachtes Fingerfood

138 Wie frisch vom Bäcker
Brotklassiker selber backen

150 Johanns Schokoladenseite
Hübsche Adventsdesserts

FOTOS: Philipp von Ditfurth, KI/Midjourney, Janne Peters

Mehr Inspiration
@reiskontor.de

ORYZA
seit 1976
Erlebe Reis!

Ein Hochgenuss für Risotto-Liebhaber.

Aus dem Piemont in Italien kommt ein Risotto-Reis, der Feinschmecker schwärmen lässt: der ORYZA Selection Risotto Carnaroli.

Die großen, glatten Körner mit bissfestem Kern und außergewöhnlich feinem Geschmack verwandeln jedes Gericht in eine cremige Risotto-Kreation.

Nicht umsonst gilt Risotto Carnaroli in Italien als der beste Risotto-Reis.

Tolle Rezepte und mehr auf **www.oryza.de**

Erhältlich in vielen Supermärkten

Unsere Titelthemen haben wir farblich gekennzeichnet

DAS PRICKELT!
Cava, Crémant & Co. für rauschende Feste
30

GETRÄNKE

30 Perlen zum Fest
Schaumweinklassiker aus Europa

148 Drinks are on me
Cocktails von Charles Schumann

LAFER & FRIENDS

46 Fernost in Berlin
Von Hanoi nach Berlin: das „Gastro-imperium“ von The Duc Ngo

80 Zwei Köche, ein Prinzip
Johann Lafer zu Besuch in der „Gutsküche“ bei Matthias Gfrörer

104 Backwerk mit Abstammung
Traditioneller Dresdner Baumkuchen der Konditorei Aumüller

120 Rauchzeichen aus dem Ländle
Fischräucherei im Schwarzwald

SERVICE

10 Magazin
Schöne Geschenke und Mitbringsel

56 So schmeckt die Levante
Die wichtigsten Gewürze

62 Freude zum Teilen
Geschirr für Tapas, Mezze & Co

78 Die Gans ist da!
Fertig gegartes Geflügel für zu Hause einfach online bestellen

94 Komplizen für gesellige Runden
Alles für Fondue und Raclette

102 Black and White
Accessoires für die Kaffeetafel

116 Das schwarze Gold
Kaviar-Trends von Budget bis Luxus

146 Top 10 der kuriosen Feste
Käseroll-Rennen und Frauentragen

STANDARDS

5 Editorial

156 Events

160 Rezeptregister

161 Impressum

164 Vorschau

FOTOS: KI/Midjourney, Thomas Neckermann, Mathias Neubauer, Illustration: Karin Kellner

The Ritz London

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

IN FAMILIENBESITZ

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, auserwählt von den Besten.

Kleine Schätze

Seinen Liebsten oder sich selber eine Freude machen – was gibt es Schöneres! Mit unseren ausgewählten Accessoires gelingt Ihnen das bestimmt

NACHHALTIGER SCHENKEN

DER MARKTPLATZ REFURBED BIETET GEBRAUCHTE ELEKTRONISCHE GERÄTE VON LAPTOP BIS ZUR ESPRESSOMASCHINE. MIT GARANTIE UND RÜCKGABERECHT, WWW.REFURBED.DE

SCHÖNER SCHEIN

Das vierteilige Kerzenpflegeset wurde für Liebhaber der kleinen Flammen entwickelt: Kerzenlöscher, Dochtschneider und Kerzenstocher sorgen für weniger Rauch und Rußbildung. In Schwarz oder Messing, € 105, www.audochp.com

LUXUS PUR

Die hauchdünnen, handgefertigten Champagnerbecher aus der Kollektion „Sip of Gold“ sind innen mit 24 Karat vergoldet. Sie vermitteln beim Trinken den Eindruck flüssigen Goldes – eine tolle optische Täuschung. Die neue Serie „Paraíso Blue“ in zartem Blau-Weiß weckt die Sehnsucht nach fernen Ländern und unberührter Wildnis. Monkey und Leopard, Becher € 185, www.sieger-germany.com

FÜR FEINSCHMECKER

Antipasti von Oryza in bester Bio-Qualität: Glas € 6, über www.reiskontor.de

HANDGEMACHT
Farbenfrohes Salatbesteck „Glace“ aus Glas, 30 x 6 cm, ab € 59,95, www.saudade-collective.com

ERHELLEND
DIE ERSTEN „HOPTIMISTEN“ ENTSTANDEN IN DEN SPÄTEN 1960ER-JAHREN. MEHR ALS 50 JAHRE SPÄTER ERBLICKEN NUN NEUE SOFT-HOPTIMISTEN DAS LICHT DER WELT. LAMPE „SKY“, H 23 CM, € 134,95, WWW.HOPTIMIST.COM

CLEVER

Ernährungswissenschaftler Christian Bitz hat dieses Geschirr entwickelt, um Menschen eine gesündere Ernährung zu erleichtern. Die Teller sind etwas kleiner als gewöhnliche Speiseteller – so entsteht der Anschein einer große Portion, die uns herrlich satt macht. Das Geschirr aus hochwertigem Steinzeug ist spülmaschinen- und ofenfest und ein wirklicher Hingucker auf jeder Tafel. Teller, Ø 21 cm, € 14,95, Schale, Ø 14 cm € 12,96, Servierplatte € 18,95, 16-teiliges Besteck € 125, alles von Bitz über www.nordicnest.de

FEINSTE ZUTATEN

Dank Aromen wie Limette, Fenchel, Szechuanpfeffer und Rosmarin hat der Dry Gin von „Charles Ingvar“ einen unverwechselbaren und erfrischenden Geschmack. € 45,52, www.diesellerie.com

EDLE RAUMDÜFTE
Die Kerzen aus der Serie „Ebba“ mit grafischem Dekor sind optisch ein Highlight und erfüllen gleichzeitig den Raum mit frischem Orangeblüten- und Ingwerduft. € 35, www.lambert-home.de

FOTOS: Christian B/Yellows, Michael Ricks

Die Lust am Feiern

Feste sind der Spiegel einer Kultur: Das unbeschwerte Miteinander verbindet über Landesgrenzen hinweg und macht Fremde zu Freunden – von der Antike bis in die Gegenwart

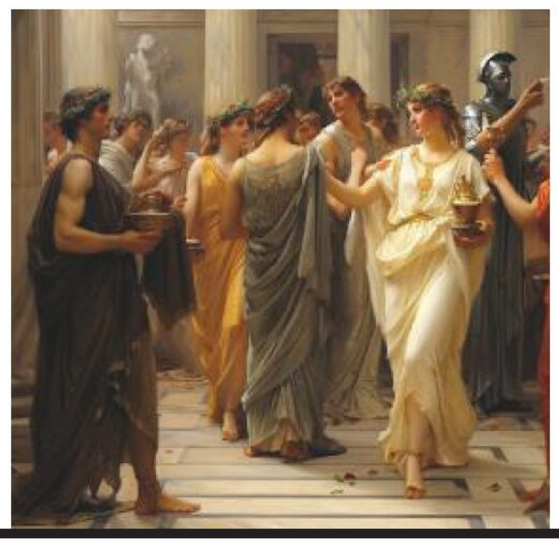
Text:
ALEXANDRA KILIAN

ILLUSTRATION: Ki/Midjourney

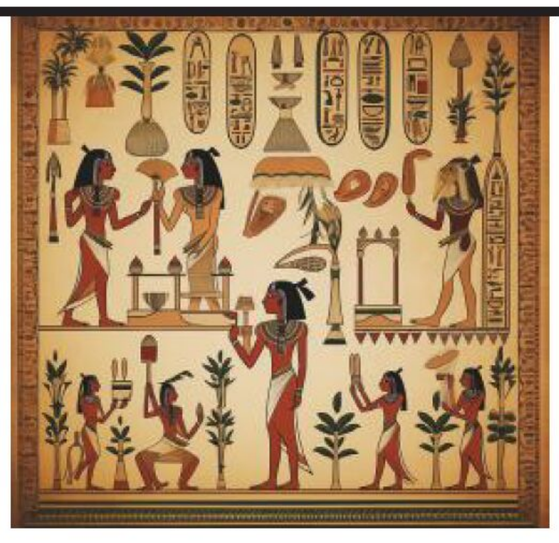
Feste zu feiern gehört zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Sie sorgen für Zusammenhalt, Freude, Genuss und Abwechslung. Und immer wieder für neue Ideen, wie das nächste begangen werden könnte. Man muss die Feste feiern, wie sie fallen, lautet das Sprichwort – also so oft es geht für sie sorgen: Der 50. Geburtstag in New York, die Hochzeit auf Bali, das letzte Weihnachtsfest mit der Familie. Und wie wundervoll war es, das Abitur der Tochter zu feiern – oder bei einem gemeinsamen Essen die Sorgen des Alltags zu vergessen. Das beste Fest mag für jeden ein anderes gewesen sein. Die Erinnerungen an den Spaß und das Glück, das man empfunden hat – Gefühle, die sich verdoppeln, wenn man sie teilt, sind für jeden eine ähnliche Erfahrung. Sowie das Verlangen nach mehr!

Schon in der Antike zelebrierten die Römer gleich mehr als 100 Feiertage im Jahr. Die Griechen erfanden neben der Feier von Geburt, Hochzeit und Ernte auch noch Namenstag, Taufe und Karneval. Und die alten Ägypter Neujahr, das Fest des anschwellenden Nils, das Thomas Mann in seinem Josephsroman verewigte: „Während Pharao (...) in großem Gepränge durch die Stadt zieht, ist auch die Menge des Volkes (...) hüpfend auf den Beinen (...), als wenn nie wieder der Abgabenschreiber das Fronbäuerlein heimsuchen sollte." Die Christen erschufen Weihnachten nachweislich erstmals im Jahr 336 nach Christus in Rom. Im Mittelalter blieb das Feiern dem Hof vorbehalten, mit viel Glanz und Gloria wurden Macht und Klassenunterschiede demonstriert, im Barock kümmerte man sich um den Rahmen des Ganzen: Wer darf Gastgeber sein, wie lauten Tischordnung und Programm? Mit dem Schützenfest trumpfte die Frühe Neuzeit auf. Die Neuzeit im Anschluss mit einer unglaublich großen Vielfalt des Feierns: von totalitären Festinszenierungen, Vereinsfesten und Betriebsfeiern im 20. Jahrhundert bis zu Schaumpartys, Musikfestivals, Events, Raves und Technoparaden der Gegenwart. Warum?

Nur Poesie, Religion, Liebe – und Feste könnten die Widersprüche des Lebens auflösen, so beschreibt es Staatsrechtler und Philosoph Josef Isensee in seinem



ÄGYPTEN
Musik und Blumen spielten bei den alten Ägyptern eine große Rolle. Pharaonen-Krönungen oder das neue Jahr wurden mit lebhaften Umzügen gewürdigt.



ANTIKES GRIECHENLAND
Man könnte meinen, die Griechen hätten das Feiern erfunden: Es gab religiöse Anlässe und private, aber auch Sport- und Volksfeste, an denen jeder teilnehmen konnte.

RÖMISCHES REICH
Mehr als 100 Feiertage kannte das römische Imperium, meist zu Ehren einer der unzähligen Götter. Selbst Weihnachten wurde in Rom erfunden – natürlich von den ersten Christen.

ILLUSTRATIONEN: Ki/Midjourney (6)

2008 erschienenen Werk „Die Philosophie des Festes“, in der er von der menschlichen „Notwendigkeit des Feierns“ spricht. „Im Fest triumphiert die Person über das Elend der Umstände“, so Isensee, „wer die Last des Alltags trägt, braucht das Fest, um den Alltag auszuhalten.“ Und dazu gehört schon die Vorfreude, die aus dem Fest ein Event macht. Was gibt es zu essen, welches Outfit soll ich tragen, wie dekoriere ich den Tisch und welche Freunde möchte ich um mich wissen?

Das Fest selbst kann aus den unterschiedlichsten Anlässen gefeiert werden: Aus wiederkehrenden wie Silvester und Sommersonnenwende, religiösen wie Gottesdienst und Erntedank, persönlichen wie Geburtstag, Verlobung und Hochzeit oder aus sachbezogenen wie Weinfeste, Premierenfeiern und Schiffstaufen. Auch die Kultur ist entscheidend: In Indien huldigen Hindus Gott Brahma zum Pushkar-Mela in Rajasthan mit einem der größten Kamelmärkte der Welt, in Deutschland stürmen in manchen Regionen exakt 52 Tage vor Ostersonntag weibliche Narren um 11.11 Uhr am Vormittag die Rathäuser, um typisch männliche Textilien zu beschneiden. Der Vielfalt des Feierns scheint keine Grenzen gesetzt.

Ihnen allen ist und bleibt jedoch das Wir-Erlebnis gemeinsam. Wir haben es zusammen geplant, darauf hingefiebert, geteilt und erlebt. Das Fest ist ein Akt der Gemeinschaft, der von der Dinner-Party über das Weihnachtsfest bis zum Jubel bei einer Fußballweltmeisterschaft reichen kann. Es schafft Momente für die Ewigkeit, den Kontrast zum Alltag, geteilten Genuss und noch so viel mehr. Freunde, Unterhaltung, Verlangen, Glück, Vergnügen, Heiterkeit, Liebe – und Freiheit. Oder, wie Sigmund Freud es formulierte: Feste sind „ein feierlicher Durchbruch eines Verbotes. Ein gestatteter, vielmehr ein gebotener Exzess.“

BAROCK
Beim Adel dauerten Festivitäten im 17. und 18. Jahrhundert tagelang. Perfekt orchestriert, reihte sich ein extravagantes Ereignis an das andere: üppige Bankette, Bootsfahrten, Bälle ...

MITTELALTER
Das Volk feierte eher Privates wie Geburt oder Hochzeit und religiöse Feste wie Ostern und Pfingsten. Adel und Hof tischten groß auf, um Macht und Reichtum zu demonstrieren.

NEUZEIT
Noch immer feiern wir religiöse oder volkstümliche Feste wie das Schützenfest. Sie stärken die Gemeinschaft, bewahren Brauchtum und sind eine kurze Flucht aus dem Alltag.

Andere Länder, andere Feste

Jede Nation hat ihre Eigenheiten – wir haben uns bei Johann Lafers prominenten Freunden umgehört, zu welchen Anlässen sie besonders gern feiern

SCHWEIZ

Meta Hiltebrand

Die 37-jährige Fernseköchin ist inzwischen auch auf deutschen Kanälen keine Unbekannte

„Eines meiner liebsten Feste ist tatsächlich der 1. August, der Schweizer Nationalfeiertag. Mein Vater war selbstständig als Elektriker und leidenschaftlicher Blasmusiker, und ich habe es als Kind geliebt, ihn auf die Dorffeste zu begleiten. Es wurde groß aufgefahren und ordentlich Blasmusik gespielt – da habe ich stundenlang getanzt und mich von Knie zu Knie geschwungen. Mir war schon immer das Zwischenmenschliche am Wichtigsten, deswegen bin ich auch Köchin geworden, Kontakt mit Menschen brauche ich wie die Luft zum Leben. Dank meiner Ausbildung in Zürich war ich dann mehr Stadtmensch und habe Techno bevorzugt – seit ich 30 bin, gehe ich allerdings wieder regelmäßig zum 1.-August-Fest. Seit drei Jahren muss mein Mann sogar darauf verzichten, an dem Tag mit mir in den Urlaub zu fahren! Je nach Gemeinde wird anders gefeiert, aber alle haben ein Höhenfeuer. Da tragen die Erwachsenen Fackeln und die Kinder Lampions, und man wandert gemeinsam zum höchsten Punkt des Dorfes, um dort um zehn Uhr ein riesiges Lagerfeuer zu entfachen. Und dann packt jeder seine Cervelat, die typische Schweizer Wurst, oder eine Bratwurst aus, man grilliert zusammen und trinkt Bier. Herrlich. Die Schweizer sind meist ja etwas ruhiger und korrekter im Beisammensein als die Deutschen, aber wenn du Glück hast, wird dann noch ein wenig getanzt und die obligatorische Nationalhymne gesungen. Von Knie zu Knie schwinge ich mich nicht mehr – aber bei der Hymne singe ich lautstark mit. Und das Feiern im privaten Kreis? Begehen wir in der Familie am liebsten mit Fondue oder Raclette. Dazu sitzen wir an der langen Tafel in der Küche und ein jeder erzählt zu einem guten Glas Wein aus seinem Leben – in der Küche finden bekanntlich die besten Feste statt.“

ÖSTERREICH

Gregor Schlierenzauer

„Schlieri“, wie der 33-Jährige genannt wird, ist der siegreichste männliche Skispringer der Weltcup-Geschichte

„Feste habe ich stets so gefeiert, wie sie fielen, auch ein paar der Weintage oder Volksmusikfeste Tirols, da habe ich schon mal die Lederhose ausgepackt. Aber ich bin generell weniger der Typ für Tracht. Als Spitzensportler hatte ich auch wenig Zeit, die vielen Brauchtümer und Feste hier in der Region mitzumachen. Besonders die Zeit vor der Vierschanzentournee, die jedes Jahr Ende Dezember beginnt, widmete ich bis zum Karriereende 2021 weniger dem Feiern als vielmehr der intensiven Vorbereitung. Für mich war Weihnachten daher sprichwörtlich immer sehr besinnlich. Meine schönsten Feste waren zu dieser Zeit die Empfänge, wenn ich von Wettkämpfen zurückkam. Neben Freunden und der Familie war immer das ganze Dorf auf den Beinen, eine Musikkapelle spielte – wie nach Olympia in Vancouver, wo wir Gold im Team und ich Bronze im Einzelspringen geholt haben. Das war ein toller Kontrast, so urösterreichisch. Man vermisst seine Heimat während der Wettkämpfe – da war ein solches Willkommen immer doppelt berührend. Heute bedeuten Feste in der Heimat für mich, mit meiner Familie gutbürgerliche, österreichische Klassiker an Weihnachten genießen zu können, die wir gemeinsam kochen: Schnitzel, Hirschbraten, Forelle, Lamm. Dann sitzen wir alle beisammen, inklusive der 94-jährigen Großmutter – und singen im Anschluss „Stille Nacht, heilige Nacht“. Da ich sehr gern esse und koche, kann ich mich zu solchen Anlässen nun richtig ausprobieren – und es vollends genießen.“

ENGLAND

Francis Fulton-Smith

Seine Darstellung von Franz-Josef Strauß in „Die Spiegel-Affäre“ 2014 bescherte dem 57-Jährigen einen Bambi

Bei uns im Norden Englands in Lancashire gab es an Weihnachten immer Roastbeef und Yorkshire Pudding von der Oma. In meiner Londoner Zeit haben wir dann den typischen Turkey, Truthahn mit vielen Beilagen gemacht – und das gibt es nach wie vor bei und von mir auch jetzt in Deutschland an Weihnachten. Geselligkeit ist mir sehr wichtig, Familie und Freunde zusammenzubringen und mit vielen Kerzen auf dem Tisch und am Baum ein heimeliges Urzeitgefühl à la Lagerfeuer herzustellen, ist das Schönste. Einen Unterschied machen wir nach wie vor bei der Bescherung. Da meine Eltern schon früh geschieden waren, hatte ich als Kind das große Glück, sowohl an Heiligabend bei meiner deutschen Mutter als auch am Boxing Day bei meinem englischen Vater einen Tag darauf Geschenke auspacken zu können. Bei uns ist das heute genauso, unsere Kinder feiern am 24. bei der Mutter und ein, zwei Tage später bei mir – und haben dann auch zweimal Bescherung. Man muss das Beste aus Situationen machen, darin sind wir gut. Ich erinnere mich auch gern an das Kricketspielen in England, das war dort immer ein Fest, weil es eine urenglische Tradition ist. Mit Barbecue bei meinem Onkel, zur Not und oft auch beinhart im Regen. Und so sorgen mein Vater und ich nach wie vor für den kulturellen Austausch: Er als Gründungsmitglied des „Munich Cricket Club“ – und ich als derjenige, der seine Freunde auch im Regen zum Barbecue einlädt. Tropfen auf den Kopf und Pint in der Hand – ist doch herrlich!“

GRIECHENLAND

Vicky Leandros

Nach 55 Jahren nimmt die Sängerin nun mit einer großen Tournee noch bis 2024 Abschied von der Bühne

Auf Griechisch sagt man „Kala Christougenna“ statt „Frohe Weihnachten“. Der Start des Festes ist direkt der 24. Dezember, auch wenn die Bescherung ursprünglich am 1. Januar stattfand. Nun hat sich das geändert auf den 24. oder manchmal auch 25. Dezember, wenn die Geschenke vom heiligen Vassilios gebracht werden und traditionell unter dem Weihnachtsbaum liegen. Weihnachten in Griechenland ist nicht nur musikalisch ein Highlight, sondern auch sehr geprägt von Gemeinschaft und Nachbarschaft. Mit Glöckchen und Trommeln gehen am 24. Dezember die Kinder von Haus zu Haus, um traditionelle Weihnachtslieder zu singen und die Geburt Christi zu verkünden. Man geht in die Kirche, einige gehen auch aus und feiern fröhlich mit Freunden, vergleichbar mit unserem deutschen Silvester. Ich feiere mit meiner Familie an den Weihnachtstagen zuhause. Es gibt Weihnachtsgebäck: Kourambiedes – Butterplätzchen mit Mandeln – und Melomakarona – Honiggebäck. Auf der Festtafel am Weihnachtsabend wird in den meisten Familien der Truthahn serviert, oder auch Gans und Ente gefüllt. Ich koche am liebsten „Ente à l’Orange“, das Rezept dazu habe ich in meinem eigenen Kochbuch verraten.“

BRASILIEN/ITALIEN

Jana Ina Zarrella

Brasilien, Deutschland, Italien sind die Wurzeln des Moderatoren-Ehepaars Jana Ina, 47, und Giovanni Zarella, 45

Das größte Fest in Brasilien war für mich immer Weihnachten, weil ich religiös erzogen wurde. An Heiligabend, dem wichtigsten Tag, haben wir uns schick gemacht, die Frauen waren sogar nochmal beim Friseur. Abends ging es um 22 Uhr zur heiligen Messe, anschließend mit der Großfamilie – meine Oma hatte sieben Kinder und entsprechend viele Enkel – zu meiner Großmutter, und es gab ein Festessen um Mitternacht. Das war das Größte für mich und meine Cousins. Wir haben die Weihnachtsgeschichte aufgeführt und gebetet und uns an alles erinnert, was im Jahr passierte und wer von uns gegangen war. Zum Essen gab es Pute mit Kirschen und Ananas aus dem Ofen, dazu glasierten Schinken, Farofa aus Maniokmehl, Reis mit Rosinen und Kartoffelsalat mit Apfel – alles frisch-fruchtige Gerichte und leichte Kost, Weihnachten ist bei uns ja mitten im Sommer. Erst nach dem Essen wurden die Geschenke ausgepackt. Das bedeutete, dass wir Kinder oft bis drei Uhr früh wach blieben, was wir natürlich super fanden. Heute, mit unseren eigenen zwei Kindern, feiern Giovanni und ich Weihnachten italienisch-brasilianisch-deutsch. Dinner gibt es ab acht, es wird gebetet und gesungen wie in meiner Kindheit in Brasilien und zu essen gibt es Fisch wie in Italien. Wenn meine Mama und mein Bruder da sind, bereiten wir auch eine Pute zu. Zum späten Abend machen wir eine Tombola und essen Kastanien und Mandarinen, wie in Italien. Für uns ist wichtig, dass wir beide unsere Traditionen mit unseren Kindern weiterleben.“

FOTOS: Berenhauser, Mike Kraus, Walter Kober

Einfach raffiniert

Diese sechs festlichen Rezepte fesseln Sie nicht an die Küche, Ihre Gäste aber begeistert an den Tisch

Fotos:
JANNE PETERS

Foodstyling:
ADAM KOOR

Styling:
ANKA REHBOCK

Ochsenbäckchen in Burgunder mit Pastinaken-Petersilien-Püree und Orangen-Möhrchen

Rezept auf Seite 24

Wildlachs-Tataki im Sesammantel mit Mandarinen-Yuzu-Nage und Kichererbsen-Wasabi-Creme

Rezept auf Seite 24

Entenkeule in Apfelwein mit knusprigem Kartoffel-Rotkohl-Strudel

Rezept auf Seite 25

Maishähnchenbrust mit Orangen-Brandy-Glasur und Maronen-Brezel-Füllung

Rezept auf Seite 25

Sellerieravioli in Trüffel-Nuss-Butter auf rahmigem Lauchgemüse

Rezept auf Seite 26

Gedünstete Seezungenröllchen mit Sesam-Pak Choi und Apfel-Curry-Sauce

Rezept auf Seite 26

Ochsenbäckchen in Burgunder mit Pastinaken-Petersilien-Püree und Orangen-Möhrchen

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Bäckchen:
2–3 Ochsenbäckchen à ca. 450 g
Salz, Pfeffer
30 g Butterschmalz
250 g gewürfeltes Wurzelgemüse (Karotte, Zwiebel, Sellerie, Lauch)
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein (Burgunder)
250 ml Rinderfond (frisch oder Glas)
3 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Lorbeerblätter

Für Püree und Möhren:
400 g Pastinaken
300 ml Gemüsebrühe
4–5 Zweige glatte Petersilie
75 g Butter
Salz, Cayennepfeffer
Zucker
400 g Fingermöhren
Schale und Saft von 1 Bio-Orange
1 EL Olivenöl
1 EL Zucker
2–3 EL alter Aceto Balsamico

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min.
+ ca. 3 Std. garen

SCHWIERIGKEIT

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einem Bräter von allen Seiten anbraten. Gemüsewürfel dazugeben und langsam goldbraun mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten und mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen, erneut mit Wein ablöschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, Kräuter dazugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 3 Std. im Ofen auf der untersten Leiste gar schmoren.

2 Inzwischen Pastinaken schälen, würfeln und in Brühe zugedeckt in ca. 20 Min. garen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Gegarte Pastinaken mit einer Schaumkelle herausheben. Mit Petersilie, Butter und ca. 2–3 EL Kochsud in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Creme mit Salz und Cayennepfeffer würzen und warm halten.

3 Möhren putzen und mit der Orangenschale in 1 EL heißem Olivenöl 1–2 Min. andünsten. Dann mit Zucker bestreuen und die Möhren leicht karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 5 Min. garen. Dann offen sirupartig einkochen lassen und die Möhrchen damit glasieren.

4 Gegarte Bäckchen aus dem Sud nehmen, halbieren oder in dicke Scheiben schneiden und warm stellen. Sud durch ein feines Sieb passieren. Dabei das weich geschmorte Gemüse mit durchpassieren, um die Sauce zu binden. Etwas einkochen, dann mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Bäckchen mit Pastinaken-Petersilien-Püree und Orangen-Möhren anrichten, Sauce über die Bäckchen träufeln.

Wildlachs-Tataki im Sesammantel mit Mandarinen-Yuzu-Nage und Kichererbsen-Wasabi-Creme

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Creme:
200 g gegarte Kichererbsen (frisch oder Dose)
2 EL Wasabi-Paste
3–4 EL Olivenöl
Saft von 1 Limette
Salz, Cayennepfeffer

Für das Tataki:
3 Bio-Mandarinen
4 Wildlachsfilets ohne Haut und Gräten à ca. 120 g
1 EL Sesamöl
Salz, Pfeffer
3 EL Yuzusaft (Asialaden oder Internet)
1 TL Stärke mit etwas kaltem Wasser verrührt
50 g kalte Butter, gewürfelt
2 EL dunkle Miso-Paste
je 2–3 EL schwarzer und weißer gerösteter Sesam
nach Belieben Estragonzweige als Garnitur

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 40 Min.

SCHWIERIGKEIT

1 Für die Creme abgetropfte Kichererbsen mit Wasabi, Olivenöl und Limettensaft in einem hohen Becher mit dem Stabmixer zu einer feinen, glatten Creme pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

2 Von einer Mandarinen die Schale fein abreiben. Alle Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Lachsfilets kalt abbrausen und trocken tupfen. Das Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Filets rundum mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl auf jeder Seite ca. 30 Sek. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier entfetten. Bratansatz mit Mandarinensaft ablöschen, Schalenabrieb hinzufügen, alles leicht einkochen lassen. Dann den Yuzusaft unterrühren, die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen, Butter unterschwenken. Die Nage mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Lachs zuerst rundum mit Miso einstreichen, dann im Sesam wälzen. Die Filets mit einem scharfen Messer jeweils einmal längs halbieren. Mit der Creme und der Nage auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas frischem Estragon garnieren.

Entenkeule in Apfelwein mit knusprigem Kartoffel-Rotkohl-Strudel

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Entenkeulen:
200 g Schalotten
4 Entenkeulen
Salz, Pfeffer
30 g Entenschmalz
500 ml Apfelwein
400 ml Entenfond
2 Lorbeerblätter
2 Rosmarinzweige
2 kleine Äpfel
50 g zerlassene Butter
2–3 EL Zucker
3 EL Apfel-Balsamessig
50 g kalte Butter, gewürfelt

Für den Strudel:
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
30 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
300 g gegarter Rotkohl (frisch oder Glas)
4 Strudelteigblätter, ca. 30 x 40 cm (Kühlregal)
75 g flüssige Butter

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min.
+ ca. 2,5 Std. garen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Schalotten schälen, je nach Größe halbieren. Entenkeulen salzen und pfeffern, in heißem Schmalz in einem großen, breiten Bräter mit den Schalotten rundum kräftig anbraten. Erst Apfelwein und Entenfond dazugeben, dann Lorbeer und Rosmarin. Keulen ca. 2 ½ Std. bei mittlerer Hitze auf dem Herd zugedeckt leise schmoren, gelegentlich wenden.

2 Inzwischen für den Strudel den Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln schälen, grob raspeln und in heißem Butterschmalz etwa 6 Min. in einer breiten Pfanne leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Anschließend den Rotkohl untermischen und den Mix vollständig erkalten lassen.

3 Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen, darauf das zweite leicht auflegen, mit Butter bestreichen. Mit dem dritten und vierten Teigblatt genauso verfahren. Rotkraut am unteren Rand in einer länglichen Bahn verteilen. Strudel mit Hilfe des Küchentuchs straff aufrollen, mit restlicher Butter bestreichen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, in ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen.

4 Äpfel waschen und halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Schnittfläche mit Zucker bestreuen und diese in zerlassener Butter goldbraun karamellisieren. Wenden und abgedeckt in der heißen Pfanne neben dem Herd ziehen lassen.

5 Keulen und Schalotten auf ein Blech geben, im heißen Ofen weitere 15-20 Min. nachbräunen. Schmorsud währenddessen mit Salz, Pfeffer und Apfel-Balsamessig leicht einkochen, dabei würzig abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter stückchenweise untermixen.

6 Strudel mit einem Sägemesser aufschneiden, mit Entenkeulen, Apfelhälften, Schalotten und Sauce auf Teller anrichten.

Maishähnchenbrust mit Orangen-Brandy-Glasur und Maronen-Brezel-Füllung

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Füllung:
1 altbackene Brezel
100 g gegarte Maronen
2 Zweige glatte Petersilie
1 Zwiebel
1 EL Butter
100 ml Milch
1 Ei (Größe M)
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Für das Fleisch:
4 Maishähnchenbrüste mit Haut und Knochen à ca. 180 g
3 Bio-Orangen
1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
100 ml Weinbrand, z. B. Brandy
75 ml kräftige Geflügelbrühe
1 EL Honig
1 rote Zwiebel
8–10 Spitzkohlblätter
2 EL Rapsöl
1 EL Zucker
3 EL Weißweinessig
75 g kalte Butter, gewürfelt

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 60 Min. +
ca. 25 Min. garen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Für die Füllung die Brezel klein würfeln, die Maronen grob hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben.

2 Zwiebel schälen, fein würfeln und in zerlassener Butter in einer Pfanne glasig andünsten, mit Milch ablöschen. Mit dem Ei zum Brezelmix geben, gründlich vermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen. 10 Min. einweichen lassen.

3 Für das Fleisch in die Maishähnchenbrüste jeweils seitlich eine tiefe Tasche schneiden. Mit der Brezel-Mischung füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen.

4 Ofen auf 130 °C vorheizen. 1 Orange halbieren, jeweils in Scheiben schneiden. Übrige Orangen auspressen. Das Fleisch mit Orangenscheiben in einer ofenfesten Pfanne in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratensatz mit Brandy ablöschen, Orangensaft, Geflügelbrühe und Honig hinzufügen, Pfanne auf den Ofenboden stellen und das Geflügel darin in ca. 25 Min. langsam saftig garen.

5 Inzwischen Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden. Beides in einer breiten Pfanne in heißem Rapsöl ca. 6–8 Min. braten. Dabei mit etwas Zucker bestreuen und gelegentlich wenden. Dann mit Essig ablöschen, mit Salz, Pfeffer kräftig würzen.

6 Fleisch aus dem Ofen nehmen, schräg halbieren, mit dem Spitzkohl auf Teller verteilen. Sud in der Pfanne sirupartig einkochen. Pfanne vom Herd ziehen, kalte Butter unterrühren, nochmals kräftig abschmecken und mit Orangenscheiben auf dem Fleisch verteilen.

Sellerieravioli in Trüffel-Nuss-Butter auf rahmigem Lauchgemüse

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Ravioli:
300 g Knollensellerie
Salz
50 g Crème fraîche
25 g Butter
200 g doppelgriffiges Mehl
5 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz

Für den Lauch:
1 dicke Stange Lauch
75 g Butter
2–3 TL Mehl
75 ml Weißwein
50 ml weißer Portwein
200 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
25 g Trüffelbutter
ca. 30-40 g schwarzer Wintertrüffel (alternativ TK, aufgetaut)

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 40 Min. + 30 Min. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●● ○

1 Sellerie schälen, klein würfeln und zugedeckt in ca. 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Abseihen und in einer Küchenmaschine mit Crème fraîche und Butter fein pürieren. Mit Salz abschmecken und vollständig abkühlen lassen.

2 Inzwischen Mehl mit Eigelben, Öl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und für ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

3 Nudelteig dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von ca. 8 cm Ø Kreise ausstechen. Jeweils in die Mitte 2 TL Selleriepüree geben, den Rand dünn mit Wasser bepinseln und halbmondförmig zusammenklappen. Ränder dabei fest zusammendrücken.

4 Für den Lauch die Stangen putzen, längs halbieren und gründlich waschen. Lauchhälften quer in breite Streifen schneiden und diese in einem breiten Topf in 25 g Butter ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Dann leicht mit Mehl bestäuben und mit Port- und Weißwein ablöschen. Brühe und Sahne dazugießen und alles ca. 10 Min. leise bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

5 Die restliche Butter mit der Trüffelbutter in einer breiten Pfanne unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie eine leicht nussbraune Farbe annimmt. Trüffel dünn in die gebräunte Butter hobeln und darin kurz ziehen lassen. Ravioli ca. 3 Min. in sprudelndem Salzwasser bissfest garen, dann gut abtropfen lassen und in der Nussbutter schwenken. Lauch auf Teller verteilen, Sellerieravioli darauf anrichten. Trüffel-Nuss-Butter aus der Pfanne darüberträufeln und sofort servieren.

Gedünstete Seezungenröllchen mit Sesam-Pak-Choi und Apfel-Curry-Sauce

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Sauce:
1 kleine rote Chilischote
400 ml Apfelsaft
2 TL Currypulver
1–2 TL Stärke
100 g kalte Butter, gewürfelt
Salz
1– 2 EL Limettensaft

Für Fisch und Gemüse:
4 Stangen Zitronengras
8 Seezungenfilets à ca. 80 g
Salz, Pfeffer
1– 2 EL Limettensaft
4 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Sesamöl
6 Mini-Pak-Choi (ca. 350 g)
3 EL helle Sesamsaat
150 ml Fischfond
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min.

