GEROLLT, GEFÜLLT, GEBACKEN

magazin

Lust auf Genuss

no. 2

GEROLLT GEFÜLLT GEBACKEN

Yufka, Strudel, Reispapier: Feines aus aller Welt

Mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen

KÖSTLICHE IDEEN MIT KNUSPERTEIGEN

+ Krosse Wan-Tans, herzhafte Tartes, süßes Baklava & vieles mehr
+ Unsere Sommelière empfiehlt die besten Weine zu den Gerichten
+ Von Berlin bis Taipeh: Genuss-Adressen zum Entdecken

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

2/2024

#beebetter

Das alles sind Wildbienen.

Rostrote Mauerbiene
fliegt von März bis Juni; 8–12 mm groß; nistet in Hohlräumen; liebt u.a. Traubenhyazinthen

Graue Sandbiene
fliegt von März bis Mai; 10–15 mm groß; gräbt Erdnester; liebt u.a. Kreuzblütler, Rosen, Weiden

Garten-Wollbiene
fliegt von Juni bis September; 13–18 mm groß; nistet in Hohlräumen; mag verschiedene Futterpflanzen

Schwarze Holzbiene
fliegt von März bis Oktober; 2,5 cm groß; nistet in Totholz; liebt u.a. Korbblütler

Buckel-Blutbiene
fliegt von April bis Oktober; 7–13 mm groß; legt ihre Eier in fremde Nester; mag verschiedene Futterpflanzen

Wespenbiene
fliegt von April bis Ende Mai; 8–14 mm groß; legt ihre Eier in fremde Nester; verschiedene Futterpflanzen

Gewöhnliche Löcherbiene
fliegt von Juni bis Oktober; 6–8 mm groß; nistet in Hohlräumen wie Pflanzenstängeln, Nisthilfen, morschem Holz; liebt Korbblütler

Dunkle Erdhummel
fliegt von Februar bis Oktober; 11–23 mm groß, nistet in Erdhöhlen/ verlassenen Mäusenestern; mag verschiedene Futterpflanzen

Filzzahn-Blattschneiderbiene
fliegt von Juni bis September; 9–11 mm groß; nistet in Hohlräumen; liebt Korb- und Schmetterlingsblütler, Dickblattgewächse

Wildbienen zählen zu den wichtigsten Bestäubern unserer Wild- und Kulturpflanzen. In Deutschland sind über 565 verschiedene Arten bekannt. In Aussehen und Größe sind sie sehr variabel, die kleinsten Wildbienen sind gerade mal 4 mm groß, die Größten bis zu 3 cm. Wildbienen leben meist solitär. Etwa 70 % bauen ihre Nester unterirdisch in lockere Böden, 30 % nutzen vorhandene Hohlräume beispielsweise in Totholz, Mauerritzen oder künstlichen Nisthilfen. Wichtiger denn je ist der Wildbienenschutz in privaten Gärten und öffentlichen Anlagen. Weniger Ordnungsliebe und die Pflanzung heimischer Blühpflanzen helfen den Tieren zu überleben."

Anja Eder,
Wildbienenhelferin, Buchautorin und #beebetter-Expertin

Lust auf Genuss | NEUDORFF | FISKARS® | NABU

Mehr Infos
in Anja Eders Buch
Wildbienenhelfer oder auf
wildbienen-garten.de

HIER SCANNEN
und direkt hinfliegen

ERINNERN & GENIESSEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Strudel ist für mich eines dieser Gerichte aus meiner Kindheit, das noch heute Emotionen weckt. Wohlige Wärme, wenn ich daran denke. Spannung, wenn der Teig so hauchdünn ausgezogen wird, dass man darunter ein Buch lesen kann. Vorfreude, wenn der Duft von Äpfeln und Zimt durch die Tiroler Bergluft schwebt. Und echte Zufriedenheit ab dem ersten Bissen. Mamas Original nachzubacken, versuche ich schon längst nicht mehr. Denn nirgendwo könnte ein Apfelstrudel besser schmecken als in meiner österreichischen Heimat. Wie großartig, dass Strudelteig und Co. so facettenreich sind. Ob herzhaft oder süß – in dieser Ausgabe zelebrieren wir die Vielfalt der knusprigen Lieblinge. Feiner Yufka-Teig, buttriger Blätterteig und asiatische Wan-Tans überraschen in geliebten Klassikern mit coolem Twist und begeistern in unwiderstehlichen neuen Kreationen. Meine Highlights sind der knusprige Auflauf mit Birnen und Brie (S. 19) sowie die edlen Jakobsmuscheln, die in der Schale mit Blätterteig überbacken werden (S. 39). Und ganz sicher ausprobieren werde ich das Apfelstrudel-Börek (S. 84), eine fantastische Fusion zweier Länderküchen, die garantiert alle in wohlige Wärme hüllt.

CHRISTINA HOFER
REDAKTEURIN

Fotos: Christina Hofer; StockFood Studios/Janine Peters

NEU! magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

Dort verraten wir jeden Monat geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

Folgen Sie uns auf: **www.lust-auf-genuss.de**
www.facebook.com/lustaufgenuss www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/

INHALT

16 Filo-Tarte mit Feigen, Camembert & Salbei

25 Curry-Kokos-Suppe mit Ananas-Chicken-Bonbons

43 Vol-au-vent mit Huhn, Pilzen & Béchamel

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 33

Besuchen Sie uns auch auf lust-auf-genuss.de – einscannen, abtauchen, genießen!

Raffiniert und innovativ: Teigvariationen aus aller Welt

Magazin
Besonderes für Foodies **6-8**

Restaurant-Tipp
Französische Küche mit modernen Einflüssen: Manuel Ulrich begeistert im „Ösch Noir“ seine Gäste mit edelsten Zutaten **10**

Hauchdünne Teige
Von herzhaften Tartes über krosse Aufläufe bis hin zu schmackhaften Strudeln: So abwechslungsreich sind Filo-, Yufka- und Strudelteig **12-33**

Menschen
Elif Oskan gibt Einblicke in die Feinheiten der türkischen Cuisine **34-35**

Für Sie probiert
Gaumenfreuden aus Fernost: Lassen Sie sich mit kulinarischen Leckerbissen in den Orient entführen **36**

Blätterteig
Er begeistert mit seiner Vielschichtigkeit: Wir enthüllen die unzähligen Seiten des knusprigen Teiges **38-57**

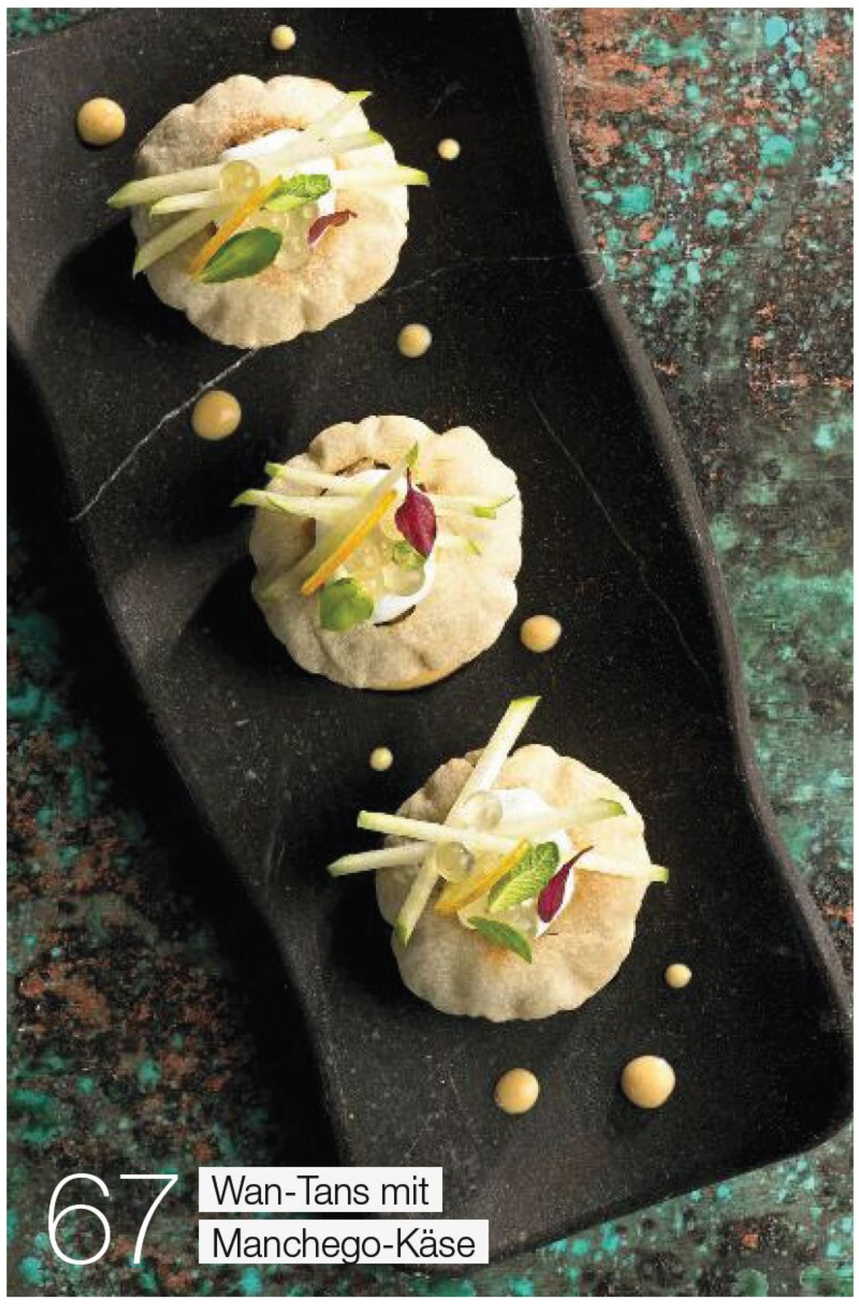
Menschen
Exklusiver Genuss: Mit seinem Restaurant „La Vie“ wagt Thomas Bühner in Taiwan einen Neuanfang **58-59**

Wan-Tans & Reispapier
Exotisch, kreativ, universell: Asiatische Ideen wie Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung und Wan-Tans in Asia Brühe zaubern echte Gaumenfreuden **60-75**

Schnell und easy
Fünf schnelle Ideen mit dem Allrounder Sojasauce **76-77**

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

47 Englischer Beef and Ale Pie



67 Wan-Tans mit Manchego-Käse

83 Baklava-Schnecke

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Getränke
Die 10 besten Weine zu unseren Rezepten im Heft **78-79**

Süsses
Strudel, Täschchen, Hörnchen: Die Teigklassiker begeistern mit einem aufregenden Twist **80-90**

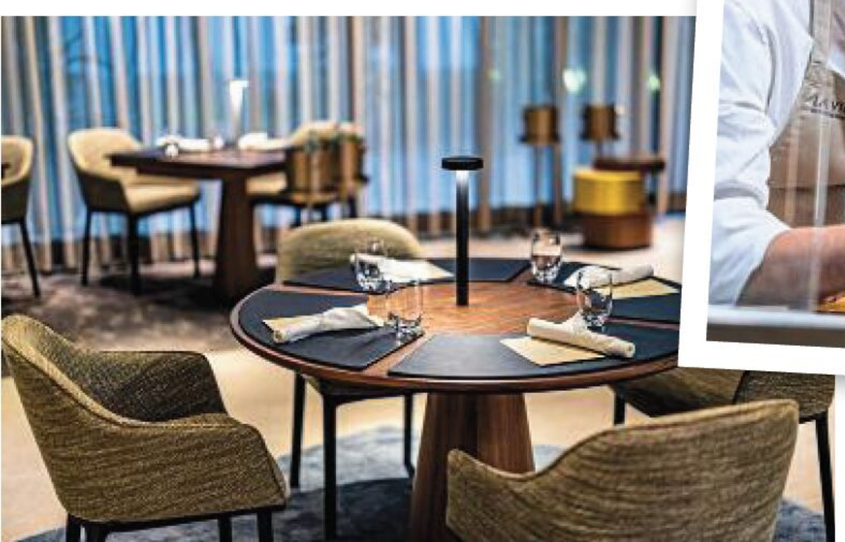
Lust auf ...
... die Highlights unseres ersten Leserwochenendes in Hamburg. Schwelgen Sie mit uns in den Erinnerungen **91-93**