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

1 Für die Sauce die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Apfelsaft mit Currypulver und Chilistreifen in einem Topf in ca. 10 Min. um die Hälfte auf ca. 200 ml einkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Reduktion leicht damit binden, Topf vom Herd nehmen. Dann stückchenweise kalte Butter unterrühren. Sauce mit Salz und etwas Limettensaft würzig abschmecken und warm halten.

2 Zitronengras längs halbieren, Hälften spitz zuschneiden. Seezungenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen. Fischfilets aufrollen und mit jeweils einem Zitronengrasspieß fixieren.

3 Lauchzwiebeln putzen und schräg in kurze Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Pak Choi putzen und längs halbieren. Lauchzwiebeln und Knoblauch in einem breiten, flachen Topf oder einer Pfanne in heißem Sesamöl anbraten. Pak Choi und Sesam hinzufügen und ca. 1–2 Min. unter gelegentlichem Rühren mit anschwitzen. Dann mit Fischfond ablöschen, Seezungenröllchen auf das Gemüse setzen. In Topf oder Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 10-12 min. garen.

4 Gemüse und Röllchen aus der Sauce nehmen, gut abtropfen lassen, etwas nachwürzen und auf Tellern anrichten. Apfel-Curry-Sauce über Fisch und Gemüse verteilen. Dazu passt am besten Basmati-Reis.

Geldermann

WAHRE SEKT KULTUR

SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées reifen in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE

Sitzordnung: Fluch oder Segen?

Für die einen ist sie der Schlüssel zu einem gelungenen Fest, für andere verhindert sie Spontanität

Text:
GABRIELE THAL

Wer schon einmal einen langen Abend neben einem langweiligen, von der Platzkarte zugespielten Tischnachbarn durchstehen musste, weiß: Eine gute Sitzordnung ist ein Meisterwerk. Für große Anlässe wie Jubiläen, runde Geburtstage oder Hochzeiten ist sie natürlich unerlässlich. Die Aufforderung „Setzt euch einfach, wohin ihr wollt“ überfordert schon in kleinerem Rahmen viele. Meist führt es dazu, dass Paare und Bekannte sich zusammenfinden und Neulinge der Runde übrig bleiben wie früher in der Sportstunde beim Manschaftenwählen.

Eine Sitzordnung und liebevoll gestaltete Namensschilder heißen Gäste wertschätzend willkommen, findet Silvia Lafer, die Platzkarten auch gern als Mitgebsel selbst bastelt. Für sie bedeutet die Planung Vorfreude und garantiert das Gelingen des Festes mit. Aber wie platziert man seine Gäste am besten? „Der Ehrengast kommt neben den Gastgeber“, rät Silvia Lafer. Paare setzt man einander gegenüber, lautet eine weitere Regel, so hat jeder mindestens einen neuen Nachbarn. Das belebt das Tischgespräch. Am besten wählt man immer einen bekannten und einen unbekannten Nachbarn pro Gast. Dann stimmt die Balance.

Aber es wird wahrscheinlich nie perfekt aufgehen. Zum Glück kommt bei jeder Feier irgendwann der Zeitpunkt, wo die Gäste nach Belieben die Plätze wechseln. Diese Art von Dynamik ist Haya Molcho alias NENI (siehe auch S. 58) am liebsten, eine Sitzordnung braucht sie nicht. „Ich möchte Menschen kennenlernen und bin offen für neue Begegnungen, das finde ich bereichernd und kommunikativ.“ Zwanglos ist dabei das Stichwort. Denn manchmal sei es erfolgreicher, seine Gäste sich selbst zu überlassen. Manche haben sich vielleicht lange nicht gesehen, mancher hört lieber anderen zu, oder ein Kennenlernen beim Apero möchte am Tisch vertieft vertieft werden – freie Platzwahl macht das möglich.

FOTO: Dmitry Galaganov/stock.adobe.com

WALDFLEISCH
AUS DER REGION

REGIONAL. NACHHALTIG. LECKER.
DIREKT VOM ERZEUGER

JETZT BEI Google Play

Laden im App Store

Die Waldfleisch App ermöglicht einen einfachen Zugriff auf
das hochwertige Fleisch vom Jäger aus der Region.

Perlen zum Fest

Von Crémant bis Sekt: Mit diesen feinen Schaumweinklassikern aus Europa verleihen Sie jeder Feier ein glamouröses Prickeln

Text:
KATHARINA MATHEIS

Amiral Crémant de Loire Zero Dosage

DOMAINE DES HUARDS

Ein Schaumwein aus dem Hinterland der Loire, Familie Gendrier arbeitet auf ihrer Domaine Huards biodynamisch. Ihr Crémant spiegelt sein Terroir mit eindrucksvoller Salzigkeit wider. Der Großteil Chardonnay, dazu ein Fünftel Pinot Noir – das verleiht ihm zitrisch-frischen Charakter, der von Brioche- und Nussnoten begleitet wird. Kompromisslos trocken mit außergewöhnlicher Mineralität ohne schmeichelnde Süße. *€ 33, www.gute-weine.de*

Champagner Bratbirne alkoholfrei

JÖRG GEIGER

Die historische Sorte Champagner-Bratbirne ist seit Ewigkeiten auf der Ostalb zu Hause. Doch als Jörg Geiger daraus einen Schaumwein kelterte, wurde ihm die Verwendung des Begriffs vom französischen Champagnerkomitee untersagt. Seither steht einfach C.-Bratbirne auf dem Etikett. Gerade in der alkoholfreien Variante ein Genuss: herbe Aromen von Kräutern und Gewürzen mit feiner Hefenote. Ein trockener Aperitif mit Anspruch. *€ 19,90, www.manufaktur-joerg-geiger.de*

Franciacorta Satèn Millesimato Brut 2018

CA' DEL BOSCO

Auf dem Weg zum Gardasee lassen viele die Franciacorta links liegen – ein Fehler! Von dort kommen die besten Schaumweine Italiens, wie dieser Satèn, der mit weniger Druck gemacht wird und seidig über die Zunge läuft. Ein Schmeichler aus Chardonnay (80 %) und Pinot Bianco mit Noten von Aprikose, Orange und erfrischend mineralischem Kick. Zur besten Entfaltung ein Weinglas nehmen! *€ 52, www.gute-weine.de*

Fabrice Pouillon Champagne extra brut

GRANDE VALLÉE METHODE

Die Champagne ist von großen Herstellern geprägt, hier ist es bisweilen schwierig, authentische, handwerklich arbeitende Qualitätsbetriebe zu finden. Das Familienweingut Fabrice Pouillon ist einer. Sein Grande Valée Methode ist so etwas wie die Visitenkarte des Hauses: wunderbar komplex und facettenreich mit Aromen von Brioche, reifem Steinobst und Salzigkeit. Dazu eine weiche, elegante Perlage. Magnifique!
€ 42,60, www.wein-kreis.de

Descregut Reserva Corpinnat Brut nature 2019

CAN DESCREGUT

Erst seit einigen Jahren gibt es die spanische Schaumweinbezeichnung Corpinnat: eine Kollektivmarke im Cava-Gebiet für handwerkliche Premiumschaumweine aus traditionellen Sorten. Die Qualitätsanforderungen übertreffen die für Cava deutlich. Der Descregut Corpinnat bringt Frucht und lebendige Frische ins Glas, ohne dabei an Tiefgang zu verlieren, mineralisch bei wunderbarem Mousseux. Großartig!
€ 13,60, www.wein-kreis.de

Cuvée Prestige Sekt brut nature

WEINGUT HÖFFLIN

Dieser Sekt aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier ist ein Statement: eine eher dunkle Farbe, dazu Aromen von Waldbeeren, Trauben und Birnen, begleitet von einem würzig-herben Touch am Gaumen. Hier ist nichts kitschig oder verspielt. Das macht den Sekt auch zu einem ernsthaften Essensbegleiter – und bestätigt das Weingut Höfflin als Geheimtipp in der Sommelierszene.
€ 24, www.weingut-hoefflin.de

FOTO: Michael Bernhardi

Der Duft Vietnams

Wer Asien schätzt, muss Vietnam lieben: Frische und Vielfalt der Küche sind betörend, die Landschaften atemberaubend – und gemeinsamer Genuss ist Teil der gelebten Kultur

Text:
SARAH MAQUARDT

Fotos:
JENNIFER & JONATHAN LAFER

FOTOS: Jennifer Lafer, Gregor Lengler/Jalag/Season.Agency

HANOI
Johann Lafer verbindet vieles mit Vietnam, er liebt es, das Land zu erkunden – hier beim Sightseing in Hanoi

VIETNAM HOUSE
Vietnamesische Küche mit modernem Twist im klassisch-eleganten Restaurant in Saigon

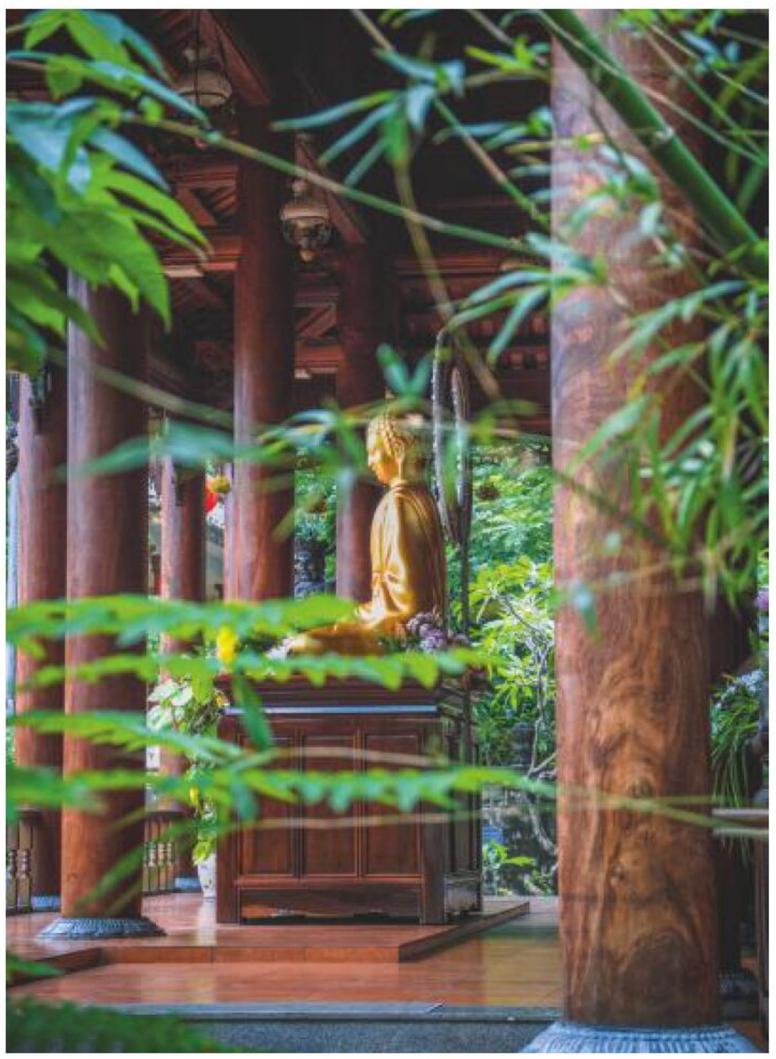
Vietnams Geographie gleicht einer Bambusstange mit zwei Reisschälchen

DAS LAND DER DRACHEN mag nur auf den ersten Blick ein irreführender Name für Vietnam sein: Das Symbol steht für Glück und Weisheit und ist fast überall zu finden. Und Glück empfindet garantiert, wer den 1650 Kilometer langen, schmalen Küstenstaat im Osten des Festlandes von Südostasien besucht. Denn die kulinarische Vielfalt ist atemberaubend, und der Genuss steht hier immer im Mittelpunkt, davon zeugen auch die unzähligen Märkte, die es allenthalben gibt. Ein Schlaraffenland, findet auch Johann Lafer, der die Entdeckungstouren durch Vietnams bunte Städte liebt.

HANOI ist für viele der Ausgangspunkt eines Besuches, nicht zuletzt, weil es im Norden des Landes liegt und mit seiner überall sichtbaren kolonialen Vergangenheit die elegante und ruhigere unter Vietnams Metropolen ist. Und deshalb auch für manchen sogar noch etwas Europäisches hat.

Am besten lässt sich das koloniale Erbe im Sofitel Legend Metropole Hanoi erleben. Das Hotel steht im Herzen der Stadt, die Zimmer im historischen Flügel bewahren den Charme vergangener Epochen, und wer draußen auf der Terrasse sitzt, kann das Treiben mit Muße beobachten. Am Wochenende sind die Straßen rund um den See für den Verkehr gesperrt, dann zeigt die Jugend ihre Ballkünste, Spielflächen für die Kleinsten lassen das Areal einem heiteren Volksfest gleichen.

Die Altstadt, das Ho-Chi-Minh-Mausoleum und der Literatur-Tempel sollte man sich ansehen. Vor allem aber sollte man die vielen Restaurants und Streetfood-Stände erleben. Das Restaurant Tám Vi hat es Johann Lafer besonders angetan: Unweit des Literatur-Tempels ist es ein klassisches vietnamesisches Restaurant, rustikale Holztische ohne Kitsch, aber mit einem authentischen Hauch Nostalgie und Kunst an den Wän-



HANOI (O.)
Mopeds haben das Fahrrad als beliebtestes Verkehrsmittel abgehängt, Fahrradrikschas transportieren vor allem Touristen

TEMPEL
Vietnam hat eine Vielzahl und eine ebensolche Vielfalt an Tempeln, ihr Besuch ist ein Muss

FOTOS: Jennifer Lafer (2), Gregor Lengler/Jalag/Season.Agency

BAOZI (O.)
In dem Restaurant in Saigon ist das taiwanesische Bao der Namensgeber. Gute Nudelsuppe gibt es aber auch

NHA TRANG (R.)
Die Märkte sind das Herz vietnamesischer Städte: Johann Lafer liebt es, sich wie hier in Nha Trang durch die Gassen treiben zu lassen und die vielen Gewürze zu probieren

Die vielen bunten Märkte sind das Herz der vietnamesischen Küche

SAIGON (O.)
Blumenschmuck ist eine beliebte Dekoration, je bunter, desto besser

den, ein altes Grammophon am Eingang, alles zurückhaltend und angenehm vertraut und unprätentiös. In dem von Mutter und Tochter geführten Familienbetrieb im Ba Dinh District gibt es die Klassiker der vietnamesischen Küche in bester Qualität, thit kho tàu zum Beispiel, karamellisierter Schweinebauch mit Ei, Krabbensuppe oder Bananenblütensalat mit Schweineohr. „Herrlich, diese Aromen", schwärmt Johann Lafer und würde am liebsten alle Gerichte von der Karte probieren.

Es sind die Qualität und Kontinuität aller Speisen, die hier überzeugen. Viele andere Restaurants haben sich auf ein Gericht spezialisiert, für das die Gäste Schlange stehen, der Rest ist oft zu vernachlässigen. Im Tám Vi gibt es nichts, was man auslassen sollte.

Unbedingt sollte man danach das Old Quarter durchstreifen. Wer sich durch die 36 Straßen des Viertels treiben lässt, die waghalsige Architektur der Stromleitungen bestaunt und in kleine Gassen sieht, der erlebt das alte Handwerk in der Silberstraße oder die Seidenstraße mit ihren Textilshops und ein Stück vergangenes Hanoi.

HANOI
Moped oder Marktstand? Vielleicht beides. Die Zweiräder sind Lastentransporte und Verkehrsmittel in Hanoi

HO CHI MINH CITY Gegensätzlicher könnten die beiden Metropolen kaum sein: Hanoi elegant und nostalgisch, das ehemalige Saigon im Süden dagegen lebhaft, laut und dynamisch – die Boomtown ist das Finanz- und Wirtschaftszentrum Vietnams. Die Energie von mehr als neun Millionen Menschen ist mitreißend und ansteckend. Ein Stück Frankreich gibt es auch hier mit der Kathedrale Notre Dame zu bestaunen, die Jade Pagode, die alte Poststation und China Town sollte man auch unbedingt gesehen haben. Die Metropole im Süden steht aber vor allem für gutes Streetfood und eine pulsierende Gastro-Szene. Zum Bén Thành Market zieht es auch Johann Lafer bei jedem Besuch: Er öffnet um 6 Uhr morgens, nach 18 Uhr wandelt er sich zum Night Market, 6000 Stände in vier Bereichen verkaufen alles, was man sich denken kann. Um den Markt herum bieten Streetfood-Stände eine Fülle verschiedener Spezialitäten an.

Johann Lafer zieht es auch immer wieder in das Restaurant „Vietnam House“: In authentisch restaurierter Atmosphäre vergangener Zeiten lebt der französische Kolonialstil in der eleganten Einrichtung wieder auf. Der australisch-vietnamesische Celebrity-Chef Luke Nguyen interpretiert klassische vietnamesische Gerichte mit zeitgenössischem Twist neu. Das alles ohne ihre Herkunft zu verleugnen und mit eher subtiler Aromatik als mit der Umami-Brechstange. Hier taucht man stilvoll in die gehobene vietnamesische Küche ein.

Kein Besuch für Johann Lafer im ehemaligen Saigon ohne einen Bummel durch die Le Cong Kieu Street, die Straße der Antiquitäten-Shops. Was hat er hier nicht schon alles aufgestöbert – und was hätte er noch gern alles erstanden! Die kleinen Läden und Stände reihen sich dicht aneinander, Bronzen, Art-déco-Lampen, Keramik, alte Radios, Schachspiele und allerlei asiatisches Kunsthandwerk füllen Regale und Tische, kaum zu überblicken und doch immer wieder für Entdeckungen gut. „Das muss man einfach gesehen haben“, sagt Johann Lafer – und ist schon wieder einen Stand weiter.

Zur Stärkung geht es dann ins Restaurant „Baozi“, dessen Name sich von den taiwanesischen Bao Buns ableitet. Gründer Chris Huynh brachte das Konzept aus London in seine Heimat mit. Das klassische Schweinebauch-Bao wandelt er mit neuen Ideen ab und füllt die Buns zum Beispiel mit Softshell Crabs. „Einfach köstlich!“, findet Lafer.

FOTOS: Jennifer Lafer (3), Gregor Lengler/Jalag/Season.Agency

MUI NÉ (O.)
In dem kleinen Fischerort erleben Besucher die Geschichte der Fischerei und der legendären Fischsauce in einem Museum

NHA TRANG
Der Markt ist ein Highlight der südvietnamesischen Küstenstadt, die Vielfalt grenzenlos: getrocknete Garnelen (rechts)

Mit über 3000 Kilometern Küste ist die Vielfalt des Seafoods großartig

HAUPTSACHE SPICY
Aus dem Meer frisch auf den Teller

NHA TRANG Vor allem wegen seiner Strände ist die Kleinstadt Nha Trang im Süden das touristische Zentrum Vietnams. Aber auch die Fischerei spielt hier eine wichtige Rolle. Südlich der Stadt liegt in Cam Ranh auch das führende Strandresort des Landes: The Anam ist ein luxuriöses Hideaway mit 212 exklusiven Zimmern, Suiten und Villen im Stil der Kolonialzeit. Üppige Gärten, private Pools, herausragendes Design und außerordentliche Großzügigkeit der Räume machen es zu einem Sehnsuchtsort.

„Man sollte aber unbedingt den Ort entdecken und über einen der bunten Märkte bummeln und all die duftenden Gewürze und Waren erleben“, empfiehlt Johann Lafer. Über den Xoi Moi Market zum Beispiel, wo die Einheimischen ihre Lebensmittel einkaufen. Auf dem Dam Market gibt es dagegen Waren aller Art, darunter auch Souvenirs und Krimskrams.

Und ein Besuch in einem lokalen Fischrestaurant ist Pflicht für alle, die die Fänge der heimischen Fischer kosten wollen. Johann empfiehlt das Restaurant „Quán Hài San Bón Bao“ in Nha Trang. Am besten lassen Sie sich vom Concierge ein Taxi dorthin bestellen.

FOTOS: Jennifer Lafer (3), Gregor Lengler/Jalag/Season.Agency

HANOI
Tradition und Moderne sind in eindrucksvoller Koexistenz

NHA TRANG(O.)
Die kleine Stadt an der Südküste ist das touristische Zentrum für Strandurlauber

SIGHTSEEING
Johann Lafer entdeckt in der Küstenstadt Nha Trang immer wieder Neues

Ho Chi Minh City ist die Boomtown, Hanoi die elegante Metropole

HO CHI MINH CITY
Das einstige Saigon ist heute Vietnams einwohnerreichste Stadt

MUI NÉ Der Fischer- und Badeort im Süden, rund 220 Kilometer von Ho Chi Minh City entfernt, ist tatsächlich noch ein Geheimtipp für europäische Gäste. Er bietet aber tiefe Einblicke in die authentische vietnamesische Kultur, die hier im Süden des Landes vom Fischfang geprägt ist. Unzählige Fischerboote bevölkern die große Bucht, und der Ort beherbergt ein interaktives Museum zur Tradition des Fischfangs, das auch einer ganz besonderen Spezialität gewidmet ist – der vietnamesischen Fischsauce. Neben einem Theater für Shows ist dem Museum auch ein Foodcourt mit Spezialitäten angegliedert.

In Mui Né lernte Johann Lafer auch ein weiteres Geheimnis der vietnamesischen Küche kennen: die Herstellung des Reispapiers, Basis für die Sommerrollen, die gefüllt mit Garnelen, Gemüse oder Huhn, zu den beliebtesten Klassikern der vietnamesischen Küche zählen.

Die gibt es neben frischem Seafood zum Beispiel im „Mot Nang Seafood Restaurant & Lounge“ im benachbarten Phan Thiet – mit Blick auf die See und den Sonnenuntergang. Nicht leicht, sich am Ende der Reise wieder zu verabschieden, findet Johann Lafer jedes Mal aufs Neue. Gut dass auf jeden Abschied eine Wiederkehr folgt.

FOTOS: Jennifer Lafer (2), Gregor Lengler/Jalag/Season.Agency

Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen Heilwasser regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de**

LUXUS-HIDEAWAY
The Anam Cam Ranh verzaubert mit kolonialem Charme und State-of-the-Art-Annehmlichkeiten

7 Highlights im Land der Drachen

Es gibt viel zu entdecken: atemberaubende Landschaften, luxuriöse Resorts, gastfreundliche Menschen, kulturelle Vielfalt und eine Küche, die mit Kräutern, Aromen und Finesse verführt

The Anam

In der südlichen Provinz Khánh Hòa liegt das erste 5-Sterne-Strandresort im Kolinialstil: The Anam Cam Ranh lässt den luxuriösen Glanz vergangener Zeiten auf höchst komfortable Weise wieder lebendig werden. 212 Zimmer, Suiten und Villen verteilen sich auf eine atemberaubend schön angelegte Gartenlandschaft mit kristallklaren Pools und stylischem Design. Viele haben einen eigenen Pool, etliche Blick auf den Ozean. Mehrere Restaurants mit verschiedenen Konzepten von authentischer vietnamesischer Küche bis zu internationalen Gourmetmenüs und die herzliche Gastlichkeit, verbunden mit exzellentem Service machen das Resort zum führenden des Landes.
www.theanam.com

FOTO: Gregor Lengler/Jalag/Seasons.Agency

TUNG Dining

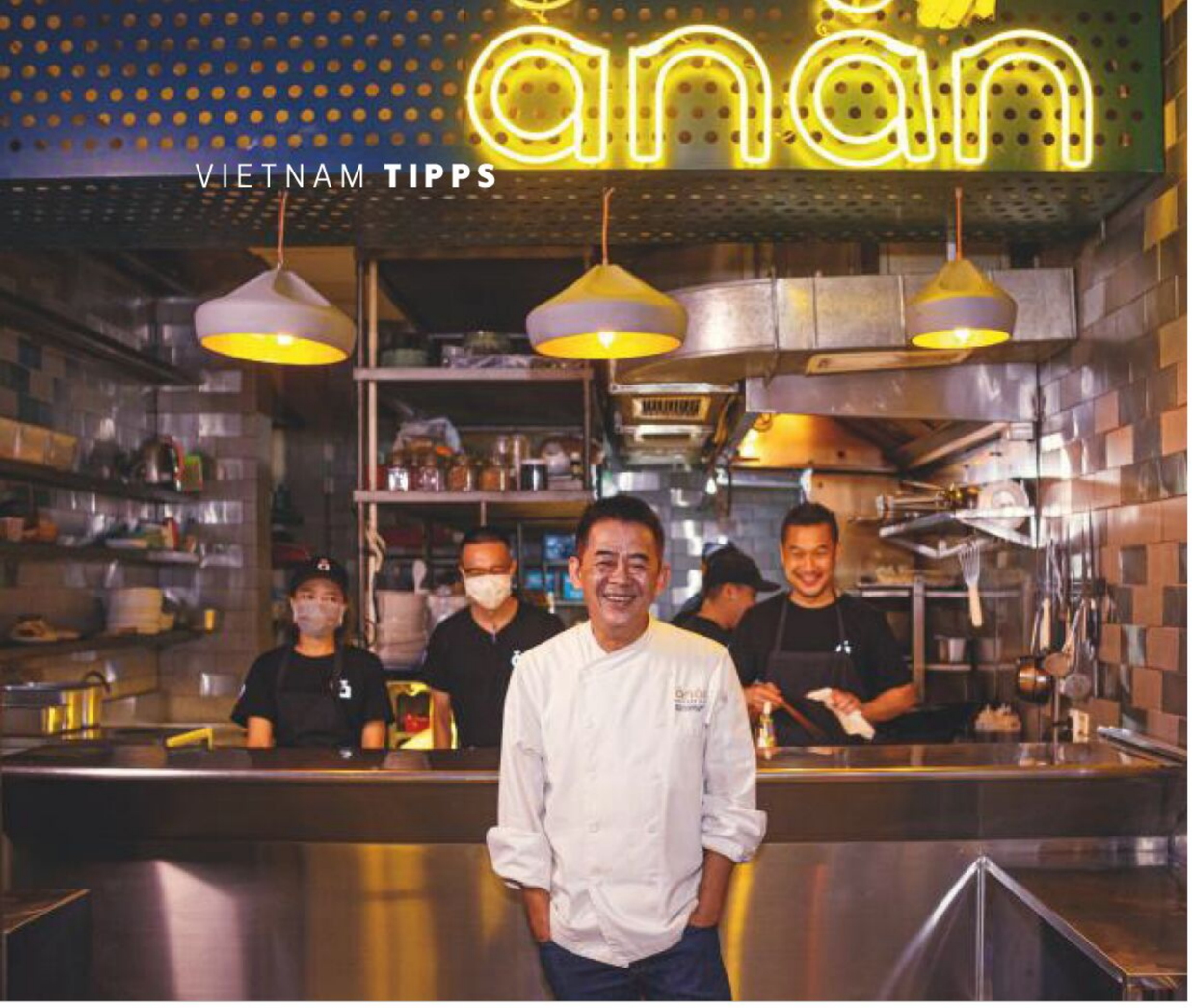
Das spannendste Toprestaurant in Hanoi! Das aromastarke saisonale Menü von Chefkoch Hoang Tung hat 18 Gänge und steckt voller Überraschungen: Fermentierte Säfte, Yoghurt oder Gin setzen aufregende Akzente. Kein Wunder: Tung arbeitete in Skandinavien und brachte Einflüsse von dort in die vietnamesische Heimat mit. Im Dezember 2018 eröffnet, ist das Restaurant mit 33 Plätzen in kosmopolitisch-stylischem Design ein Highlight in der Metropole. Neben exzellenten Wein-Pairings gibt es auch passende Begleitungen mit Bier oder ungewöhnlichen Säften.
www.tungdining.com

Sofitel Legend Metropole

Der Name ist Programm: Das historische 5-Sterne-Grandhotel im Herzen der vietnamesischen Hauptstadt eröffnete 1901 als Grand Métropole Hotel. Es ist heute das führende Haus der Stadt und repräsentiert so authentisch wie wenige andere den französischen Kolonialstil. Die 364 Zimmer verteilen sich auf zwei Flügel: Der historische Metropole-Bereich bewahrt die Atmosphäre des Kolonialzeitalters, der Opera-Flügel ist von neoklassischem Stil geprägt. Auf der Terrasse vor dem Haus beobachtet man das quirlige Treiben Hanois, in der Bar Angelina gibt es exzellente und stetig wechselnde Cocktails und in drei Restaurants einen Querschnitt durch die Küchen Vietnams und der Welt.
www.sofitel-legend-metropole-hanoi.com

Chill SkyBar

Der Blick von der ersten Sky-Bar in Vietnam im 26. Stock des AB Towers in Ho Chi Minh City ist im wahrsten Sinne atemberaubend. Der Platz um das beleuchtete Oval ist begehrt, das schlägt sich in den Getränkepreisen nieder – und ist das Erlebnis dennoch wert. Die gläserne Balustrade erlaubt eine 360-Grad-Panoramasicht – nichts für Menschen mit Höhenangst. Die Cocktails sind gut, das alkoholfreie Angebot überraschend, der Champagner exorbitant teuer. Wer es beschaulich mag, kommt früh zum Sonnenuntergang, später feiert die Crowd hier lange Partynächte. Die Snack-Karte können Sie getrost außer Acht lassen.
www.chillsaigon.com



Anan Saigon

Der Name bedeutet übersetzt „Iss, iss!“: Peter Cuong Franklin, vietnamesisch-amerikanischer Chefkoch und Gastronom ist ein Pionier der modernen vietnamesischen Spitzenküche und führt das beste Restaurant in der Ton That Dam Street im Herzen von Ho Chi Minh City. Inspiriert von der Tradition des Streetfoods kombiniert er französische Techniken mit asiatischen Aromen zu aufregenden Menüs. Über dem Restaurant befindet sich in dem schmalen Haus die Cocktailbar Nhau Nhau und darüber wiederum die Pot Au Pho Noodle Bar – ein kleines Genuss-Zentrum, das man nicht verpassen sollte,
www.anansaigon.com

Fishsauce Museum Mui Ne

Die berühmteste Spezialität Vietnams ist wohl die Fishsauce – ihr ist sogar ein eigenes Museum gewidmet! Im Mui Ne Old Fishing Village in Phan Thiet City, Provinz Binh Thuan erleben Besucher im interaktiven 3-D-Museum auf 1600 Quadratmetern und in 14 Ausstellungsbereichen die 300-jährige Geschichte des Fischerdorfes und die Produktion der berühmten Fishsauce. Das Museum ist Teil eines Komplexes, der auch ein Theater mit einer Fisherman-Show und einen Foodbereich mit lokalen Spezialitäten umfasst.
www.seagull.vn

Hybrid Nha Trang

Die Bar-Szene ist Vietnam entwickelt sich rasant: Wöchentlich eröffnen neue aufregende Konzepte, oft mit hochkreativen Drinks. „Maestro Mushroom“ (Foto links) ist ein Signature Cocktail in der angesagten Bar Hybrid in Nha Trang an der Südostküste. Der junge Vietnamese Lam Duong kreierte hier die schicke Location im Speakeasy-Stil mit dunklen Wänden und coolem Design 2019 und landete gleich einen Hit. Die kreativen Drinks mit molekularen Elementen sind saisonal geprägt und wechseln regelmäßig, im Mittelpunkt oft vergessene Zutaten und lokale Produkte. Zum Beispiel beim Anchovy Punch mit Rum, Kokos, Feigenblättern und Fishsauce. Neuerdings gibt es auch einen Ableger in Ho Chi Minh City.

FOTO: Jennifer Lafer

Lindt
LINDOR

Mein kleiner Glücksmoment.

UNENDLICH ZARTSCHMELZEND.
ZUM VERSCHENKEN.

Kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolade seit 1845.

WILLKOMMEN IM CLUB
In einer Charlottenburger Altbauwohnung lädt Duc Ngo (Mitte) 14 Gäste zu einem intimen Dinner mit Weinbegleitung

Fernost in Berlin

Von Hanoi in den Norden: The Duc Ngo gründete in Berlin ein kleines Gastro-imperium – sein Supper Club „Le Duc Salon“ ist eine exklusive Dinner-Party

Text:
ANNIKA SCHÖNSTÄDT

Eigentlich müsste The Duc Ngo niemandem mehr etwas beweisen. Nicht einmal mehr arbeiten müsse er, sagt der 48-Jährige – theoretisch. Praktisch betreibt der Koch und Multigastronom aktuell 18 Restaurants in Berlin, Frankfurt, Baden-Baden, Braunschweig und Saint-Tropez. Dank regelmäßiger Auftritte in TV-Shows wie „Kitchen Impossible“ und „The Taste“ hat er es auch außerhalb seiner Branche zu einiger Prominenz gebracht. Er liebe es, sich gastronomisch immer wieder neu auszuloten, sagt Ngo, deshalb stehe er niemals still. 1999 eröffnete der Sohn chinesisch-vietnamesischer Eltern aus Hanoi, der im Alter von fünf Jahren als Flüchtling nach Berlin kam, auf der Kantstraße in Charlottenburg sein erstes Sushirestaurant „Kuchi“ – ohne eine klassische Kochausbildung oder Sushi-Meister-Laufbahn. Seine Kenntnisse hatte er bei der Arbeit in anderen Restaurants erworben, bevor er den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Schnell folgte eine Filiale in Mitte, dann die „Cocolo Ramen“-Restaurants, das „Madame Ngo“, das „Golden Phoenix“ im Hotel Provocateur, „Funky Fish“, „893 Ryōtei“ und „Ngo Kim Pak“.

Attraktives asiatisches Cross-over, gepaart mit kunstvollem, individuellem Innendesign und hoher Produktqualität – darin sieht The Duc Ngo das Erfolgsrezept seiner Restaurants. Dass hin und wieder Promis vorbeischauen – so wie 2013 Brad Pitt und Angelina Jolie –, habe sicher auch nicht geschadet. Schauspieler Ken Duken prägte für Ngos Imperium rund um den Savignyplatz den Begriff „Kantstraßenmafia“, sein Freund nahm ihn gerne an. Im Kiez kommt an Ngo in Berlin niemand vorbei, seine Restaurants – von Ramen bis Casual Fine Dining – werden auch von den Kollegen geschätzt. Und die Expansion ist längst nicht abgeschlossen, viele Hotels und Gastronomen möchten sich heute mit einem Duc-Restaurant schmücken. Er könne sich seine Kooperationspartner mittlerweile aussuchen, sagt The Duc Ngo mit Stolz.

GLÄNZENDE AUSSICHT
Chawanmushi, eine japanische Eierstichsuppe, mit Kaviar und Blattgold – nur einer der zehn Gänge des Seafood-Menüs

DURCH DEN HINTERHOF ZUM DINNER

Andere könnten vielleicht besser kochen, hat er manches Mal gesagt, aber böten eben nicht einen so einzigartigen Mix wie er. Doch nun, nach fast 25 Jahren im Geschäft, spüre er den Ehrgeiz zu beweisen, dass er das Handwerk auf höchstem Niveau beherrscht. Dass „ein Stern locker möglich ist“, selbst für einen Quereinsteiger. Erreichen möchte er dieses Ziel mit seinem Restaurant „Le Duc“. Bald soll es neben dem ersten „Kuchi“ eröffnet werden.

Bis es so weit ist, gibt Ngo an einem anderen Schauplatz einen Vorgeschmack. Im Oktober 2022 hat er seinen monatlichen Supperclub „Le Duc Salon“ ins Leben gerufen. Treffpunkt ist das „Madame Ngo“, durch den Hinterhof geht es zwei Treppen hinauf in den Seitenflügel, wo ein schlichtes „Duc“ auf dem Klingelschild steht. Drinnen begrüßt der Hausherr persönlich, während ganz in Weiß gekleidete männliche Servicekräfte zur Mantelabnahme bereitstehen. Das einst Herrschaftliche der Charlottenburger Altbauwohnung – Parkett, Stuck, opulent verzierter Kachelofen – erhält durch unverputzte Wände einen morbiden Charme. „Das hier ist Spielerei aus Leidenschaft, das gönne ich mir nach 25 Jahren“, sagt Ngo zum

FOTOS: John Bauer (2)

„Macht mal die Augen zu, spürt mal den Fisch!“, rät Ngo seinen Gästen oder warnt genüsslich: „Ein Hauptgang, der euch um die Ohren fliegt.“

Auftakt. Gerade einmal 14 Gäste werden pro Event bewirtet. So hat man das Gefühl, zu einer sehr exklusiven, privaten Dinnerparty eingeladen zu sein. Je später der Abend, desto ausgelassener werden die Tischgespräche. Die große doppelflügelige Schiebetür zur Küche steht die ganze Zeit über offen, zu Besuchen zwischen den Gängen wird explizit eingeladen.

KOCH UND GASTGEBER ZUGLEICH

Eine schwarze, mehrarmige Leuchte ragt dort von der Decke wie ein Krake und lässt die Szenerie mit ihrem Spotlight wirken wie ein modernes Gemälde. Auch in Sachen Instagrammability hat The Duc Ngo seine Hausaufgaben gemacht. „Macht ruhig Fotos“, sagt er, während er sich mit zwei Kollegen in aller Ruhe über einen hochglanzpolierten Edelstahl-Küchenblock beugt und Präzisionsarbeit am Teller verrichtet.

Minuten später wechselt er mühelos in die Rolle des lässigen Gastgebers, gibt zu jedem Gang Gebrauchsanweisungen wie „Macht mal die Augen zu, spürt mal den Fisch!“ oder hemdsärmelige Ankündigungen wie „ein Hauptgang, der euch um die Ohren fliegt“. Das ist kurzweilig, trotz aller Opulenz, seinen besonderen Stil hat er dank ungeahnter Maître-Qualitäten auch hier gefunden.

Was Ngo in dieser Runde nicht erzählt:

ROLLENSPIELE
Während des Abends wechselt Duc Ngo gekonnt zwischen perfektem Gastgeber und präzisem Koch hin und her

Bereits seit mehr als zwei Jahren arbeitet er am Konzept von „Le Duc“, es soll ein Restaurant nach seinen Idealvorstellungen werden: Das Interior durchgestylt bis in den letzten Winkel, mit modernen Elementen und trotzdem den Charakter des Ursprungsortes bewahrend. Die Gerichte dazu „clean mit Bumms“, wie Ngo es ausdrückt. Oder anders formuliert: die Eleganz und Leichtigkeit der japanischen Küche als Basis, ergänzt um die reduzierte Einfachheit der Nordic Cuisine und französische Wucht. Dreh- und Angelpunkt des monatlich wechselnden Zehngängemenüs sollen Fische und Meeresfrüchte sein („das, womit wir uns am besten auskennen“), und zwar die weltweit besten. In seinem Streben nach Exzellenz möchte er sich nicht von lokalen Gegebenheiten beschränken lassen. Ngos Vorstellung von Haute Cuisine fußt auf Luxusklassikern wie Jakobsmuscheln, Kaviar, Kaisergranat, Foie gras und Trüffeln.

AM ENDE: ANDÄCHTIGE STILLE

Während des Dinners in Charlottenburg kommt sogar Blattgold zum Einsatz – beim Chawanmushi, einer japanischen Eierstichsuppe. „Zum Angeben“, sagt Ngo beim Servieren. Sicher ist das augenzwinkernd gemeint, aber möglicherweise nicht nur. Vielleicht gilt hier dasselbe wie beim angestrebten Stern. „Für jemanden mit meinem Hintergrund sind solche Stempel immer etwas Schönes.“

Seine Stärke zeigt das Menü im „Le Duc Salon“ im Fokus auf das exzellente Produkt und beim dramaturgischen Aufbau. Der Abend beginnt mit Pianoklängen im Salon, wo ein Amuse-Gueule-gewordener Paukenschlag in Form eines knusperfrischen Tartelettes mit Räucheraal, Meerrettichcreme, Forellenkaviar, Birne und Manchego gereicht wird. Als sich die Türen zur gedeckten Tafel feierlich öffnen, folgt der eigentliche, leise Auftakt mit daumenbreit geschnittenem Sashimi von Thunfisch, Zander und Kaisergranat, das in seiner zarten Aromatik nur von Kombu-Alge und Mandarinensalz begleitet wird. Dann die allmähliche Steigerung mit sauer eingelegter, saftig-fleischiger Aubergine zu satter Dashi-Brühe und der vorläufige fett-süßerdige Höhepunkt mit Seeteufelpâté, Norialgen-Mayonnaise und Trüffel auf Brioche. Jakobsmuschel, Pomelo, Buttermilch, Dashi und Macadamia übernehmen die Rolle des Erfrischers vor dem Hauptgang-Doppelschlag mit Seeteufel und Kalbsbries, gefolgt von einer rosafarbenen Thunfisch-Tataki-Schönheit. Die Musik hat sich mittlerweile in Richtung House verschoben, während am Tisch andächtige, genießerische Stille herrscht. Nach dem Dessert schließen sich die Türen zur Küche wie der Vorhang im Theater. Eine große Vorstellung, sie ist vorbei.

FOTO: John Bauer

www.bauhaus.info

BAUHAUS®

Wenn's gut werden muss.

Bring

Augen zum Leuchten.

Macht gut, was euch guttut.

19,95

Tween Light LED-Stern 3D
Hängend, mit Timer, Ø 50 cm, weiß, IP44, zusammenfaltbar, 18 Zacken
26183226

ab **44,95**

'Vega' Standstern schwarz
5 Zacken, IP20, 12 V, 6 h Timer, Metall

Ø 34 cm	44,95	*27065424*
Ø 46 cm	54,95	*27065433*

ab **54,95**

'Bobo' Standstern Bambus
5 Zacken, IP20, 12V, LED warmweiß

Ø 33 cm	54,95	*27063215*
Ø 42 cm	69,95	*27059296*

Angebot nur gültig bis 9.12.2023, solange Vorrat reicht.

Gemeinschaftswerbung der BAUHAUS Gesellschaften (vgl. www.bauhaus.info/gesellschaften oder unter Tel. 06 21/39 05 10 00)
BAUHAUS Gesellschaft für Bau- und Hausbedarf mbH & Co. KG Rhein-Main-Neckar, Bohnenbergerstr. 17, 68219 Mannheim

Mit Freunden genießen

Teilen ist ein Muss, findet Haya Molcho alias NENI, denn gemeinsame Geschmackserfahrungen sind das Schönste. Hier sind sechs ihrer köstlichen Levante-Klassiker

Rezepte:
HAYA MOLCHO

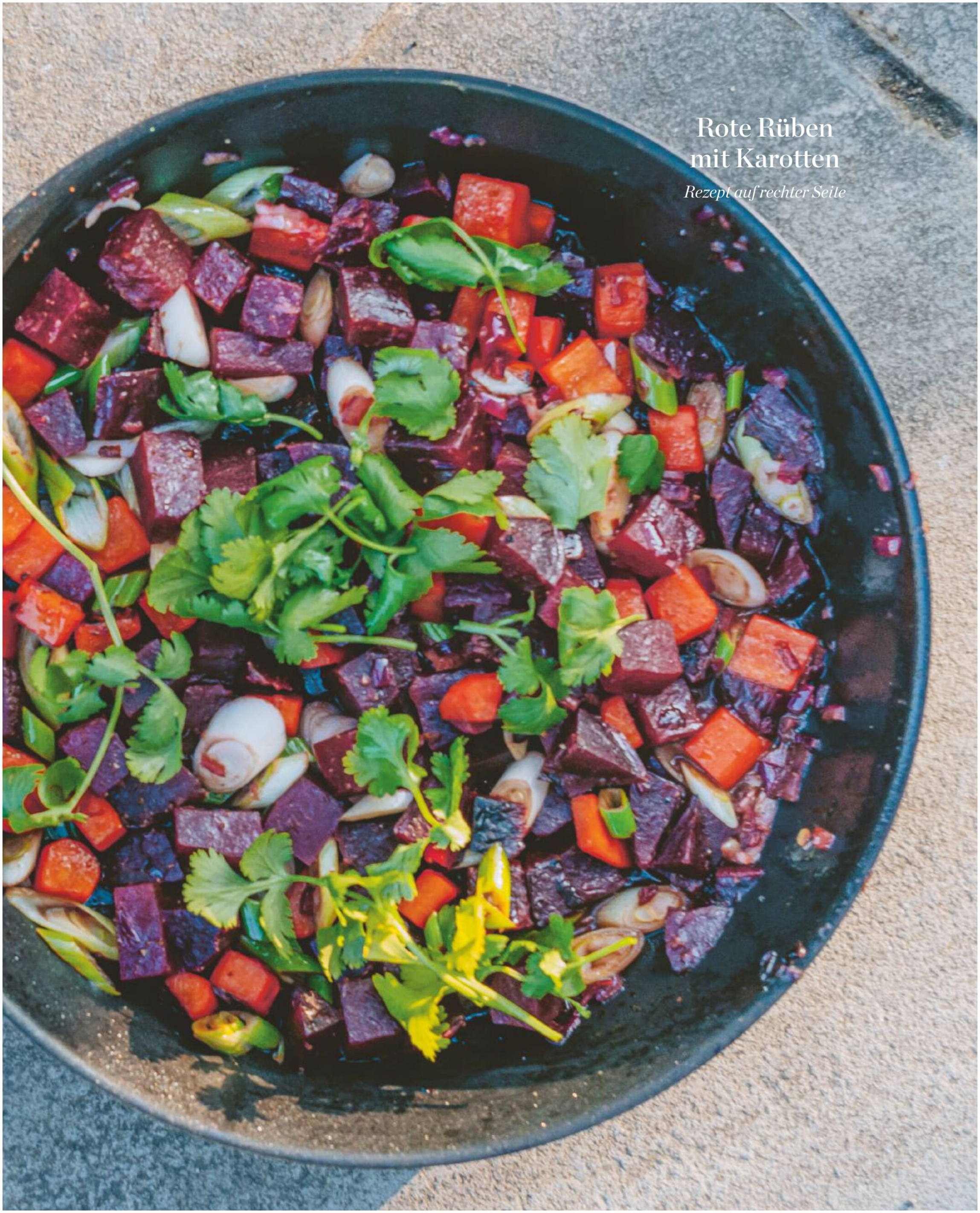
Fotos:
NURIEL MOLCHO

Melanzani aus dem Ofen mit Burrata und israelischem Salat

Rezept auf Seite 54

Grüne Shakshuka

Rezept auf Seite 54



Rote Rüben mit Karotten

Rezept auf rechter Seite

Rote Rüben mit Karotten

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Roten Rüben:
2 Rote Rüben (Rote Beten)
Salz
1 daumengroßes Stück Ingwer
200 ml Rotweinessig
200 g Zucker
1 TL Senf
1 TL Pfefferkörner

Für die Karotten:
½ rote Zwiebel
3 Karotten
Olivenöl
1 EL brauner Zucker
1 Knoblauchzehe
1 TL Kreuzkümmel
½ EL Balsamico
½ Bio-Zitrone
2 Lauchzwiebeln
Koriander blätter als Garnitur
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min. + 24 Std. marinieren

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Für die Roten Rüben am Tag zuvor die geschälten Knollen in Salzwasser gar kochen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, in 200 ml Wasser mit Essig, Zucker, Senf und Pfefferkörnern kurz aufkochen und auf kleiner Flamme fünf Min. ziehen lassen. Dann die Rote Beten hineingeben und 24 Std. marinieren. Sie halten sich bis zu 4 Tage in der Marinade.

1 Für die Karotten die Zwiebel schälen und würfeln, Karotten ggf. schälen und in Würfel schneiden, marinierte Rote Beten abtropfen lassen und würfeln.

2 Zwiebeln leicht in Olivenöl anrösten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Karotten dazugeben und ebenfalls leicht anrösten. Mit durchgepresstem Knoblauch und Kreuzkümmel würzen.

3 Dann 125 ml Wasser und den Essig hinzugeben und die Karotten bei großer Flamme bissfest kochen. Vom Herd nehmen. Sobald sie abgekühlt sind, mit den in Würfel geschnittenen roten Rüben vermengen.

4 Zum Servieren Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, etwas Schale abreiben, Saft auspressen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zu den Karotten geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander garnieren.

MEIN TIPP:

„Ich serviere die marinierten Roten Beten auch gern zu Ziegenfrischkäse.“

Hummus mit Faschiertem

FÜR 4 PORTIONEN
200 g Kichererbsen
½ TL Natron
150 g Tahina (Sesampaste)
1 Prise Zitronensäure
2 TL Kreuzkümmel
1 Knoblauchzehe
Salz
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
Olivenöl
250 g Faschiertes (Rinderhack)
1 EL Tomatenmark
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL Paprikapulver
1 Handvoll Pinienkerne

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Min. + 12 Std. einweichen

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser mit Natron einweichen. Am nächsten Tag abseihen, in einem Topf mit Wasser bedeckt weich kochen. Abseihen und mit dem Stabmixer pürieren. Tahina unterrühren, mit Zitronensäure abschmecken. 250 ml Wasser unterrühren, mit 1 TL Kreuzkümmel, 1 gepressten Knoblauchzehe und etwas Salz würzen.

2 Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter anzupfen und fein schneiden. Etwas als Garnitur beiseitelegen.

3 Zwiebel in einer Pfanne in Öl anrösten. Hack hinzugeben, dann Tomatenmark und kurz darauf die Petersilie untermischen. Durchbraten, zum Schluss mit je 1 TL Salz und Kreuzkümmel sowie Pfeffer würzen.

4 Den Hummus kranzförmig auf die vier Teller streichen und in die Mitte das Hackfleisch geben. Etwas Olivenöl darüberträufeln, das rote Paprikapulver über das Fleisch streuen und mit Petersilie und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Grüne Shakshuka

FÜR 4 PORTIONEN

Für das gebratene Gemüse:
60 g Fenchel
40 g Lauchzwiebel
Salz
100 g junger Spinat

Für die grüne Shakshuka-Masse:
200 g Lauch
60 g Butter
400 g junger Spinat
40 g Petersilie
50 ml Sahne
4 Eier, Größe L
100 g Schafskäse
4 g Petersilie
10 g Gochugaru (koreanischer Chili)

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 60 Min.

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

1 Für das gebratene Gemüse den Fenchel fein hobeln, Lauchzwiebel längs halbieren und in 2 cm große Stücke schneiden. Fenchel und Lauchzwiebel kurz anbraten und mit 1 Prise Salz würzen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und den Spinat hineingeben, salzen und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen und mit Fenchel und Frühlingzwiebel vermischen.

2 Für die grüne Shakshuka-Masse Lauch putzen, waschen, längs halbieren und grob schneiden (1 cm). In der Butter ca. 15 Min anschwitzen, bis er weich wird. Spinat und Petersilie in reichlich kochendem Salzwasser für wenige Sekunden stark kochen. Danach in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Lauch, Spinat, Petersilie und 150 ml Wasser im Standmixer zu einer cremigen Paste verarbeiten. Zum Schluss Sahne einrühren. Mit Salz abschmecken.

3 Zum Anrichten das gebratene Gemüse in eine kleine Pfanne geben und die Shakshuka-Masse darauf verteilen. Mit einem Löffel vier Gruben hineindrücken und in jede ein Ei hineinschlagen, die Eier salzen. Zugedeckt kochen, bis das Eiweiß stockt, das Eigelb soll flüssig bleiben. Mit zerbröseltem Schafskäse und fein geschnittener Petersilie garnieren. Zum Schluss Gochugaru über die Shakshuka geben.

BUCHTIPP
Inspiriert von der ganzen Welt und doch unverwechselbar NENI: 176 Seiten Rezepte und Geschichten, 33 Euro (Amalthea)

Melanzani aus dem Ofen mit Burrata und israelischem Salat

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Melanzani:
2 Melanzani (Auberginen)
Salz
2 EL Olivenöl
2 Burratas

Für den Salat:
2 Gurken
2 Tomaten
14 g rote Zwiebel
10 g Petersilie
14 g grüner Sivri-Chili (türk. Sorte)
1 Prise Salz
2 EL Olivenöl
20 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 20 Min. + 30 Min. rösten

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

1 Die Auberginen halbieren und rautenförmig einschneiden, dann salzen und mit Olivenöl einreiben.

2 Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C für 30 Min. rösten, bis sie weich und goldbraun sind.

3 In der Zwischenzeit den Salat zubereiten: Gurken, Tomaten und geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, Chili entkernen und beides ebenfalls fein schneiden. Alle Zutaten vermengen.

4 Die gerösteten Auberginen auf einen Teller geben. Die Burratas mit den Händen halbieren und auf die Auberginen verteilen. Zum Schluss den Salat über den Burratas verteilen.

Anatolischer Käse mit Za'atar

FÜR 4 PORTIONEN
½ Gurke
2 Tomaten
20 g Lauchzwiebel
40 g grüne Sivri-Chili (türk. Sorte)
40 g rote Zwiebel
20 ml Zitronensaft
50 g Kalamata-Oliven, ohne Kern
2 Zweige Oregano
4 g Salz
80 ml Olivenöl
10 g Petersilie
720 g anatolischer Käse
40 ml Olivenöl
4 g Za'atar (s. S. 56)

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 15 Min.

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

1 Die Kerne der Gurke mit einem Esslöffel entfernen. Tomaten und Gurke in Rautenform, Lauchzwiebel schräg in Ringe schneiden.

2 Chili entkernen, rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Oregano waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Alles mit Zitronensaft, halbierten Oliven, Salz, Olivenöl und fein geschnittener Petersilie vermengen.

3 Den Salat auf die Teller verteilen. Den anatolischen Käse in 4 Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

4 Mit Olivenöl und Za'atar dekorieren.

Anatolischer Käse mit Za’atar

Rezept auf linker Seite

So schmeckt die Levante

Diese Trend-Küche ist ein kulinarischer Schmelztiegel, der viele orientalische Kulturen und ihre Aromen vereint. Sechs typische Gewürze

Text:
GABRIELE THAL

1001 WAHL
Gewürze spielen die Hauptrolle in der Orientküche

TAHINI

Mahlt man helle, ungeröstete Sesamsaat ganz fein, entsteht eine cremig-ölige Paste mit fein-nussigem Geschmack. Sie ist die Basis für den Klassiker Hummus, aber auch für feine Saucen. Fertige Tahini gibt es in guter Qualität zum Beispiel in türkischen Supermärkten.

SUMACH

Die getrockneten und geschroteten Früchte des im Mittelmeerraum heimischen Sumach-Strauchs haben einen fruchtigen, leicht herb-säuerlichen Geschmack. Ähnlich wie Salz und Pfeffer werden die feinen roten Flocken gern als Tischgewürz verwendet. Und sie sind auch ein wesentlicher Bestandteil der Gewürzmischung Za'atar.

ZA'ATAR

Eine typische Gewürzmischung des Nahen Ostens, aber auch Nordafrikas und der Türkei. Das Wort kommt aus dem Arabischen und steht für den wilden Thymian, der den aromatischen Grundton setzt. Dazu kommen Sesamsaat, Sumach, Salz und Kreuzkümmel. Schmeckt zu Fleisch und Kichererbsen sowie mit Oliven- oder Sesamöl verrührt zu frischem Fladenbrot.

HARISSA

Die Gewürzpaste aus Nordafrika beinhaltet als wichtigste Zutaten Chiliflocken, Koriander, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel. Sie gehört zu Merguezwürstchen wie Ketchup zu Pommes frites, verfeinert aber auch Dips und Reisgerichte. Eine weniger scharfe, hocharomatische Variante ist Rosen-Harissa mit Rosenblütenblättern.

BAHARAT

Die Gewürzmischung wird gern für Fleisch- und Fischgerichte benutzt und variiert in ihrer Zusammensetzung so stark wie indische Currymischungen. Häufige Bestandteile des aromatischen Mixes, der im gesamten arabischen Raum beliebt ist, sind Pfeffer, Paprika, Koriander, Nelken, Kreuzkümmel, Kardamom, Muskatnuss und Zimt.

RAS EL-HANOUT

Der Alleskönner aus der nordafrikanischen Küche verfeinert Couscous, Bulgur und Reis, aber auch Lamm, Fisch und Gemüse. Standardzutaten sind Kreuzkümmel, Koriandersaat, Kurkuma, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss, manchmal auch Muskatblüte, Chili oder Rosenblütenblätter.

KARDAMOM

Die je nach Reife grünen oder schwarzen Kapseln stammen aus der Familie der Ingwergewächse. Sie haben etwas Parfümartiges, schmecken würzig-süßlich und herb mit warmer Note. Man kann ganze Kapseln verwenden oder nur die Samen. Fein zu Gemüsegerichten, aber auch in Süßspeisen.

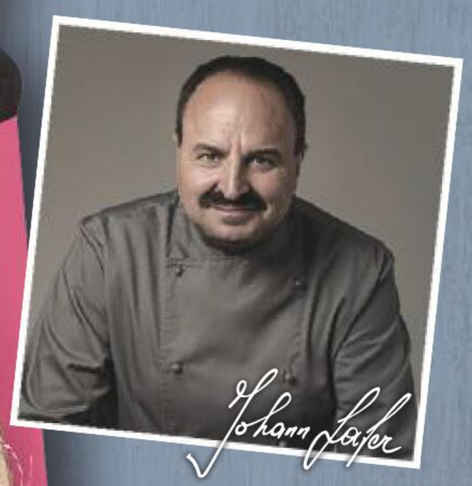
GUTE ADRESSEN
www.bremer-gewuerzhandel.de
www.hamburger-gewuerz-basar.de
www.pfeffersackundsoehne.de
www.sunnah-shop.de

FOTO: stock.adobe.com

LAFER

FONDTASTISCH

Johann Lafer Premium-Fonds im neuen Design



Online shoppen & genießen!

www.rila.de

Mit persönlichen Tipps von Johann Lafer

Unvergleichliche Rezepturen

Ohne Zusatz von Aromen

Ohne Farb-, Konservierungs- & geschmacksverstärkende Zusatzstoffe*

Genuss verbindet!
Hergestellt für Johann Lafer.

Rila
DIE GENUSSENTDECKER®

erhältlich bei Edeka, Rewe, Globus, Famila, Combi oder unter www.rila.de

*laut Gesetz

JE MEHR GÄSTE, *desto lieber, denn bei Chaos, „Balagan“ auf Hebräisch“, ist Selfmade-Frau Haya Molcho, 68, in Hochform. Sie lebt mit ihrer Familie in Wien*

„Feste feiern bedeutet, Menschen zu verwöhnen“

Teilen ist das Credo der Israelin und NENI-Chefin Haya Molcho. Seit 2003 bringt sie uns nun schon zum gemeinsamen Genießen an einen Tisch. Was treibt sie an?

Interview:
ALEXANDRA KILIAN

Sie haben aus Ihrem Hobby, dem Kochen, in 20 Jahren ein Catering, 14 Restaurants, eine Kochschule und eine eigene Produktlinie geschaffen. Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis?
Haya Molcho: Man darf die Dinge nicht verkrampft angehen. Wir sind organisch gewachsen und haben uns nicht mit anderen verglichen. Ich habe auch nie versucht, etwas anderes darzustellen, als ich bin. Ich werde zum Beispiel nie ein Sternerestaurant mit Fine Dining machen – bei uns gibt es „emotional food“ und Authentizität – und das glaubt man uns.

Emotionales Essen – was genau meinen Sie damit?
Emotionales Essen beinhaltet Gerichte und Rezepte, die der Koch selbst gern isst und die er mit Liebe zubereitet. Weil sie ihn an die Kindheit, Reisen, besondere Momente und Erfahrungen erinnern. Die Zeiten, wo 20 Hände vier Kräuter auf drei Teller verteilen, sind meines Erachtens vorbei. Es ist schwer, Personal zu bekommen, es entsprechend zu bezahlen, und dann auch noch Gäste zu finden, die es sich leisten können. Die Leute sind kritischer und wollen schlicht essen, was diejenigen, die es kochen, auch lieben. Sie wollen die Liebe für das Essen, die drin steckt, schmecken.

Was bedeutet Genuss für Sie?
Allein essen ist traurig, deswegen koche ich auch fast nie für mich allein. Das Teilen ist ein Muss bei mir, gemeinsame Gespräche, Berührungen und Geschmackserfahrungen sind das Schönste, was es gibt.

Dafür ist Ihre Heimatküche, die levantinische prädestiniert.
Ja, auf jeden Fall. Ich veranstalte am Sonntag einen Brunch, weil mein jüngster Sohn Nadiv aus Los Angeles zurückgekommen ist – und da werden wir mit 20 Leuten selbstverständlich ein Fest daraus machen. Feste feiern bedeutet für mich, die Menschen zu verwöhnen. Dann essen nicht nur alle gemeinsam, sondern alle fassen mit an, von den letzten Vorbereitungen bis zum Abwasch. Ein Fest ist ein Gemeinschaftserlebnis. Man muss die Feste feiern, die Traditionen leben. Wie oft haben wir die Gelegenheit, als Familie zusammenzusein? Essen verbindet – also teilt und genießt!

Das „Sharing concept“ ist ja tief in der Levante verankert. Leichte, mit viel Gemüse und wenig Fleisch zubereitete Gerichte zum Teilen, die alle gleichzeitig auf den Tisch kommen.
Ja, ich komme aus Israel – und bei uns wird immer geteilt. Das ist nicht nur eine Art des Essens, sondern eine Mentalität. Das Kibbuz-Leben hat gezeigt, wie die Menschen zusammengehören und -leben, von der Geburt bis zum Tod. Auch wenn man mal streitet oder ein „Balagan“, Chaos, herrscht. In Westeuropa lebt man mehr für sich allein als im mittleren Osten. Und die Gesellschaft spiegelt sich im Essen wieder. Nach dem Teilen, dem gemeinsamen Genuss scheinen allerdings die Westeuropäer in den letzten Jahren eine immer größere Sehnsucht zu haben. Vielleicht ist das auch Teil des Erfolgsgeheimnisses?

Wie sieht denn „Balagan“, das auf Hebräisch „sympathisches Chaos“ meint, bei Familie Molcho aus?
Bei uns herrscht immer Balagan, weil es das Gegenteil vom Perfektsein ist. Wie oft habe ich tagelang an einem Brot gearbeitet – und dann im Ofen vergessen? Aber dann wird halt improvisiert. Wir nehmen das Leben nicht so ernst. Und unsere Mahlzeiten laufen in etwa so ab: Erstmal können

FOTO: Nuriel Molcho

FAMILIENBANDE
Haya und ihr Mann, der Pantomime Samy Molcho, mit ihren Söhnen, deren Anfangsbuchstaben den Namen NENI bilden

wir nicht anfangen zu essen, bevor Nuriel nicht alle seine Fotos und Videos – teils auf einer Leiter von oben – für Instagram gemacht hat. Ich schimpfe dann kräftig, dass das Essen kalt wird. Dann streiten wir uns, dann schlichtet Elior, Ilan gibt die besten Ratschläge – er ist unser CEO und weiß gleich, was wir aus diesen Speisen wo wann wie machen können – und Nadiv ist einfach nur stolz und genießt. Und Samy ist der Guru: Er sitzt und diskutiert und philosophiert.

Finden solch lebensfrohe Familienessen bei Ihnen oft statt? Da gibt es ja jetzt auch Ihren ersten Enkel Ilay, der die Tage sicher mitbestimmt.
Sehr oft, wie jetzt am Sonntag zum Beispiel. Der einzige, der leider häufig fehlt, ist mein Sohn Nadiv, weil er in Los Angeles lebt. Er ist Schauspieler. Aber er versucht, regelmäßig nach Hause zu kommen. Manchmal bringt er auch seine teils sehr bekannten Schauspielfreunde mit, die sich bei uns die Schuhe ausziehen und mitgrillen. Ganz normal.

Das mit ihrem Sohn Nuriel geschriebene Buch „Coming home“ erlaubt genau solche neue Einblicke in die Familie

Molcho, das aktuelle Werk „Lust auf fremde Küche“ ist gleich ganz Ihrem ersten Enkelkind gewidmet. Spielt die Familie bei allen Rezepten eine Rolle?
Ja, das sind alles Lieblingsgerichte von jedem einzelnen in der Familie, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Die sind mit Liebe gemacht – und das können die Leser hoffentlich spüren.

Welche Feste werden bei Ihnen besonders gefeiert?
Pessach, unser Osterfest, und Rosch ha-Schana, Neujahr – dann sind immer mindestens 30 Leute bei uns zuhause in Wien. Da wird richtig mit Tradition gefeiert, das fängt schon bei den Vorbereitungen an. Und dann kochen wir Gerichte von Samys Eltern wie Bohnen und von meiner Mutter die Hühnersuppe – da variiere ich nicht sehr gerne, die Kinder sollen schließlich die Traditionen lernen. Ich tobe mich sonst schon jeden Tag aus.

Und gibt es Standardgerichte, die bei jedem Festessen auf den Tisch kommen?
Hummus gibt es bei uns in verschiedenen Varianten immer, das können wir jeden Tag essen. Und dann lasse ich mich meist von Produkten inspirieren, die ich im Hause habe oder beim Einkaufen sehe. Wie gerade ein Demeter-Briskett, das ich im Green Egg grillen werde. Dazu gibt es Coleslaw, verschiedene Salate und Wurzelgemüse und wer weiß, was mir noch einfällt. Improvisation ist meine Stärke.

Ihr Motto lautet „Life is beautiful. Be part of it.“ Auch in schwierigen Zeiten?
Ja. Wir haben jetzt unsere drei schwersten Jahre erlebt. Corona mit drei Millionen Euro Mehrkosten in der Produktion, da sind wir fast Konkurs gegangen. Aber: Wir sind aus Israel. Und da gibt es einen ganz bedeutenden Satz. „Es gibt nichts, was du nicht schaffen kannst.“ Solange du gesund bist, kannst du alles meistern. Und solange die Familie zusammen ist, geht es mir gut, das ist das Wichtigste für mich und uns. Wir leben Familie und Freunde. Deswegen hatte ich nie Angst, hinzufallen. Also haben wir den Kurs korrigiert, Tausend andere Sachen gemacht, und heute stehen wir wieder ganz toll da. Nicht den Kopf hängen lassen, sei kein Opfer und mach was! So sollte man das Leben angehen.

Haben Sie auch noch einen Tipp für gestresste Gastgeber?
Nur nicht auf Perfektion aus sein. Ein paar Sachen mache ich schon ein, zwei Tage vorher, damit sie mich an dem Tag selbst nicht stressen, aber alles schon fertig vorbereitet zu haben, ist ein Fehler. Wenn die Gäste kommen, sollen sie doch ruhig mithelfen! Der Koch möchte doch auch was von der Gesellschaft mitbekommen. So integriere ich automatisch alle – und kann das Fest selbst auch gleich noch viel mehr genießen.

FOTO: Nuriel Molcho

LE CREUSET®

CHRISTMAS

GEMEINSAM FREUDE SCHENKEN

www.lecreuset.com

Freude zum Teilen

Ob Tapas, Mezze oder Buffet: Diese Tools von Geschirr bis zum Kerzenständer machen ein geselliges Essen jetzt noch schöner!

Text:
GABRIELE THAL

BUNTGLAS
Farbiges Glas ist wieder Trend, die Serie „Host“ punktet mit sanftem Grün und Rosé, 2er-Set ab € 39, www.fermliving.de

KUNSTVOLL
Florale und grafische Aquarellzeichnungen in Schwarz und Grün sowie feine Ränder in Gold zieren die Geschirrserie „Mix & Match“, z. B. Teller ab € 10,95, www.raeder-onlineshop.de

EDEL
Champagner heißt der matte Goldton von dem Besteck „Stella“. Edelstahl pulverbeschichtet, 16-tlg. € 139, www.blomus.com

TONANGEBER
In 15 Farben gibt es die Servietten aus reinem Leinen – verwechseln ausgeschlossen! 40 x 40 cm, € 7,90, www.shop.ihr.eu

2-IN-1
Zwei Seiten hat „Zen“, eine zum Servieren (Foto), eine zum Schneiden. Eichenholz, 20 x 45 cm, € 64,95, www.blomus.com

PLATZWUNDER
Etagere „Artesano“ aus Holz und Schiefer hat drei abnehmbare Porzellanschalen, 41 x 28 x 48 cm, € 279, www.villeroy-boch.de

LICHTBLICKE
Die Glasleuchter „Like“ sind solo und im Farben- und Formenmix ein Blickfang. Z. B. H 24 cm, € 17,90, www.villeroy-boch.de

VERSPIELT
Inspiriert vom Meer, der Sonne sowie der Leichtigkeit des Variétés bietet die fröhliche Serie „Variété du Soleil“ 20 Muster. Teller ab € 14,90, www.asa-selection.com

STEINREICH
Edler Carrara-Marmor stand Pate für die limitierte „White Marble Collection“. Pfeffermühle, H 21 cm, € 46, www.lecreuset.de

SCHMUCKSTÜCKE
Filigraner Serviettenring „Forest“ mit kleinen Zapfen, 4er-Set € 45, 2er-Set Leinenserviette € 19, www.fermliving.de

FOTOS: ASA Selection GmbH, Le Creuset, IHR Ideal Home Range GmbH (3)

Von wegen „Altes Gemüse“

Seniorinnen und Senioren in den Augustinum Seniorenresidenzen liegen bei Ernährung voll im Trend

Die Augustinum Gastronomie versorgt täglich rund 7.500 Bewohnerinnen und Bewohner, für die in den deutschlandweit 23 Seniorenresidenzen in eigenen Küchen frisch gekocht wird. Unter dem Namen „Augustinum Vital“ zaubert die Küche seit Anfang 2023 ein neues Speisenangebot, das die besonderen Anforderungen an eine gesundheitsfördernde, altersgerechte Ernährung optimal erfüllt, ohne dass es geschmackliche Einbußen gibt. **Johann Lafer**, der dem Augustinum als kulinarischer Berater zur Seite steht, war zusammen mit Expertinnen und Experten aus den Bereichen Ernährungsmedizin, Ökotrophologie und Gastronomie Teil des Entwicklerteams. Für das Projekt erhielt das Augustinum im Juni 2023 Bronze beim Marketing. Award der Gemeinschaftsgastronomie.

Vital, lecker und vielseitig

Die gezielte Kombination von Mineralstoffen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen, Eiweißen, gesunden Fetten und Kohlenhydraten, ein möglichst ausgewogenes Säure-Basen-Verhältnis der Gerichte, schonende Zubereitung und kurze Warmhaltezeiten für einen längst möglichen Nährstofferhalt sind die Geheimnisse von Augustinum Vital. Dabei wird auf kein Lebensmittel gezielt verzichtet, das neue Angebot ist jedoch deutlich fleischreduziert und oft auch vegetarisch.