Unterwegs
Entdecken Sie mit uns Restaurants und Manufakturen, die das Spiel mit dem Teig zum Live-Spektakel machen **94-96**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

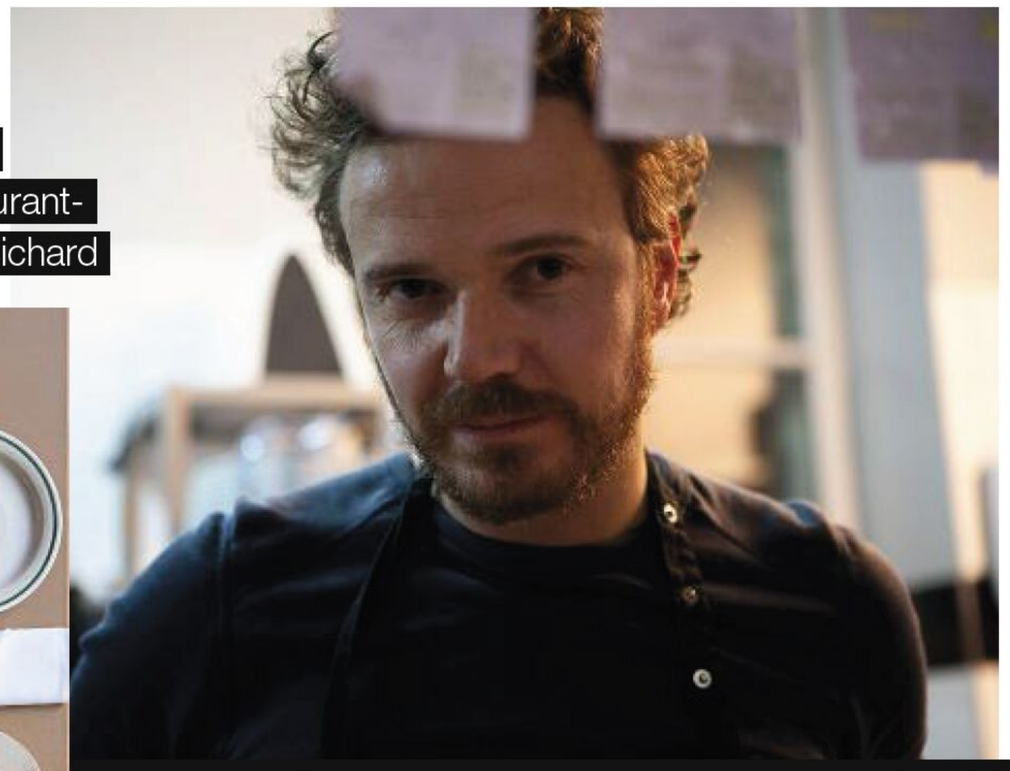


Zwei kreative Köpfe: Thomas Bühner und sein Chef de Cuisine Xavier Yeung

58

Die **zehn besten Weine** passend zu unseren Gerichten im Heft stellt Ihnen **Sommelière Christina Hilker** vor

78



Spitzenkoch mit kreativem Restaurant-konzept: Hans Richard

EIN FALL FÜR ZWEI

Im Berliner Stadtteil Kreuzberg hat der Schweizer Sternegastronom Hans Richard ein findiges Konzept erschaffen: Im etablierten Richard Restaurant serviert er weiterhin seine 6-Gänge-Menüs – allerdings nur noch an Donnerstagen, Freitagen und Samstagen. An allen anderen Tagen wird das stilvolle Restaurant mit bunten Glaslampen und farbiger Wandkunst zum Richard Bistro. Die entsprechende Karte offeriert beispielsweise Bouillabaisse in der Kupferkasserolle oder eine Lammschulter an orientalischem Reis. Im Fokus beider Konzepte steht die Mittelmeerküche – am liebsten zum Teilen. *www.restaurant-richard.com*

Im Bistro gibt es einen Sonntags-Lunch, zu dem man gerne auch später kommen kann

SCHON GEWUSST?

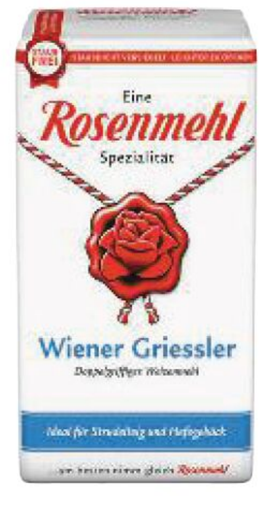
Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: feine Gewürze und Produkte sowie ein Blick in fernöstliche Küchen

Süße Strudelmagie

Das Beste am Apfelstrudel ist – neben seinem Geschmack – der wunderbare Duft, der bereits beim Backen durchs Haus zieht. Zimt, Zucker, Piment, Ingwer, Vanille und Kardamom: Auch wenn diese feine Komposition als Apfelstrudel-Mix deklariert ist, würzt sie zusätzlich hervorragend andere Süßspeisen mit Äpfeln wie Kuchen, Pfannkuchen oder Schmarrn. Um 11,50 Euro über *www.stayspiced.com*

DIE BESTE BASIS

Der feine Unterschied kann manchmal ganz klein – und im Mahlgrad eines Mehls liegen. Denn mit einem eiweißreichen und feinkörnigen Strudelmehl lässt sich der dünne Teig elastischer dehnen. Im Handel ist dieses Spezialmehl häufig unter den Namen „Weizenmehl Type 405 griffig“ oder „Wiener Griessler“ zu finden. Mit diesen Mehlsorten gelingen neben Strudeln auch Hefegebäcke, Biskuitteige oder Nockerln besonders gut.



Fotos: Bistro Richard (3); Mario Stockhausen/The Golden Circle (4); PR (8); Rosenthal GmbH/StephanGeiger.de (2); StockFood/Great Stock!; Victorinox

KNUSPRIGES AUS JAPAN

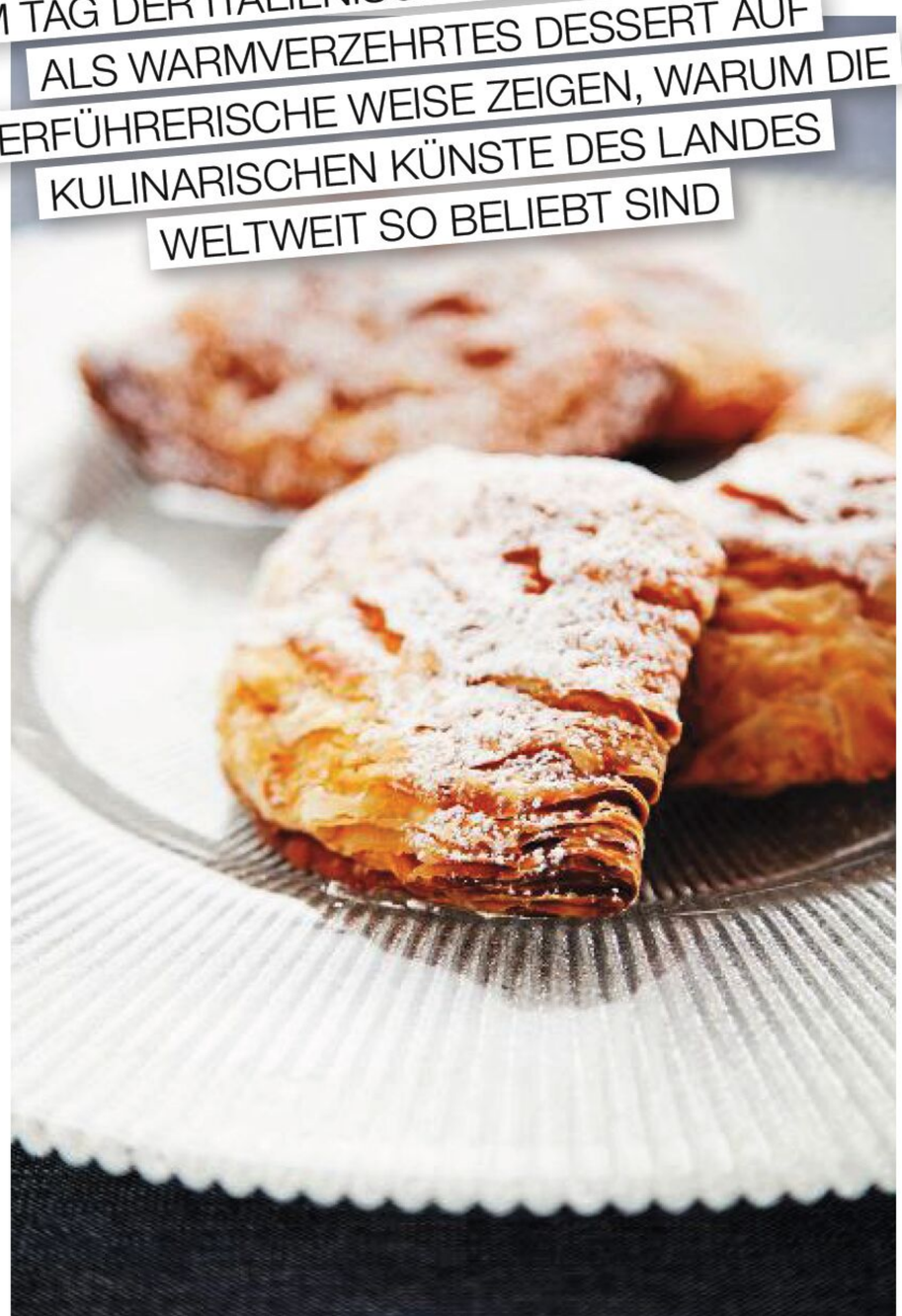
Das Wiener Restaurant Mochi hat nicht zwei, nicht drei, sondern gleich vier Chefinnen und Chefs. Kann das gutgehen? Ein klares: Ja. Aus der Begeisterung der Gastgeber für die japanische Esskultur ist mit „Crispy & Crunchy“ ihr zweites Kochbuch erwachsen. Darin reist Küchenchef Eddi nach Japan und sucht – egal ob bei Gemüse, Fleisch oder sogar Desserts – nach dem richtigen Knuspermantel für frische und feine Zutaten. Was er findet: u. a. brutzelndes Karaage (frittiertes Hühnchen), Dirty Wings und Miso Peanut Cookies. Es knistert und knuspert in den Töpfen – und am Gaumen. Um 35 Euro, *www.brandstaetter-verlag.com*

Für besondere Momente

Ein Waldspaziergang im Winter? Das ist mit der Deer Line von 7Tea gleich doppelt möglich. Die Bio-Teesorten beleben den Körper mit ausgesuchten Aromen, die man zwischen Bäumen, Sträuchern und auf Feldern vorfindet. Im Biotee „Ingwer-Shot“ stecken beispielsweise Apfelstücke, Hagebuttenschalen und Hibiskusblüten. Tipp: Heiß zu Hause aufbrühen, in eine Thermoskanne füllen und die Stille des Waldes bei einem Spaziergang mit Tee genießen. Um 13 Euro, *www.paperandtea.de*

ZARTBLÄTTRIGE SÜNDEN

DIE POPULÄRSTE SÜSSSPEISE NEAPELS SIND DIE SFOGLIATELLE – KLEINE, MUSCHELFÖRMIGE GEBÄCKSTÜCKE AUS BLÄTTERTEIG, MEIST MIT RICOTTAFÜLLUNG UND VERSCHIEDENEN AROMEN WIE HONIG, ORANGEN UND ZIMT. AM 17. JANUAR, DEM TAG DER ITALIENISCHEN KÜCHE, DÜRFEN SIE ALS WARMVERZEHRTES DESSERT AUF VERFÜHRERISCHE WEISE ZEIGEN, WARUM DIE KULINARISCHEN KÜNSTE DES LANDES WELTWEIT SO BELIEBT SIND