Bewusst essen, bewusst geniessen

Nach einem knappen Jahr lässt sich ein positives Fazit ziehen: Über alle Häuser verteilt essen seit der Einführung 40 % der Augustinum Bewohnerinnen und Bewohner vital. Nimmt man die vegetarische und die vitale Menülinie zusammen, sind es sogar 54 %. „Die geschickte Reduzierung des Fleischanteils bei Augustinum Vital-Gerichten zahlt dabei natürlich auch auf die Nachhaltigkeit ein.“, merkt Christoph Specht an, der Geschäftsführer der Augustinum Gastronomie. Die Bewohnerinnen und Bewohner sind hinsichtlich neuer Zutaten und Geschmäcker experimentierfreudiger geworden. Am beliebtesten sind allerdings weiterhin die klassischen Gerichte, die vital interpretiert werden, indem man z. B. die Fleischmenge reduziert und durch vollwertigere und gesündere Lebensmittel ergänzt.

„Augustinum Vital mit Johann Lafer“

Ein Beispiel und exklusives „Augustinum Vital mit Johann Lafer“-Rezept ist die Wildfrikadelle mit Holunder-Apfelsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln. Dabei werden dem Frikadellenteig Sellerie, Quark und Haferflocken zugegeben. Das verringert die Fleischmenge pro Portion, gleichzeitig erhöht sich dadurch die Nährstoffzufuhr. Wildfleisch und Quark enthalten hochwertiges tierisches Eiweiß für eine langanhaltende Sättigung und konstante Leistungsfähigkeit. Haferflocken statt Weißbrot enthalten unter anderem Ballaststoffe, die die Verdauung unterstützen, sowie Darmflora und Immunsystem stärken. Das Wurzelgemüse wird nährstoffschonend gedünstet, die Kartoffeln gedämpft, sie sind zudem basenbildend.

Super lecker und vital – probieren Sie es doch selber mal. Nachkochen erwünscht!

FOTOS: AUGUSTINUM

Im Rahmen des Augustinum-Vital-Angebots gibt es einmal pro Woche ein „Augustinum Vital mit Lafer“-Gericht – kreiert und rezeptiert von Johann Lafer. Lecker!

Infos über das Augustinum und „Augustinum Vital“ finden Sie unter:
augustinum.de/vital

Wildfrikadelle mit Holunder-Apfelsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

À LA AUGUSTINUM

FÜR 4 PORTIONEN

Frikadellen:
350 g Wildhackfleisch
150g Hackfleisch vom Schwein
100g Knollensellerie
100g Quark
60g Haferflocken
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 Ei
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
Wacholderbeeren (zerdrückt)
Etwas Rapsöl

Apfel-Holundersoße
400ml Johann Lafer Wildfond
1 kleinen Apfel
50 ml Sahne
Holunder Sirup nach Geschmack
Etwas Stärkemehl

Wurzelgemüse
300g Karotten
300g Pastinaken
200g Knollensellerie
1 TL Honig
Etwas Rapsöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Petersilienkartoffeln
500g Kartoffeln
20g Butter, geschmolzen
20g Petersilie glatt
Salz

Für die Frikadellen den Quark mit dem Ei, dem Senf und den Haferflocken vermengen und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Schalotten, Knoblauch, Sellerie schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauchwürfel und Sellerie darin andünsten, anschließend etwas abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit der Zwiebel- und der Haferflocken Masse gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackmasse 4 gleich große Frikadellen formen und mit etwas Rapsöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Die Wacholderbeeren und die Kräuterzweige zufügen. Dann die Hitze reduzieren und die Frikadellen in 5 – 8 Minuten zu Ende garen.

Den Wildfond in einen kleinen Topf geben und zu ca. 1/3 einköcheln lassen.

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel, die Sahne und den Holunder Sirup je nach Geschmack zum Wildfond geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit etwas Stärke abbinden.

Das Gemüse schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.

Etwas Rapsöl in einen kleinen Topf geben. Die Gemüsewürfel zugeben und mit dem Honig, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 8 – 10 Minuten bissfest dünsten.

Die Kartoffeln schälen und vierteln.

In einem Topf mit Siebeinsatz für ca. 20 Minuten dämpfen. Petersilie fein hacken. Wenn die Kartoffeln gar sind, in eine Schüssel geben, mit Butter, Salz und der gehackten Petersilie mischen und abschmecken.

FUNKELND
Viele Kerzenlichter, feines Glas und dezente Goldtöne kombiniert mit Cremeweiß bringen festlichen Glanz auf die Tafel (Besteck: House Doctor über Car Möbel, Weingläser: Zalto)

Bitte schön festlich!

Dekorative Ideen für stimmungsvolle Tische: Wir zeigen zwei Varianten mit großem Effekt – und überraschend geringem Aufwand

Text:
GABRIELE THAL

Fotos:
THOMAS NECKERMANN

Styling:
CHRISTINE MÄHLER

PERSÖNLICH
Die Namen aus Holz sind originelle Platzanweiser wie auch Gastgeschenke (Plotting Mine über Etsy, Geschirr „Anmut Gold“: Villeroy & Boch, Serviettenring: Depot, Gläser Christofle)

LÄSSIG
Die langen Eukalyptus-Zweige einfach mittig als Girlande auf dem Tisch drapieren – fertig! (Kerzen mit Riffeln, Untersetzer: H&M Home, Gläser: Christofle)

LEUCHTWERK
Auf gestapelten Etageren verbreiten mehrere leuchtende Kerzen schönste Stimmung (Marmoretagere, groß: Madame Stolz, klein: H&M Home)

Erstaunlich, wie sich mit wenig Aufwand eine festliche Atmosphäre schaffen lässt: Eine strahlend weiße Tischdecke bereitet die Bühne für glänzendes Gold, das silbrige Grün der Eukalyptuszweige und einen Hauch hellen Marmor, der Eleganz ausstrahlt. Gläser mit leichter Struktur brechen funkelnd das Licht der vielen Kerzen – sie sind für eine feierliche Stimmung unerlässlich. Damit sie schön zur Geltung kommen und gleichzeitig den Tisch nicht überladen, bekommen sie ein Podest aus Etageren. Diese kann man übrigens auch aus umgedrehten Kaffeetassen und Tellern improvisieren. Wählen Sie beim Floristen lange Eukalyptus- oder auch Koniferenzweige, die noch dazu duften. Locker arrangiert, ohne große Bindeaktionen, nehmen sie als Girlande die Tischmitte ein.

FARBRAUSCH
Rot in allen Nuancen schafft eine magische Atmosphäre (Gläser: Villeroy & Boch, Tischdecke: Aquavireo)

Eleganz mit Kupfernoten

TON IN TON
Leinen und ein Geschirrmix in einer Farbwelt wirken festlich und lässig (Geschirr: „Serie Junto“: Rosenthal, Besteck: Zara Home) Tipp: Für ein offizielles Dinner liegt der Löffel rechts

MIX & MATCH
Gläser und Geschirr spielen virtuos auf der warmen Farbklaviatur – so kann man problemlos verschiedene Serien und Service mischen (Keramikschälchen: Rosenthal, Gläser: Villeroy & Boch)

HINGUCKER
Skulptural und dennoch filigran wirkt der Leuchter mit stylischen Farbverlauf-Kerzen (Leuchter: Present Time, Kerzen: Madame Stolz, beides über Car Möbel)

Darf es ein bisschen mehr Opulenz sein? Dann ist dieser Tisch in Rottönen genau das Richtige. Damit er gleichzeitig warm wirkt, am besten Materialien wie Leinen und Keramik wählen, sie strahlen als Gegenpol Ruhe und Gelassenheit aus. Eleganten Glanz setzen dazu Akzente mit Kupfer. Eine Hauptrolle bei dieser modernen Inszenierung spielen unterschiedlich farbige Gläser. Auch das Geschirr darf gerne gemixt werden. Hauptsache, Sie bleiben in einer Farb- und Materialfamilie. Viele Schälchen, gefüllt mit Fingersalz und natürlicher Deko wie Granatäpfeln oder Feigen, sorgen für Dynamik. Statt einer Girlande übernehmen opulente Blüten den floralen Part. Als Gruppe in Vasen am Tischende oder auf einer Anrichte arrangiert, sind sie ein grandioser Blickfang und niemandem im Weg.

HERSTELLER: Besteck „House Doctor“ & Leuchter „Present Time“ (Swirls) & Kerzen „Madame Stolz“ (two in one) & Vasen „Urban Culture“ über car-moebel.de, Geschirr „Junto“ & Keramikschälchen von Rosenthal, Wein- und Wassergläser „Like Glass“ & Geschirr „Anmut Gold“ von Villeroy & Boch

DRAMA-QUEENS
Auffällige Blüten in satten Rottönen ziehen alle Blicke auf sich. Am besten am Tischende platzieren (Vasen: Urban Culture über Car Möbel)

WEISS, WIE ES GEHT
Seit 1990 sind Silvia Lafer-Buchholz und Johann Lafer ein Paar. Die Hotelkauffrau war 12 Jahre im internationalen Vorstand von Relais & Châteaux und führte mit ihrem Mann bis 2018 die Stromburg mit dem Sternerestaurant „Val D'Or"

„Gut geplant, ist halb gefeiert"

Das A & O für ein gelungenes Fest und glückliche Gäste ist gute Vorbereitung. Denn nichts ist schlimmer als gestresste Gastgeber! Silvia Lafers Checkliste

Es mag Ihr Geburtstag sein: Aber ein Fest ist nur so gut wie seine Gäste. Erster Schritt ist also die gut komponierte Gästeliste. Einladungen (mit Ort, Zeit und Anlass!) kann man gerne per E-Mail verschicken – die gehen nicht verloren. Persönlicher ist natürlich ein handgeschriebener Brief. Eine Liste für die Rückmeldungen nicht vergessen. Ich freue mich über Anrufe, das steigert die Vorfreude und schafft Gelegenheit, mit Menschen zu schwatzen, die man länger nicht gesehen hat.

Termin und Gäste stehen fest, Einladungen sind verschickt, jetzt mache ich eine Bestandsaufnahme: Was habe ich an Geschirr und Deko, was muss ergänzt werden? Muss ich Blumen beim Floristen bestellen, brauche ich Stehtische für den Aperitif? Bei einer größeren Gästezahl ist das nicht schlecht und lockert auf. Bei der Deko nicht nur an den Tisch denken, sondern Räume und „Wege" mitdekorieren, so fühlt sich der Gast willkommen und wertgeschätzt. Kleiner Tipp: An den Abbau denken, der braucht auch Zeit!

Bei der Tischdeko kann mit wenigen Mitteln große Effekte erzielen, wie unsere Beispiele zeigen (S. 66): Immer erst Geschirr und Gläser eindecken, dann dekorieren. Ich decke nicht mehr als zwei Gänge ein, sonst sieht der Tisch schnell überladen und steif aus und könnte einschüchtern. Das weitere Geschirr steht griffbereit in der Nähe, zum Beispiel auf einer Anrichte.

Ich bin ein Fan von Mitgebseln für den Gast. Ich verbinde das häufig mit der Platzkarte, zu Weihnachten kann das ein Tütchen mit selbst gemachten Plätzchen sein oder Lebkuchen, an denen die Platzkarte hängt.

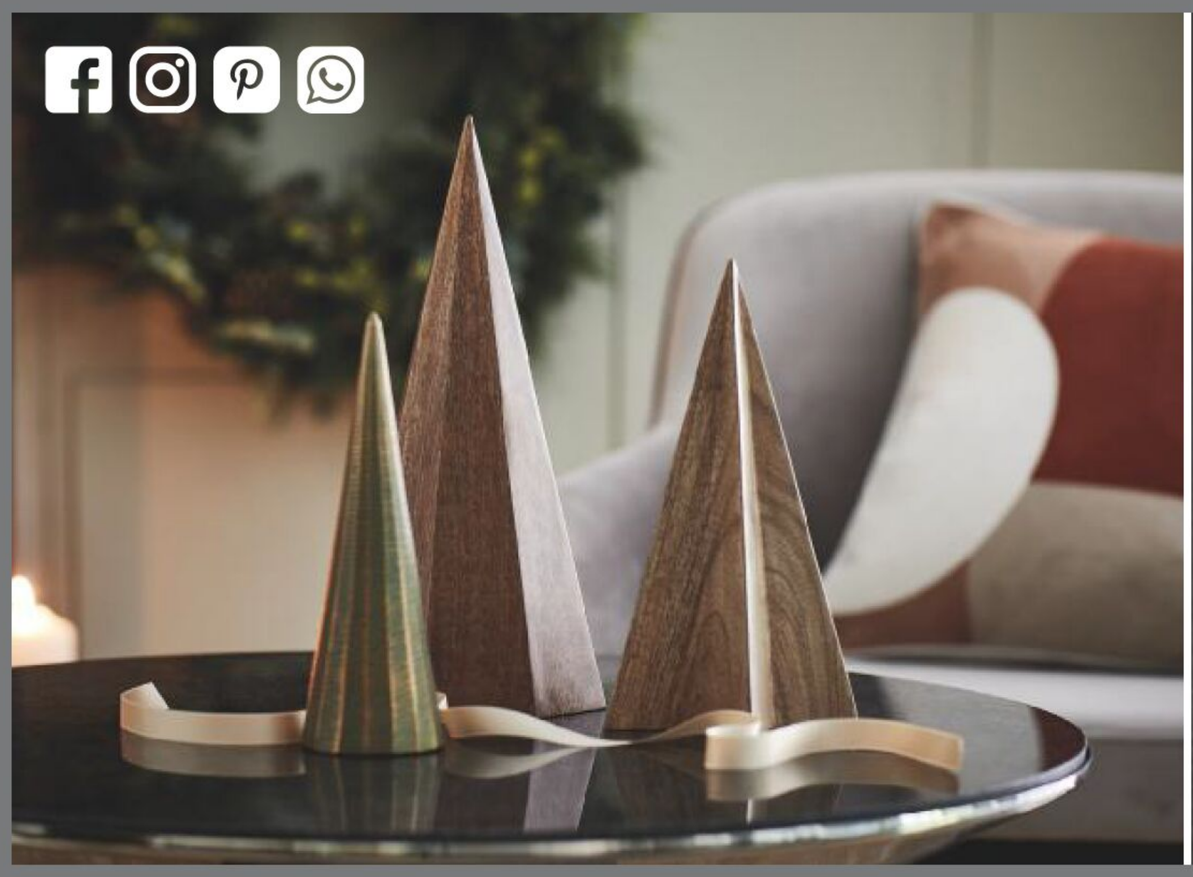
Wählen Sie Gerichte, die sich vorbereiten lassen. Die Vorspeise sollten Sie quasi aus der Schublade ziehen können, damit Sie Ihre Gäste nicht an den Tisch scheuchen müssen, weil sonst das Soufflé zusammenfällt. Hauptgerichte, die sich z. B. im Ofen warmhalten lassen, sind ideal. Jede Zutat, jedes Utensil, dass gebraucht wird, liegt am besten griffbereit.

Halten Sie Vasen für Blumen bereit oder einen Tisch für Geschenke. Ist die Runde klein und vertraut, öffnet man die Geschenke während des Aperitifs. Sind es viele Gäste oder sie kennen sich untereinander nicht gut, ist es diskreter, später allein auszupacken.

Das Fest ist übrigens erst vorbei, wenn der letzte Gast gegangen ist – selbst wenn Sie müde sind, der Gastgeber löst nie den Abend auf. Sehen Sie es als Kompliment, wenn Ihre Gäste kein Ende finden. Und wenn die Gäste weg sind, beginne ich schon mal aufzuräumen, dann kann ich mit besserem Gewissen ausschlafen.

Ich drehe den Spieß übrigens gern um und bedanke mich hinterher bei meinen Gästen für das Fest und lasse es noch einmal Revue passieren. Denn es sind doch die schönen Momente, die uns glücklich machen.

ILLUSTRATION: Karin Kellner



ENTSPANNT UND STILVOLL

BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE EXKLUSIVE LAMBERT-KOLLEKTION!

D 02826 GÖRLITZ, AMBIENTE STUDIO FÜR RAUMGESTALTUNG, 03581 413708 · **04110 LEIPZIG,** INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **04758 OSCHATZ,** FASZINATION INTERIOR, 01515 5502074 · **10623 BERLIN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **18055 ROSTOCK,** KONTOR, 0381 4900415 · **20354 HAMBURG,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **21614 BUXTEHUDE,** HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 HAMBURG,** JOHN GUDEWER & SOHN, 040 871066 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF,** LAMBERT STUDIO, 04503 702880 · **23879 MÖLLN,** KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT-OST,** TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25816 HUSUM,** CJ SCHMIDT, 04651 4468117 · **25992 LIST,** KLEINKARIERT, 04651 4468117 · **26789 LEER,** AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN,** WOHN-WERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE,** FREIRAUM, 04841 8800 · **27726 WORPSWEDE,** CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30900 WEDEMARK,** HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE,** SCHARRN 3 KONTOR DER SCHÖNEN DINGE, 05741 7303 · **33415 VERL,** BECKHOFF TECHNIK UND DESIGN, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD,** LOHMEIER, 0521 21015 · **35037 MARBURG,** KETZERBACH12, 06421 66635 · **35745 HERBORN,** HOLZ KRETZ, 02772/9230529 · **36433 BAD SALZUNGEN,** WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG,** KATHRIN THIES, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **40489 DÜSSELDORF,** TAFELTRAUM, 0211 97178668 · **45130 ESSEN,** STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM,** STILVOLL IN SAARN, 0208 46931833 · **45481 MÜLHEIM,** ROHLOFF FERIENPARK, 0208 8286888 · **45894 GELSENKIRCHEN,** MARSCHALL CONCEPT ART, 0209 38997300 · **46244 BOTTROP,** TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN,** DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS,** DRIFTE WOHNFORM,02841 6030 · **50672 KÖLN,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN,** HOME FASHION BY THORSTEN MACK, 0214 73468448 · **53117 BONN,** DANIELS WOHNEN, 0228 677666 · **53340 MECKENHEIM,** WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF,** WALKEMBACH, 02224 2471 · **55116 MAINZ,** TOSCANA, 06131 224518 · **60313 FRANKFURT,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 069 21997514 · **60350 FRANKFURT,** GALERIA KAUFHOF · **61462 KÖNIGSTEIN,** KLAUTKE WOHNKULTUR, 06174 9980961 · **65388 SCHLANGENBAD,** NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A. D. WEINSTRASSE,** H+H HANDRICH MODERNER, 06321 49980 · **68161 MANNHEIM,** COTTO WOHNEN, 0621 21152, · **69120 HEIDELBERG,** MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART,** MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70597 STUTTGART,** BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZERLINGEN,** QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT-PFEFFINGEN,** WOHNFORM WISSMANN, 07432 3951 · **73614 SCHORNDORF,** KUNSTSTÜCK, 07181 68350 · **74653 KÜNZELSAU,** FR. BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VILLINGEN-SCHWENNINGEN,** F.K. WIEBELT, 07721 980014 · **78333 STOCKACH,** KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349912 · **78628 ROTTWEIL,** ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN,** SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **81477 MÜNCHEN,** KARE KRAFT-WERK, 089 8905403013 · **81479 MÜNCHEN,** IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82493 KLAIS-ELMAU,** SCHLOSS ELMAU, 08823 18835 · **84028 LANDSHUT,** DOBLINGER, 0871 22237 · **86007 BAMBERG, MÜLLER 7**, 0951 965120 · **86609 DONAUWÖRTH,** MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG,** TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88499 RIEDLINGEN,** MARK – RAUMSCHOEN, 07371 937013 · **88662 ÜBERLINGEN,** WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG,** VANONI, 08221 6449 · **89584 EHINGEN,** THIELEMANN EINRICHTEN, 07391 770130 · **92318 NEUMARKT/OPF.,** DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **97070 WÜRZBURG,** SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT,** WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA,** FARBEN KESSLER, 09736 1071· **99084 ERFURT,** K2 WOHN-KONZEPTE, 0361 7463074 · **A 1010 WIEN,** JSE STEINWENDER INTERIORS, 0043 15333302 · **1080 WIEN,** VICTORIA KAISER INTERIOR, 0043 6769336525 · **2700 WIENER NESTADT,** WOHNDEKORATION & GESCHENKE, 0043 664 2521544 · **4221 STEYREGG,** LORE LAGER, 0043 732641340 · **4775 TAUFKIRCHEN,** AUINGER, 0043 77197503 · **5020 SALZBURG,** SCHÖNER WOHNEN, 0043 662640474 · **6263 FÜGEN/ TIROL,** MÖBEL FREUDLING, 0043 528862215 · **6330 KUFSTEIN,** RIEDEL TIROLER GLASHÜTTE, 0043 53726489603 · **6370 KITZBÜHEL,** KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6460 IMST,** JAIS, 0043 541266492 · **6800 FELDKIRCH,** PAOLINI HANDELS, 0043 552270600 · **8010 GRAZ,** EVA INTERIOR, 0043 6766530833 · **CH 8702 ZÜRICH,** LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **1260 NYON,** ADIRONDACK BOUTIQUE, 0041 223623188 · **3001 BERN,** LOEB AG, 0041 313207070 · **3250 LYSS,** PASSIONS AG, 0041 789243957 · **4144 ARLESHEIM,** MAXIMAL, 0041 617022270 · **4144 ARLESHEIM,** BOUTIQUE STE´S, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN,** C A S A, 0041 326231952 · **6032 EMMEN,** DAVINCI INTERIOR DESIGN, 0041 412605151 · **6204 SEMPACH,** LAMBERT LUZERN WOHNBERATUNG, 0041 412103747 · **6300 ZUG,** VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI,** SZENARIO PFLANZEN & WOHNEN, 0041 417504004 · **6800 FELDKIRCH-ALTENSTADT,** FAIR KÜCHENSTUDIO, 0043 552371662 · **6830 RANKWEIL,** ERNST SUMMER, 0043 6643767158 · **7000 CHUR,** CASANOVAS WOHNEN & SCHENKEN, 0041 812521780 · **8001 ZÜRICH,** JELMOLI, 0044 2204411 · **8808 PFÄFFIKON SZ**, LOUNGEMAX LIVING, 0041 554183066· **8152 GLATTBRUGG,** PROVISORIUM, 0041789711658 · **8142 UITIKON-WALDEGG,** IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN,** WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8965 BERIKON,** INSIDE, 0041 566330086 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach · 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE

Vogelfrei

Das würzige, schön intensiv schmeckende Geflügelfleisch und die lebhafte Säure der Zitrusfrucht sind ein Dreamteam für jede Gelegenheit

Ente à l'orange

FÜR 4 PORTIONEN

5 Orangen (davon 1 Bio-Orange)
2 Zweige Rosmarin
3–4 Zweige Orangenthymian
1 küchenfertige Ente (ca. 1,5 kg)
Salz & Pfeffer aus der Mühle
250 ml Gefügelfond (Glas)
250 ml Weißwein
2–3 TL Zucker
1 TL mittelscharfer Senf
2 TL Speisestärke
1–2 EL Orangenlikör (nach Belieben)

Außerdem:
Küchengarn
kleine Holzspieße

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 20 Min. + 2,5 Std. garen

SCHWIERIGKEIT

●●○

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. 2 Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangen in Stücke schneiden. Rosmarin und Orangenthymian waschen und trocken schütteln, Nadeln und Blättchen grob hacken. Mit den Orangenstücken mischen.

2 Die Ente innen und außen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Orangen-Kräuter-Mischung mit einem Löffel in die Bauchhöhle füllen. Den Fond erhitzen.

3 Die Öffnung mit Küchengarn zunähen. Dafür die Haut an der Öffnung mit Holzspießchen feststecken und das Küchengarn kreuzweise um die Spießchen schlingen und verknoten.

4 Die Ente mit der Bauchseite nach unten in einen Bräter legen. Den heißen Fond über die Ente gießen.

5 Die Ente im Backofen (unten, Umluft 160 °C) ca. 30 Min. braten.

6 Inzwischen für die Sauce die Bio-Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Orange auspressen.

7 Die übrigen Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets mit einem Messer aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen.

8 Die Ente wenden, mit Wein begießen und in ca. 2 Std. fertig garen. Zwischendurch die Haut der Ente mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Ente mit Bratensaft begießen.

9 125 ml Wasser in einem Topf aufkochen, Zucker und Orangenschalenstreifen dazugeben und ca. 3 Min. köcheln lassen.

10 Die Ente aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Brühe zum Entfetten in eine Entfettungskanne füllen und das abgesetzte Fett abgießen.

11 Die entfettete Brühe mit Orangenschalen-Zucker-Mischung, Orangensaft und Senf in einem Topf unter Rühren erhitzen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen.

12 Die Speisestärke mit 2–3 EL kaltem Wasser glatt rühren und unter die Sauce rühren. Die Sauce einmal aufkochen, dann mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

13 Orangenfilets und nach Belieben den Orangenlikör dazugeben und erwärmen.

14 Die Ente tranchieren, dabei zuerst mit einer Geflügelschere oder einem scharfen Messer die Keulen abschneiden, dann die Flügel abtrennen und jeweils etwas von dem Brustfeisch mit abschneiden.

15 Schließlich das Brustfleisch vom Brustbein her ablösen. Die Entenstücke mit der Orangensauce servieren.

2

3

7

15

FOTOS: Michael Wissing/Gräfe und Unzer Verlag (5)

Die Gans ist da!

Und sogar schon gar: Im November und Dezember bieten zahlreiche Restaurants und Online-Plattformen einen speziellen Service: krossen Gänsebraten samt Beilagen fix und fertig für Zuhause

Gans to go

DEUTSCHLANDWEITER VERSAND
Der Grischäfer
Biogans für zwei mit Beilagen € 85, Versand November bis Dezember.
www.grischaefer.de

Gänsebraten
Weidegans mit Beilagen € 209, Versand Oktober bis Dezember.
www.gaensebraten.de

Gans to go
Gans mit Beilagen € 169, Versand Ende Oktober bis Dezember.
www.gans2go.de

Gans wie bei Oma
Mittelmärker Freilandgans (Beilagen extra) € 189, Versand 22. bis 24. Dezember.
www.gans-wie-bei-oma.de

Get Voilà
Von deutschen Spitzenrestaurants, z. B. Widmann's Alb.leben, Gans mit Beilagen € 215 oder Sansibar, Gänsemenü für zwei € 119, Versand Dezember.
www.getvoila.com

Neumeier Landfleischerei
Gans mit Sauce (Beilagen extra) € 129,90, Versand Oktober bis Dezember.
www.ahle-wurscht.de

BERLIN
Jäger & Lustig
Gans mit Beilagen € 139 + € 15 Verpackung, Abholung November bis Dezember.
www. jaegerundlustig.de

Ganymed Brasserie
Gefüllte Gans mit Beilagen € 120, Abholung oder Versand November bis Dezember.
shop.ganymed-brechts.de

DRESDEN
Carola Schlösschen
Gans mit Beilagen € 129, Abholung oder Versand November bis Dezember.
www.carolaschloesschen.de

DÜSSELDORF
Steigenberger Icon Parkhotel
Hafermastgans aus der Lüneburger Heide mit Beilagen € 230, Abholung von November bis Dezember.
www.hrewards.com

FRANKFURT
Hotel Maingau
Oldenburger Gans mit Beilagen € 180, Abholung von November bis Dezember.
www.maingau.de

HAMBURG
Landhaus Scherrer
Gans mit Beilagen € 295, Abholung oder Versand (je nach Stadtteil) November bis Dezember.
www.landhausscherrer.de

Lenz
Bauerngans mit Beilagen € 248, Abholung von November bis Dezember.
www.restaurant-lenz.de

Küchenfreunde
Gans mit Beilagen € 45 pro Person, Abholung oder Versand November bis Dezember.
www.kuechenfreunde.net

KÖLN
Hanse Stube, Excelsior Hotel Ernst
Gans mit Beilagen € 256, Abholung oder Versand November bis Dezember.
www.excelsiorhotelernst.com

MÜNCHEN
Dallmayr
Gans mit Beilagen € 225, Versand 22. bis 24. und 29. bis 31. Dezember.
www.dallmayr.com

Feinkost Käfer
Hafermastgans mit Beilagen € 249, Versand Dezember.
www.feinkost-kaefer.de

Frische Gänse

Biogeflügel Unterweger
Biolandgeflügel, Gänse aus eigener Schlachtung, ab 4 kg € 119,25, nur im Dezember.
shop.biogefluegel-unterweger.de

Brunnenhof Biogeflügel
Demeter-Geflügel, Bio-Weidegänse, Preis auf Anfrage, ab November.
www.gefluegelvombrunnenhof.de

Ein Stück Land
Tiere aus artgerechter Haltung von Landwirten der Region, Landbox Gans, 4 kg € 129, ab November.
www.einstueckland.de

Geflügelhof Werner
Freilandgeflügel aus eigener Aufzucht, Haltung und Schlachtung, Gans ab 3,5 kg € 83,65, auch Brust und Keulen, ab Oktober.
www.bio-bauer24.de

Gutsküche Wulksfelde
Eigene Biogänse aus artgerechter Haltung, Preis auf Anfrage, ab November.
www.gutskueche.de

Mecklenburger Landpute
Bio-Freilandgeflügel aus eigener Aufzucht, Gans 4,8 kg € 89, auch Brust und Keulen sowie fertig gegart, ab Oktober.
www.landpute.de

Metzgerei Fritsch
Fleisch aus artgerechter Haltung von Landwirten der Region, Bayerische Bauern-Weidegans, auch Brust und Keulen, Preis auf Anfrage, ab November.
www.metzgerei-fritsch.de

Oberlecker
Fleisch von regionalen Landwirten (einsehbar auf Webseite), Freilandgänse ab 3 kg € 78, ab November.
www.oberlecker.com

FOTO: Götz Wrage

MEHR ALS KOLLEGEN
Johann Lafer und Matthias Gfrörer, Chefkoch und Gastronom der „Gutsküche“ in Wulksfelde bei Hamburg, teilen gemeinsame Werte

Zwei Köche, ein Prinzip

Beide stehen für kompromisslos gute Produkte: Johann Lafer und Matthias Gfrörer von der „Gutsküche“ in Wulksfelde bei Hamburg verbindet nicht zuletzt ihr Anspruch an Qualität

Text:
SARAH FLICK

Es braucht nur wenige Worte zwischen den beiden Profis, die Pfanne mit der schäumenden Butter auf der Kochplatte, die Zutaten griffbereit. Beide nicken einhellig: Das Fleisch für das Wiener Schnitzel ist erstklassig, es kommt aus der eigenen Landwirtschaft des Bio-Gutshofs Wulksfelde nördlich von Hamburg, Gfrörers Restaurant „Gutsküche“ ist ein Bestandteil dessen.

„Gute Qualität ist die Basis guter Küche und die Voraussetzung für echten Genuss“, sagt Johann Lafer. „Wer sich darum nicht kümmert, muss sich auch nicht wundern, wenn das Schnitzel in der Pfanne nach dem Braten nur noch halb so groß ist, weil Turboaufzucht und minderwertige Fütterung einen hohen Wasseranteil im Fleisch befördern.“

Für Matthias Gfrörer ist gute Ernährung durch gute Produkte eine Herzensangelegenheit: „ Wie soll ein Feldsalat, dessen Wurzeln in der konventionellen Landwirtschaft gleich vielfach das Wachstum von essbaren Blättern begründen müssen, noch voll guter Nährstoffe sein? Vom Geschmack gar nicht zu reden.“ Wer einmal die Frische und feine Schärfe des hofeigenen Feldsalats kosten durfte, weiß, wovon er spricht.

Und wenn zu den Festtagen die Enten und Gänse auf die Tische kommen, ist klar: Geflügel aus guter Aufzucht ist eine Delikatesse mit festem Fleisch und bestem Geschmack. „Wir müssen die Qualität wieder mehr schätzen, wir nehmen zu viel als selbstverständlich an“, sagt Johann Lafer, da müsse es Fleisch dann auch nicht täglich geben. „Wenn dann aber gutes!“

Matthias Gfrörer geht da in seiner „Gutsküche“ noch weiter: Der Fokus liegt auf geschmackvollen Gemüsegerichten, Fleisch und Fisch können als Ergänzung jeweils dazu bestellt werden. Alles natürlich in bester Qualität.

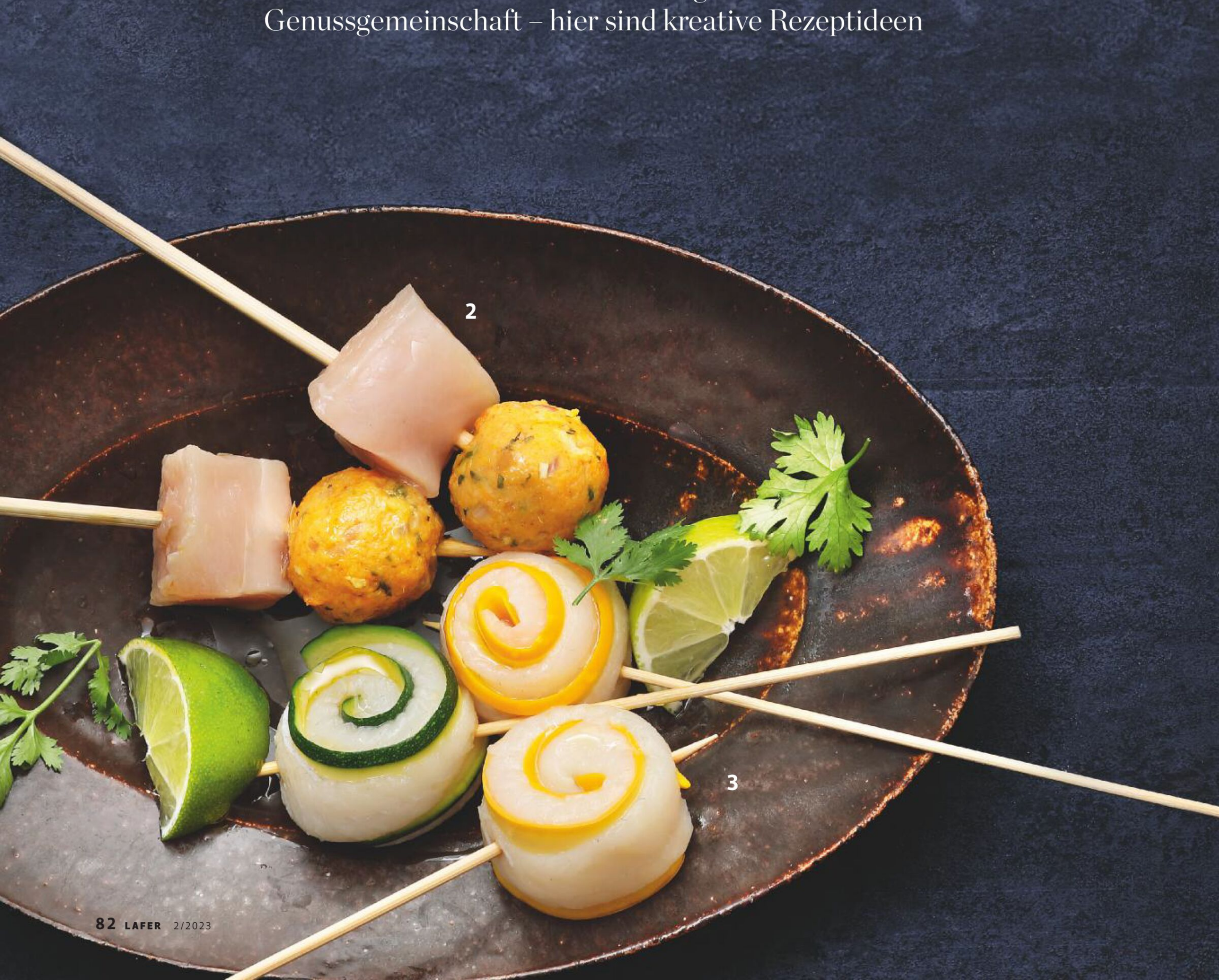
GENUSSORT
Das Restaurant „Gutsküche“ auf dem Bio-Gutshof Wulksfelde bei Hamburg

GUTSKÜCHE
Das Restaurant ist Teil des Bio-Guts Wulksfelde nördlich von Hamburg. Vieles kommt aus der eigenen Landwirtschaft, der Fokus liegt auf Gemüse, Fleisch und Fisch ergänzen.

FOTOS: David Maupilé, Sven Schomburg

Eintauchen und genießen

Es ist die schönste Form des Sharings: Fondue, Raclette & Co machen aus einer Tischgesellschaft eine echte Genussgemeinschaft – hier sind kreative Rezeptideen



2

3

1
Fondue mit Würzbrühe

2
Huhn und Köfte aus Süßkartoffeln und Kichererbsen

3
Röllchen mit Fisch und Gemüse

4
Teigtaschen mit Feta-Spinat-Füllung

Rezepte auf Seite 92

4

1

FOTO: Mathias Neubauer

1

2

MEIN TIPP:

„Nicht zu viele Spieße auf einmal hineingeben, sonst kühlt das Fett ab oder spritzt schmerzhaft.“

1
Fondue mit Öl

2
Rindfleischspieße
mit Shiitakepilzen

3
Lachswürfel
in Cornflakes- Sesam-Panade

4
Paprika-Spieße mit Grillkäse

Rezepte auf Seite 93

FOTO: Mathias Neubauer

3

1

2

1
Käsefondue mit Brot

2
Eingelegtes Gemüse

3
Bittersalate mit Birnen und Nüssen

Rezepte auf rechter Seite

Käsefondue

FÜR 4 PORTIONEN

300 g Greyerzer
200 g Emmentaler
100 g Appenzeller
1 Knoblauchzehe
300 ml trockener Weißwein
2 TL Speisestärke
40 ml Kirschwasser
schwarzer Pfeffer
1–2 Baguette

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Min.

SCHWIERIGKEIT

1 Die drei Käsesorten reiben.

2 Knoblauchzehe halbieren, damit einen Fonduetopf für Käsefondue (aus Gusseisen, Porzellan oder Ton) ausreiben.

3 Wein in dem Topf erhitzen. Den Käse nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben. Langsam erhitzen, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und eine homogene Masse entsteht.

4 Speisestärke mit Kirschwasser anrühren, damit das leise köchelnde Käsefondue binden.

5 Das Fondue mit Pfeffer würzen und den Topf auf eine kleine Gasflamme in die Tischmitte setzen. Dazu in Würfel geschnittenes Baguette servieren.

Eingelegtes Gemüse

FÜR 1 LITER:

70 g Zwiebeln
120 g Karotten
300 g Zucchini
300 g Paprika (gelb und rot)
½ TL Senfpulver
¼ TL Kurkuma
5 g Salz
1 TL Senfkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
75 g Zucker
250 ml milder Weißweinessig

ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min.

SCHWIERIGKEIT

1 Zwiebeln und Karotten schälen. Zucchini und Paprika waschen.

2 Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Karotten in Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Paprikastiel, -kerne und innere Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel oder Streifen schneiden.

3 Gemüse mit Gewürzen, Zucker, Essig und 100 ml Wasser in einem Topf mischen und zum Kochen bringen, 5 Min. kochen lassen. Kochend heiß in heiß ausgespülte Schraubverschlussgläser füllen.

4 Die Gläser auf den Kopf stellen und nach 5 Min. wieder umdrehen. Das Gemüse hält sich so 1 Jahr. An einem dunklen Ort aufbewahren.

FOTO: Julia Hoersch

Bittersalate mit Birnen und Nüssen

FÜR 4 PORTIONEN

4 EL Pekan- oder Walnusskerne
1 EL Butter
Salz
1 Prise Zucker
1 kleiner Radicchio
1 Chicorée
1 kleines Bund Rucola
3 EL Apfelbalsamessig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Ahornsirup
3 EL sehr gutes Olivenöl
2 EL Walnussöl
2 reife Birnen

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min.

SCHWIERIGKEIT

1 Nüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackten Nüsse leicht darin bei mittlerer Temperatur rösten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und beiseitestellen.

2 Strunk und äußere Blätter vom Radicchio und Chicorée entfernen. Beide Salate waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Stiele von den Rucolablättchen kürzen, Rucola waschen und trocken schleudern.

3 Essig in einer kleinen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup verrühren, langsam und unter ständigem Rühren die beiden Ölsorten unterschlagen.

4 Gewaschene Birnen kurz vorm Servieren vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel in dünne Scheiben schneiden.

5 Alle Zutaten mischen und mit der Vinaigrette anmachen.

MEIN TIPP:

„Statt Brot schmecken auch Birnen- oder gegarte Süßkartoffelwürfel. Und am Ende nicht die Käsekruste am Topfboden entgehen lassen!“

Teppanyaki-Grill

Wagyu-Sirloin-Strips in Teriyaki-Sauce mit Steinpilzen und Zuckerschoten

FÜR 4 PORTIONEN
100 ml Sake
100 ml Mirin (süßer Reiswein)
100 ml Sojasauce
2 EL brauner Rohrohrzucker
50 g Erdnüsse, geschält
750 g Wagyu-Sirloin (Hüfte)
1 TL Sesamöl
400 g frische Steinpilze
200 g Zuckerschoten
Erdnussöl

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min. + 25 Min. grillen

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Für die Teriyaki-Sauce Sake, Mirin, Sojasauce und Zucker in einem Topf verrühren und leise köchelnd reduzieren lassen, bis eine sirupähnliche Konsistenz entsteht.

2 Für Fleisch und Beilage die hintere Hälfte eines Teppanyaki-Edelstahlgrills auf 200 °C aufheizen (oder den Raclette-Grill) und darauf die Erdnüsse ohne Fett goldbraun anrösten. Das Fleisch auf die gewünschte Größe in Streifen schneiden und mit etwas Sesamöl marinieren. Steinpilze am besten nur abbürsten und putzen, dann in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen, abtropfen lassen und quer halbieren.

3 Beide Hälften des Teppanyaki-Grills auf 200 °C einstellen und dünn mit Erdnussöl beträufeln. Das Fleisch auf der einen Hälfte, das Gemüse auf der anderen Hälfte des Grills ca. 3 Min. scharf von allen Seiten anbraten. Wichtig dabei: Das Gargut so lange anbraten, bis es sich leicht mit dem Spachtel lösen lässt.

4 Den Grill ausschalten und bei Resthitze die Teriyaki-Sauce über das Fleisch geben, etwas durchmischen, leicht einköcheln lassen und die Erdnüsse unterheben. Das Fleisch mit den Pilzen und Zuckerschoten servieren.

Kürbis-Radicchio-Pfännchen

FÜR 4 PORTIONEN
500 g Muskat-Kürbis (oder Hokkaido)
150 g Radicchio
Salz
6 Stängel Minze
Pfeffer
600 g Raclettekäse in Scheiben
schwarrzer Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Min.

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Kürbis schälen und die Kerne mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen. Kürbisfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Radicchio abbrausen, trocken schütteln und in dünne Streifen schneiden.

2 Kürbiswürfel in Salzwasser 1 Min. kochen, Radicchio dazugeben und nur zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

3 Minze abbrausen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Unter den Kürbis und Radicchio mischen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Jeweils ein wenig Kürbismischung in die Pfännchen geben und mit etwas Raclettekäse belegen. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist, dann nach Belieben pfeffern.

Birnen-Ziegenkäse-Pfännchen

FÜR 4 PORTIONEN
½ Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
Pfeffer
500 g Ziegenweichkäserolle
2 große Birnen
Salz
2 EL Walnusskerne
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min.

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale grob abreiben, Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronenschale und etwas Pfeffer verrühren. Den Käse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Birnen waschen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht braun verfärben, dann leicht salzen. Die Walnusskerne in kleine Stücke brechen und unter die Birnen mischen.

3 Jeweils ein wenig Birnenmischung in die Pfännchen geben, mit etwas Ziegenkäse belegen und mit ein wenig Zitronenöl beträufeln. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist, dann nach Belieben pfeffern.

FOTOS: Coco Lang/Gräfe und Unzer Verlag, Silvia Seebacher/Gräfe und Unzer Verlag

Raclette

1
Kürbis-Radicchio-Pfännchen

2
Birnen-Ziegenkäse-Pfännchen

Rezepte auf linker Seite

2

1

Dips

1
Paprikasauce

2
Chili-Ingwer-Sauce

3
Remoulade

4
Knoblauchmayonnaisee

Rezepte auf rechter Seite

Paprikasauce

FÜR CA. 600 ML

3 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
60 g Zucker
100 ml Rotweinessig
150 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Tabasco

ZUBEREITUNGSZEIT

25 Min. + 1 Std. garen

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Paprikaschoten waschen und mit einem Sparschäler so gut es geht schälen. Verbleibende Schalenreste stören nicht.

2 Schoten halbieren, Stiele, Kerne und weiße Innenhäute entfernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

3 Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln.

4 Zucker in einem Topf erhitzen, bis er sich hellbraun färbt, dann mit Essig und Rotwein ablöschen. Zwiebel, Knoblauch, Lorbeer und Paprika hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze bei mittlerer Temperatur unter häufigem Umrühren ca. 1 Std. sämig einkochen.

5 Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Remoulade

FÜR CA. 80 ML

(alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten)
2 Eier
1 EL Estragonsenf
2 EL Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
600 ml Pflanzenöl
50 ml sehr gutes Olivenöl
2 EL fein gehackte Cornichons
6 EL fein geschnittene Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Kerbel, Dill)

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Eier in ein hohes, schlankes Gefäß aufschlagen, Senf, Weißweinessig, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.

2 Unter ständigem Mixen mit einem Pürierstab zuerst langsam, dann in dünnem Strahl das Pflanzenöl und das Olivenöl einfließen lassen, bis die Mayonnaise Stand und Glanz hat.

3 Cornichons und Kräuter mit einem Löffel unterrühren und die Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßsaure Chili-Ingwer-Sauce

FÜR CA. 450 ML

50 g große milde rote Chilischoten
50 g frischer Ingwer
150 g Zucker
150 ml Zitronensaft
1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Chilischoten waschen, trocken reiben und in Ringe schneiden. Stiele wegwerfen.

2 Ingwer schälen und fein hacken.

3 Chilischoten, Ingwer, Zucker, Zitronensaft und 150 ml Wasser zum Kochen bringen. Ca. 5 Min. leise köcheln lassen, dann die Sauce mit einem Stabmixer pürieren.

4 Sauce erneut zum Kochen bringen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die kochende Sauce damit binden.

5 Sauce weitere 2 Minuten leicht köcheln lassen, dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen oder sofort in heiß ausgespülte Schraubverschlussgläser füllen und verschließen.

Knoblauchmayonnaise

FÜR CA. 400 ML

(alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten)
2 Knoblauchzehen
1 Ei
1–2 EL Weißweinessig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Döschen Safran
300 ml Pflanzenöl
50 ml mildes Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Ei in ein schlankes, hohes Gefäß aufschlagen, Weißweinessig, Knoblauch, etwas Salz, Pfeffer und Safran hinzufügen.

3 Mit einem Pürierstab mixen und zuerst langsam, dann in dünnem Strahl beide Öle einfließen lassen, bis die Mayonnaise Stand und Glanz hat. Mit Zitronensaft abschmecken.

FOTO: Julia Hoersch

Fondue mit Würzbrühe

FÜR 4 PORTIONEN

1,5 l Gemüsebrühe
150 ml Reiswein
3 EL Sesamöl
2–3 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
2–3 Chilischoten
2 EL Sambal Oelek

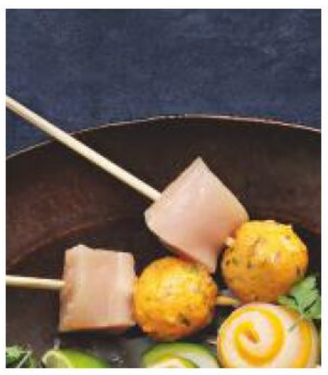
ZUBEREITUNGSZEIT
10 Min. + 10 Min. garen

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Brühe mit Reiswein und Öl in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen.

2 Knoblauch und Ingwer schälen, klein schneiden, Chili klein schneiden, mit Sambal Oelek in die Brühe geben und darin 10 Min. neben dem Herd ziehen lassen.

3 Brühe in einem klassischen Fonduetopf bei mittlerer Hitze auf dem Rechaud auf den Tisch stellen.



Huhn und Köfte von Süßkartoffeln und Kichererbsen

FÜR 6–8 PORTIONEN

50 g Süßkartoffeln
Salz
240 g Kichererbsen (Dose)
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2–3 Stiele glatte Petersilie
1 Eigelb
100 g Semmelbrösel
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
500 g Hähnchenbrustfilet
lange Holzspieße

ZUBEREITUNGSZEIT
45 Min.

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Süßkartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in 25 Min. gar kochen. Abgießen und im 150 Grad heißen Ofen 10 Min. ausdampfen lassen.

2 Kichererbsen abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Süßkartoffeln zerstampfen und mit dem Kichererbsenpüree mischen.

3 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen in heißem Öl andünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln und samt Stielen sehr fein hacken. Alles zusammen mit Eigelb und Semmelbröseln unter den Stampf mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzig abschmecken. Aus der Masse 18–24 walnussgroße Kugeln formen.

4 Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

5 Je 1 Hähnchenfleischwürfel und 1 Köfte auf einen Holzspieß stecken. Spieße in der würzigen Brühe 6–8 Minuten garen.

Röllchen mit Fisch und Gemüse

FÜR 4 PORTIONEN

je 1 grüne und gelbe Zucchini
Salz
12 kleine Seezungenfilets à 50 g
1–2 EL Wasabipaste
Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1 Limette
lange Holzspieße

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min.

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Zucchini waschen, trocken tupfen, auf oder mit einem Gemüsehobel längs in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Diese in kochendem Salzwasser ca. 30 Sek. blanchieren. Kalt abschrecken.

2 Fischfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und dünn mit Wasabi bestreichen. Dann jeweils 1 Zucchinischeibe auflegen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen, Filets aufrollen und mit einem Spieß feststecken. Fischröllchen ca. 5–6 Min. in der heißen Würzbrühe garen.

Teigtaschen mit Feta-Spinat-Füllung

FÜR 6 PORTIONEN

200 g Mehl (Type 405)
75 ml kaltes Wasser
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 Schalotten
1–2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
200 g aufgetauter, gut ausgedrückter und fein gehackter TK-Spinat
150 g fein zerbröckelter Feta
Salz
Cayennepfeffer
1 verquirltes Ei zum Bestreichen
Garkörbchen

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Min. + 1 Std. ruhen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Mehl mit Wasser, Eigelb und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. ruhen lassen.

2 Inzwischen die Füllung zubereiten: Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl 2 Min. glasig anschwitzen. Mit Spinat und Feta in eine Schüssel geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken, gründlich vermischen.

3 Teig dünn ausrollen. Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Spinatfüllung in kleinen Häufchen darauf verteilen. Ränder rundum dünn mit Ei bestreichen. Dann zu Teigtaschen zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

4 Taschen in die Brühe geben und darin ca. 6 Minuten garen. Mit einem Garkörbchen herausheben.
Tipp: Die Teigtaschen bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

Fondue mit Öl

FÜR 4 PORTIONEN

750 ml Pflanzenöl (etwa Maiskeim- oder Sonnenblumenöl)

1 Pflanzenöl im Fonduetopf auf dem Herd auf 180 °C erhitzen, mit einem Thermometer oder einem Brotwürfel prüfen: Wird er in 30 Sek. goldbraun, ist es heiß genug. Dann den Topf bei maximaler Hitze auf dem Rechaud auf den Tisch stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

Lachswürfel in Cornflakes-Sesam-Panade

FÜR 6 PORTIONEN

50 g Cornflakes
2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam
1 EL Pul Biber (scharfe türk. Paprikaflocken)
400 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
Mehl zum Wenden
1 verquirltes Ei
Garkörbchen

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Cornflakes zerkrümeln und mit beiden Sesamsorten und Pul Biber vermischen.

2 Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Diese zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen. Danach in der Cornflakes-Mischung panieren.

3 Fischwürfel im heißen Öl in 2 Min. goldbraun und knusprig backen. Mit einem Garkörbchen herausheben.

Rindfleischspieße mit Shiitakepilzen

FÜR 12 SPIESSE

2 Roastbeef- Steaks à 200 g, ca. 2 cm dick
4 dicke Lauchzwiebeln
12 mittelgroße Shiitakepilze
3–4 EL Sojasauce
2 EL Mirin (süßer Reiswein)
1 TL Wasabipaste
2 EL Sesamöl
lange Holzspieße

ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min. + 1 Std. marinieren

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Die Steaks quer in ca. 1,5–2 cm breite Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen, trocken schütteln und in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. Pilze putzen.

2 Für die Marinade Sojasauce mit Mirin, Wasabi und Sesamöl verquirlen. Fleisch abwechselnd mit Lauchzwiebeln und Pilzen auf lange Spieße stecken, rundum gleichmäßig mit der Marinade bestreichen und mind. 1 Std. ziehen lassen. Spieße im heißen Öl ca. 3 Min. garen.

Paprika-Spieße mit Grillkäse

FÜR 4-6 PORTIONEN

6 Minipaprika
12 Pimientos de Padrón
400 g Halloumi
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
lange Holzspieße

1 Minipaprika längs halbieren, Kerne entfernen, Pimientos waschen und trocken tupfen, Käse in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden und diese nochmals quer halbieren.

2 Käsestücke abwechselnd mit den Paprikahälften und den Pimientos auf Spieße stecken und im heißen Öl in etwa 2–3 Min. goldbraun backen. Danach mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNGSZEIT

15 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

Komplizen für gesellige Runden

Bei Fondue und Raclette steht die Tafel im Mittelpunkt:
Mit diesem Zubehör wird es ein entspannter und stilvoller Abend

Text:
GABRIELE THAL

FEUER FREI
Wer Kinder oder viele Gäste hat, wählt am besten ein elektrisches Fonduegerät wie dieses von WMF. Ein abnehmbarer Gabelhalter verringert das Spießchenchaos im Topf. „Lono Fondue-Set“, Chromargan, Regler mit LED, 1,2 l, 8 Personen, € 119,90, www.wmf.com

MULTITALENT
Raclette, Teppanyaki und Pizzaofen in einem ist der „Raclette for8 PizzaGrill“. Zum hübsch weißen Gerät gehören eine Grillplatte, 8 Pfännchen und Spachtel sowie ein Minipizza-Ausstecher, € 179,95, Stöckli über www.raclette.de

PARKPLATZ
für Raclette-Pfännchen, 4er-Set € 15,99, Küchenprofi über www.onekitchen.com

DESIGNSTARK
Öl, Brühe oder Käse: Der Fonduetopf aus Gusseisen meistert alles spielend, denn er hält bestens die Wärme und lässt dank Emaillebeschichtung nichts anbrennen. „Mono Fondue“ mit Pastenbrenner und Edelstahl-Spritzschutz, € 345, www.mono.de

RACLETTE
RUCK, ZUCK
In nur 40 Sekunden schmelzen die drei Teelichte den Käse. „Raclette to go“, Metall und Holz, plus Spatel, € 19,90, www.torquato.de

FACHMANN
Abteile für Fleisch Gemüse oder Fisch und vier Saucen oder Beilagen bietet „Coppa Sencha“, Ø 24 cm, € 21,90, www.asa-selection.com

BUNTE TRUPPE
Keine Verwechslungsgefahr besteht bei den farbigen Schabern „Cozy“ von Pebbly, 6er-Set € 11, über www.onekitchen.com

SCHICK IN SCHALE
Für Dips oder die leckere Brühe vom Fondue chinoise: Bowls „Groovy 70’s“, 4er-Set € 44,90, HK Living über www.car-moebel.de

KLASSIKER
Nur geschmolzener Käse und Kartoffeln, so lieben es die Schweizer. Raclettegerät mit Salamander und Käsehalter, € 259, www.torquato.de

FOTOS: Christian Geisler (2)

Süße Kleinkunst

Kuchenklassiker mit besonderem Twist: Diese Miniaturen schmücken Ihre Kaffeetafel und schenken himmlische Genussmomente

Fotos:
MATHIAS NEUBAUER

Foodstyling:
ANDREAS NEUBAUER

Sachertörtchen mit Marillengelee

Rezept auf Seite 99

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Schokogitter

Rezept auf Seite 101

Frankfurter Kränzchen

Rezept auf rechter Seite

Frankfurter Kränzchen

FÜR 8–10 KRÄNZCHEN

Für die Cremefüllung
250 ml Milch
20 g Vanille-puddingpulver
Mark von 1 Vanillestange
50 g Zucker
1 Prise Salz
150 g weiche Butter

Für den Biskuit
Butter für die Förmchen
3 Eier
50 g Zucker
60 g Mehl
25 g Stärke
2 TL Backpulver
2 EL Orangenlikör
1 EL Puderzucker
100 g glatt gerührtes Johannisbeergelee

Außerdem
150 g Haselnusskrokant (selbst gemacht, siehe rechts, oder gekauft)
100 g Johannisbeeren
zum Garnieren
8 Gugelhupfförmchen à 6 cm Ø

ZUBEREITUNGSZEIT
1 Std. + 15–20 Min. backen + 30 Min. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●● ○

1 Für die Cremefüllung Milch mit Puddingpulver, Vanillemark, Zucker und Salz in einem Topf glatt rühren. Alles unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine puddingartige Konsistenz hat. Vanillecreme zugedeckt abkühlen lassen.

2 Inzwischen Ofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupfförmchen mit Butter einfetten. Für den Biskuit Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 6 Min. schaumig-steif schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, Mix auf den Eischaum sieben und unterheben. Teig in die Förmchen verteilen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15–20 Min. backen. Auskühlen lassen.

3 Weiche Butter mit dem Handrührer cremig schlagen. Den abgekühlten, aber noch zimmerwarmen Pudding löffelweise unter die Butter rühren. Biskuits aus den Förmchen lösen und waagerecht zweimal durchschneiden. Orangenlikör mit Puderzucker vermischen und den Biskuit gleichmäßig damit beträufeln. Jeweils etwas Gelee auf den Böden verstreichen. Darauf dann jeweils etwas Vanillecreme verteilen. Die zweiten Böden auflegen, erneut mit etwas Gelee und Creme bestreichen. Deckel auflegen.

4 Kränzchen 30 Min. kaltstellen. Danach mit der übrigen Creme dünn bestreichen und den Krokant andrücken. Abschließend jedes Kränzchen mit einigen Johannisbeeren garnieren.

Selbst gemachtes Haselnusskrokant:
100 g gehackte Haselnüsse mit 125 g Zucker und 50 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Haselnüsse glänzend überzieht. Den heißen Krokant sofort auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

Sachertörtchen mit Marillengelee

FÜR 2 KLEINE TORTEN (CA. 24 STÜCKCHEN)

Für den Biskuit
100 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 TL Backnatron
½ TL Backpulver
1 Ei (M)
100 g Zucker
75 g Sonnenblumenöl

Für das Gelee
4 Blatt Gelatine
400 g reife Aprikosen (alternativ TK)
100 g Gelierzucker 3:1
Saft von 1 Zitrone

Für den Guss
100 ml Sahne
30 g Butter
150 g Zartbitter-schokolade
75 g Zucker

Außerdem
nach Belieben Blattgold zum Verzieren
kleines Backblech à 15 x 20 cm,
2 Tortenringe à 10 cm Ø

ZUBEREITUNGSZEIT
1 Std. + 15 Min. backen + 3 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●● ○

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuit Mehl, Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Ei und Zucker mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann Öl unterrühren. Danach die Mehlmischung abwechselnd mit 100 ml heißem Wasser untermischen. Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes kleines Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Min. backen.

2 Fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf ein zweites Backpapier stürzen. Das obere Papier abziehen, dann mit den Tortenringen zwei Böden ausstechen, in den Ringen lassen.

3 Inzwischen Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen, Hälften würfeln und mit dem Stabmixer fein pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen, mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren. In einem Topf ca. 4–5 Min. sprudelnd kochen, dabei umrühren. Topf vom Herd nehmen, Gelatine unterrühren.

4 Aprikosengelee etwas abkühlen lassen, dann ca. 1,5 cm dick auf die beiden abgekühlten Schokobiskuits in den Ringen gießen und für 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend die Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen und auf ein Gitter setzen.

5 Für den Guss Sahne aufkochen, Butter und Schokolade stückchenweise darin auflösen. Mischung etwas abkühlen lassen. 50 ml Wasser mit Zucker 2 Min. kochen lassen. Den entstandenen Sirup unter die Schokosahne rühren. Guss gleichmäßig über die beiden Törtchen gießen und nochmals für 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

6 Die Törtchen nach Belieben mit etwas Blattgold verzieren. Mit einem heißen Messer in kleine Stückchen schneiden.

Donauwellen-Schnittchen mit weißer Schokoladen-Mousse

Rezept auf rechter Seite

Donauwellen-Schnittchen mit weißer Schokoladen-Mousse

FÜR CA. 20 STÜCK

Für den Boden
125 g weiche Butter
75 g Zucker
2 Eier
2 TL Backpulver
150 g Mehl
2 TL Kakaopulver
250 g Schattenmorellen (Glas)

Für die Mousse
75 g Sahne
150 g weiße Schokolade
2 Eier (M)
Salz
2 Blatt Gelatine
50 ml Milch

Für die Glasur
100 g Zartbitterschokolade
75 ml Sahne
20 g Butter
50 g Zucker

Außerdem
Kamm zum Verzieren
Backrahmen à 20 x 20 cm

ZUBEREITUNGSZEIT
1 Std. + 25 Min. backen
+ 2,5 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Zucker mit dem Handrührer schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen, auf den Mix sieben und unterrühren. Die Hälfte des Teigs in den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Die andere Hälfte mit dem Kakao mischen und auf den hellen Boden streichen. Schattenmorellen gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Boden im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

2 Für die Mousse Sahne steif schlagen. Schokolade klein hacken und in einer Schüssel überm heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Eigelben überm heißen Wasserbad in ca. 5 Min. schaumig-warm aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen. Flüssige Schokolade hinzufügen und unterrühren. Dann zuerst die Schlagsahne, danach den Eischnee unterheben. Mousse auf den abgekühlten Boden in der Form gleichmäßig verteilen. 2 Std. kalt stellen.

3 Inzwischen für die Glasur Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne mit Butter aufkochen, auf die gehackte Schokolade gießen und glatt rühren. 2–3 EL Wasser mit Zucker 1 Min. kochen lassen. Den entstandenen Sirup unter die Schokocreme rühren. Glasur etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf die Mousse in dem Backrahmen verteilen und glatt streichen. In die Glasur mit einem (sauberen) Kamm ein Wellenmuster ziehen. Kuchen nochmals kurz kühl stellen, dann den Backrahmen entfernen. Donauwelle mit einem heißen Messer in Schnittchen von 2 x 8 cm schneiden.

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Schokogitter

FÜR 8 TÖRTCHEN

Für den Biskuit
2 Eier
50 g Zucker
40 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Kakao
2 EL Kirschgeist
1 EL Puderzucker
tiefes Backblech à 15 x 20 cm
Ausstecher à 4 cm Ø

Für das Schokogitter
100 g Zartbitterkuvertüre

Für die Füllung
125 g Sahne
2 Blatt Gelatine
2 EL Kirschgeist
3 EL Vanillezucker
125 g Magerquark
150 g Kirschgelee
8 eingelegte Sauerkirschen zum Garnieren

Außerdem
2 Bögen Overheadfolie
Papierspritztüte
Spritzbeutel

ZUBEREITUNGSZEIT
1,5 Std. + 15 Min. backen
+ 1,5 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●●●

1 Ofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuit Eier und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät ca. 5 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unter den Eischaum heben.

2 Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 12 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

3 Backpapier entfernen, 8 Kreise à 4 cm Ø ausstechen. Diese nebeneinander auf ein Tablett setzen. Kirschgeist mit Puderzucker mischen und die Biskuitböden gleichmäßig damit beträufeln.

4 Für das Schokogitter die Overheadfolien in 8 ca. 5 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. In eine Papierspritztüte füllen und als Gitter auf die Folienstreifen spritzen. Folien mit der Schokolade innen um die Biskuittaler biegen und mit Klebeband fixieren. Kuvertüre fest werden lassen.

6 Für die Füllung Sahne steif schlagen. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Kirschgeist mit Vanillezucker erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung mit dem Quark glatt rühren. Sahne unterheben, Mousse in einen Spritzbeutel füllen und $^2/_3$ hoch auf den Biskuit spritzen. Törtchen 30 Min. kühl stellen.

7 Kirschgelee in einem kleinen Topf erwärmen, glatt rühren und leicht abkühlen lassen. Dann auf die Mousse verteilen und die Törtchen im Kühlschrank 1 Std. durchkühlen.

8 Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, Folie vorsichtig entfernen. Törtchen auf Teller setzen und jeweils mit 1 Sauerkirsche garnieren.

Black and white

Geschirr und Accessoires im Schwarz-Weiß-Look gepaart mit Goldtönen krönen gemütliche Nachmittage

MIX & MATCH
Handbemalt sind die Keramikteller von Bastion Collections, z. B. mit Punkten, € 19,90, oder mit Libelle, € 15,70, www.car-moebel.de

SONDEREDITION
Torrefaktum ist Hamburgs beste Kaffeerösterei, findet das Magazin „Der Feinschmecker“ und auch Johann Lafer, der mit ihnen einen Bio-Espresso sowie den Bio-Café Crème (l.) kreiert hat. 500 g ab € 17,90, www.lafer.de

FORMSCHÖN
Kessel „Cinero“ kocht Wasser für Tee oder Kaffee optimal temperiert auf. Edelstahl, 500 ml, € 39,95, www.gefu.com

GLÜCKSBRINGER
Tortenheber „Goldies“ aus Edelstahl mit mattem Finish, € 11,99, Nordal über www.westwing.de

BESONDERS
Steingutteller oder Etagere mit Fuß und Glasur in gebrochenem Weiß, Ø 25 cm, € 59,95, www.serax.com

TRENDSETTER
Die Dosen „Cantina“ verleihen modernes Flair. Aus Eisen und Holz, 3er-Set 79,95, www.hoff-shop.de

FOTOS: BastionCollections, Bjoern Luelf

Eine festliche Alternative

Kaninchenfleisch ist ein verborgener Schatz der deutschen Küche. Köstlich und einfach zuzubereiten

Kaninchenfleisch wird von vielen Köchen wegen seiner zahlreichen Vorteile geschätzt. Es ist gesund sowie einfach und schnell zubereitet. Während die deutsche Küche oft mit Schweine- und Rindfleisch in Verbindung gebracht wird, ist Kaninchen ein verborgener Schatz unserer europäischen Esskultur und feiert mit dem Trend zur mediterranen Küche sein verdientes Comeback. Sein zartes und raffiniertes Fleisch bietet eine Vielfalt an Aromen, die mit den feinsten Zutaten harmonieren können. Für alle, die gern gut aber dabei fettarm genießen wollen, ist Kaninchenfleisch ein „gefundenes Essen“, denn es enthält weniger Kalorien als Hähnchenfleisch oder Putenfleisch, ist aber ebenso reich an Proteinen und B-Vitaminen. Für anspruchsvolle Geniesser, die ihren Gästen nur das Beste servieren möchten, ist französisches Premium-Kaninchenfleisch ideal geeignet. Es ist besonders saftig-zart mit feinem Geschmack.

Kaninchenrücken im Speckmantel mit geschmortem vom Kaninchen und gebackenen Broccoli-Blinis

FÜR 4 PORTIONEN

Je 2 Kaninchenkeulen und –Schultern (vom französischen Kaninchen)
Salz, Pfeffer
200 ml Weißwein
800 ml Geflügelbrühe
1 El Tomatenmark
3-4 zerdrückte Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
3 Thymianzweige
je 150 g gewürfelte Karotten, Tomaten und Lauch
16 Scheiben Frühstückspeck
4 Kaninchenrückenfilets
20 g Butterschmalz
250 g Broccoli
150 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eier
80 g Mehl
1 Tl Backpulver
Etwas Pflanzenöl zum backen

1. Keulen und Schultern mit Salz, Pfeffer würzen, in heißem Öl in einem Bräter anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter und Gemüse zufügen, Kaninchen in ca. 2 Std. weich schmoren. Anschließend das Fleisch von den Knochen zupfen. Brühe durch ein feines Sieb gießen, auf 200 ml einkochen lassen. Danach mit etwas Stärke binden und würzig abschmecken. Kaninchenfleisch untermischen, Ragout warm halten.

2. Ofen auf 150 C° vorheizen. Je 4 Speckscheiben nebeneinander auslegen, Rückenfilets darauf legen und einwickeln. Umwickelte Rückenfilets in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen in ca. 10 min. fertig garen.

3. Broccoli in einzelne Rösschen teilen, in kochendem Salzwasser weich garen, anschließend abschütten. Kartoffeln pellen, mit einer Gabel zerdrücken. Eier trennen. Eigelbe mit zerdrückten Kartoffeln, Mehl und Backpulver verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig in runde Förmchen auf die Pfanne geben. (Wichtig: Förmchen einfetten!). Brokkoli-Röschen in Teig reindrücken und in der Pfanne ausbacken. Nach 5 Minuten Pfanne in den Ofen und bei 180 Grad für weitere 5 Minuten geben.

4. Kaninchenragout mit den Blinis auf Teller verteilen, Rücken in Stücke schneiden und darauf anrichten. nach belieben mit einigen kleinen Broccoliröschen garniert servieren.

BAUMSTARK
25 Kilo wiegt jedes der handgemachten Exemplare und ist stattliche 125 Zentimeter hoch

Backwerk mit Abstammung

In fünfter Generation hütet Konditorin Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller das Familienrezept für ihren Dresdner Baumkuchen, der nicht nur zu Weihnachten schmeckt

Text: GABRIELE HEINS

Fotos: SILVIO KNEZEVIC

Neulich in einer Hamburger Chocolaterie. Ein Herr tritt an den Tresen. „Haben Sie auch Baumkuchenspitzen?“, fragt er vorsichtig. Die Verkäuferin nickt. Der Herr zögert. „Von der Rolle? Oder vom Blech?“, hakt er nach. „Von der Rolle natürlich“, sagt sie – und er ordert freudig: „Dann ein Pfund, bitte.“ Dieser Kunde hat die entscheidende Frage gestellt – und die richtige Antwort bekommen. Gut möglich, dass zeitgleich, am anderen Ende des Landes, im Münchner Bezirk Steinhausen dieser besondere Kuchen entstanden ist: in der Manufaktur der Conditorei Kreutzkamm, die seit Mitte des 19. Jahrhunderts Spezialistin für Baumkuchen ist, von der Rolle natürlich! „Baumkuchen erfordert den größten Aufwand und macht eine höllische Arbeit“, seufzt Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, Firmenchefin in fünfter Generation. Aber der Geschmack ist himmlisch: leicht und doch saftig, mit feiner Vanillenote und aparter Würze, deren Rezeptur Familiengeheimnis ist, wird er entweder mit Vanilleglasur oder Schokolade überzogen. Wer eine der traditionellen Papiertüten voller Baumkuchenspitzen öffnet, den süßen Duft einatmet und ein Stück auf der Zunge hatte, kann meistens nicht mehr aufhören, immer und immer wieder hineinzugreifen. Suchtpotenzial pur, dem auch die 55-jährige Inhaberin gern erliegt („Am liebsten bei langen Autofahrten“).