PRODUKT DES MONATS

FRUCHTIGE FREUDEN

Duftender Obstgarten trifft auf aromatischen Gemüseanbau. Wer den goldenen Deckel des Chutney Cassis Portwein aufdreht und einen Klecks davon auf Käse, Fleisch oder in die Teigfüllung gibt, erhält einen besonderen Twist für sein Gericht. Die Symbiose aus Schwarzer Johannisbeere, Zwiebeln, Ingwer, Portwein und Cassislikör kitzelt den Gaumen. Spitzenkoch Sascha Stemberg hat ein Produkt kreiert, in dem die Liebe zum Detail erkennbar wird. Schmeckt man. Um 6,50 Euro, *www.thegoldencircle.com*

Widerstand zwecklos

Beim Schneiden von Blätterteig kann es leicht passieren, dass man die einzelnen Blätterschichten zusammendrückt. Ein superscharfes Messer gehört daher als Küchenwerkzeug unbedingt zum Backen dazu. Das Grand Maître Brot- und Konditormesser von Victorinox ist ein Garant dafür, einen Strudel in präzise Stücke zu teilen. Mit einer Klingenlänge von 26 cm gelingt ein perfekter Zackenschnitt, ohne dass der Blätterteig abblättert. Der hochwertige Kunststoffgriff liegt dabei ergonomisch gut in der Hand.
149 Euro, *www.victorinox.com*

HÜBSCHE HELFER

Praktische Küchenwerkzeuge und optische Blickfänger: Mit diesen Produkten bekommen Sie beides …

GROSSER GLANZ

Feines Gebäck und aromatische Saucen schmecken auf Porzellan gebettet bzw. in Porzellan gegossen noch besser. Mit der ozeanblauen Porzellanplatte und dem entsprechenden Kompagnon in Form einer Dippschale von Rosenthal erhalten die zuvor zubereiteten Speisen eine hübsche Würdigung auf dem Esstisch.
Platte um 89 Euro, Schale um 17,50 Euro, *www.rosenthal.de*

FESTLICHER AKT

Dieses Set aus Teekanne, Becher, Brett und Oolong Tee lädt geradezu ein, die fernöstliche Teekultur in den eigenen vier Wänden willkommen zu heißen. Durch das helle Biskuitporzellan und den markanten Griff der Teekanne gelingt das Ausschenken des gut durchgezogenen Tees im Handumdrehen. Wer sich eine minimalistische Teezeremonie gönnen möchte, findet mit dem Set der Königlichen Porzellan Manufaktur Berlin genau die richtigen Utensilien. Um 329 Euro, *www.paperandtea.de*

ALLES IM GRIFF

Holzstäbchen-Hype: Längst gehören Ess-Stäbchen auch hierzulande zum Tafelsilber in der Besteckauswahl. Mit den stylischen Stäbchen des früheren schwedischen Silberdesigners Sigvard Bernadotte greift man gleich noch viel lieber zu Sushi oder Wan Tan. Dank der polierten Edelstahl-Rillen am oberen Ende der aus elegantem Manilkara-Holz gefertigten Stäbchen sind sie auf dem Tisch ein echter Hingucker. Um 95 Euro, *www.georgjensen.com*

Fotos:

BUNTE × JUVIA

Fotograf: Andreas Ortner

Shop online:
www.juvia.com/bunte

Manuel Ulrich wurde für seine exzellente Kochkunst bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet

Das Ösch Noir lädt zu einem ungezwungenen Fine-Dining-Erlebnis in Donaueschingen ein

ÖSCH NOIR

IN SEINER STERNEKÜCHE VEREDELT **MANUEL ULRICH** AUSSCHLIESSLICH HOCHWERTIGSTE ZUTATEN VON NAH UND FERN. DABEI SETZT ER DIE GENÜSSE DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE GEKONNT UND KREATIV IN SZENE

Feinste Produkte perfekt aufeinander abgestimmt – für diese französische Kochkunst steht das Ösch Noir bereits seit fünf Jahren. „Im Fokus stehen immer unsere Top-Zutaten“, verrät Küchenchef Manuel Ulrich. Diese bezieht er von den besten Lieferanten weltweit: „Qualität steht bei uns an erster Stelle, wir verarbeiten zum Beispiel Fisch aus der Bretagne oder Krustentiere aus Norwegen. Wenn möglich, kaufen wir aber auch regionale Produkte ein. Zum Beispiel Lamm von der Schwäbischen Alb oder schwarze Misopaste aus dem Schwarzwald.“ Dieser hohe Qualitätsanspruch kommt bei den Gästen offenbar sehr gut an – immerhin wurde die Küche bereits mehrfach ausgezeichnet und zählt zu den 50 besten Restaurants in Deutschland. Wählen kann der Gast zwischen zwei Menüs: ganz klassisch mit Fleisch und Fisch oder vegetarisch. Spannende Gänge rein auf Basis von Gemüse und Obst zu kreieren, ist für Spitzenkoch Manuel Ulrich und sein Team eine willkommene Abwechslung: „Das fordert uns ganz besonders heraus, da man hier noch kreativer arbeiten muss.“ In diesem Winter dürfen sich Veggie-Feinschmecker im „Menü Vert“ auf ein asiatisches Tom Yang Gum Süppchen mit Blumenkohl, Kaffir-Limette und Shiitakepilzen freuen. Fleischliebhabern werden im „Menü Noir“ unter anderem handgetauchte Jakobsmuscheln aus Norwegen mit Kürbis und Apfel serviert. Natürlich braucht es für ein umfassendes Genusserlebnis auch die richtige Weinbegleitung. Hierfür ist der erfahrene Sommelier Michael Häni zuständig, der die Sorten aus der hauseigenen Önothek gemeinsam mit dem Küchenteam harmonisch auf die bunten Aromen abstimmt.

www.oeschberghof.com

Durch die verglaste Küche können die Gäste dem Profi Manuel Ulrich beim Kochen über die Schulter schauen

Fotos: Der Öschberghof

magazin Lust auf Genuss

JETZT ABONNIEREN & WEINPAKET GENIESSEN!

+

6 exklusive Flaschen

Sie sparen 50 %*

LIEFERUNG DIREKT VON:

SILKES WEINKELLER
Leidenschaft für Genuss

2x Zinfandel Puglia 2021 | IT
Durch intensive Aromen erwartet den Genießer ein charaktervoller und körperreicher Rotwein. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Poggio Lauro Sir Passo Toscana Rosso 2020 | IT
Dank seines zugänglichen Charakters verleiht der Wein festlichen Abenden einen stilvollen Rahmen. 0,75 l / 14,0 % Alkohol

2x Tanica No. Uno Montepulciano 2020 | IT
Mit seinen fruchtigen und würzigen Aromen beschert der Wein ein sinnliches Erlebnis für den Gaumen. 0,75 l / 13,0 % Alkohol

Exklusives Wein-Sparpaket	69,76 €
13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €
Regulärer Preis	~~133,46 €~~
Gesamt-Sparpaket nur	**64,70 €**

▸ Nr.: AX58

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Jetzt bestellen: Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRE/G

burda-foodshop.de

Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66 20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Per Post an: BurdaVerlag Publishing GmbH, Lust auf Genuss Abo-Service, PF 290, 77649 Offenburg

IHRE VORTEILE:
- Erstklassiges Weinpaket
- Pünktliche und bequeme Lieferung nach Hause
- Zustellgebühr bereits inklusive

Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jeweils 2 Flaschen der oben aufgeführten Weine)/ *Gegenüber UVP/Handel

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor. Angebot und Lieferung nur an Personen über 18 Jahren.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress-und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs-und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, wWiderspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

HAUCHDÜNNER KNUSPER DE LUXE

Raffiniert gefüllte Röllchen, köstlich belegte Tarte oder knusprige Körbchen: Yufka-, Filo- und Strudelteig zeigen uns jetzt ihre Vielseitigkeit und schenken genussvolle Stunden

Gefüllte Börek-Röllchen, dazu Melonensalat
Der Kern aus Möhren, Kirschen, Pekannüssen und Ziegenkäse bietet ein wahres Feuerwerk der Aromen. Würzige Chimichurri sowie süße Honigmelone begleiten gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 28

Filo-Körbchen mit Feigen und Ziegenkäse

Im Inneren der fruchtig-knusprigen Säckchen verbirgt sich zart geschmolzener Ziegenfrischkäse. So simpel, so gut!

REZEPT AUF SEITE 28

Fotos: StockFood Studios/Thorsten Suedfels; StockFood/Olive

AROMEN VOLLER FERNWEH

Pastilla mit confierter Ente

Spinat und zart gezupftes Geflügel liegen warm eingepackt im Yufka-Mantel. Puderzucker und Zimt verleihen der marokkanischen Spezialität die typische Süße.

REZEPT AUF SEITE 29

Asia-Rolls mit Kokosreis

Zu den kross frittierten Röllchen reichen wir marinierte Gurken und eine cremige Erdnuss-Sauce. So köstlich!

REZEPT AUF SEITE 29

Fotos: StockFood (2)/Good Food, Wolfgang Schardt

Filo-Tarte mit Feigen, Camembert und Salbei

Zusammen mit krossen Walnüssen entsteht ein ausbalanciertes Spiel aus Aromen und Texturen. Magnifique!

REZEPT AUF SEITE 29

GUTEN APPETIT!

Steckrüben-Erbsen-Strudel im Sesamfond

Tomatenmark sowie Knoblauch aromatisieren den Sud, in dem sich der Gemüsestrudel bettet. Schwarze Bohnen als Einlage umspielen das Ganze.

REZEPT AUF SEITE 30

Fotos: StockFood/Hein van Tonder; StockFood Studios/Thorsten Suedfels

Gemüsestrudel mit Feta und Schnittlauchsauce
Blattspinat, Kartoffeln, Staudensellerie und Möhren ergeben eine exquisite und farbenfrohe Füllung.

REZEPT AUF SEITE 30

FRISCH AUS DEM OFEN

Knuspriger Auflauf mit Birnen und Brie

Fein gehobeltes Obst und französischer Weichkäse reihen sich zwischen Yufka-Teig. Kunstvoll gefaltet entsteht diese eindrucksvolle Kreation.

REZEPT AUF SEITE 30

Fotos: StockFood (2)/Sandra Krimshandl-Tauscher, Losangela

Kichererbsen-Kartoffel-Kuchen mit Filo-Haube

Die Hülsenfrüchte und Knollen werden mit Mangold, Zwiebeln sowie Knoblauch vorgegart und backen dann im Ofen unter der Knusperdecke fertig.

REZEPT AUF SEITE 31

SOULFOOD FÜR KALTE TAGE

Krautstrudel

Kohl erlebt schon seit einigen Jahren sein Revival. Zu Recht – ist er doch so vielseitig einsetzbar. Kümmel gibt ihm die passende Würze und macht ihn bekömmlicher.

REZEPT AUF SEITE 31

Fotos: StockFood (2)/Olive, Sporrer/Skowronek

BUNTES GAUMENGLÜCK

Tarte mit Wurzelgemüse
Wie ein Gemälde: Die hauchdünnen Teigblätter bekommen einen Anstrich mit Spinat-Ricotta-Creme. Pastinaken und bunte Karotten vollenden das Werk.

REZEPT AUF SEITE 31

Fotos: StockFood (2)/News Life Media, Are Media

Filo-Pie mit Smoky Chicken und Chorizo

Wintergrillen at it's best: Das Hähnchen erhält im Smoker eine einzigartige Rauchnote.

REZEPT AUF SEITE 32

WUNDERBAR AROMATISCH

Yufka-Schnitten mit Feta, Rucola und Orange

Schichtarbeit vom Feinsten: Würziger Käse, frische Rauke und süße Zitrusfrucht ergeben ein schmackhaftes Pesto, das mit den Teigblättern aufgetürmt wird.

REZEPT AUF SEITE 32

Curry-Kokos-Suppe mit Ananas-Chicken-Bonbons

Ingwer, Möhre, Mango, Banane, Currypulver, Kokosmilch: In diesem Süppchen stecken jede Menge Zutaten, die zusammen ein großartiges Geschmackserlebnis bieten.

REZEPT AUF SEITE 33

Fotos: StockFood (2)/Becca Crawford, Mathias Neubauer

BITTE ZUGREIFEN!

Lauch-Spinat-Pie mit Datteln

Der grüne Gemüsebelag wird mit Raz el Hanout, einer nordafrikanischen Gewürzmischung, verfeinert. Zerbröselter Feta bringt zusätzlich Würze ins Spiel.