Aber in den Ofen schieben, Klappe zu – so funktioniert das beim Baumkuchen leider nicht. Davon überzeugen kann man sich in der Manufaktur. In einer Ecke steht ein offener Backofen aus Metall, groß wie ein Familienkleiderschrank, in der Mitte eine runde Walze. Nur drei von insgesamt 60 Mitarbeitern beherrschen die Formel von Fingerspitzengefühl, Konzentration und Geduld, die entscheidend ist für die Qualität. „Für Baumkuchen werden in der Weihnachtszeit täglich per Hand 1200 Eier aufgeschlagen und getrennt“, erzählt Elisabeth Kreutzkamm. Eine Maschine oder Fertigware würde schon alles verderben. Eigelb-Marzipan-Masse und schaumig geschlagenes Eiweiß werden dann mit Butterfett und Weizenpuder vorsichtig vermengt, bis die perfekt cremige Konsistenz erreicht ist (keine Zusatzstoffe!). Schicht für Schicht wird die Masse auf die Rolle gestrichen, die über einer offenen Gasflamme mit 400 Grad Hitze gedreht wird. Der Teig darf nicht zu flüssig sein, darf nicht verbrennen oder zu trocken werden. Ganze 90 Minuten arbeitet ein Konditor an der Walze, bis ein Exemplar fertig ist, immer mit dem Gardemaß 125 Zentimeter hoch, 25 Kilo schwer.

Im Jahr entstehen so 20 Tonnen Baumkuchen, umgerechnet rund 45 000 Stück. Auch in den USA und in Japan haben sie treue Fans und werden dort in renommierten Delikatessenhäusern verkauft. Früher

> „Bei uns gibt es nichts Neues. Wir passen uns Trends nicht an, sondern bewahren das Erbe meiner Eltern und Urgroßeltern."
>
> *Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller*

SÜSSE VIELFALT
Mit Vollmilch-, Zartbitter- oder Vanilleglasur gibt es diese Spezialität – zum Glück auch im handlichen Kleinformat

wurde er nur zu besonderen Anlässen hergestellt, bei Kreutzkamm gibt es ihn immer. Erstmals erwähnt wurde Baumkuchen 1682 in einem Diät-Kochbuch des Leibarztes von Kurfürst Friedrich Wilhelm von Brandenburg. „Der König der Kuchen und der Kuchen der Könige" – so wird Baumkuchen ehrfurchtsvoll genannt. Welcher hippe Cheese- oder Carrotcake kann das schon von sich sagen? „Neu ist, dass es bei uns nichts Neues gibt", sagt die resolute Chefin. „Wir passen uns Trends nicht an, sondern bewahren das Erbe meiner Eltern und Urgroßeltern."

Und die Familiengeschichte ist wechselvoll. 1825 gründete Jeremias Kreutzkamm am Dresdner Altmarkt den Betrieb als eine der „feinsten Conditoreien". Die sächsischen Könige kamen zur Kaffeestunde gern zu Fuß vom Schloss herüber. In der Bombennacht 1945 dann komplett zerstört, baute die Familie nach dem Krieg das Café mit Backstube neu in der Münchner Maffeistraße auf. Für Exil-Sachsen, darunter auch der Schriftsteller Erich Kästner, wurde es zum nostalgischen Treffpunkt, Friederike und Fritz Kreutzkamm buken Eierschecke und Stollen gegen Heimweh. Nach dem Mauerfall baute Tochter Elisabeth das Geschäft im „Elbflorenz" wieder auf und übernahm zudem das Dresdner Backhaus, historische Familienrezepte werden bis heute im Dresdner Stadtarchiv gehütet. In München kam die Filiale in der Pacellistraße hinzu. Den Firmenstolz des ältesten Familienbetriebs Dresdens nahm die Familie mit nach Bayern. Hier wuchs Elisabeth, heute Mutter von vier Kindern, direkt über der Backstube auf, half ab dem elften Lebensjahr in der Backstube mit, durfte das Café aber nie in Jeans betreten. „Du bist eine Kreutzkamm", mahnte ihre Mutter Friederike, „also benimm dich entsprechend." Die Moden ändern sich, Elisabeth Kreutzkamm trägt heute fast nur noch Jeans. Aber der traditionelle Geschmack bleibt!

CONDITOREI KREUTZKAMM
Wer es nicht in die Konditorei-Cafés in München oder Dresden schafft, kann Baumkuchen und anderes bequem online einkaufen, auch eine Tüte Baumkuchenspitzen: kreutzkamm.de

EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

DIE HÄLFTE ALLER DEUTSCHEN LIEBT DEN DUFT VON FRISCHEM KAFFEE. SIE AUCH?

NEU: Wählbare Holzveredelung in drei verschiedenen Farbtönen

Jetzt bestellen!

www.gastroback.de

Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«
- Sonderedition mit edlen Hölzern
- Professioneller Espresso-Tamper
- Jede Espressomaschine ein Einzelstück
- 6 AusgabenDER FEINSCHMECKER gratis lesen!

FOTO: ISTOCKPHOTO.COM
Quelle: Tchibo Kaffeereport 2022 | Statista

Der toppt alles!

Kaviar ist dank seines Aromas mit viel Umami auch ein perfektes „Gewürz“, wie diese fünf Rezepte mit den feinen Perlen vom Altonaer Kaviar Import Haus beweisen

Rezepte:
DANIEL GIZA

Fotos:
VOLKER RENNER

Austern mit Schalotten-Vinaigrette und Kaviar

Rezept auf Seite 114

Pasta mit Hummerbisque und Saiblingskaviar

Rezept auf Seite 114

Lobster Roll mit Heideforellenkaviar

Rezept auf Seite 115

Rindertatar mit purem Baerii-Kaviar

Rezept auf Seite 112

Rindertatar mit purem Baerii-Kaviar

FÜR 4 PORTIONEN

100–150 ml Öl oder Butterschmalz
4 Eigelb
100 ml Olivenöl
½ fermentierte Knoblauchzehe
10 g Ingwer
4 EL Soyasauce
20 g schwarzer Sesam
320 g Rindfleisch (z. B Filet oder Hüfte)
¼ Bd. Schnittlauch
Salz, Pfeffer
4 EL AKI Pure Baeriie
nach Belieben Kräuteröl:
1 Bd. glatte Petersilie oder Schnittlauch
1 Handvoll Spinat
200 ml Öl

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 15–20 Min. + 20 Min. konfieren

SCHWIERIGKEIT

●● ○

1 Öl oder Butterschmalz in einem kleinen Topf auf 70 °C erwärmen. Eigelbe vorsichtig mithilfe eines Esslöffels hineingleiten lassen und 20 Min. konfieren.

2 Inzwischen Olivenöl, fermentierten Knoblauch, Ingwer, Soyasauce und schwarzen Sesam miteinander verquirlen. Das Rindfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feinste Röllchen schneiden. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vier Tellern verteilen. In die Mitte jeweils das konfierte Eigelb und eine Nocke Pure Baerii Kaviar setzen.

3 Nach Belieben mit Kräuteröl angießen: Dafür Kräuter und Spinat waschen, trocken schütteln. Kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und im Thermomix mit dem Öl bei 60 °C 6 Min. auf höchster Stufe mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MEIN TIPP:

„Das Messer muss sehr scharf sein, um das Tatar fein zu schneiden – und nicht zu quetschen.“

Krabbencocktail mit Kaviar vom weißen Stör

FÜR 4 PORTIONEN

300 g Tomatenketchup
300 g Mayonnaise
6 TL Senf
1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
je 4 Zweige Dill und Schnittlauch
400 g Nordseekrabben
Zitronesaft- und schale
frisch geriebener Meerrettich
4 TL AKI Black Selection Kaviar

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 15 Min.

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Tomatenketchup, Mayonnaise, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu einer klassischen Cocktailsauce verrühren.

2 Dill und Schnittlauch waschen, trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen, Kräuter fein schneiden. Krabben mit Kräutern und Cocktailsauce vermengen. Mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf vier Schalen verteilen.

3 Nach Belieben Meerrettich und Zitronenschale darüberreiben, jeweils mit 1 TL Black Selection Kaviar toppen.

Krabbencocktail mit Kaviar vom weißen Stör

Rezept auf linker Seite

Austern mit Schalotten-Vinaigrette und Kaviar

FÜR 4 PORTIONEN

2 Schalotten
je 1 EL Zitronensaft und -schale
4 EL Rotweinessig
8 EL Olivenöl
2 Zweige Dill
Salz, Pfeffer
16–24 Austern
AKI Aquitaine Kaviar

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 20 Min.

SCHWIERIGKEIT

●○○

1 Schalotten schälen und fein hacken. Mit Zitronensaft, -schale, Essig und Olivenöl vermengen. Dill waschen, trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen, fein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Austern abbürsten und gut abspülen. Um sich vor Verletzungen zu schützen, einen Stechschutzhandschuh anziehen. Das Austernmesser am Muschelgelenk ansetzen, einstechen und den Schließmuskel durchtrennen. Die Klinge rund um die Muschel durch die Trennnaht führen und die obere Hälfte abnehmen. Austern falls nötig noch einmal abspülen. Vier Teller oder Schalen mit Eis füllen, Austern daraufsetzen, mit etwas Vinaigrette, Dillspitzen und je 1 TL Aquitaine Kaviar garniert servieren.

MEIN TIPP:

„Man rechnet vier bis sechs Austern pro Person. Servieren Sie lieber immer nur jeweils zwei auf einmal, so bleiben die Muscheln schön kühl und frisch.“

Pasta mit Hummerbisque und Saiblingskaviar

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Hummerbisque:
1 kg Hummerkarkassen
1 Zwiebel
2 Karotten
1 Staudensellerie
½ Fenchelknolle
1 Knoblauchknolle
Olivenöl
50 g Tomatenmark
100 ml Weißwein
100 ml Pernod
1 Bd. Estragon
2–3 l Fischfond
Salz, Pfeffer
100 g kalte Butter

Für die Pasta:
¼ Bd. Schnittlauch
200 g Nordseekrabben
500 g frische Pasta
4 Nocken AKI Saiblingskaviar

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 45 Min.
+ 2 Std. garen

SCHWIERIGKEIT

●●○

1 Für die Bisque die Hummerkarkassen im Ofen bei 180°C für 30 Min. rösten.

2 Das Gemüse putzen, würfeln und in einem Topf im Öl 10 Min. leicht anrösten. Tomatenmark dazugeben und 5 Min. mitrösten, danach mit Weißwein und Pernod ablöschen und etwas reduzieren lassen.

3 Hummerkarkassen aus dem Ofen nehmen, mit Fischfond und Estragon in einem Topf aufkochen lassen. 2 Std. bei kleiner Hitze köcheln lassen, alle paar Minuten Schaum und überschüssiges Fett abschöpfen. Dann den Fond in einen Topf abseihen und um 1/3 reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten.

4 Für die Pasta Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit Nordseekrabben und einem Schuss Bisque erwärmen. Reichlich Salwasser aufkochen und die Pasta darin bissfest garen.

5 In einem anderem Topf die restliche Bisque aufkochen und mit der kalten Butter aufmontieren. Die gegarte Pasta in die Pfanne zu den Krabben geben und kurz glasieren. Pasta auf vier Teller verteilen und etwas von der Bisque angießen. Mit einer großen Nocke Saiblingskaviar garniert servieren.

Lobster Roll mit Heideforellenkaviar

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Brioche:

1 Würfel frische Hefe
200 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
1 Ei
50 g Zucker
5 g Salz
80 g flüssige Butter + Butter zum Braten
2 Eigelb
2 EL Sahne

Für die Füllung:

1 Lauchzwiebel
320–400 g Hummerfleisch
Cocktailsauce (siehe Rezept Krabbencocktail)
AKI Heideforellenkaviar

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 35 Min. +
1 ½ Std. ruhen +
12 Min. backen

SCHWIERIGKEIT

●●○

1 Für die Brioche Hefe in lauwarmer Milch auflösen, mit Mehl, Ei, Zucker, Salz und flüssiger Butter in der Küchenmaschine ca. 10 Min. zu einem feinem Teig kneten. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Std. gehen lassen

2 Den Teig nochmals durchkneten, 80-90 g schwere Brötchen daraus formen. Dreimal oben leicht einritzen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

3 Ofen auf 180 °C vorheizen. Brioche darin auf der mittleren Schiene 12 Min. backen. Nach 3 Min. mit etwas Eigelb-Sahne-Mischung vorsichtig glasieren. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

4 Lauchzwiebel putzen, waschen und in sehr feine Ringe scheiden. Mit gewürfeltem Hummerfleisch und Cocktailsauce vermengen. Brioche halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne in etwas Butter anrösten. Auf die unteren Hälften den Hummercocktail verteilen, obere Hälfte aufsetzen und kurz im Ofen bei 80 °C erwärmen. Zum Servieren mit je 1 TL Heideforellenkaviar toppen.

TIPP:

Diese und andere Klassiker von Küchenchef Daniel Giza (l.) und seiner Crew Viktor Jung (r.) und Effraim Reoma (M.) mit dem Kaviar-Twist vom Altonaer Kaviar Import Haus kann man auch mit einem Gläschen Crèmant oder Champagner in der stylischen „Pearlossol Bar“ im KaDeWe in Berlin-Schöneberg genießen.

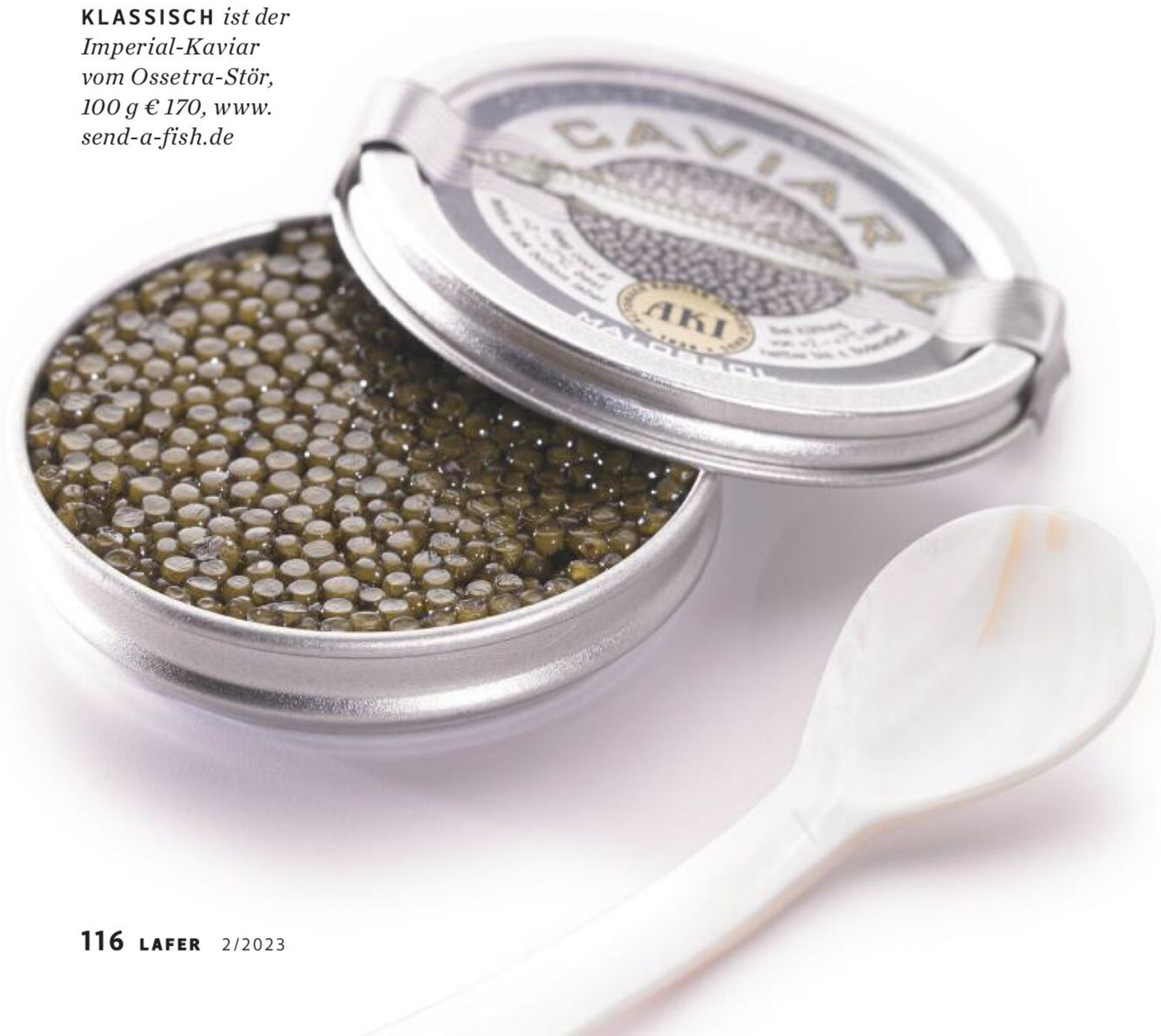
Das schwarze Gold

Liebhaber des Fischrogens haben die Wahl – vom preiswerten Forellenkaviar bis zum Luxusprodukt des Beluga-Störs. Wir zeigen die Kavar-Trends

Text:
KERSTEN WETENKAMP

Er ist eines der exklusivsten und teuersten Lebensmittel: Kaviar. Der Rogen des Störs wird heute ausschließlich in der Aquakultur gewonnen, seitdem 1998 sämtliche 27 Störarten unter das Washingtoner Artenschutzabkommen gestellt wurden. Kaviar aus Wildfang zu verkaufen ist also verboten. Die Zucht der Störe ist langwierig und teuer: Viele Störarten leben sechs bis acht Jahre oder länger, bevor sie laichreif werden und müssen in der Zeit gehegt und gepflegt werden. Immer mehr Zuchten arbeiten mit ökologischen und nachhaltigen Konzepten, auch das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) aus Hamburg engagiert sich hier maßgeblich bei Zuchten in Deutschland und im Ausland. 1960 wurden praktisch nur drei Störarten mit ihrem Kaviar gehandelt: vom größten Stör Beluga, der bis heute den begehrtesten Kaviar liefert, über den russischen oder persischen Ossietra bis zur kleinsten der gängigen Störarten, dem Sevruga. Kaviarproduzenten züchten heute noch weitere Störarten, darunter Hybridzüchtungen. Sie gewinnen auch den Rogen von Fischen wie Lachs, Forelle oder Saibling, die auf ihre Weise ebenfalls sehr delikat schmecken, aber viel erschwinglicher sind. Einen Überblick über die Vielfalt der neuen Sorten gibt die folgende Seite.

Wichtigste Tipps für den Einkauf: Greifen Sie zu Vakuumdosen, und achten Sie auf das Siegel mit dem CITES-Code *(Convention of International Trade in Endangered Species)*. Er verrät Details zur Störart, dem Ort der Aquakultur, dem Herkunftsland und dem Zeitpunkt der Kaviar-Entnahme. Fehlt der Code, lieber Finger weg, es könnte sich um eine Fälschung oder illegale Ware aus Wildfang handeln. Beim Öffnen der Dose sollte der Kaviar weder nach Fisch noch metallisch riechen. Guter Kaviar duftet angenehm, die Oberfläche sieht glatt aus, ohne dass Körner am Deckel haften. Wer unsicher ist, wie viel Kaviar er verbrauchen wird, sollte besser mehrere kleine Dosen kaufen als eine große. Verschlossen hält sich die frisch abgefüllte Dose im Kühlschrank einige Monate.



KLASSISCH *ist der Imperial-Kaviar vom Ossetra-Stör, 100 g € 170, www.send-a-fish.de*

FOTO: Altonaer Kaviar Import Haus

OTTO
GOURMET
EST. 2005

Mit gutem Gewissen geniessen.
Garantiert.

Hier GUTES FLEISCH bestellen:

otto-gourmet.de

✓ umfangreichstes Sortiment ✓ bester Online Shop Deutschlands ✓ individuelle Beratung ★★★★★ **4,85** Sehr gut

NEU GEDACHT
Neue Sorten lassen sich in der Alltagsküche vielfältig einsetzen

Neben dem klassischen Rogen vom Stör sorgt **Trendkaviar** bei AKI für Abwechslung. Er inspiriert zu kreativen Experimenten – und schont den Geldbeutel

CAVI-ART CLASSIC
Grundlage dieses veganen Kaviars ist die Seealge, die zu Kaviarkügelchen verarbeitet wird. Originelle Alternative, die am besten als Zutat in Gerichten wie Meeresfrüchte-Salat , Pasta oder Risotto eingesetzt wird.
100 g € 3,99, www.send-a-fish.de

WILDLACHS
Der von Natur aus hell orangefarbene Lachs des wild lebenden Pazifiklaches (Oncorhynchus) überzeugt mit seiner festen Konsistenz. Wunderbar zu gekochtem Ei und Fischgerichten mit Lachs.
„Wildlachs Platinum“, 50 g
€ 8,95, www.delishopper.

GOMA WAKAME:
Kein Kaviar, dafür ein erfrischender Salat aus Wakame-Algen, verfeinert mit Sesamöl und Sesamsaaten, fein als Vorspeise oder zu asiatischen Gerichten, die nicht unbedingt Sushi sein müssen.
100 g €3,89, www.send-a-fish.de

HEIDEFORELLE:
Eine Forellenzucht in der Lüneburger Heide liefert diesen festen, feinkörnigen Kaviar, der mit Sylter Meersalz geschmacklich abgerundet wurde. In Gerichten gbt er einen Crunch-Effekt und ist daher ein tolles Topping.
50 g € 7,29, www.rewe.de

HECHT:
Kleines goldgelbes Korn mit feinem, lieblichem Geschmack: Der Hechtkaviar ist mild und ähnelt dem echten Störkaviar. Mit etwas Olivenöl und frischem Schnittlauch auf gutem Brot – ein Genuss!
100 g € 17,70, www.deli-vinos.de

FOTOS: Altonaer Kaviar Import Haus

15 JAHRE KOCHKUNST:
DAS BESTE JETZT
FÜR DEINEN HERD.

Feiere mit uns 15 Jahre „Küchenschlacht“ und lass dich von einer kulinarischen Reise der Extraklasse verzaubern. Sichere dir jetzt dein Exemplar von „Die Küchenschlacht – das Beste aus 15 Jahren“ und mach deine Küche zur Bühne für unvergessliche Geschmackserlebnisse!

Überall, wo es Bücher gibt – oder gleich hier entdecken!

© Drew Beamer Unsplash

GOLDSTÜCKE
So nennt Michael Wickert seine traditionell kalt geräuchteren Fische wegen der Farbe, die sich Erlenholz verdankt

Rauchzeichen aus dem Ländle

Michael Wickert bewahrt mit seiner Manufaktur „Glut & Späne“ das jahrhundertalte Handwerk des Fischräucherns. Seine Zutaten: Quellwasserfisch, ausgesuchtes Holz und Zeit

Text:
JESSICA JUNGBAUER

Geräucherte Kräuterforelle im Brötchen, serviert mit Pflücksalat und gebeizten Rote-Bete-Zwiebeln, dazu hausgemachte Senf-Dill-Sauce, verfeinert mit Kurkuma und Honig – das ist nur eine der vielen köstlichen Kreationen von Michael Wickert. Unter dem Namen „Glut & Späne“ betreibt der 43-Jährige im Schwarzwald seine nachhaltige Fischräucherei.

Wer die ehemalige Metzgerei auf einem Hof in Freiamt, etwa 25 Kilometer nördlich von Freiburg, besucht, wird von einem feinen, würzigen Rauchgeruch empfangen. Seit Ende 2021 veredelt Wickert hier Forelle, Lachs und Saibling aus nachhaltiger Zucht, immer mit dem Ziel, den natürlichen Geschmack der Fische hervorzuheben. Dafür verwendet er klassische Schwarzwaldspäne wie Erle, Buche, Fichte und Tanne. Seine Spezialität ist das schonende, langsame Kalträuchern, das bei niedrigen Temperaturen bis etwa 25 Grad geschieht. Wickert nennt es „die Königsklasse“.

Mit seiner Manufaktur will er einerseits das jahrhundertealte Räucherhandwerk erhalten, gleichzeitig entwickelt er ganz eigene Rezepte. Ein Beispiel ist der „Black Forest Salmon“ – kalt geräucherte Lachsfilets, verfeinert mit der typischen Gewürzmischung zum Räuchern von Schwarzwälder Schinken: Thymian, Rosmarin und Wacholder sowie Honig- oder Wermutessenzen. Neben jahrelanger Erfahrung und besten Zutaten ist für Wickerts hohe Qualität vor allem eines entscheidend: viel Zeit. „Industriell hergestellter Räucherlachs“, sagt er, „bekommt im Eilverfahren meist zuerst Salz injiziert und wird dann mit Flüssigrauch aus Düsen besprüht. So ist er nach einer Stunde fertig.“ Bei „Glut & Späne“ dauert der Prozess eine ganze Woche.

Wickert reibt die Lachsfilets zunächst mit einem feinen Kräutersalz ein, das über Nacht einziehen darf, bevor er sie für zwei bis drei Tage über einer von ihm selbst abgestimmten Mischung aus Holzspänen räuchert. „Wie bei einer Cuvée“, sagt er: „Die Erle sorgt für die schöne goldene Farbe, die Buche für das klassische Räucheraroma, die Kirsche hat etwas Süßliches, Tanne und Fichte verleihen dem Fisch das Ätherische.“ Danach hängen die Filets weitere zwei bis drei Tage in der Reifekammer zum Lufttrocknen. Zeit zum Probieren: Sanft gleitet das Messer durch den Fisch, die Scheiben schimmern schön golden. Butterzart zergeht er auf der Zunge. „Fast wie Trockenobst!“, sagt Wickert. Der Lachs hat die gewünschte Konsistenz und ist sehr intensiv im Geschmack. Ganz anders als der industriell hergestellte Räucherlachs, der doch recht weich und blass daherkommt.

Wickert stammt vom Bodensee und angelte bereits als kleiner Junge. Er studierte Fischereiwissenschaften in Berlin und suchte danach den direkten Bezug zum Produkt. 2012 gründete er „Glut & Späne“ in

FOTO: Philipp von Ditfurth

DIESER DUFT!
Kräuter, Salz, die richtige Mischung der Holzspäne, niedrige Temperatur und vor allem Zeit – so wird bei„Glut & Späne“ aus rohem Lachs eine butterzarte Delikatesse

> „Nächstes Ziel: die Wiederansiedlung von Lachsen im Schwarzwald. Der Oberrhein war vor der Industrialisierung die größte Lachsregion Europas.
>
> *Michael Wickert*

der Markthalle Neun in Berlin und wurde schon bald auch über die Hauptstadt hinaus für seinen Fisch bekannt. Irgendwann zog es ihn in die Natur, zunächst in die Uckermark und schließlich in den Schwarzwald. Sein Expertenwissen hat er auch schon in seinem umfangreichen „Fischräucherbuch“ (Verlag Eugen Ulmer) veröffentlicht.

Zu Wickerts Spezialitäten gehören neben den „Goldstücken“, wie er seine Räucherfischfilets nennt, auch Köstlichkeiten wie die Wälderforelle oder Lachspastrami. Beim Grundprodukt verwendet er nur allerbeste Ware. „Das war der Hauptgrund, in den Schwarzwald zu ziehen: das Quellwasser!“, sagt er voller Begeisterung. „Wenn die Fische da drin aufwachsen, ist das einfach etwas anderes. In Berlin habe ich nur schwer die Qualität bekommen, die ich wollte.“ Seine Fische bezieht er von kleinen Betrieben in einem Umkreis von 50 Kilometern, lediglich der Lachs stammt aus Schottland und ist von höchster „Label Rouge“-Qualität. Doch selbst damit will sich Wickert auf Dauer nicht zufriedengeben. Deshalb engagiert er sich ehrenamtlich für die Wiederansiedlung von Lachsen im Schwarzwald. „Der Oberrhein und seine Nebenflüsse waren vor der Industrialisierung die größte Lachsregion Europas“, sagt er. Umweltfreundlich zu produzieren ist ihm sehr wichtig. Freiamt ist eines der ersten Bioenergiedörfer Deutschlands, der Strom für seine Räucherei werde mit örtlicher Windkraft erzeugt, sagt Wickert.

„Glut & Späne“ hat viele Abnehmer in der Spitzengastronomie, etwa den „Schwarzen Adler“ in Oberbergen oder „Merkles Restaurant“ in Endingen am Kaiserstuhl. Jeden Freitag und Samstag verkauft Wickert seinen Räucherfisch auch im Hofladen. Dazu gibt es ein Glas Wein von „Danners Weinkeller“ nebenan – und der Genuss ist perfekt!

GLUT & SPÄNE
Der Hofladen ist vom 8. 9.–23. 12. 2023 und vom 8. 3.–28. 7 2024, Fr 15–18 und Sa 10–13 Uhr geöffnet. Adresse: Giesin-Mathise Hof, Mußbach 11, 79348 Freiamt, www.glutundspaene.de

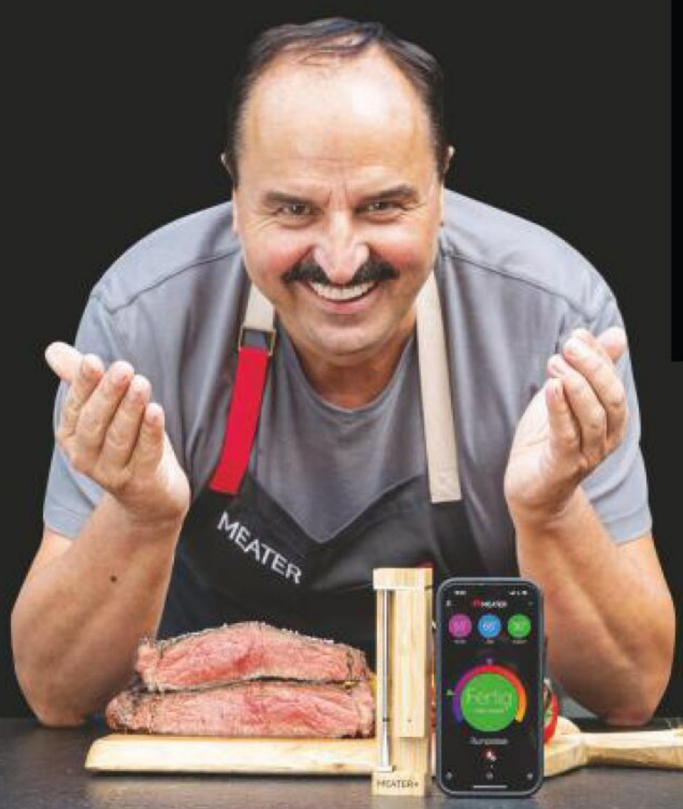
FOTO: Image Source/StockFood

DER BRANDNEUE

MEATER® 2 Plus

Von Spitzenköchen empfohlen: Perfekter Genuss der nächsten Generation von den Pionieren der smarten Fleischthermometer. Stressfrei, punktgenau, jedes Mal – Nur mit MEATER!

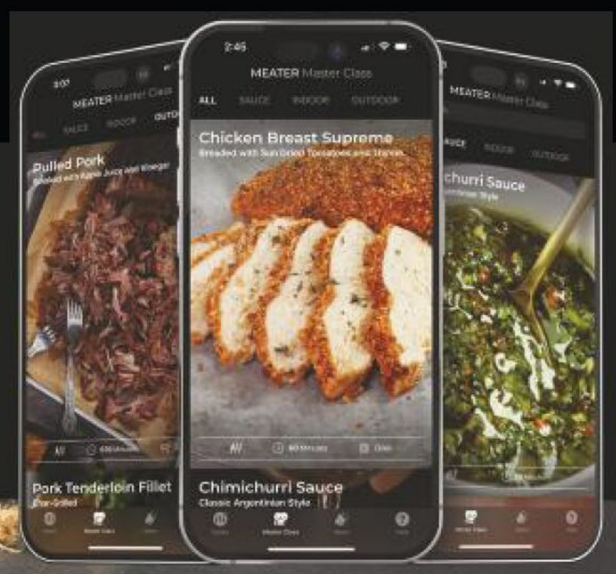
JETZT ENTDECKEN UNTER **WWW.MEATER.COM**



MEATER Master Class™

Einfache Schritt-für-Schritt Videorezepte für das ultimative MEATER Kocherlebnis.

Neues Feature!



Reine Typsache

Text:
ALEXANDRA KILIAN

Eine Party lebt von ihren Gästen, je besser die Mischung, desto gelungener die Feier. Gut, wenn ein „Helfer“-Typ dabei ist. Wie aber ist beispielsweise mit dem „Egozentriker“ umzugehen? Eine humorvolle Gebrauchsanweisung für Gastgeber

ILLUSTRATION: KI/Midjourney

Der Beobachter

Dieser Gast kommt sehr pünktlich, ihm liegt der große Auftritt fern. Dann fragt er höflich nach einem Glas Wein, sucht sich einen Sitzplatz mit guter Übersicht und ohne Rückengeschehen. Aus seiner Ecke kommt er selten, dafür ist er ein garantiert guter Gesprächspartner und kennt am Ende jeden Gast mit Namen und dessen Lieblingsfarbe. Durchaus praktisch für den Post-Party-Klatsch.

DER EGOZENTRIKER

Die Einladung zum sozialen Beisammensein versteht dieser Gast als Aufforderung zur Selbstvermarktung. Ganz viel „ich“ und keine Gegenfragen sind Programm, gern auch inklusive Unterbrechen der Gespräche von anderen Gästen, um das Thema auf sich selbst und die eigenen (fraglichen) Erfolge zu lenken. Pro Feier höchstens in Form von einer Person zu ertragen – dafür wunderbar mit einem bissigen „Beobachter“ zu kombinieren.

DER MITTEILUNGSBEDÜRFTIGE

Seine Blutwerte, Adoptionsgeschichte und letzte depressive Verstimmung kennt jeder sofort, wer diesem Gast näherkommt. Nicht zu verwechseln mit dem „Egozentriker“, obwohl das Gespräch zu ähnlich einseitiger Konversation führen wird. Selbst die teure Wohnung, das neue Auto oder der letzte Karriereschritt sind des Guten leider nicht genug. Da hilft nur ehrliches Mitleid. Und ein Platzwechsel.

Der Informierte

Die Highlights des letzten Ted-Talks präsentiert dieser Gast selbstbewusst aus dem Effeff. Dazu weiß er bereits schon alles über unsere Zukunft in Zeiten von Künstlicher Intelligenz zu erzählen und hebt gern mal beide Augenbrauen zur rhetorisch gestellten Frage: „Du wählst doch aber, oder?“ Die kommt aber erst, nachdem er sich als „er“, „sie“ oder „non-binary“ zu erkennen gegeben hat.

Das Universalgenie

Dieser Gesellschaftsprofi kann sich in Sekunden vom „Beobachter“ bis zum „Clown“ wandeln, je nachdem, wer sein Gegenüber ist. Die Gesprächspalette reicht von empathischen Beileidsbekundungen bis zu derben Witzen – das Talent zu dieser chamäleonartigen Persönlichkeit steckt doch letztlich in uns allen.

Der Helfer

Ob man in der Küche noch mit anpacken kann? Schon mal den Wein ausschenken? Die Musik wechseln? Der meist mit dem Einladenden gut befreundete Gast dieses Typs weiß (hoffentlich), wo Gläser und Geschirr zu finden sind, spült gern schon mal zwischendurch und entkommt so geschickt jeder allzu tiefen Diskussion. Manchmal schwierig einzufangen – dennoch unersetzlich.

DER PARTY-CRASHER

Wer kennt ihn nicht, den besten Freund der Freundin des Bekannten, der sich – in der höflichen Variante – ankündigt, sonst aber bevorzugt unangemeldet erscheint, weil er „nur vorbeischauen“ wollte. Tritt ebenfalls gern in Form einer ungefragten Begleitung auf oder auch zwei. Da hilft nur freundlich mitbewirten und heimlich hoffen, „Clown“- oder „Beobachter“-Typen erwischt zu haben.

DER CLOWN

Laut und lustig ist dieser Gast, selbst wenn er das allein zu Hause so gar nicht ist. Da sitzen Pointen, tauen Tischnachbarn auf und von Missgeschicken und Pannen des Gastgebers wird bestens abgelenkt. Aber Vorsicht: Fehlender Beifall kann zum sofortigen Stimmungswechsel führen. Typen wie den „Egozentriker“ und den „Mitteilungsbedürftigen“ also möglichst weit weg platzieren.

winterhalter®

www.winterhalter.de/glaeserspuelen

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.

Party-Helden

Natürlich können Sie Ihren Gästen auch Brot und Käse anbieten. Aber mit diesem raffinierten Fingerfood wird Ihre Party garantiert ein Erfolg! Und es lässt sich ganz einfach vorbereiten

Fotos: MATHIAS NEUBAUER
Foodstyling: ANDREAS NEUBAUER
Illustrationen: KARIN KELLNER

Gurkenschiffchen mit Thunfisch, Ingwer, Wasabi-Creme und geröstetem Sesam

FÜR 4–6 PORTIONEN

1 Salatgurke
200 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität
1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 EL Gari (eingelegter Sushi-Ingwer)
1–2 TL Wasabipaste
75 g Crème fraîche
1 Spritzer Limettensaft
Salz
je 1 EL weißer und schwarzer Sesam
Kresse zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 25 Min.

SCHWIERIGKEIT

L ○ ○

1 Die Gurke schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurkenhälften schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

2 Thunfisch in kleine Würfel schneiden, mit Sojasauce und Sesamöl marinieren und auf die Gurkenstücke verteilen.

3 Ingwer in Streifen schneiden. Wasabi mit Crème fraîche und Limettensaft verrühren und mit Salz abschmecken. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Wasabi-Creme und etwas Ingwer auf den Thunfisch geben, mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und mit Kresse garnieren.

Lachskrapfen auf Wasabi-Rahm-Gurken

1 Das Toastbrot entrinden und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, Scheiben sehr fein würfeln. Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und mit dem Räucherlachs sehr fein hacken. Lachsmasse mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit den Händen zu walnussgroßen Bällchen formen.

2 Bällchen zunächst in Eiweiß wenden, dann in den Brotwürfelchen wälzen. Dabei das Brot fest andrücken, sodass es an der Lachsmasse haften bleibt und die Kugel gleichmäßig ummantelt.

3 Gurke schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurke in kleine Würfelchen schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Kresse vom Beet schneiden. Sauerrahm mit Mayonnaise, Wasabi, Essig und Dill verrühren, Gurken untermischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4 Öl in einem kleinen, hohen Topf erhitzen, Lachsbällchen darin portionsweise in ca. 45 Sek. goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Rahmgurken in kleinen Schälchen anrichten. Mit Kresse garnieren.

FÜR 6 PORTIONEN

ca. 150 g Toastbrot am Stück
125 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten
200 g Räucherlachs
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Limette
1 Eiweiß
1 Salatgurke
3–4 Zweige Dill
½ Kästchen Kresse
125 g Sauerrahm
75 g Mayonnaise
1–2 EL Wasabipaste
1 EL Reisessig
Cayennepfeffer
ca. 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren
nach Belieben Holzstäbchen zum Servieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Minuten

SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

Ofenkartoffeln mit Rindertatar und Wachtelei

1 Ofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, halbieren und mit 2-3 EL Olivenöl, Salz und Cayennepfeffer in einer Schüssel vermischen. Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech verteilen und im heißen Ofen in ca. 35 Min. goldbraun backen.

2 Inzwischen das Rinderfilet klein würfeln, mit Zucker, Salz und Paprikapulver gut vermengen. 15 Min. kühl stellen und marinieren lassen. Sardellenfilets und Kapern fein hacken. Jetzt das gewürfelte Filet sehr fein schneiden und mit Kapern-Sardellen-Mix, restlichem Olivenöl und Ketchup verrühren. Tatar abschließend mit Cayennepfeffer und Worcestersauce würzig abschmecken.

3 Wachteleier in kochendem Wasser in genau 2 Min. wachsweich kochen. Anschließend kalt abschrecken, vorsichtig pellen und halbieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

4 Das Tatar großzügig auf die gebackenen Kartoffelhälften verteilen und mit je einem halben Wachtelei belegen. Grobes Salz auf einen Servierteller geben, Kartoffeln hineindrücken, so liegen sie stabil. Mit Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Kerbel garnieren.

FÜR 6 PORTIONEN

9 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
4–5 EL Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer
250 g Rinderfilet ohne Sehnen
1 Prise Zucker
1–2 TL Paprikapulver edelsüß
2 Sardellenfilets
2 TL Kapern
2 EL Ketchup
1–2 TL Worcestersauce
9 Wachteleier
½ Bund Schnittlauch
Nach Belieben Kerbel zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 45 Min. + ca. 35 Min. backen

SCHWIERIGKEIT

Chicorée mit scharfer Portwein-Zwiebel-Marmelade, Ziegenfrischkäse und Birne

1 Chili längs halbieren und entkernen, Zwiebeln schälen. Beides klein würfeln. Chili mit Zwiebeln in heißem Öl ca. 3 Min. anschwitzen. Dann mit Essig und Portwein ablöschen und bei reduzierter Hitze in ca. 5 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Danach den Gelierzucker hinzufügen und 4 Min. sprudelnd kochen. Marmelade abschließend mit Salz würzen und erkalten lassen.

2 Inzwischen Chicorée putzen und in einzelne Blätter teilen. Birne waschen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel in dünne Schnitze schneiden und diese mit etwas Zitronensaft mischen.

3 Chicorée-Schiffchen jeweils mit etwas Zwiebelmarmelade und Ziegenfrischkäse füllen. Darauf je einen Birnenschnitz und ein Rucolablatt geben, alles nach Belieben mit jeweils 1 Prise rosa Pfeffer und gehackten Walnüssen bestreuen.

FÜR 6 PORTIONEN

1 rote Chilischote
2 rote Zwiebeln
1 EL Rapsöl
2 EL Rotweinessig
200 ml roter Portwein
50 g Gelierzucker 3:1
Salz
2 mittelgroße Chicorée
1 reife Birne
1 EL Zitronensaft
150 g Ziegenfrischkäse
2-3 EL gehackte Walnüsse, Rucolablätter und rosa Pfeffer zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 35 Min.

SCHWIERIGKEIT

Garnelen-Pinchos im knusprigen Kartoffelmantel mit Limetten-Chili-Dip

FÜR 4 PORTIONEN

Für den Dip:
1 Bio-Limette
2 EL Sriracha-Sauce (thailänd. Chilisauce)
200 g Mayonnaise
1 TL Honig

Für die Pinchos:
1 Knoblauchzehe
3–4 EL Olivenöl
12 mittelgroße Riesengarnelen ohne Schale und Darm
ca. 1–2 große, festkochende Kartoffeln
ca. 600 ml Pflanzenöl zum Frittieren
50 g Kartoffelstärke
Salz, Chili
Nach Belieben Limettenspalten zum Garnieren

Außerdem:
Spiralschneider

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min.

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Für den Dip die Schale von der Limette fein abreiben, Saft auspressen und mit Chilisauce, Mayonnaise, Schalenabrieb und Honig verrühren. Dip abschmecken und kühl stellen.
2 Für die Pinchos Knoblauch schälen, fein reiben und mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Riesengarnelen waschen, trocken tupfen, mit dem Knoblauchöl vermischen und ca. 20 Min. marinieren. Dann die Garnelen der Länge nach auf lange Holzspieße stecken. Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider oder mit der Hand in dünne Spaghetti schneiden. Garnelenschwänze mit den Kartoffelspaghetti gleichmäßig umwickeln.
3 Das Öl in einem kleinen, hohen Topf erhitzen. Kartoffelstärke mit ca. 150 ml eiskaltem Wasser glatt rühren. Garnelen in den Mix tauchen, gut abtropfen lassen und im heißen Öl in ca. 1–2 Min. goldbraun und knusprig frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Chili würzen. Dazu den Dip servieren und nach Belieben einige Limettenspalten.

Geflügelleber-Trüffel im Pekannuss-Mantel auf Apfelringen

1 Geflügelleber kalt abbrausen, trocken tupfen, gut parieren. In Trüffelbutter in einer breiten Panne rundum in ca. 4 Min. scharf anbraten. Dann mit Madeira ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Danach die Sahne dazugießen und einmal kurz aufkochen lassen. Alles in einen hohen Becher geben, Butter hinzufügen, salzen und pfeffern und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.

2 Geflügellebercreme in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank über Nacht erkalten und fest werden lassen.

3 Pekannüsse in einer Küchenmaschine oder mit der Hand fein hacken. Geflügellebercreme zunächst mit einem Teelöffel in walnussgroße (ca. 2 cm) Portionen aufteilen, diese dann mit den Händen zu runden Kugeln formen. Jede Kugel in den gehackten Nüssen wälzen.

4 Äpfel schälen und quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in einer Pfanne in zerlassener Butter auf jeder Seite ca. 2–3 Min. braten. Dabei mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

5 Je eine Trüffel auf eine Apfelscheibe setzen und mit Spießen fixieren. Nach Belieben mit frischem Kerbel garnieren.

FÜR CA. 6 PORTIONEN:

250 g Geflügelleber
1 TL Trüffelbutter
50 ml Madeira
100 ml Sahne
100 g weiche Butter
Salz, Pfeffer
120 g Pekannüsse
4 kleine Äpfel
50 g Butter
2 EL Zucker
Nach Belieben Kerbel zum Garnieren
Holzspieße zum Servieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Min. + ca. 3 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT

●○○

Kürbiskern-Cannoli mit Kartoffel-Räucheraal-Füllung

FÜR 12 PORTIONEN

Für die Cannoli

75 g flüssige Butter
1–2 TL Zucker
1 Ei
50 ml Marsala
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb
100 g fein gehackte Kürbiskerne
ca. 750 ml Pflanzenöl zum Ausbacken

Für die Füllung:

ca. 150 g Kartoffeln
1 TL Kümmel
150 g Räucheraal ohne Haut und Gräten
3–4 Zweige Dill
75 g Sauerrahm
Salz
1 EL fein geriebener Meerrettich
1–2 EL Zitronensaft
½ Bund Schnittlauch

Außerdem:

12 hitzebeständige Sahnerollen- oder Cannoliformen

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 1 Std.

SCHWIERIGKEIT

●●○

1 Für die Cannoli flüssige Butter mit Zucker, Ei, Marsala, Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2 Inzwischen Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel in ca. 30 Min. gar kochen. Anschließend pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

3 Während die Kartoffeln kochen, den Aal möglichst fein hacken. Dill waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Die zerdrückten Kartoffeln mit Dill, Aal und Sauerrahm gründlich verrühren. Mit Salz, Meerrettich und etwas Zitronensaft kräftig würzen. Masse in einen Spritzbeutel geben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

4 Den Teig aus der Folie wickeln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Dann in ca. 12 Quadrate à ca. 8 cm Kantenlänge schneiden. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Sahnerollen-bzw. Cannoliformen leicht einfetten. Dann die Teigplatten mit den Spitzen nach oben und unten um die Formen wickeln. Die anderen Spitzen mit etwas Ei bestreichen, überlappend schließen und leicht andrücken. Die Außenseite ebenfalls mit Ei dünn bestreichen und in den gehackten Kürbiskernen wälzen.

5 Öl in einem hohen Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Die mit Teig umwickelten Formen portionsweise mit einer Schaumkelle ins Öl geben und in ca. 1 Min. schwimmend goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Formen vorsichtig herausziehen und die Teigrollen vollständig auskühlen lassen.

6 Kürbiskern-Cannoli jeweils mit etwas Räucheraalcreme füllen und mit ein wenig Schnittlauch bestreut frisch servieren.

Crostini mit Trüffel-Hummus, Orangen-Salat und geräucherter Entenbrust

FÜR 4–6 PORTIONEN

125 g gegarte Kichererbsen (Dose)
1 EL Tahin
Saft von ½ Zitrone
2–3 TL Trüffelöl
3 EL Olivenöl
Salz, Cayennepfeffer
2 Bio-Orangen
1 TL Honig
5–6 EL Olivenöl
Salz
½ Baguette
150 g geräucherte Entenbrust
1 Handvoll Frisee und Radicchio zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 45 Min.

SCHWIERIGKEIT

1 Kichererbsen mit Tahin, Zitronensaft, Trüffel- und Olivenöl in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Creme mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.
2 Von 1 Orange die Schale dünn herunterschneiden und diese in feine Streifen schneiden. Dann die Orange großzügig schälen und filetieren. Orangenfilets halbieren. Die andere Orange auspressen. Saft mit den Schalenstreifen und Honig um die Hälfte einkochen, dann abkühlen lassen. Mit 2–3 EL Olivenöl verquirlen und mit etwas Salz würzen.
3 Baguette schräg in Scheiben schneiden, diese großzügig mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten.
4 Entenbrust in dünne Scheiben schneiden. Salate waschen, trocken schütteln, Blätter in dünne Streifen schneiden und mit Orangenfiletstückchen und Orangendressing mischen. Geröstete Brotscheiben großzügig mit dem Hummus bestreichen. Salat und Entenbrustscheiben darauf verteilen.

Parmesan-Panna cotta mit süß-scharfem Zwetschgen-Zwiebel-Chutney

1 Für die Panna cotta die Schalotte schälen, würfeln und in zerlassener Butter mit Thymian anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann die Sahne dazugießen und bei reduzierter Hitze leise ca. 8 Min. köcheln lassen.

2 Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen. Parmesan fein reiben, zur Sahnemischung geben und darin schmelzen. Anschließend alles durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Gelatine ausdrücken und in der heißen Parmesansahne auflösen. 4–6 kleine Gläser schräg auf einen Eierkarton setzen und zur Hälfte mit der Creme füllen. Gläser auf dem Eierkarton für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Inzwischen für das Chutney Zwiebel schälen, Zwetschgen halbieren und entkernen. Beides grob würfeln. Zwiebel in heißem Öl in einer breiten Pfanne ca. 3 Min anbraten. Dabei mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Rotwein dazugießen und fast vollständig einkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, die Zwetschgen untermischen und abkühlen lassen.

4 Salat waschen, trocken schütteln, Kresse von den Beeten schneiden. Alles mit Olivenöl und etwas Zitronensaft anmachen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gläser aus dem Kühlschrank und dem Eierkarton nehmen, Rotweinzwetschgen und Salatmix verteilen und sofort servieren.

FÜR 4–6 PORTIONEN:

Für die Panna cotta:
1 Schalotte
25 g Butter
2 Zweige Thymian
75 ml Weißwein
250 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
80 g Parmesan
Salz, Cayennepfeffer

Für das Chutney:
1 rote Zwiebel
8 reife Zwetschgen
2 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker
3 EL Aceto Balsamico
150 ml kräftiger Rotwein

Außerdem:
Nach Belieben etwas Frisée-Salat und z. B. Rettich-, Shiso- und Gartenkresse
1–2 EL Olivenöl
Saft von ½ Zitrone

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min. + ca. 3 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT
● ○ ○

Wie frisch vom Bäcker

Nichts geht über selbst gebackenes Brot und Brötchen am Sonntagmorgen. Diese Rezepte und etwas Geduld sind der Schlüssel zum Ofenglück

Westfälisches Pumpernickel

Rezept auf Seite 142

Handkaiser

Rezept auf Seite 142

Butter-Kürbis-Brot

Rezept auf rechter Seite

Butter-Kürbis-Brot

FÜR 2 BROTE (À CA. 600G)

Weizensauerteig
30 g Bio-Weizenmehl (Type 550)
*3 g Anstellgut**

Quellstück
60 g steirische Kürbiskerne
14 g Salz

Hauptteig
660 g Bio-Weizenmehl (Type 550)
63 g Weizensauerteig
14 g Honig
35 g Butter
3 g frische Hefe

Außerdem
Pizzastein
Kastenform (16 x 10 cm)

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 60 Min. + ca. 35 Min. backen + insgesamt ca. 38,5-47,5 Std. reifen

SCHWIERIGKEIT
●●●

**Bewahren Sie vom reifen Sauerteig immer einen Rest als Anstellgut auf. Es hält sich gekühlt bis zu zwei Wochen, kann aber nach sieben bis zehn Tagen aufgefrischt werden: Dazu 10 g Anstellgut mit 50 g Roggenmehl und 50 ml warmem Wasser verrühren und erneut 24 Stunden reifen lassen.*

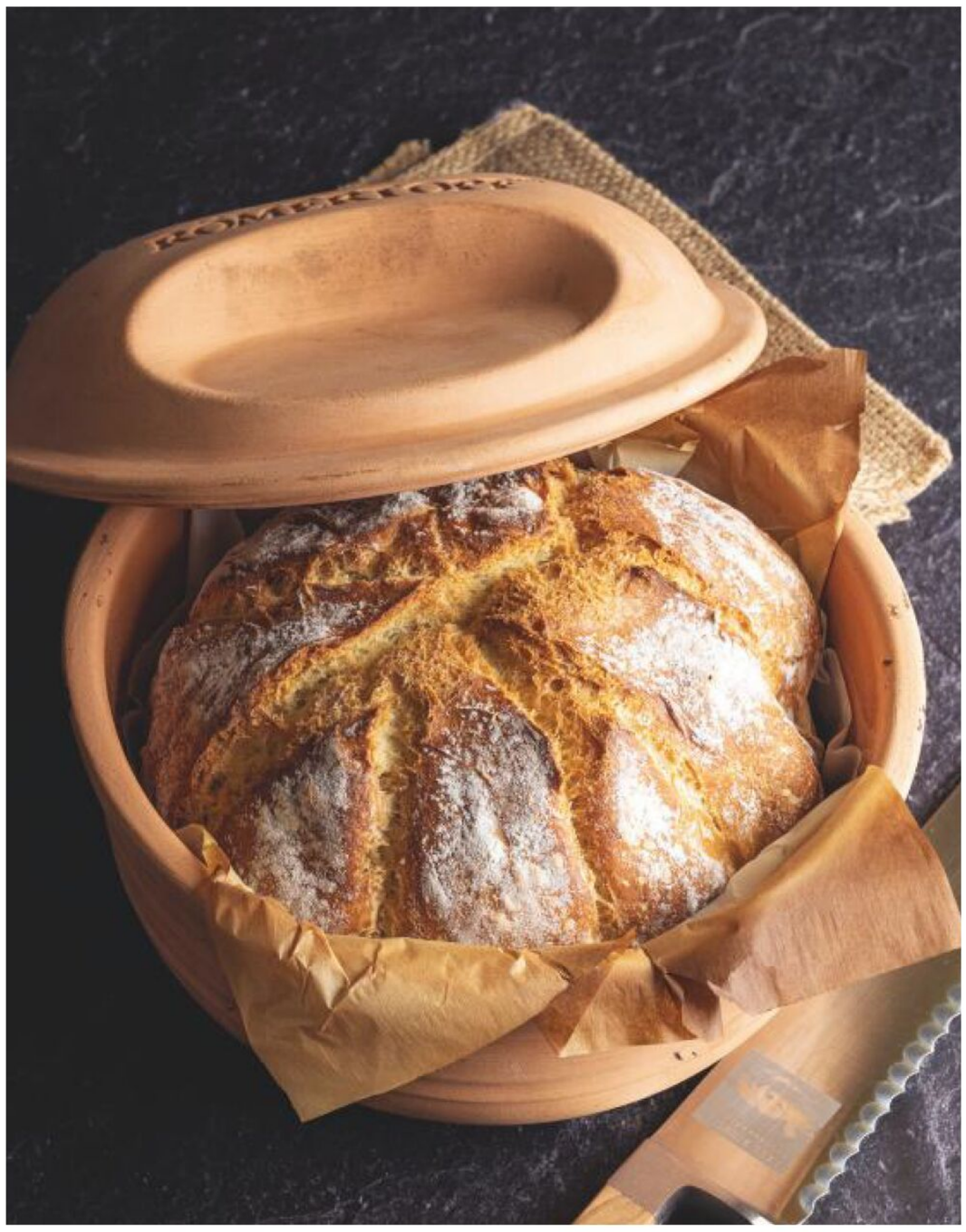
Sauerteig: Mehl und Anstellgut mit 30 ml warmem Wasser in eine Schüssel geben und gut vermischen. Den Sauerteig abgedeckt 12–15 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Quellstück: Die Kürbiskerne auf einem Backblech im Backofen (170 °C Umluft) 10–15 Min. rösten. Die Kerne anschließend mit dem Salz in eine Schüssel geben, mit 60 ml Wasser vermischen und abgedeckt über Nacht quellen lassen.

Hauptteig und Teigreifezeit: Alle Zutaten außer dem Quellstück zusammen mit 340 ml Wasser in der Küchenmaschine mit dem Knethaken erst 5 Min. bei langsamer Stufe mischen, dann 10 Min. auf schneller Stufe kneten. Am Ende der Knetzeit das Quellstück bei schneller Geschwindigkeit unterarbeiten (die ideale Teigtemperatur beträgt 26 °C). Den Teig in eine geölte Schüssel geben, abdecken und 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Mit nassen Händen aufziehen (rundum die Ränder dehnen und zur Mitte falten) und noch einmal 30 Min. abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend über Nacht (12–18 Std.) im Kühlschrank reifen lassen.

Formen und Gare: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 4 ca. 300 g schwere Teigstücke abwiegen. Jedes Stück zu einem ca. 30 cm langen Teigstrang ausrollen. Je 2 davon miteinander verflechten, indem sie abwechselnd übereinandergelegt werden. Die so geformten Brote mit Wasser befeuchten und reichlich mit Kürbiskernen bestreuen. In die Kastenformen geben und ca. 90 Min. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backen: Den Backofen mit Pizzastein auf 230 °C (Umluft) vorheizen. Die Kastenformen auf den heißen Stein stellen. 100 ml Wasser auf den Boden des Backofens geben und die Ofentür schnell schließen. Nach 10 Min. die Temperatur auf 210 °C reduzieren und die Butter-Kürbis-Brote weitere 20–25 Min. fertig backen.



Das einfachste Brot der Welt

FÜR 1 BROT
500 g Dinkelmehl (Type 630) oder Weizenmehl (Type 550)
+ Mehl zum Arbeiten
12 g Salz
8 g Zucker
8 g frische Hefe

Außerdem
Tontopf mit Deckel

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 20 Min. + 50 Min. backen + ca. 10 Std. reifen

SCHWIERIGKEIT
●○○

Teig und Teigreifezeit: Die Zutaten sowie 375 g kaltes Wasser mit dem Löffel in einer Schüssel verrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig dann abdecken und ca. 10 Std. im Kühlschrank reifen lassen.

Backen: Gegen Ende der Reifezeit den Backofen mitsamt dem Tontopf auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den gereiften Teig vorsichtig auf ein bemehltes Backpapier bzw. eine bemehlte Backmatte stürzen. Leicht mit Mehl bestauben und ganz vorsichtig von vier Seiten zur Mitte überfalten. Den Teig dann mit dem Backpapier in den vorgeheizten Topf setzen. Den Topf mit Deckel zurück in den Ofen (Mitte) schieben und das Brot 50 Min. backen. Nach 30 Min. die Temperatur auf 200 °C reduzieren, den Deckel abnehmen und das Brot bis zum Ende der Backzeit weiterbacken.

Westfälisches Pumpernickel

FÜR 2 BROTE (À CA. 900 G)

Sauerteig
100 g grober Roggenvollkornschrot
10 g Anstellgut (siehe Butter-Kürbis-Brot)

Brühstück
350 g grober Roggenvollkornschrot

Hauptteig
210 g Schrotsauerteig
735 g Brühstück
550 g mittlerer Roggenvollkornschrot
5 g Rübenkraut
20 g Salz

Außerdem
etwas Öl
Kastenform mit Deckel (ca. 30 cm)

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 80 Min. + ca. 20–24 Std. backen + insgesamt ca. 34–45 Std. reifen + 48 Std. lagern

SCHWIERIGKEIT
●●○

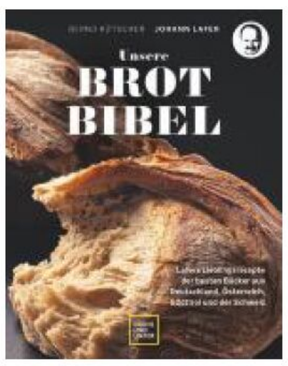
Sauerteig: Roggenschrot und Anstellgut mit 110 ml Wasser mit dem Löffel in einer Schüssel verrühren und den Sauerteig bei 24–26 °C 15–24 Std. reifen lassen.

Brühstück: Den Roggenschrot mit 385 ml kochendem Wasser übergießen, umrühren und 18–20 Std. quellen lassen.

Hauptteig und Teigreifezeit: Alle Zutaten mit 285 ml Wasser in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 30 Min. ausgiebig kneten. Anschließend den Teig 40 Min. ruhen lassen und dann ein zweites Mal 30 Min. kneten. Er sollte eine Temperatur von 28–30 °C haben.

Formen und Gare: Den Teig halbieren und jede Hälfte in die gefettete Kastenform legen und diese dann verschließen. Bei 30–35 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55–60 % 45–60 Min. garen.

Backen: Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Brote bei knapper Gare in der geschlossenen Form in den Ofen einschieben (Mitte) und 1 Std. backen. Danach die Hitze auf 110 °C reduzieren und die Brote fertig backen. Insgesamt bleiben sie 18–22 Std. im Ofen. Nach ca. 48 Std. Lagerzeit lassen sich die Brote gut schneiden.



BUCHTIPP
Johann Lafers Lieblingsrezepte der besten Bäcker Deutschlands, Österreichs, Südtirols und der Schweiz versammelt in „Unsere Brotbibel“, 240 S., € 29,90 (Gräfe & Unzer)

Handkaiser

FÜR CA. 20 STÜCK

Vorteig
1 g frische Hefe
200 g österreichisches Weizenmehl (Type 700) oder Weizenmehl (Type 550)
4 g Salz

Hauptteig
345 g Vorteig
800 g österreichisches Weizenmehl (Type 700) oder Weizenmehl (Type 550)
20 g Salz
10 g frische Hefe
15 g inaktives Malz (Internet)

Außerdem
helles Roggenmehl

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 2,5 Std. + 17–19 Min. backen + insgesamt ca. 39–47 Std. reifen

SCHWIERIGKEIT
●●●

Vorteig: Die Hefe in 140 g warmem Wasser (20 °C) auflösen und dann mit Mehl und Salz in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 4–5 Min. langsam mischen. Vorteig abgedeckt erst 2–4 Std. bei Raumtemperatur, dann bei 4 °C im Kühlschrank mind. 24 Std. reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten mit 435 g Wasser (4 °C) in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 6 Min. bei langsamer Stufe vermischen. Dann noch einmal ca. 6 Min. schnell zu einem glatten Teig ausketen. Die Teigtemperatur sollte 24 °C nicht übersteigen.

Teigreifezeit und Teilen: Den Teig in einer abgedeckten Schüssel 30 Min. entspannen lassen. Dann 20 ca. 80 g schwere Teigstücke abwiegen und diese zu runden Teigkugeln schleifen: Unter kreisenden Bewegungen leichten Druck ausüben, bis der Teigling sich strafft und in der hohlen Hand wölbt. Dabei die Finger immer enger an den Teig ziehen. Anschließend mit Frischhaltefolie abgedeckt weitere 30–40 Min. reifen lassen.

Formen und Gare: Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen und mit etwas hellem Roggenmehl bestäuben. Jeden Teigling zu einem leicht ovalen Fleck flachklopfen, dann händisch die Laugen formen (von außen nach innen vier „Zipfel“ sternförmig zur Mitte führen). Zum Schluss werden die erste und die letzte Lauge fest zusammengepresst – mit dieser Technik wird der Teig verdichtet. Die Semmeln mit dem Stern nach unten auf das bestaubte Geschirrtuch legen, etwas flach drücken und gut zugedeckt bei 4 °C im Kühlschrank 12–18 Std. reifen lassen.

Backen: Ein Backblech auf die unterste Backofenschiene schieben und den Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. Die Semmeln mit dem Stern nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Wasser besprühen und in den Ofen (Mitte) schieben. 100 ml Wasser auf das untere Backblech schütten und die Ofentür schnell schließen. Die Hitze auf 230 °C reduzieren und die Semmeln 17–19 Min. rösch ausbacken.

FOTOS: Ingo Hilger/Gräfe und Unzer Verlag (3), Sven Sasse-Rösch/Gräfe und Unzer Verlag

Eine, die HÖRZU zu Hause hat

USCHI GLAS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

Feiern in Zahlen

Wie viele Maß wurden dieses Jahr auf der Wiesn getrunken und wie hoch ist der größte Weihnachtsbaum? Hier die Fakten zum Mitreden

169 Mio.

Schoko-Nikoläuse wurden 2022 in Deutschland produziert – mit rund einem Drittel davon beglücken wir allerdings den Rest der Welt. Noch beliebter sind Osterhasen aus Schokolade, von den rund 214 Mio. vernaschen wir nur die Hälfte.

Quelle: Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie in Bonn

DER KLASSIKER ZUM SILVESTER-COUNTDOWN: SEKTFLASCHE SCHÜTTELN UND DEN KORKEN KNALLEN LASSEN. DOCH VORSICHT: MIT BIS ZU

40 STUNDEN-KILOMETERN

KANN ER AUS DEM FLASCHENHALS SCHIESSEN. Quelle: www.n-joy.de

45

METER IST ER HOCH UND TRÄGT RUND 48 000 LED-LICHTER: DER GRÖSSTE WEIHNACHTSBAUM DER WELT ERSTRAHLT IN DER STADT DORTMUND AUF EINEM DER GRÖSSTEN WEIHNACHTS-MÄRKTE IN EUROPA.

Quelle: www.weihnachtsstadt-do.de

12 Feiertage

hat, wer in Bayern, Baden-Württemberg oder im Saarland lebt. Der Rest der Republik hat maximal 10. Aber das ist rein gar nichts gegen die rund 25 000 Feste und Feiern, die jährlich in Spanien stattfinden, größtenteils zu Ehren Schutzheiliger, aber auch der Pfefferschote in Galicien etwa.

Quelle: www.travelworks.de

7,2 Mio. Besucher hatte das Oktoberfest 2023, eine Rekordzahl. Dafür zählte das Wiesn-Fundbüro nur **3250** verlorene Gegenstände, 250 weniger als im Vorjahr – obwohl dieses Mal fast 1 Mio. Maß Bier mehr getrunken wurde, nämlich **6,5** Mio. Und es wurden weniger Bierkrüge geklaut, lediglich **115 600,** rund 22 000 weniger als 2022. An klareren Köpfen lag es wohl nicht.

Quelle: de.statista.com, www.muenchen.de

1 MIO. MENSCHEN FEIERN IM SCHNITT GEMEINSAM SILVESTER AUF DEM NEW YORKER TIMES SQUARE UND SOGAR IN BERLIN AM BRANDENBURGER TOR. DAGEGEN VERSAMMELN SICH DURCHSCHNITTLICH 2,3 MIO. PERSONEN AUF DER COPACABANA IN RÍO DE JANEIRO – IST JA AUCH ETWAS WÄRMER DORT UM DIE JAHRESZEIT.

Quelle: www.n-joy.de

Erst seit etwa **400 Jahren** feiern Menschen ihren Geburtstag – seit die Renaissance das Individuum entdeckt hat.

Quelle: Stefan Heidenreich: Geburtstag – wie es kommt, dass wir uns selber feiern, Hanser-Verlag.

Immer mehr Menschen in Deutschland erreichen ihren **100. Geburtstag** oder sind sogar noch älter. 20 465 hochbetagte Menschen zählte das Statistische Bundesamt zuletzt 2020.

880 MILLIONEN EURO LIESS SICH DER RUSSISCHE MILLIARDÄR SAID GUTSERIEV SEINE HOCHZEIT 2016 IN MOSKAU KOSTEN – DAS WOHL TEUERSTE „JA, ICH WILL“ ALLER ZEITEN. BISHER.

Quelle: www.bild.de

FOTO: B. Wackerbauer/Gnoni-Press

Die Top 10 der kuriosen Feste

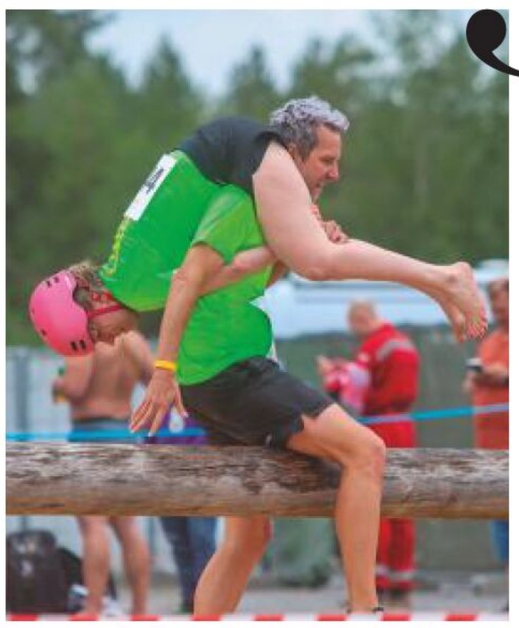
Tomaten, Farbe, Frauen-Tragen – es gibt die ausgefallensten Gründe zum Feiern auf dieser Welt

1 Holi *Indien*

Zur Feier des Frühlings bewerfen sich die Menschen in Indien jedes Jahr im März zwei Tage lang ausdauernd mit knallbuntem Farbpulver. Das Holi-Fest hat seinen Ursprung im Hinduismus und wird mittlerweile fleißig in anderen Ländern auf der ganzen Welt kopiert. Ein Tipp vor dem Start: Mit reichlich Öl einreiben, das erleichtert die Farbentfernung.

2 La Tomatina – *Spanien*

Wild gewordene, rot verschmierte Menschen gibt es jeden Sommer in Buñol, Valencia zu beobachten. Beim Tomatenwurffest „La Tomatina“ fliegen 100 Tonnen überreifes Gemüse durch die Luft, wenn Einwohner und Besucher sich nach dem Kanonenschuss um Punkt elf Uhr mit dem Nachtschattengewächs zu befeuern beginnen. Den Grund? Kennt keiner so genau. Aber schön, dass nach der Schlacht stets alle vereint die Straßen wieder sauber machen.



3 WM im Frauen-Tragen *Finnland*

Seit 1992 schleppen Teilnehmer dieses Wettkampfs im finnischen Sonkajärvi ihre Partnerinnen durch einen Parcours. Bei den „Wife Carrying World Championships“ geht es über Wasser, Sand, Gras und Asphalt auf rund 250 Metern ins Ziel – mit frei wählbarer Tragemethode. Der Weltrekord liegt bei 55,5 Sekunden.