REZEPT AUF SEITE 33

Fotos: StockFood (2)/Wolfgang Schardt, Are Media

Mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen

Orientalische Gewürze wie Piment, Paprika und Kardamom schenken der Füllung eine aufregende Note. Großartiger Kontrast dazu: ein milder Joghurt-Dip mit Zitrone und Minze.

REZEPT AUF SEITE 33

Feines aus Yufka-, Filo- & Strudelteig:

Grundrezept Strudelteig

Für etwa 325 g Teig, entspricht ca. 10 Blättern: 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Öl sowie 100 ml lauwarmes Wasser zum glatten Teig kneten. Teig zur Kugel formen, auf die Arbeitsfläche legen. Eine große Schüssel mit heißem Wasser ausspülen, über die Teigkugel stülpen. Teig 30–40 Minuten ruhen lassen. Großes Küchentuch dünn mit Mehl bestäuben. Teig darauf etwas flach drücken, dann dünn ausrollen. Teig auf gewünschte Größe ausziehen, dafür mit bemehlten Handrücken unter den Teig fassen und ihn behutsam von der Mitte aus dehnen. Dickere Teigränder evtl. abschneiden.

Passende Weine finden Sie auf S. 78/79

Gefüllte Börek-Röllchen, dazu Melonensalat

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für ca. 20 Röllchen

FÜR DIE CHIMICHURRI
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprikaschote (150 g)
1 Handvoll glatte Petersilie
2 TL Oreganoblättchen
1 TL Thymianblättchen
1 TL Chiliflocken
150 ml Olivenöl
80 ml Rotweinessig, Salz, Pfeffer
FÜR DEN MELONENSALAT
15 g frischer Ingwer
400 g Honigmelone
1 Handvoll Basilikumblättchen
1 TL Pul Biber (türkische Gewürzmischung; siehe auch die Info unter dem Rezept), Meersalz
FÜR DIE RÖLLCHEN
150 g Kartoffeln (mehligkochend)
Salz, 450 g Möhren
120 g getrocknete Kirschen (bereits entsteint; ersatzweise Cranberrys)
125 g Pekannusskerne
1–2 TL Kreuzkümmelsamen
1–2 TL Korianderkörner
100 g cremiger Ziegenkäse
1 EL Thymianblättchen
Pfeffer
20 dreieckige Blätter Filo- oder Yufka-Teig (erhältlich in türkischen Lebensmittelläden)
4 EL Erdnussöl
1 EL gesalzene Butter
nach Belieben Minzeblättchen

1 Für die Chimichurri Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Die Paprikaschote vierteln, putzen, sehr fein würfeln. Die Kräuter sehr fein hacken. Paprika mit Zwiebel, Knoblauch, Kräutern, Chiliflocken, Olivenöl, Essig und 80 ml lauwarmem Wasser gut vermengen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für den Salat den Ingwer schälen und fein reiben. Die Melone schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Melonenfruchtfleisch in lange, dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Basilikumblättchen grob hacken. Melone mit Ingwer, Basilikum und Pul Biber vermengen. Melonensalat mit etwas Meersalz abschmecken.

3 Für die Röllchen die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der Gabel zerdrücken. Möhren schälen und grob reiben. Kirschen kleiner hacken.

4 Pekannüsse hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl anrösten, dann herausnehmen. Die Kreuzkümmel- und Koriandersamen in der Pfanne anrösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und in einem Mörser grob zerkleinern. Ziegenkäse zerbröseln. Kartoffeln, Möhren, Kirschen, Nüsse, Gewürze, Ziegenkäse und Thymianblättchen gut vermischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Teigblätter nacheinander auf die Arbeitsfläche legen, die Spitze zeigt nach oben. Jeweils im unteren Drittel etwas Füllung darauf verteilen. Die Teigränder mit etwas warmem Wasser bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenrollen.

6 Erdnussöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze darin rundum goldbraun und knusprig braten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die noch warmen Röllchen mit dem spicy Melonensalat und der Chimichurri anrichten und nach Belieben noch mit Minzeblättchen bestreuen.

Info: Pul Biber gehört in der Türkei wie Salz und Pfeffer auf den Tisch und wird als Universal-Würze verwendet. Bei uns kennt man es vor allem als das tiefrote Pulver, das Döner-Fleisch schärft. Pul Biber besteht hauptsächlich aus scharfen Paprika- bzw. Chiliflocken, manchmal auch noch ergänzt durch andere Gewürze und Salz. Sind die Chilikernchen dabei, ist die Mischung schärfer, ohne die Kernchen wird das Ganze etwas milder.

Filo-Körbchen mit Feigen und Ziegenkäse

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 6 Stück

6 große Feigen
125 g Ziegenfrischkäse
schwarzer oder weißer Pfeffer
6 Blätter Filo-Teig (im Supermarkt-Kühlregal oder in türkischen bzw. griechischen Lebensmittelläden)
ca. 60 g zerlassene Butter
1 EL Schnittlauch (in Röllchen)

1 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Feigen vorsichtig, aber gründlich waschen. Evtl. mit einem scharfen Messer jeweils den Stielansatz abschneiden. Jede Feige kreuzweise einschneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden. Feigenviertel mit den Fingern etwas aufdrücken.

3 Den Ziegenkäse in einer Schüssel glatt rühren und mit Pfeffer würzen. Die Käsemasse auf den Feigen verteilen.

4 Die Teigblätter vierteln. Anschließend je 4 Teigstücke übereinander legen, dabei jedes Blatt mit etwas Butter bepinseln. Je 1 gefüllte Feige in die Mitte setzen. Den Teig an den Rändern leicht nach oben falten, sodass die Feigen gerade noch zu sehen sind. Päckchen auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipp: Die Schale von reifen Feigen kann man bedenkenlos essen. Nur ihr Stielansatz wird besser entfernt. Der lässt sich besser abschneiden, wenn man die Früchte auf eine feste Unterlage legt. Das Messer sollte scharf sein, damit man die empfindlichen Früchte nicht quetscht.

so kross und extraknusprig

Pastilla mit confierter Ente

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Garzeit (am Vortag): ca. 2 ½ Stunden
Zutaten für 1 Springform (Ø 25 cm), ergibt 6–8 Portionen

1 kg Entenkeulen, 500 g Entenschmalz, Salz, 1 Zwiebel
200 g Blattspinat (geputzt), Pfeffer
½ TL abgerieb. Bio-Zitronenschale
1 TL Ingwer (geschält, gerieben)
1 EL getrockn. Beifuß, 100 g Butter
6 Yufka-Teigblätter (à 30x40 cm)
1 EL gemahlene Mandeln
1 EL Semmelbrösel, ½ TL Puderzucker, 1 Msp. gemahlener Zimt

1 Am Vortag für das Confit die Keulen abbrausen, trocken tupfen. Haut abziehen, Keulen am Gelenk durchschneiden. Schmalz salzen, auf ca. 80 Grad erhitzen. Keulenstücke im Schmalz ca. 2,5 Stunden garen, bis sich das Fleisch ganz leicht einstechen lässt. Keulen herausheben, abtropfen lassen. Das Fleisch von den Knochen zupfen und mit Entenschmalz bedeckt erkalten lassen.

2 Am Folgetag Fleisch erwärmen, aus dem Fett nehmen. Abtropfen lassen, evtl. kleiner zupfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in 1 TL Entenfett glasig dünsten. Spinat waschen, gut trocken schütteln, dazugeben und zusammenfallen lassen. Mix abkühlen lassen (inzwischen Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze heizen), dann mit dem Fleisch vermengen. Alles mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Ingwer, Beifuß würzen.

3 Butter schmelzen. Teigblätter auslegen, dünn damit einpinseln. Form mit Backpapier auslegen, 3 Teigblätter hineinlegen. Entenmasse darauf verteilen, Teigblätter nach innen klappen. 2 weitere Teigblätter drüberlegen, mit Mandeln und Bröseln bestreuen. Teigränder nach innen einschlagen. Übriges Teigblatt darüberlegen, unter die Pastete falten. Pastete mit übriger Butter bepinseln, im Ofen ca. 30 Minuten backen. Etwas abgekühlt mit Puderzucker, Zimt bestäuben.

Asia-Rolls mit Kokosreis

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen (8 Röllchen)

100 g Basmati-Reis, 100 ml Kokosmilch, Salz, Zucker
500 g Bio-Gurke
½ Lauchzwiebel (nur das Weiße)
4 Stiele Basilikum, 1 EL Reisessig
Pfeffer, 1 TL Rapsöl
120 g Ananas-Fruchtfleisch
1 getrocknete Chilischote
weißer Pfeffer, 1 EL Zitronensaft
½ TL Ingwerpulver
2 Blätter Strudelteig (oder 8 Blätter Frühlingsrollenteig, ca. 20x20 cm, im Tiefkühlregal im Asienladen)
ca. 750 ml Sojaöl, 200 g Erdnusssauce

1 Reis im Sieb abbrausen, mit Kokosmilch, je 1 Prise Salz und Zucker im Topf bei kleinster Hitze in ca. 12 Minuten bissfest garen, gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen.

2 Gurke waschen, längs halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebel klein schneiden. Basilikum (bis auf etwas zum Garnieren) fein hacken und mit Gurke, Lauchzwiebel, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, Rapsöl vermengen. Ziehen lassen.

3 Ananas klein würfeln. Chili putzen, in feine Streifen schneiden. Reis auflockern, Ananas unterheben. Reis mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Ingwer abschmecken.

4 Strudelteig in 8 Stücke schneiden, je ca. 2 EL Reisfüllung mittig daraufsetzen. Teigseiten zur Mitte einschlagen, Teig über der Füllung einrollen. Auf diese Weise 8 Rollen herstellen. Sojaöl erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem hineingestellten Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen), die Röllchen darin goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

5 Etwas Erdnusssauce dekorativ auf den Tellern verteilen, Röllchen und Gurkensalat darauf anrichten. Mit Chilistreifen, übrigem Basilikum garnieren und die restliche Erdnusssauce zum Dippen dazureichen.

Filo-Tarte mit Feigen, Camembert und Salbei

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6 Stücke

5 Filo-Teigblätter (ca. 20x30 cm)
50 g flüssige Butter
250 g würziger Camembert (siehe auch den Tipp „Käse-Vielfalt" unten)
300 g reife Feigen
8–10 Salbeiblätter (siehe Tipp unten)
50 g gehackte Walnusskerne

1 Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Teigblätter darauf übereinanderlegen, dabei jedes Blatt dünn mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Den Teig rundherum zu einem kleinen Rand falten.

2 Den Käse klein würfeln. Etwa die Hälfte davon auf dem Teig verteilen. Die Feigen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigenscheiben ebenfalls darauflegen. Den restlichen Käse, die Salbeiblätter und Walnüsse darüberstreuen.

3 Filo-Tarte im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen. Noch heiß in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Wenn Sie keinen frischen Salbei bekommen, dann von den getrockneten Blättern aber unbedingt weniger nehmen und diese zum Überstreuen zerbröseln. Oder Sie ersetzen den Salbei durch Thymian oder Rosmarin, diese leicht harzig-würzigen Kräuter bilden ein gutes geschmackliches Pendant zur Süße der Feigen.

Käse-Vielfalt: Nicht nur Camembert passt zur Filo-Tarte. Auch ein charaktervoller Blauschimmelkäse wie „Bavaria blu" oder ein „Bonifaz" mit grünem Pfeffer (beide von Bergader), harmonieren ebenfalls bestens mit Feigen, Nüssen und Salbei.

Delikates Wintergemüse, zart umhüllt

Saison-Star Steckrübe

Haupterntezeit der gesunden Rüben ist zwar von September bis November. Aber da dieses traditionelle Gemüse sich sehr gut lagern lässt, findet man es noch weit bis in den März hinein auf Wochenmärkten und im Lebensmittelhandel. Die Rübe mit den vielerlei Namen (sie wird regional z.B. Kohlrübe, Runkelrübe, oder Dotsche genannt) ist wunderbar variabel zu verarbeiten: Sie schmeckt roh, gedünstet, gebraten und frittiert – und lässt sich, vorher in Salzwasser kurz blanchiert, zudem auch perfekt einfrieren.