4

Affen-Buffet-Festival – *Thailand*

In Lop Buri, Thailand, heißt es einmal im Jahr „All you can eat“ für Affen. Im November findet seit 34 Jahren das „Monkey Buffet Festival“ statt, bei dem sich vor einer Tempelruine aus dem 13. Jahrhundert frisches Obst, Gemüse und Süßigkeiten für die Tiere türmen. Nicht nur für die Makaken ein echtes Spektakel.

5

Phallus-Festival
Japan

Das Kanamara-Matsuri-Festival in Japan wird jährlich Anfang April zu Ehren des männlichen Geschlechts veranstaltet. Seit 1978 ist so eine etwas andere Art der Dekoration in Kawasaki zu bestaunen – in allen erdenklichen Arten, Größen und Farben. Um elf Uhr startet die Prozession, der sich mittlerweile rund 30 000 Menschen, zumeist Zugereiste, anschließen.

6

São João
Portugal

Die Sommersonnenwende feiern Tausende Touristen und Einwohner in Portol jährlich mit gegenseitigen Schlägen auf den Kopf, mit einer Knoblauchblüte oder einem (Plastik-)Hammer. Die „Festas de São João“ findet seit sechs Jahrhunderten zu Ehren von Johannes dem Täufers statt, heutzutage als großes Straßenfest mit Musik, Tanz, gegrillten Sardinen, Feuerwerk – und den erwähnten Schlägen – in der Nacht vom 23. auf den 24. Juni.

7

Black Day
Südkorea

In Südkorea wird der Tag der Verliebten gleich zweimal im Jahr gefeiert. Am 14. Februar werden die Männer beschenkt, zumeist mit Schokolade, einen Monat später die Frauen mit Blumen, Schmuck, Bonbons. Und am 14. April folgt der „Black Day“ für alle bedauernswerten Singles: Man trägt Schwarz und trifft sich zum gemeinsamen Jajangmyeon-Essen, einem koreanischen Nudelgericht – mit schwarzer Sauce.

8

Luftgitarren-Weltmeisterschaft – *Finnland*

Wer keine Frau hat (siehe Nummer 3), kann in Finnland bei den „Air Guitar World Championships“ mitmachen. Seit 1996 imitieren in Oulu die Wettkampfteilnehmer dabei ein E-Gitarren-Spiel. Wer am irrsten mimt und gestikuliert, gewinnt. „Make air, not war“, war das Motto der diesjährigen Ausgabe Ende August.

9

Schweinefest – *Frankreich*

Wer am besten grunzt, hat gewonnen. So oder so ähnlich lauten die Bedingungen der alljährlich im August stattfindenden „La Pourcailhade“ in Südwestfrankreich. Das – übersetzt – „Schweinefest“ in Trie-sur-Baïse meistern die Teilnehmer zudem als Sau oder Eber verkleidet. Das Festival wurde 1975 von der Schweinebruderschaft erfunden, als Trie der größte Ferkelmarkt Frankreichs war.

10

Käseroll-Rennen
England

Seit rund 200 Jahren tritt am Cooper’s Hill im Südwesten Englands eine Horde Männer und Frauen gegen einen Käse an. Auf dem 180 Meter langen Hügel in Gloucestershire erreicht der drei bis vier Kilo schwere Laib Geschwindigkeiten bis zu 110 Stundenkilometer. Aussichtslos für die Teilnehmer, ihn einzuholen – wer dem Käse jedoch am schnellsten hinterher rollt oder stürzt, darf ihn siegreich nach Hause tragen.

FOTOS: ComposedPix/Shutterstock, Tirthankar Das/iStockphoto, Hannu Keränen, Manit Larpluechai/iStockphoto

CHARLES SCHUMANN
Johann Lafer kennt die Münchner Bar-Legende, 82, seit seiner Zeit als Patissier in Eckart Witzigmanns Restaurant „Aubergine“. Damals ging man nach einem langen Arbeitstag nicht heim, sondern in die „Schumann’s Bar“, heute am Odeonsplatz

Drinks are on me

Stilvoller Auftakt für einen gelungenen Abend:
Deutschlands berühmtester Barkeeper Charles Schumann
verrät seine drei Signature-Cocktails

Harmony

Harmony – Schumann's House Japan Tea

FÜR 1 GLAS

62 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 cl frisch gepresster Orangensaft
2 cl milder Rum
etwas Agavensirup
etwas klein geschnittener Ingwer
etwas gebrühter, kalter
Bo Houjicha Roasted Green Tea
(gerösteter Grüntee)
Minze, Crushed Ice

1 In einem Becherglas Zitronen-, Orangensaft, Rum, Agavensirup und Ingwer verrühren.

2 Bis zur Hälfte Crushed Ice hineingeben, mit kaltem Bo Houjicha Roasted Green Tea auffüllen.

3 Noch einmal verrühren und mit Minze garniert servieren.

Café Baudelaire

FÜR 1 GLAS

23 cl kalter Espresso
1 cl Cognac
1 TL brauner Zucker
1 Dash (Spritzer) Absinth

1 Espresso und Cognac mit dem Zucker verrühren, einen Spritzer Absinth dazugeben, servieren.

Tokyo Gimlet

FÜR 1 GLAS

64 cl Sake
2 cl Gin
4 cl Lime Juice Cordial, z. B. von Demond's
2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 Zutaten im Shaker mit Eis kräftig mixen und in gekühlte Cocktailschale abseihen.

ILLUSTRATIONEN: Oriana Fenwick, nadiinko/stock.adobe.com

Johanns Schokoladenseite

Zum Anschneiden fast zu schade: Diese dekorativen Kuchenkreationen schmücken jede Adventskaffeetafel

Fotos:
JAN C. BRETTSCHNEIDER

Schokoladen-Cheesecake mit Sternentupfen

Rezept auf Seite 153

Mozart-Kuchen mit Pistazienbiskuitkern

Rezept auf Seite 155

Schokoladen-Crêpe-Torte mit Haselnusspralinen

Rezept auf Seite 154

Schokoladen-Cheesecake mit Sterntupfen

FÜR 1 TARTEFORM VON CA. 24 CM Ø

Für den Boden:
2 EL Kakao
225 g Mehl
50 g Puderzucker
125 g weiche Butter +
Butter zum Einfetten

Für die Creme:
250 g Magerquark
250 g Quark (20 %)
250 g Mascarpone
125 g Zucker
1 EL Spekulatius-
gewürz
3 Eier
2 EL Speisestärke
100 g Lindt
EXCELLENCE
Mild & Cremig 50 %
100 g Lindt Weiße Tafel
100 ml Milch
25 g Kakaopulver

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 45 Min.
+ 1 Std. backen

SCHWIERIGKEIT
●○○

1 Für den Boden eine Tarte- oder Springform (Ø 24 cm) sorgfältig mit Butter einfetten. Kakao mit Mehl, Puderzucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten und diesen in kleinen Klümpchen in der Form verteilen. Mit den Fingern auf dem Boden und bis hoch an den Rand sorgfältig fest andrücken. Form kurz kühl stellen.

2 Inzwischen für die Creme beide Quarksorten mit Mascarpone, Zucker, Spekulatiusgewürz und Eiern in einer Schüssel glatt rühren. Danach die Stärke dazusieben und unterrühren. Von der Masse 2–3 EL abnehmen, in eine kleine Spritztüte geben und beiseitelegen. Die übrige Quarkmasse halbieren.

3 Ofen auf 230 °C vorheizen. Zartbitterschokolade hacken. Weiße Schokolade fein raspeln. Milch mit Zartbitterschokolade und Kakao langsam erhitzen und die Schokolade schmelzen. Mix unter eine Hälfte der Quarkmasse rühren, die fein geriebene weiße Schokolade unter die andere Hälfte mischen.

4 Helle Quarkmasse auf den Boden der Backform füllen. Dann die dunkle Quarkmasse darauf verteilen. Anschließend mit der Spritztüte Punkte auf die oberste Schicht spritzen und mit einem kleinen Spieß nach außen ziehen, sodass Sterne entstehen.

5 Den Kuchen im Ofen auf der untersten Schiene 10 Min. backen. Dann die Hitze auf 130 °C reduzieren und den Kuchen in ca. 1 Std. fertig backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

Mozart-Kuchen mit Pistazienbiskuitkern

FÜR 1 HALBRUNDE FORM VON CA. 24 CM LÄNGE

Für den Pistazienteig:
75 g Mehl
75 g Pistazienkerne
3 Eier
125 g weiche Butter
50 g Marzipan-
rohmasse

Für den Nougatteig:
100 g Lindt
Edel-Nougat
4 Eier
150 g weiche Butter
50 g Zucker
100 g Mehl
2 EL Kakao

Für die Glasur:
100 g Lindt
EXCELLENCE 70 %
50 g Butter
50 g Honig
Lindt Hauchdünne
Täfelchen Auslese
gemahlene Pistazien
zum Bestreuen

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Std.
+ ca. 1 Std. backen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Pizzablech (ca. 22 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Für den Pistazienteig Mehl und Pistazien im Mixer sehr fein mahlen. Eier trennen. Butter mit Marzipan cremig schlagen. Zuerst nach und nach die Eigelbe unterrühren, anschließend den Mehlmix unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Diesen auf dem Pizzablech gleichmäßig ca. 2 cm hoch verteilen, im Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Min. backen. Den Boden abkühlen lassen. Mit einem Ausstecher ca. 12–14 ca. 4–5 cm hohe Tannen ausstechen.

2 Inzwischen für den Nougatteig Schokolade hacken und überm warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Butter mit Zucker cremig schlagen. Zuerst nach und nach Eigelbe unterrühren, danach flüssige Schokolade, Mehl und Kakao unterheben. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Hälfte vom Teig in eine gebutterte halbrunde Backform) füllen.

3 Die Tannen umgedreht dicht an dicht in die Form in den Nougatteig eindrücken. Über die ganze Länge der Form weiter so vorgehen. Dann den restlichen Nougatteig vorsichtig neben und über den Tannen verteilen. Backform auf einem Gitter auf der mittleren Schiene 35–40 Min. backen. Dann den Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

4 Für die Glasur die Schokolade klein hacken und mit Butter und Honig in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen. Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Kuchen gießen und fest werden lassen.

5 Aus den Täfelchen Sterne ausstechen. Dafür die Unterseite des Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen und so erhitzen, damit die Täfelchen nicht zerbrechen. Ausgestochene Schokosterne mit einer der Spitzen leicht in den Kuchen stecken. Mit gemahlenen Pistazien bestreuen.

Schokoladen-Crêpe-Torte mit Haselnusspralinen

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Creme:
250 ml Milch
50 g Zucker
20 g Sahnepudding-pulver
100 g Lindt Edel-Nougat
150 g weiche Butter
100 g zimmerwarme Mascarpone

Für die Crêpes:
3 Eier
125 g Mehl
2 EL Kakao
2 EL Vanillezucker
250 ml Milch

Für die Glasur:
150 g Lindt EXCELLENCE 60 %
75 g Honig
75 g Butter
einige Lindt Weihnachts-Haselnüsse

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 1 Std.+
ca. 1 Std. kühlen

SCHWIERIGKEIT
●●○

1 Für die Creme ²/₃ der Milch mit dem Zucker erhitzen. Restliche Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren, zur heißen Milch gießen und alles unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Nougatschokolade hacken, in den heißen Pudding geben und darin schmelzen. Creme erkalten lassen. Danach Butter mit Mascarpone cremig rühren und anschließend nach und nach den abgekühlten Nougatpudding löffelweise unterrühren.

2 Inzwischen für die Crêpes Eier mit Mehl, Kakao und Vanillezucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Dabei nach und nach die Milch unterrühren.

3 Eine kleine beschichtete Pfanne (ca. 12–14 cm Ø) erhitzen. Jeweils ca. 1 Kelle Teig hineingießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Ca. 30 Sek. backen. Crêpe mit einer Palette wenden und weitere 5–10 Sek. backen. Auf dieselbe Weise ca. 20–24 weitere kleine Crêpes backen.

4 Crêpes und gleichmäßig dünn aufgetragene Nougatcreme abwechselnd zu einer Torte aufeinanderschichten. Mit dem letzten Crêpe bedecken. Dann die Torte ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

5 Währenddessen für die Schokoladenglasur Lindt EXCELLENCE 60% hacken, mit Honig und Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen und glatt rühren.

6 Torte auf ein Gitter setzen. Glasur gleichmäßig darübergießen und etwas an den Seiten verstreichen. Torte mit den Lindt Weihnachts-Haselnüssen dekorieren und nochmals 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

MEIN TIPP:

„ Zugegeben, für diese Torte ist schon etwas Geduld nötig. Doch allein für die Optik lohnt sich die Mühe, Ihre Gäste werden Ihren Fleiß gewiss würdigen. Wem es doch zu viel Arbeit ist, backt einfach größere Crêpes und schichtet diese dann zu einer flacheren Torte .“

STYLING: Christine Mähler

DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!

Überall, wo es Bücher gibt oder hier entdecken!

Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 beliebte Rezeptklassiker aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden werden neu interpretiert und begeistern durch spannende Geschmacks-kombinationen. Abwechslungsreiche Gerichte kombiniert mit vielen Profi-Tipps machen das gesunde Kochen zu einer einzigartigen Freude. Hol dir jetzt Genuss und Inspiration für jeden Tag!

GRÄFE UND UNZER

DIE SIEGER
Das Team des Edeka Frischecenters Wagner in Coburg hatte bei der Jury um Johann Lafer knapp die Nase vorn

Qualität und bester Service

Die Sieger des Wettbewerbs „Deutschlands beste Wursttheke“ repräsentieren auch in diesem Jahr ein hohes Engagement für Produktqualität und Kundenorientierung

Die Theke ist das Herz des Marktes und der Einkauf ein Erlebnis: Das Edeka Frischecenter Wagner in Coburg hatte die Nase vorn im diesjährigen Finale des renommierten Wettbewerbs „Deutschlands beste Wursttheke“. Der Peckeloher Salamispezialist Wiltmann und der Hamburger Jahreszeiten Verlag kürten in der 22. Ausgabe des Leserwettbewerbs im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach wieder die zehn besten Wursttheken in ganz Deutschland. Aus ihnen wählte die siebenköpfige Jury unter Vorsitz von Starkoch Johann Lafer den Gesamtsieger.

„Die Produkt- und Servicequalität an den Wursttheken der Finalisten nimmt weiter ständig zu“, lobte der beliebte TV-Koch. „Da macht den Kunden das Einkaufen große Freude. Die Mitarbeiter an den Theken verdienen meinen Respekt.“ Deborah Middelhoff, Jurymitglied und Chefredakteurin, ergänzte: „Engagement und Leidenschaft der Mitarbeiter für die Kunden sind beeindruckend. Die diesjährigen Finalisten haben die Jury einmal mehr begeistert.“

Die Leser der Genussmagazine des Jahreszeiten Verlags, Johann Lafer Journal, Der Feinschmecker und Foodie, hatten zuvor ihre zehn Favoriten gewählt: Rewe Center in Hamburg-Altona, Edeka WEZ in Stadthagen, Tegut Marburg-Wehrda, Rewe Rahmati in Solingen-Ohligs, Edeka Harmeling in Bocholt-Holtwick, Rewe Center Ludorf in Heppenheim, Gebauer´s Edeka Center in Göppingen, Edeka Kissel SBK in Bruchsal, Rewe Supermarkt in der Kaiserstraße in Fürth, Edeka Frischecenter Wagner in Coburg.

Mit der Entscheidung hatte es die Jury nicht leicht – Qualitätsbestreben und der Servicegedanke waren in fast allen Märkten sehr hoch. Neben der regionalen Vielfalt des Angebots aus fränkischen und thüringischen Erzeugnissen des Edeka Frischecenters Wagner sowie hohen Qualitätsstandards an der 16 Meter langen Theke, überzeugte die Jury das außerordentliche Engagement des 15-köpfigen Teams in Coburg, das die Theke mit viel Passion und Kompetenz in das Zentrum des Einkaufserlebnisses rückt. Das ist besonders in herausfordernden Zeiten der Personalknappheit und steigenden Preisen ein wertvolles Gut, um Kunden zu erreichen.

Der Wettbewerb soll vor allem den Mitarbeitern Wertschätzung zuteilwerden lassen. „Es geht um Motivation und Respekt: für alle Mitarbeiter, die täglich mit Können und Leidenschaft besten Service an den Theken leisten“, erläutert Dr. Ingmar Ingold, Geschäftsführer von Wiltmann. „Die Kunden sollen in ihrer Region die Wursttheken kennen, wo Qualität, Vielfalt, Präsentation und Beratung herausragen.“

DIE JURY:
Johann Lafer, Fleischbotschafter Thomas Müller, Friederike Wilker, Marketingleiterin Franz Wiltmann, Klaus Mehler, Krammer Verlag, Metzgerin und Influencerin Isabelle Bulling, Jens Lönneker, rheingold salon Köln, Deborah Middelhoff, Chefredakteurin Jahreszeiten Verlag

FOTOS: Moritz Brillo

Next Chef Award 2024

Es ist wieder soweit! Junge Kochtalente bis 26 Jahre können sich jetzt bewerben, um an dem beliebten Nachwuchs-Wettbewerb teilzunehmen

MIT LEIDENSCHAFT
Unter der Moderation von Johann Lafer beurteilt eine hochkarätig besetzte Jury das Können der jungen Talente

Seit 2016 gibt es den von Johann Lafer und der Internorga – der alljährlich in Hamburg stattfindenden internationalen Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie – ins Leben gerufene Nachwuchs-Wettbewerb Next Chef Award. Junge Köche bekommen hier ihre eigene Bühne und können ihr Talent und ihre Leidenschaft unter Beweis stellen. Bewerben Sie sich jetzt! Bis zum 15.01.2024 werden aus allen eingegangenen Bewerbungen 18 Kandidaten ausgewählt, die vom 9.-11. März 2024 an drei Tagen live auf der Internorga in Hamburg gegeneinander antreten.

Die sechs Finalisten müssen dann ein von Johann Lafer kreiertes Gericht ohne Rezept und Angabe von Zutaten nachgekochen. Fünf Teilnehmenden – Anne Brandes (Siegerin 2023), Kevin Gedike (Sieger 2019), Marianus von Hörsten (Sieger 2018), Maximilian Schultz (Sieger 2017) und Jonas Straube (Sieger 2016) – hat der Next Chef Award bereits zum Karriereschub verholfen. Sie möchten dabei sein? Dann bewerben Sie sich bis zum 31.12.2023 unter *www.internorga.com/programm-kongresse/wettbewerbe/next-chef-award.* Viel Glück und Erfolg!

FOTOS: Volker Renner

WELT AM SONNTAG

WOCHENEND BOX

UNSERE SCHÖNSTEN WORTE FÜR SIE

4 Ausgaben gratis lesen

wams.de/lesen

Alle Rezepte in dieser Ausgabe

FESTTAGSREZEPTE: EINFACH RAFFINIERT

24 Ochsenbäckchen in Burgunder ◐ ◐ ○
24 Wildlachs-Tataki im Sesammantel ◐ ○ ○
25 Entenkeule in Apfelwein mit Kartoffelstrudel ◐ ◐ ○
25 Maishähnchenbrust mit Maronen-Brezel-Füllung ◐ ◐ ○
26 Sellerieravioli in Trüffel-Nuss-Butter ◐ ◐ ○
26 Gedünstete Seezungenröllchen mit Sesam-Pak-Choi ◐ ○ ○

LEVANTEKÜCHE: MIT FREUNDEN GENIESSEN

53 Rote Rüben mit Karotten ◐ ○ ○
53 Hummus mit Faschiertem ◐ ○ ○
54 Grüne Shakshuka ◐ ○ ○
54 Melanzani aus dem Ofen mit Burrata und israelischem Salat ◐ ○ ○
54 Anatolischer Käse mit Za'atar ◐ ○ ○

KOCHSCHULE

77 Ente à l'orange ◐ ◐ ○

FONDUE UND RACLETTE:

87 Käsefondue mit eingelegtem Gemüse und Bittersalat ◐ ○ ○
88 Wagyu-Sirloin-Strips in Teriyaki-Sauce mit Steinpilzen und Zuckerschoten vom Teppanyaki-Grill ◐ ○ ○
88 Raclette: Kürbis-Radicchio-Pfännchen und Birnen-Ziegenkäse-Pfännchen ◐ ○ ○
91 Dips: Paprikasauce, Remoulade, Chili-Ingwer-Sauce, Knoblauchmayonnaise ◐ ○ ○
92 Fondue mit Würzbrühe: Huhn und Süßkartoffel-Köfte, Fischröllchen mit Gemüse und Kichererbsen, Feta-Ziegenkäse-Taschen ◐ ○ ○–◐ ◐ ○
93 Fondue mit Öl: Lachswürfel in Cornflakes-Panade, Rindfleischspieße, Paprika-Spieße mit Grillkäse ◐ ○ ○

MINI-KUCHEN: SÜSSE KLEINKUNST

99 Frankfurter Kränzchen ◐ ◐ ○
99 Sachertörtchen mit Marillengelee ◐ ◐ ○
101 Donauwellen-Schnittchen mit weißer Schokoladen-Mousse ◐ ◐ ○
101 Schwarzwälder Kirschtörtchen im Schokogitter ◐ ◐ ◐

KAVIAR: DER TOPPT ALLES!

112 Rindertatar mit purem Baerii-Kaviar ◐ ◐ ○
112 Krabbencocktail mit Kaviar vom weißen Stör ◐ ○ ○
114 Austern mit Schalotten-Vinaigrette und Kaviar ◐ ○ ○
114 Pasta mit Hummerbisque und Saiblingskaviar ◐ ◐ ○
115 Lobster Roll mit Heideforellenkaviar ◐ ◐ ○

FINGERFOOD: PARTY-HELDEN

129 Gurkenschiffchen mit Thunfisch ◐ ○ ○
130 Lachskrapfen auf Wasabi-Rahm-Gurken ◐ ○ ○
131 Ofenkartoffeln mit Rindertatar und Wachtelei ◐ ○ ○
132 Chicorée mit Ziegenfrischkäse und Birne ◐ ○ ○
133 Garnelen-Pinchos im Kartoffelmantel ◐ ◐ ○
134 Geflügelleber-Trüffel im auf Apfelringen ◐ ○ ○
135 Kürbiskern-Cannoli mit Räucheraal-Füllung ◐ ◐ ○
136 Crostini mit Trüffel-Hummus und Entenbrust ◐ ○ ○
137 Parmesan-Panna cotta mit Zwetschgen-Chutney ◐ ○ ○

BROT BACKEN: WIE FRISCH VOM BÄCKER

141 Butter-Kürbis-Brot ◐ ◐ ◐
141 Das einfachste Brot der Welt ◐ ○ ○
142 Westfälisches Pumpernickel ◐ ◐ ○
142 Handkaiser (Brötchen) ◐ ◐ ◐

ADVENTS-DESSERTS MIT SCHOKOLADE

153 Schokoladen-Cheesecake mit Sterntupfen ◐ ○ ○
153 Mozart-Kuchen mit Pistazienbiskuitkern ◐ ◐ ○
154 Schokoladen-Crêpe-Torte mit Haselnusspralinen ◐ ◐ ○

DREI SCHWIERIGKEITSGRADE

Ob Anfänger oder Könner – für jeden gibt es das richtige Rezept. Achten Sie auf diese Symbole:

LEICHT	MITTEL	ANSPRUCHSVOLL	VEGETARISCH
◐ ○ ○	◐ ◐ ○	◐ ◐ ◐	

FOTO: Janne Peters

JOHANN LAFER

Das Journal für den guten Geschmack

Ausgabe 2/2023 – Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 24. 11. 2023
Das JOHANN LAFER Journal erscheint in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.
ISSN 2567-7144. Telefon: +49 (0)40/27 17-0 (Zentrale), E-Mail: redaktion@lafer-journal.de
www.jalag.de

EDITOR-AT-LARGE:
Johann Lafer

CHEFREDAKTEURIN (V.I.S.D.P.):
Deborah Middelhoff

STV. CHEFREDAKTEURIN:
Karen Hartwig

HEAD OF CREATION:
Kolja Kahle

MITARBEITER:
Gabriele Heins, Jessica Jungbauer (frei), Alexandra Kilian (frei), Katharina Matheis, Annika Schönstädt (frei), Gabriele Thal (frei), Kersten Wetenkamp

REZEPTE:
Johann Lafer, Andreas Neubauer

LAYOUT:
Katharina Holtmann, Tanja Schmidt

BILDREDAKTION:
Antje Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below (stv.)

HEAD OF PRODUCTION & DEVELOPMENT:
Bartosz Plaksa

JUNIOR PRODUCTION MANAGER:
Vanja Sobot

VERMARKTUNG:
Jahreszeiten Verlag GmbH
Harvestehuder Weg 42
20149 Hamburg, www.jalag.de
Tel. +49 (0)40/27 17-0

GESCHÄFTSFÜHRUNG SALES UND CONTENT SOLUTIONS:
Arne Bergmann (verantwortlich für Anzeigen)

BRAND MANAGER:
Stefanie Biehler, Tel. +49 (0)40/2717-2563

ANZEIGENSTRUKTUR:
Christiane Sohr, Tel. +49 (0)40/27 17-2436

VERTRIEB:
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG,
Meßberg 1, 20086 Hamburg

ABONNEMENTVERTRIEB UND ABONNENTENBETREUUNG:
Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG
Postfach 10 40 40
20027 Hamburg
Tel. +49 (0)40/236 70 40 00
E-Mail: kundenservice@jalag.de

Der **Jahresabonnementpreis** für 2 Ausgaben beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 33,00 inkl. MwSt.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 16,50.

Auslandspreise auf Anfrage.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

Eine Ausgabe verpasst?
Einzelheftbestellungen gerne an sonderversand@jalag.de,
telefonisch bei unserem Info-Service unter
+49 (0)40/27 17-11 10, Fax +49 (0)40/27 17-11 20
Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben.
Preis pro Heft: € 14,90 (inkl. MwSt.)
Versand D/A/CH: € 2,75 pro Sendung
Versand in andere Länder:
Posttarif www.dhl.de
Zahlbar erst nach Rechnungserhalt

GESAMTVERTRIEBSLEITUNG:
Christa Balcke

LEITUNG ABONNEMENT VERTRIEB:
Christa Balcke

LEITUNG VERTRIEBSMARKETING:
Christa Balcke

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Thomas Ganske, Sebastian Ganske,
Arne Bergmann, Peter Rensmann

POSTPRODUCTION:
Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14,
00-639 Warszawa, Polen

DRUCK:
Walstead Kraków Sp. z o. o.,
Obrońców Modlina 11,
30-733 Krakau, Polen

Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRESZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

WEITERE TITEL DES JAHRESZEITEN VERLAGS:
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN,
DER FEINSCHMECKER, FOODIE, MERIAN,
MERIAN SCOUT, ROBB REPORT

„Hauptsache der Gast ist glücklich“

Johann Lafer hat viele Feste ausgerichtet, für Präsidenten und für die Familie. Nicht immer ist alles gut gegangen – unvergesslich sind sie alle

Ich erinnere mich sehr genau an den ersten festlichen Anlass, bei dem ich selbst Gastgeber war. Während meiner Lehrzeit habe ich bei Irmgard und Roland Saringer in ihrem Gasthaus in Graz mit ausgeholfen, und sie sagten zu mir, wenn ich einen Preis beim Großen Kochkunst-Wettbewerb auf der Grazer Messe gewönne, dürfte ich als Belohnung meine Familie hier bei ihnen zum Essen einladen. Als ich die Silbermedaille errang, war es soweit. Ich habe den engsten Familienkreis, meine Eltern, Geschwister, Tante und Onkel eingeladen. Ihnen wollte ich zeigen, was ich schon alles gelernt hatte. Das ist allerdings völlig nach hinten losgegangen – am Ende waren alle enttäuscht. Warum? Weil ich Sachen wie Karpfen gekocht habe – an der Zielgruppe vorbei. Das hat mich früh gelehrt: Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht. Wenn du dich in der Küche verwirklichen willst, bedenke, womit du den Gast glücklich machen, nicht, was du Tolles kombinieren oder experimentieren kannst. Heute als Gast geht mir das oft selbst so: Hat der Koch das überhaupt selbst mal probiert? Oder sich Gedanken gemacht, was ich essen möchte? Weniger Effekthascherei, mehr für den Gast zu kochen, sollte stets im Vordergrund stehen. Am schlimmsten ist, wenn man dann auch noch erklärt bekommt, wie oder in welcher Reihenfolge man das Gericht vom Teller essen soll.

Einer meiner ersten großen Auftritte bei einem Fest war in der Villa Hammerschmidt in Bonn Ende der 1980er-Jahre, als ich für den Staatsempfang des belgischen Königs bei den Weizsäckers kochen sollte. Da ging alles schief. Erstens haben meine Mitarbeiter die Reihenfolge der deutschen mit den belgischen Nationalfarben für die Kordeln in den Speisekarten verwechselt. Dann kochten wir im Keller, damit die Gäste oben nichts von den Gerüchen mtibekamen. Allerdings sorgte der Abzug, der auf die Terrasse führte, durch Niederdruck doch dafür, dass das ganze Haus nach Essen roch. Und das Schlimmste: Ich habe ein Erdbeer-Millefeuille als Dessert gemacht, ohne zu wissen, dass der Service protokollgerecht alles auf Platten bringt, von denen die Gäste selbst aussuchen und sich nehmen. Als sie die zarten Blätterteigteile herunternahmen, sahen sie bei ihnen auf dem Teller aus, als seien sie schon mal gegessen worden. Das war mein Start beim Bundespräsidenten und Frust hoch drei. Ich habe dann noch ab und zu dort gekocht, aber meine Bemühungen um diesen Job haben sich in der Zukunft sehr in Grenzen gehalten.

GELUNGEN
Ein Fest, das Johann Lafer sehr genossen hat, war sein 65. Geburtstag 2022, umgeben von Freunden, Familie und Wegbegleitern, mit gutem Essen, Musik und Comedy

Woran ich noch heute gern denke, weil es meine Art zu kochen maßgeblich beeinflusst hat, war eine private Einladung im Hotel Mandarin Oriental in Bangkok Mitte der 1980er-Jahre. Da saßen meine Frau und ich zusammen mit Freunden bei einer Party, und Atmosphäre und Gerichte des Restaurants waren außerordentlich gut. So gut, dass ich mitten beim Essen aufgesprungen bin und vor allen gesagt habe: „Was bilden wir uns in Deutschland eigentlich ein, den besten Schweinebraten zu machen? Das hier, das ist kreativ!“ Es war Schwein im Bananenblatt mit Pflaumensauce, gewürzt mit Honig, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras. Herrlich. Das hat mich nachhaltig inspiriert, mit Gewürzen und Garmethoden im Nachgang anders umzugehen, weil sie einen solchen Geschmack addieren. Das war wie eine Wiederauferstehung des Geschmacks: etwas, was man kennt, ganz anders zu präsentieren, neu zu beleben, zu modernisieren. So koche ich: keine Dekonstruktion, sondern kreative Addition.

Es war mir ein Fest, als ich für das Catering für den Ball des Sports angefragt wurde, weil ich mich schon lange bei der Deutschen Sporthilfe engagiere. Es galt, für 2000 Leute ein Ambiente und Dinner in der Frankfurter Festhalle zu schaffen. Eine halbe Stunde vor dem Start des Essens haben wir feierlich alle Kerzen auf den Tischleuchtern angezündet, aber als die Gäste kamen, waren alle schon aus und das Wachs auf den Tischen verteilt! 1500 Stück, weil zu viel Durchzug geherrscht hatte. Dazu kam, dass es noch einen Unfall mit den Etagenwagen voller Desserts gab, ein Helfer ist mit einem der Wagen zu schnell über die Türschwelle gefahren und mit allem Drum und Dran umgefallen! Das war ein Krach! Und die Polizei war auch sofort da, weil sie an einen Bombenanschlag glaubte – und ich musste auch noch auf die Bühne, weil Johannes B. Kerner den Gastgeber des Abends vorstellen wollte. Da wollte ich im Boden versinken!

Den Festakt für George Bush, als er Bundeskanzler Schröder in Deutschland besuchte, werde ich auch nie vergessen. Mit höchsten Sicherheitsvorkehrungen, zum Beispiel einem Vorkoster, ist er angereist. Da wurden die Orangen einzeln auf Einstichlöcher untersucht, die Teller bis zum letzten Moment für den Präsidenten mehrfach wieder getauscht, und als meine Köche die Crème brûlée zum Nachtisch gerade abflämmen wollten, sind die Security Guards völlig ausgeflippt. Jeder einzelne Koch hat dann einen eigenen Security Guard für die Zubereitung bekommen – es musste genau beobachtet werden, dass er auch ja nur die Creme mit dem Bunsenbrenner bearbeitet, nichts anderes. Ganz schön viel Umstand. Aber der amerikanische Botschafter hat mich im Anschluss ins Weiße Haus eingeladen, das bleibt mir für immer im Gedächtnis. Das war eine tolle Entschädigung.

Es gab genau drei Feste, bei denen ich mich wirklich komplett zurücklehnen und genießen konnte. Das waren die Taufe unserer Tochter, mein 50. und der 65. Geburtstag. Meinen 50. habe ich mit Freunden aus der ganzen Welt in der Stromburg gefeiert. Gastronomen aus Malaysia zum Beispiel, die sich alle an einem eigenen Stand präsentiert haben, das war ein Genuss und eine Freude, wirklich ganz toll. Genau so wie bei meinem 65. Geburtstag, den ich mit 350 Gästen gefeiert habe, alles Freunde und Familie aus 65 Lebensjahren, die mir viel bedeuten und die so nie wieder zusammenkommen werden, und zwar in einer historischen Hütte bei Koblenz, der Sayner Hütte, die Geschichte geschrieben hat. Weit weg von dem Ort, wo man eigentlich zuhause ist, zu feiern, war auch ein großes Gefühl der Wertschätzung und Anerkennung. Hoffentlich habe ich alle mit gutem Essen, Musik und Comedy glücklich machen können. Ich war es jedenfalls, sehr. All diese Feste haben meine Frau, Kinder und die Mitarbeiter ausgerichtet, ihnen vertraue ich, und da bin ich immer sehr zufrieden nach Hause gegangen. Ein Fest ist für mich eine Zusammenkunft unterschiedlicher Menschen mit dem Ziel des Gastgebers, sie vollumfänglich glücklich zu machen. Ambiente, Inhalt, Gespräche und Genuss bedeuten da alles – und den Gästen das Gefühl zu geben, sich ehrlich zu freuen, dass sie da sind, und diese so glücklich es geht wieder nach Hause zu senden.

FOTO: Norman Kalle

DAS NÄCHSTE BOOKAZINE ZUM SAMMELN
erscheint im Frühjahr 2024

Darauf freuen wir uns:

Die besten Rezept-Klassiker der Welt – von herzhaft bis süß
Johann Lafers persönliche Favoriten: vom perfekt zubereiteten Schnitzel über aromatische Bolognese bis hin zu feinsten Desserts – klassische Gerichte mit besonderem Twist.
Zu Besuch bei engagierten Produzenten in Deutschland und der Welt.

FOTO: David Maupilé

MIT WILTMANN TRÄUMT MAN.

Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

MIT WILTMANN GEWINNT MAN.

Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

MIT WILTMANN PERFORMT MAN.

Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

WILTMANN
GUTES GENIESSEN

MIT WILTMANN INSPIRIERT MAN.

Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de