Steckrüben-Erbsen-Strudel im Sesamfond

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
plus Ruhe-/Wartezeit: über Nacht + 2 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

150 g schwarze Bohnen, 200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 2 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl), 500 g Steckrüben 150 g Möhren, 200 g Kartoffeln, Salz 1 Zwiebel, 80 g Toastbrot 60 g Butter, 200 g Erbsen (TK, aufgetaut), 15 Minzeblätter (gehackt) Pfeffer, 1 Ei, 2 Knoblauchzehen 1 EL Tomatenmark, 3 EL Sesamsamen 300 ml Gemüsebrühe

1 Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am Folgetag Mehl, Öl, 120 ml warmes Wasser ca. 10 Minuten verkneten. Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

2 Inzwischen Bohnen abgießen, abbrausen, in frischem Wasser ca. 60 Minuten garen und abtropfen lassen. Rüben, Möhren, Kartoffeln schälen, klein würfeln, alles in Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln. Abgießen, kalt abschrecken. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Toast klein würfeln, mit der Zwiebel in einer Pfanne in Butter goldbraun rösten. Mix mit Rüben, Möhren, Kartoffeln, Erbsen und Minzeblättchen (bis auf ein paar zum Garnieren) vermischen. Salzen, pfeffern.

3 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Fläche auf ca. 40x30 cm ausrollen. Mit der langen Seite nach unten auf ein Küchentuch legen, Teigränder mit Wasser bestreichen. Füllung im unteren Drittel des Teigs verteilen, Strudel mithilfe des Geschirrtuchs fest einrollen. Ränder andrücken. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Ei verquirlen, Strudel damit bepinseln. Im Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen.

4 Knoblauch abziehen, hacken, mit Tomatenmark, Sesam, Brühe, Bohnen aufkochen. Strudel in Stücke schneiden, mit der übrigen Minze auf den Bohnen im Fond anrichten.

Gemüsestrudel mit Feta und Schnittlauchsauce

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

500 g Blattspinat, 500 g Kartoffeln (vorw. festkochend), 200 g Möhren 2 Stangen Staudensellerie 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer Muskatnuss, Cayennepfeffer 200 ml Gemüsebrühe, 60 g Butter 4 Blätter Strudelteig (je 30x40 cm; ca. 120 g), 200 g Schafskäse (z.B. Feta), 1 Bund Schnittlauch 200 g Naturjoghurt, 2 EL Zitronensaft, weißer Pfeffer

1 Spinat putzen, waschen, trocken schütteln. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Möhren schälen, längs vierteln oder halbieren, in Stücke schneiden. Sellerie putzen, waschen, in feine Scheiben schneiden.

2 Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln, in einem Topf in Öl glasig dünsten. Kartoffeln, Möhren, Sellerie zugeben, unter Wenden 4–5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Brühe angießen, Gemüse-Mix 6–8 Minuten kochen. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

3 Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Die Teigblätter ausbreiten, mit etwas Butter bepinseln. Je 2 Blätter aufeinanderlegen. Mit je der Hälfte Gemüsemasse belegen, rundum 2 cm Rand lassen. Feta klein schneiden, darüberstreuen.

4 Teigrand links und rechts nach innen einklappen, Strudel einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit übriger Butter einstreichen und 25–30 Minuten backen. Inzwischen für die Sauce den Schnittlauch fein schneiden, mit dem Joghurt verrühren. Sauce mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Strudel portionieren, mit Sauce servieren.

Knuspriger Auflauf mit Birnen und Brie

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 1 große ofenfeste Form (Ø ca. 30 cm), ergibt 4–6 Portionen

ca. 100 g Butter 250 g Brie (oder Camembert) 400 g Birnen 8 Yufka-Teigblätter (à ca. 30x40 cm) Salz, weißer Pfeffer ½ Handvoll Thymianblättchen 40 g Pinienkerne, 2 EL Honig (siehe dazu auch die Info unten)

1 Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen. Die Form dünn mit etwas Butter ausfetten. Den Käse erst in möglichst dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden.

2 Birnen waschen, vierteln, jeweils das Kerngehäuse entfernen und die Birnenviertel in hauchdünne Scheiben schneiden.

3 Die Teigblätter ausbreiten, je 2 Blätter aufeinanderlegen, jedes Teigblatt dabei mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Brie und Birnen darauf verteilen, leicht salzen und pfeffern. Die belegten Teigblätter der Länge nach ziehharmonikaartig 3- bis 4-mal falten, sodass jeweils ein langer Streifen entsteht. Die Streifen in Schlangenlinien dicht an dicht in die Form legen.

4 Das Ganze mit übriger Butter beträufeln. Thymianblättchen (bis auf ein paar zum Garnieren) und Pinienkerne darüberstreuen und alles im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Zum Servieren mit Honig beträufeln und mit übrigem Thymian bestreuen.

Info: Wer das harzig-nussige Aroma der Pinienkerne mit einem passenden Pendant ergänzen möchte, beträufelt den Auflauf mit dunkel-bernsteinfarbigem Pinienhonig. Dieser Honigtauhonig mit würzigen Kiefernwaldnoten wird u.a. in den Wäldern Nordgriechenlands gewonnen.

oder appetitlich eingewickelt

Kichererbsen-Kartoffel-Kuchen mit Filo-Haube

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 1 ofenfeste Form (ca. 20 x 30 cm), ergibt 4–6 Portionen

500 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
250 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)
200 g Mangold (ersatzweise Baby-Paksoi), 100 g Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl und Öl für die Form
Salz, weißer Pfeffer
ca. ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. Cayennepfeffer, 40 g Butter
4 Filo-Teigblätter (je ca. 30x40 cm)
1 EL schwarze Sesamsamen (oder stattdessen Schwarzkümmelsamen)

1 Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kichererbsen in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Mangold putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und in einem Topf in Öl glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben und unter gelegentlichem Wenden 7–8 Minuten anbraten. Den Mangold hinzufügen und alles zusammen 3–4 Minuten weiterbraten. Die Kichererbsen untermengen und den Topf vom Herd nehmen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

3 Inzwischen den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform mit Öl auspinseln, die Kartoffelmasse einfüllen.

4 Butter schmelzen. Die Teigblätter entrollen bzw. ausbreiten und halbieren. Teigstücke dünn mit der zerlassenen Butter bepinseln und leicht zusammendrücken oder -falten. Auf dem Auflauf verteilen und den Sesam überstreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Filo-Haube goldbraun ist. Den Auflauf servieren.

Krautstrudel

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 110 Minuten
Zutaten für 1 Strudel (ca. 8 Stücke)

250 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
Salz, 2 EL Öl und etwas Öl zum Bestreichen, 1 Dose Sauerkraut (800 g)
2 Zwiebeln, 7 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe, 1 TL Kümmelsamen, Pfeffer, 60 g Semmelbrösel
100 g Schmand, 2 Eier (Größe M)

1 Mehl in Schüssel sieben, mit 1 TL Salz, Öl sowie 200 ml handwarmem Wasser glatt verkneten (falls nötig, noch ein wenig lauwarmes Wasser einarbeiten). Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 10 Minuten durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig zur Kugel formen, mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen Sauerkraut abtropfen lassen, die Flüssigkeit gut ausdrücken. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kraut, Brühe, Kümmel zufügen, salzen und pfeffern. Zugedeckt 15 Minuten dünsten, abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Teig auf bemehlter Fläche möglichst dünn ausrollen, auf ein bemehltes Küchentuch legen. Mit den Handrücken unter den Teig fahren und diesen noch dünner und größer ziehen (auf ca. 40 x 60 cm), dabei darauf achten, dass der Teig nicht reißt.

4 Übrige Butter (5 EL) schmelzen. Teig mit etwas Butter bestreichen, mit den Bröseln bestreuen. Sauerkraut mit Schmand verrühren, abschmecken. Füllung am unteren Rand des Teigs verteilen, dabei rundum ca. 3 cm Rand frei lassen. Kurze Teigseiten über die Füllung schlagen, Strudel mithilfe des Tuchs von der Längsseite her einrollen. Enden darunterschlagen, Strudel mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier heben. Mit übriger Butter bestreichen und in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Servieren.

Tarte mit Wurzelgemüse

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 1 Tarte-Form (mit welligem Rand und abnehmbaren Boden), ergibt ca. 4 Portionen

5 kleine Pastinaken
700 g (bunte) Baby-Möhren
1 EL Honig , 2 TL Fenchelsamen
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
150 g Baby-Spinat
300 g Ricotta (z. B. von Goldsteig)
150 g Ziegenfrischkäse, 2 Eier
2 EL Schnittlauchröllchen
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft
50 g Butter, 6 Filo-Teigblätter
1–2 EL gehackter Thymian

1 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Pastinaken und Möhren (gerne etwas vom Grün dranlassen) waschen und gründlich abbürsten. Je 1 Stück Möhre und Pastinake abschneiden, beiseitelegen. Übriges Gemüse längs halbieren und mit Honig, Fenchelsamen und Öl vermischen. Auf einem Blech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Inzwischen Spinat verlesen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Mit Ricotta, Frischkäse, Eiern, Schnittlauch, Zitronenabrieb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Butter zerlassen. Tarte-Form mit etwas Butter auspinseln, mit 1 Teigblatt auslegen. Teig mit Butter bepinseln, das nächste Teigblatt auflegen. So weiterverfahren, bis alle Teigblätter aufeinanderliegen. Ricotta-Masse daraufstreichen, das gebackene Gemüse darauf verteilen und mit etwas Thymian bestreuen. Die rohen Stücke von Möhre und Pastinake fein darüberhobeln. Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Mit dem übrigen Thymian garnieren, servieren.

Mit Raucharoma, fruchtiger Schärfe

Hauchdünne Teigblätter

Filo-, Yufka- und Strudelteig kann man fast immer problemlos gegeneinander austauschen. Im Supermarkt zu kaufen gibt es meist rechteckig ausgerollten Strudel- oder Filo-Teig im 250-g-Paket. Yufka- und Filo-Teig in Packungen mit einer höheren Anzahl an Teigblättern, mit unterschiedlichen Formen (z. B. Dreiecke, Kreise) und Größen findet man dagegen eher in türkischen, griechischen oder orientalischen Lebensmittelläden. Gut zu wissen: Brauchen Sie nicht alle Teigblätter einer Packung: In Backpapier einrollen, in Folie verpacken und einfrieren.

Filo-Pie mit Smoky Chicken und Chorizo

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2½ Stunden

Zutaten für 1 Springform (Ø ca. 20 cm), ergibt 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Grillsmoker, Holz oder Holzkohle für den Smoker, Grillständer für das Hähnchen

FÜR DAS SMOKY HÄHNCHEN
½ TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Paprikapulver
1 Msp. Knoblauchpulver
1 TL Salz, ½ TL Pfeffer
½ TL getrockneter Thymian
1 TL Olivenöl
1 Hähnchen (ca. 1,2 kg; küchenfertig)
AUSSERDEM
2 Zwiebeln, 2 EL Olivenöl
Salz, ½ TL Pfeffer
½ TL (geräuchertes) Paprikapulver
80 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
40 g grüne Oliven (entsteint)
1 Handvoll Blattspinat
40 g Butter
4 Yufka-Teigblätter (à ca. 30 x 40 cm)
etwas Oregano zum Garnieren

1 Den Grill-Smoker vorbereiten und laut Geräteanweisung mit Holz oder Holzkohle versehen. Koriander, Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Thymian und dem Olivenöl vermischen. Hähnchen abbrausen, trocken tupfen, innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben und auf einen Grillständer für Hähnchen setzen.

2 Hat der Smoker die gewünschte Temperatur (ca. 180 Grad) erreicht, das Huhn in den Smoker geben und darin in 60–80 Minuten räuchergaren (evtl. mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur kontrollieren, sie sollte 75–85 Grad betragen). Anschließend das Huhn aus dem Smoker nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in heißem Öl glasig dünsten. Die Hähnchenfleischstücke untermengen und die Masse mit wenig Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver abschmecken. Chorizo falls nötig häuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und halbieren. Spinat verlesen, waschen, trocken schütteln und grob hacken.

4 Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier belegen. Butter schmelzen. Zwei Teigblätter ausbreiten, dünn mit etwas flüssiger Butter einpinseln und in die vorbereitete Form legen. Die Hälfte vom Hähnchenfleisch und den gehackten Spinat auf den Teigblättern verteilen. Chorizo darauf verteilen, dann das restliche Fleisch einfüllen und mit den Oliven bestreuen. Den am Rand überstehenden Teig nach innen über die Füllung einschlagen.

5 Die übrigen Teigblätter aufeinanderlegen, dabei das untere mit etwas Butter bepinseln. Teigblätter auf die Füllung in der Form legen und am Rand nach unten falten. Teigoberfläche mit der restlichen Butter bepinseln. Filo-Pie im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Oregano garniert servieren.

Als Dip dazu: Schnittlauchsauce. Dafür 250 g Naturjoghurt mit 2 EL Crème fraîche verrühren. Mit weißem Pfeffer, Salz und 1–2 TL Zitronensaft abschmecken. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, unterheben. Die Sauce nach Belieben noch mit fein gehackten Cornichons und hart gekochtem Ei verfeinern.

Smoken ohne Smoker: Auch herkömmliche Kugel- oder Gasgrills lassen sich zum Smoken verwenden, wenn man sie mit einem Smoker-Einsatz bzw. einer speziellen Räuberbox nachrüstet. Aber auch ganz ohne dieses technische Equipment kann man z. B. Fleisch einen Rauch- bzw. BBQ-Geschmack verleihen. Das klappt mithilfe von „Liquid Smoke", also flüssigem Rauch in Flaschen. Der liefert intensives Räucheraroma (daher sehr sparsam verwenden, wird schnell zu intensiv). Die einfachste Art, einen Smoker-Effekt zu erzeugen ist es allerdings, Salz und Gewürze (Paprika, Chili) durch geräucherte Varianten zu ersetzen.

Yufka-Schnitten mit Feta, Rucola und Orange

Bild auf Seite 24

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Rucola, 2 Knoblauchzehen
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale und 70 ml Orangensaft
50 ml Olivenöl, 1 EL Honig
400 g Feta, Pfeffer, Chiliflocken, Salz
12 rechteckige Yufka-Teigblätter (ca. 300 g; ersatzweise Strudelteig)
80–90 g flüssige Butter
2 Eigelb, 2–3 EL schwarzer Sesam (oder Schwarzkümmelsamen)

1 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze heizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen. Rucola putzen, waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen. Knoblauch abziehen. Rucola und Knoblauch grob hacken und mit Orangenschale und -saft, Öl und Honig in einem Blitzhacker nicht zu fein pürieren. Feta zerbröseln, untermischen. Füllung mit Pfeffer, Chiliflocken und Salz würzen.

2 Auf einem Blech 1 Teigblatt auslegen. Mit Butter bepinseln, mit 1 Teigblatt belegen. Etwa ein Sechstel der Füllung darauf verteilen. Noch mal 1 Teigblatt mit Butter bestreichen, mit 1 Teigblatt bedecken und auf die Füllung legen. Darauf erneut etwas Füllung geben und noch mal mit einem doppelten, mit Butter bepinselten Teigblatt sowie etwas Füllung belegen. Nun die belegten Teigschichten von der schmalen Seite her auf die Hälfte zusammenklappen. Dann noch mal von der schmalen Seite her auf die Hälfte zusammenklappen. Teigränder gut andrücken. Auf dem 2. Blech mit übrigem Teig, übriger Butter und übriger Füllung auf dieselbe Weise eine weitere Pastete herstellen.

3 Beide Pasteten auf ein Blech mit Backpapier setzen. Eigelbe mit 1–2 EL Wasser verquirlen, Teige damit bestreichen. Sesam aufstreuen. Pasteten im Ofen 15–20 Minuten backen. Etwas abgekühlt in Stücke schneiden und lauwarm oder kalt servieren.

oder orientalischer Note

Curry-Kokos-Suppe mit Ananas-Chicken-Bonbons

Bild auf Seite 25

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

2 EL Sesamsamen, 1 Zwiebel
20 g Ingwer, 1 kleine Möhre
1 Mango, 1 Banane, 2 EL Sesamöl
ca. 2 TL (scharfes) Currypulver
150 ml Weißwein, 300 ml Kokosmilch, 400 ml Gemüsebrühe
200 g Hähnchenbrustfilet (oder Maispoulardenfilet), ½ Baby-Ananas, Salz
Pfeffer, 1 Blatt Strudelteig (ca. 30 g; oder 4 Blätter Frühlingsrollenteig)
1 Eigelb, 80 g Butterschmalz
1 EL Zitronensaft

1 Sesam in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Zwiebel abziehen, Ingwer und Möhre schälen und alles fein würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Banane schälen, in Scheiben schneiden.

2 Sesamöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Möhre darin glasig dünsten. Mango und Banane zufügen, mit 1 TL Curry bestreuen und alles vermengen. Mit Wein ablöschen. 200 ml Kokosmilch und die Brühe angießen und die Suppe zugedeckt ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

3 Fleisch waschen, trocken tupfen, würfeln. Ananas schälen, Fruchtfleisch klein würfeln. Mit dem Fleisch mischen, salzen und pfeffern. Strudelteig in 4 Stücke schneiden, Füllung jeweils am unteren Rand verteilen. Teig um die Füllung herum dünn mit verquirltem Eigelb einstreichen, dann zu Röllchen formen. Teigenden eindrehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen darin in ca. 5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Suppe pürieren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken, in Schalen füllen. Mit übriger Kokosmilch beträufeln. Sesam, Rest Curry überstreuen. Mit den Rollen servieren.

Lauch-Spinat-Pie mit Datteln

Bild auf Seite 26

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 1 Springform (Ø ca. 24 cm), ergibt ca. 8 Stücke

3 Lauchstangen
250 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe, ca. 4 EL Olivenöl
150 g softgetrocknete Datteln (bereits entsteint)
1 TL Raz el Hanout (arabisch-orientalische Gewürzmischung)
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
250 g Filo-Teigblätter
400 g Feta (Schafskäse)
2 EL Sesamsamen

1 Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Spinat abbrausen, verlesen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Lauch und Knoblauch in einer Pfanne in 1 EL Öl unter Rühren in ca. 5 Minuten weich dünsten. Den Spinat dazugeben und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

2 Die Lauch-Spinat-Mischung leicht abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Die Datteln klein würfeln, unter das Gemüse mischen und das Ganze mit Raz el Hanout, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Springform mit etwas Öl auspinseln. Filo-Teigblätter jeweils mit Öl bepinseln und überlappend und über den Rand hängend in die Form legen, das letzte Teigblatt allerdings mittig in die Form legen.

4 Den Feta zerbröseln, in der Form verteilen und mit dem Sesam bestreuen. Die Spinatmischung darauffüllen und gleichmäßig verteilen. Den überhängenden Teig über die Füllung einschlagen. Die Pie im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen

Bild auf Seite 27 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten
Zutaten für ca. 4 Portionen

FÜR DIE TEIGTASCHEN
300 g Rindfleisch (z. B. aus der Schulter), 2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Minzeblättchen
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Paprikapulver, 1 Prise Zimt
1 Msp. gemahlener Piment
1 Msp. gemahlener Kardamom
ca. 30 g Butter
3 Filo-Teigblätter (à ca. 30x40 cm)
ca. 700 ml Rapsöl zum Frittieren
1 EL schwarze Sesamsamen
FÜR DEN DIP
125 g Joghurt, Salz, weißer Pfeffer
1 EL gehackte Minze sowie Minze zum Garnieren, 1 EL Zitronensaft
Pul Biber (oder Chili) zum Bestreuen

1 Fleisch abtupfen, klein würfeln bzw. hacken. Zwiebeln abziehen, fein schneiden. Fleisch in einer Pfanne im Öl ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Minze, Cayennepfeffer, Paprika, Zimt, Piment, Kardamom würzen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen.

2 Inzwischen für den Dip Joghurt mit Salz, Pfeffer, Minze und Zitronensaft verrühren.

3 Butter schmelzen, Teigblätter damit bepinseln. Jedes Blatt in 8 Stücke schneiden. Auf jedes Teigstück mittig einen Streifen von der Füllung (2–3 EL) setzen. Teigseiten rechts und links über die Füllung klappen, dann alles von unten her straff einrollen.

4 Öl auf ca. 170 Grad erhitzen (in einem Topf oder der Fritteuse). Die Röllchen darin portionsweise in ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Sesam bestreuen und anrichten. Den Dip mit etwas Pul Biber bestreuen, mit Minze garnieren, dazureichen.

Elif Oskan

Köchin & Gastronomin

„Der Weg ist genauso wichtig wie das Ziel“, findet Elif Oskan. Für sie sind die Erfahrungen und Erkenntnisse auf dem Weg dahin ebenso prägend. Nach ihrer klassisch französischen Ausbildung und einigen Stationen in Europa zog es die 34-Jährige zurück nach Zürich, wo sie seit 2019 ihr türkisches Restaurant 'Gül' betreibt. Nun folgte ihr erstes Kochbuch ‚Cüisine – Türkische Küche'. Weitere Infos unter: www.guel.ch & www.cüisine.com

Zu Tisch!
In der Türkei kommt ein Teller selten allein: Neben Fleischgerichten wird Gemüse und Brot serviert

WO DEN WURZELN FLÜGEL WACHSEN

In der Schweiz zu Hause, mit dem Herzen auch in Anatolien: Die Küche von **Elif Oskan** vereint Tradition und Moderne, Erinnerung und Innovation. Uns erzählt sie von der Seele und Vielfalt türkischer Cuisine

Sie avancierte innerhalb kürzester Zeit zur bekanntesten Köchin Zürichs: Elif Oskan hat mit ihrem Können, ihrer Leidenschaft und ihrem Charme die Herzen und Gaumen der Menschen im Sturm erobert. "Türkische Avantgarde" wird ihre Küche bezeichnet und wahrlich, das ist sie. Im Geschmack authentisch und echt, eben traditionell anatolisch. In ihrer Raffinesse jedoch gespickt mit allem Know-how, das sich die Zürcherin in ihrer eindrucksvollen Karriere angeeignet hat. Uns nimmt sie mit auf eine kulinarische Reise in ihre Kindheit und stellt klar, dass Yufka mehr ist als nur Dürüm.

Was bedeutet Essen für Sie?

Essen war immer das Hauptereignis des Tages, bei dem man zusammen- und zur Ruhe kam, sich austauschte und Familie sein durfte. Es ist das Soziale am Essen, das mich geprägt hat durch meine Familie und insbesondere meine Mutter. Das schätze ich sehr am Kochen, das Mütterliche, das Umsorgen. Kochen ist immer eine Gemeinschaftsleistung, selbst wenn man alleine in der Küche steht. Denn man kocht ja mit Produkten und jedes Produkt trägt seinen Teil zum Ganzen bei.

Sie haben in ihrem Werdegang viele Stationen durchlebt. Welche haben Sie besonders geprägt?

Ich glaube, Namen spielen dabei keine Rolle. Es gibt prägende Momente und einer war sicher der, in dem ich meinen Partner Markus Stöckle kennenlernen durfte. Denn auch wenn unsere Begegnung durch unsere Liebe geprägt ist, durfte ich von ihm vor allem viel lernen: die Begeisterung und die Faszination am Kochen. Ich habe gelernt, die richtigen Fragen zu stellen, wenn es darum geht, wie verrückt Kochen sein kann, wie facettenreich und grenzenlos.

Die Ausbildung klassisch französisch, das 'Rosi' bayrisch, das 'Gül' türkisch. Wieso doch Heimatküche?

Die Idee mit dem 'Gül' kam sogar vor der des bayrischen. Hätten Sie mich mit 21 gefragt, hätte ich nie gedacht, einmal ein türkisches Restaurant zu eröffnen. Heute fühlt es sich an wie das natürlichste, das ich hätte machen können. Ich hatte keinen Businessplan, habe auf mein Herz gehört. Das würde ich jedem empfehlen. Es muss nicht immer die eigene Heimat sein, aber Essen ist so sozial-kulturell geprägt. Alles hat seine Wurzeln. Und in der Auseinandersetzung mit seiner Herkunft lernt man sich noch einmal besser kennen.

Türkische Küche, das ist bei uns meist nur Dürüm. Erzählen Sie uns von der Welt des Yufkateiges?

Den einen Teig gibt es nicht, jede Region hat seinen eigenen und selbst die Nachbarin einen Kilometer entfernt, bereitet ihn anders zu. Yufkateig kann man nicht definieren, denn die Region formt das Produkt. Für mich besteht Yufkateig aus Wasser, Mehl, wenig Salz und ganz wenig Hefe. Ich setze einen Vorteig an, aber das ist nicht zwingend. Meine Mutter, die aus dem Südosten der Türkei stammt, macht das auch so. Dann wird der Teig so hauchdünn ausgewalgt, dass die Sonne durchscheinen kann. Danach wird er auf einem Sac, einem speziellen Herd, gebacken. Das ist Yufka für mich.

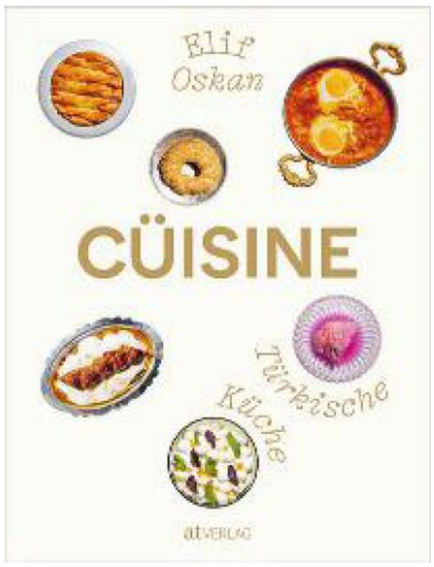
Wurde das schon immer so gemacht?

Um diesen Teig zu verstehen, muss man sich klarmachen, woher er stammt. Die Türkei, das ist zu 95 Prozent Landwirtschaft, auch heute noch. Da muss man intelligent sein, nachhaltig. Dort bäckt man Yufkas in der Gemeinschaft und schichtet sie zu einem großen Stapel, bringt sie danach in die Speisekammern und dann werden sie entweder trocken konsumiert oder wieder rehydriert. Dabei wird der getrocknete Teig mit kaltem Wasser befeuchtet in ein Tuch geschlagen, bis das Wasser vollständig eingezogen ist. Und schon ist der Teig wieder frisch – es ist wie Magie.

Und was lässt sich aus dem Yufka alles zaubern?

Die trockene Version sorgt z. B. in Linsenköfte als Bindung, quasi wie türkische Semmelbrösel. Mein Vater bereitet sich jeden Abend ein Glas heiße Milch mit Honig zu, bröselt Yufka hinein und isst das so. In der feuchten Variante kann man ihn in Form von Su Böreği, also Wasserbörek, zubereiten, als verschiedenste Arten von Teigtaschen oder einfach in einer Pfanne mit etwas Butter ausgebacken als Brotbeilage. Yufka ist unendlich vielseitig. Und doch nur ein kleiner Teil der reichen anatolischen Küche.

Interview: Katrin Hummel



Preisverdächtig

Mit ihrem Kochbuch „Cüisine – Türkische Küche“ (42 €, AT Verlag) belegt Elif Oskan beim Deutschen Kochbuchpreis 2023 Platz 1 in der Kategorie „Orient“

Fotos: Gül Restoran; Pascal Grob/AT Verlag (3)

Die unwiderstehlichen Gebäcke, darunter das weltbekannte Baklava, begeistern Feinschmecker rund um den Globus

AROMEN AUS 1001 NACHT

Bereit für eine süße Reise durch den Orient? Hier kommen fünf besondere Leckerbissen, die die exotischen Nuancen dieser faszinierenden Region wunderbar einfangen – überzeugen Sie sich selbst!

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost

ZUM KNABBERN

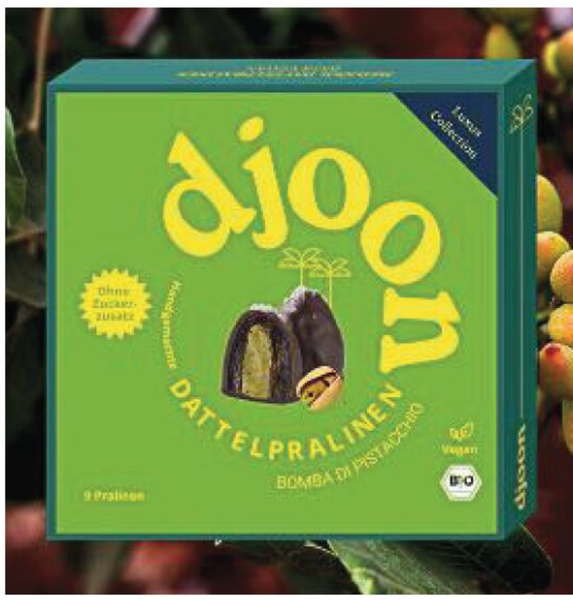
Fair Snacken geht jetzt ganz leicht mit diesen gesalzenen Mandelkernen, die ohne Öl und noch von Hand geröstet werden.
Das gefällt mir: Die Nüsse gelangen direkt von den Anbaugebieten in die Freiburger Produktionsstätte und erfüllen entlang der Lieferkette alle Fairtrade- und Bio-Standards.
Infos: 145 g um 8 Euro, von und über www.fairfood.bio

ZUM SÜSSEN

Mit seinem fein-würzigen Aroma ist diese Spezialität aus Akazienhonig und Zimt ein absoluter Allrounder in jeder Gourmetküche.
Das gefällt mir: Hinter den Produkten steht ein traditionsreiches Familienunternehmen in 14. Generation mit Sitz an der Mosel.
Infos: 250 g um 9,50 Euro, von und über www.wajos.de

ZUM VERNASCHEN

Für diese Pralinen werden saftige Medjool Datteln mit cremiger Pistaziencreme gefüllt, in dunkle Schokolade getaucht und mit einer Prise Meersalz veredelt.
Das gefällt mir: Die Gründer Martin, Caro und Leon aus München setzen auf natürliche Zutaten in Bio-Qualität.
Infos: 100 g um 14 Euro, von und über www.djoon.de



ZUM TEILEN

Diese Geschenkbox begeistert mit 53 edlen Delikatessen in 12 verschiedenen Sorten, die in Handarbeit in der Frankfurter Manufaktur gebacken werden.
Das gefällt mir: Die Baklava haben eine angenehme Süße und schmecken schön nussig.
Infos: 1 Kg um 47 Euro, von und über www.patisserie-delarabie.de

ZUM VERFEINERN

Die Extrakte aus Orange, Kardamom, Zimt und Vanille veredeln Getränke, Süßspeisen sowie herzhafte Gerichte im Handumdrehen und entspannen dabei auch noch Körper und Geist.
Das gefällt mir: Das Bio-Kräuterspray ist alkoholfrei, vegan und lebensmittelzertifiziert.
Infos: 30 ml um 27 Euro, von und über www.yougreen.de

Fotos: PR (5); privat; StockFood/Are Media

DAS SCHMECKT in Ihrem Markt

Wirsing-Rouladen gefüllt mit Speck, Hähnchen und Apfel

Babyspinat mit gebratenen Calamaretti und Sesam-Knoblauch-Chili-Sauce

Skreifilet mit Lardo auf Fenchelkraut

Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch

Ihren EDEKA-Markt

Bananen-Pekannuss-Brot

Foto: Shutterstock

Ab 10. Januar exklusiv bei EDEKA

Karamellisierte Schalotten-Tarte-Tatin

Süß trifft salzig: Der französische Klassiker mit Blätterteig schmeckt auch herzhaft interpretiert ganz wunderbar. Bon appétit!

REZEPT AUF SEITE 52

ZARTBLÄTTRIGE GAUMENFREUDEN

Ob selbst gemacht oder selbst gekauft, ob anspruchsvolle Kreationen oder unkomplizierte, aber raffinierte Snacks: Blätterteig begeistert immer und offenbart hier seine unzähligen Schichten und Facetten

Jakobsmuscheln, mit Blätterteig überbacken

Die edlen Meeresfrüchte in Sahne-Möhren-Sauce garen im Ofen unter der Teighaube. Raffiniert: Die Muschelschalen dienen dabei als Backform.

REZEPT AUF SEITE 52

Fotos: StockFood (2)/Losangela, Olive

Hasenrücken im Teigpäckchen

Gleich dreimal wird das zarte Wildfleisch ummantelt: mit frischen Kräutern, dünnen Speckscheiben und feinblättrigem Teig. Wow!

REZEPT AUF SEITE 52

HERRLICH, WIE DAS DUFTET!

Pilzbrühe im Glas mit Teighaube

Der Blätterteig fungiert beim Backen als Deckel und später beim Essen als Beilage zur kräftigen Essenz.

REZEPT AUF SEITE 53

Fotos: StockFood (2)/Wolfgang Schardt, Peter Raider

Spinat-Brät-Strudel

Wir verpassen der Bratwurst einen neuen Look: Zusammen mit Champignons, Zwiebeln und Baby-Spinat macht die Komposition à la Wellington ordentlich Eindruck.

REZEPT AUF SEITE 53

Fotos: StockFood (2)/Olive, Bernhard Winkelmann

GRANDIOSE MEISTERWERKE

Vol-au-vent mit Huhn, Pilzen und Béchamel

Ob Königinpastete in Deutschland, Pastetli in der Schweiz oder das französische Original: Wir lieben das luftige Blätterteig-Gebäck mit sahnigem Ragout!

REZEPT AUF SEITE 53

Pikanter Kuchen mit Möhren und Kürbiskernen

Die unschlagbare Kombi aus Karotten und Ingwer bäckt zwischen zwei Teigschichten gar. Köstlich!

REZEPT AUF SEITE 54

PERFEKT ZUM TEILEN

Huhn-Gemüse-Pastetchen mit Erdnuss-Dip

Die luftigen Körbchen werden mit gebratenem Hähnchen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Feta gefüllt. Gerne zum Aperitif servieren.

REZEPT AUF SEITE 54

Fotos: StockFood (2)/Patricia Miceli, Wolfgang Kowall

BESONDERE EYECATCHER

Seelachs-Päckchen mit Chicorée-Sauce

Trotz seines Namens zählt der Fisch zur Familie der Dorsche. Sein Filet ist fest und aromatisch – herber Wintersalat und fruchtige Orange passen exzellent dazu.

REZEPT AUF SEITE 55

Fotos: StockFood (2)/Stile Italia Edizioni, Terry Benson

Englischer Beef and Ale Pie

Soulfood aus Great Britain: Fleisch und Gemüse schmoren über zwei Stunden in einer Biersauce. Zur Krönung wird eine Blätterteig-Haube aufgesetzt. We are very amused!

REZEPT AUF SEITE 55

Blätterteig-Tartes mit Schmand und Koriander

Farbenfroh und geschmackvoll zieren roter Kohl, gelbe sowie orange Spitzpaprika die Blitz-Pizzen.

REZEPT AUF SEITE 56

SO EINFACH, SO GUT!

Überbackenes Kartoffel-Curry

Die Geheimzutat ist Garam Masala, eine traditionell indische Gewürzmischung. Mit Aromen wie Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel und Koriander schenkt sie Curry-Gerichten den perfekten Schliff.

REZEPT AUF SEITE 56

Fotos: StockFood (2)/PhotoCuisine, Good Food

Knusperstangen mit Kernen

Die Sticks mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen sorgen für genüsslichen Knabberspaß.

REZEPT AUF SEITE 56

Gefüllte Blätterteigtaschen

Die Minis sind echte Schätze aus der Levante-Küche und verzaubern mit einem Herz aus Rinderhack, Möhren, Erbsen, Rosinen und Pinienkernen.

REZEPT AUF SEITE 57

Fotos: StockFood (2)/Julia Hoersch, Jan Wischnewski; StockFood Studios/Ulrike Holsten

KNUSPRIGE SCHÄTZE

Perlzwiebel-Pilz-Tarte

Zum Belag gesellen sich edler Büffel-Mozzarella und köstliche Artischocken. Ein Fest für Veggies!

REZEPT AUF SEITE 57

„Haubenküche“ daheim: kochen und

Blätterteig-produkte

Die gibt es in Packungen mit unterschiedlichem Gewicht. Der frische Teig, den man in der Supermarkt-Kühltheke findet, ist meist rechteckig und praktischerweise auf Backpapier schon fertig ausgerollt. TK-Platten lassen sich, aufgetaut an- oder aufeinandergelegt, rund oder rechteckig ausrollen. Enthält das gekaufte Paket mehr Teig, als Sie fürs Rezept brauchen? Machen Sie Knabbergebäck daraus: Beliebige Formen ausstechen und mit Reibekäse, Kräutern, Salz bzw. Saaten bestreuen und backen. Wie Sie Blätterteig selber herstellen können, siehe auf Seite 57.

Passende Weine finden Sie auf S. 78/79

Karamellisierte Schalotten-Tarte-Tatin

Bild auf Seite 38

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 1 Tarte-Form (Ø ca. 24 cm), ergibt ca. 4 Portionen

6–7 Schalotten
40 g Butter, ca. 30 g Zucker
Salz, Pfeffer
4–5 Stiele Thymian
ca. 250 g Blätterteig (Kühlregal; TK-Ware vorher auftauen lassen)

1 Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in schmale Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenspalten darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und die Schalotten leicht karamellisieren.

2 Die Schalotten samt dem Karamell in die Tarte-Form füllen. Etwas abgekühlt nach Belieben die Schalottenspalten dekorativ in der Form anordnen (z. B. kreisförmig). Schalotten leicht salzen, pfeffern und 2–3 Thymianzweige darauflegen.

3 Blätterteig ausbreiten, evtl. auf Formgröße rund ausrollen und auf die Schalotten legen. Teigrand leicht nach unten andrücken.

4 Die Tarte im heißen Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig (der Karamell ist sehr heiß und evtl. noch leicht flüssig!) aus der Form stürzen. Zum Servieren mit dem übrigen Thymian garnieren.

Tipp: Tarte Tatin, der süße Klassiker mit Äpfeln, wurde hier in einer pikanten Version mit Schalotten umgesetzt. Fein schmecken stattdessen auch Fenchelspalten oder dünne Tomatenscheiben. Aber auch Äpfel (wie im Original) und Birnen lassen sich herzhaft genießen als „down-under“ gebackener Belag. Dafür das dünn geschnittene Obst salzen, pfeffern und mit Käse und gehackten Nüssen aufpeppen.

Jakobsmuscheln, mit Blätterteig überbacken

Bild auf Seite 39

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Stück

1 Schalotte, ½ Knoblauchzehe
1 Stück Möhre (40 g)
4 Jakobsmuscheln mit Schalen (ohne Corail, den orangeroten Rogen)
1 TL Butter, Salz, weißer Pfeffer
½ TL getrockneter Thymian
1 Msp. Mehl, 2 EL Schlagsahne
60 ml Brühe, geriebene Muskatnuss
1 TL Zitronensaft
180 g Blätterteig (Kühlregal; TK-Ware vorher auftauen), 1 Ei

1 Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Möhre schälen und in feine Julienne-Streifen schneiden.

2 Muscheln aus den Schalen lösen, abbrausen und trocken tupfen. Auch die Muschelschalen säubern, trocken tupfen. Schalen auf ein Blech setzen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Muschelfleisch darin beidseitig kurz anbraten, leicht salzen und pfeffern. Dann zurück in die Muschelschalen setzen.

4 Schalotte, Knoblauch und Möhre in der Bratbutter in der Pfanne andünsten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben. Unter Rühren Sahne und Brühe angießen, alles zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat und Zitronensaft abschmecken und zu den Muscheln geben.

5 Blätterteig ausbreiten, in 4 Stücke teilen. Je 1 Teigstück über eine gefüllte Muschel legen. Teig am Rand der Muschelschalen andrücken und rundum abschneiden.

6 Teigoberfläche muschelartig einritzen und mit verquirltem Ei bepinseln. Die Muscheln samt Blätterteig im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Hasenrücken im Teigpäckchen

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen (8 Stück)

400 g Hasenrücken (küchenfertig ausgelöst; evtl. vorbestellen), 2 EL Öl
3 Stiele Petersilie, 2 Stiele Thymian
Salz, Pfeffer, 1 TL Wildgewürz
8 dünne Scheiben Bauchspeck
etwas Mehl zum Arbeiten
400 g Blätterteig (Kühlregal; TK-Ware vorher auftauen), 1 Eigelb
evtl. Kümmelsamen zum Bestreuen

1 Fleisch abbrausen, trocken tupfen, falls noch nötig, Fett und Sehnen entfernen. Fleisch in 8 gleich große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch rundum kräftig anbraten. Herausheben, abkühlen lassen. Petersilie und Thymian fein hacken. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz rundum einreiben. Dann in den Kräutern wenden und jeweils mit 1 Scheibe Speck umwickeln.

2 Auf bemehlter Fläche Blätterteig etwas größer ausrollen und in 8 Stücke schneiden. Je 1 umwickeltes Fleisch in eine Blätterteigportion einhüllen. Teighüllen nach Belieben mit dem übrigen Teig verzieren (Streifen etc. daraus schneiden, auf die Päckchen setzen).

3 Die Pasteten etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Pasteten darauflegen. Eigelb mit 1–2 EL Wasser verrühren, den Teig damit bepinseln. Teig evtl. mit Kümmel bestreuen und die Päckchen im Ofen 10–15 Minuten backen.

Dazu passt: Zum Beträufeln der aufgeschnittenen Pastetchen kann man (alten) Balsamico servieren. Oder Sie reichen Teriyaki-Sauce dazu. Auch Honig mit Walnusskernen und ein nicht zu süßer Birnensirup passen hervorragend dazu.

backen mit buttrigem Blätterteig

Pilzbrühe im Glas mit Teighaube

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 4 ofenfeste Einmachgläser (à ca. 300 ml)

10 g getrocknete Steinpilze
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
200 g gemischte Pilze (je nach Saison z. B. Champignons, Seitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge), 1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, 50 ml trockener Weißwein, 400 ml Gemüsefond
2 Stiele Thymian (grob gehackt)
ca. 20 g Trüffel (oder aus dem Glas)
125 g Blätterteig (Kühlregal; TK-Ware vorher aufgetaut), 1 Eigelb

1 Trockenpilze 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Frische Pilze säubern, trocken abreiben, je nach Größe ganz lassen, halbieren oder klein schneiden.

2 Öl in einem Topf erhitzen, frische Pilze, Zwiebel und Knoblauch darin bei starker Hitze anbraten und leicht bräunen. Pilze salzen, pfeffern. Eingeweichte Pilze durch ein Sieb abgießen, das Einweichwasser auffangen. Abgetropfte Pilze hacken.

3 Die gebratenen Pilze mit Wein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Steinpilz-Einweichflüssigkeit und den Gemüsefond angießen. Die gehackten eingeweichten Pilze und den Thymian ergänzen und alles noch etwa 5 Minuten köcheln lassen.

4 Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit den Trüffelscheibchen in die Gläser verteilen. Glasränder leicht befeuchten. Blätterteig ausbreiten. 4 Kreise im Durchmesser der Gläser daraus ausstechen. Auf die Gläser setzen, Rand leicht andrücken. Teigoberfläche mit verquirltem Eigelb bepinseln. Suppen samt Teighauben im heißen Ofen ca. 10 Minuten (über-)backen.

Spinat-Brät-Strudel

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

1 Scheibe Weißbrot vom Vortag
100 ml Milch, 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen, 4 Champignons
400 g Baby-Spinat, 1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 400 g Bratwurstbrät
1 EL scharfer Senf, 2 Eier
evtl. Semmelbrösel, Cayennepfeffer
2 Rollen Blätterteig (à ca 250 g; Kühlregal), 3–4 EL Pistazienkerne

1 Brot in der Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Pilze putzen, fein würfeln. Spinat verlesen, waschen. Tropfnass erhitzen, bis er zusammenfällt. Dann in einem Sieb gut ausdrücken.

2 Zwiebel in einer Pfanne in Öl glasig dünsten. Knoblauch zufügen, ca. 1 Minute mitbraten. Pilze ca. 5 Minuten mitgaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mischung leicht salzen, pfeffern und kurz abkühlen lassen.

3 In einer Schüssel Wurstbrät, ausgedrücktes Brot, Zwiebel-Mix, Senf und 1 Ei zu einer formbaren Masse vermengen. Bei Bedarf noch Semmelbrösel zugeben. Füllung mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer abschmecken.

4 Ein Blech mit Backpapier belegen. Eine Teigplatte darauf ausbreiten. Hälfte der Brätmischung mittig als Streifen daraufgeben, dabei ringsum mindestens 2 cm Rand frei lassen. Brät mit Pistazien bestreuen. Spinat darauf verteilen, mit übriger Wurstmasse bedecken. Teigrand mit Wasser bestreichen, die zweite Teigplatte auf die Füllung legen, etwas andrücken. Rand gut andrücken, evtl. umklappen oder überstehenden Teig abschneiden. Oberfläche gitterartig einschneiden, Strudel ca. 30 Minuten kalt stellen.

5 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Übriges Ei verquirlen, Teig damit bestreichen. Strudel im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen und etwas abgekühlt in Stücke schneiden.

Vol-au-vent mit Huhn, Pilzen und Béchamel

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

400 g Blätterteig (aus dem Kühlregal; TK-Ware vorher auftauen lassen. Ein Grundrezept, wie Sie Blätterteig selber herstellen können, finden Sie auf Seite 57)
1 Eigelb, 4 EL Milch, 1 Schalotte
250 g Hähnchenbrustfilet
220 g frische Pilze (je nach Saison z. B. Champignons, Steinpilze, Morcheln oder auch Pfifferlinge)
½ Lauchstange
4 EL Butter, 1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl
250 ml dunkler Geflügelfond
80 g Schlagsahne
frisch geriebene Muskatnuss
evtl. ca. 25 g frische Trüffel (fein gewürfelt; ersatzweise ein gutes Trüffelprodukt aus dem Glas)
1 EL Petersilienblättchen (gehackt)

1 Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und 5–6 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig 40–46 Kreise (à Ø ca. 8 cm) ausstechen (mit einem Plätzchenausstecher oder mithilfe eines Glases). 10–12 Teigkreise als Böden auf ein Blech mit Backpapier setzen. Jeden Teigkreis mit einer Gabel 3- bis 4-mal einstechen.

2 Aus den übrigen Teigkreisen die Mitte ausstechen, sodass ca. 2 cm breite Teigringe entstehen. Nun auf jeden Boden 3 Teigringe auflegen, dabei den Teig darunter mit etwas Wasser befeuchten. Eigelb und Milch verquirlen, die obersten Ringe damit bestreichen. Pastetchen in 10–15 Minuten hellbraun backen (ausgestochene „Ring-Kreise" mitbacken, anderweitig verwenden). Alles auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Bitte umblättern

Klassisch-traditionell oder mit einem

Was ist ein „Ale“?

Für den Beef Pie (Rezept siehe ganz rechts) braucht man 500 ml „Ale“. Dieser englische Begriff wird normalerweise synonym für „Bier“ verwendet. So bekommt, wer im Pub ein „Ale“ ordert, meist ein (obergäriges) Bier. Ginger Ale (das berühmte Ingwergetränk) enthält allerdings keinen Alkohol, auch wenn der Softdrink das „Ale“ im Namen führt. Übrigens: Wer in England ein „Beer“ bestellt, kann ein „Ale“ bekommen, aber eben auch ein „Lager“ – und dieses Bier ist mit untergäriger Hefe produziert.

3 Für das Ragout die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Hähnchenfleisch abbrausen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Pilze putzen (Champignons und Steinpilze in dünne Scheiben schneiden, Morcheln längs halbieren, Pfifferlinge je nach Größe in Stücke schneiden). Lauch putzen, gründlich waschen und in schmale Ringe schneiden.

4 In einer Pfanne 1 EL Butter und das Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten. Schalotte und Lauch zufügen, kurz mitgaren. Den Mix mit Salz und Pfeffer würzen, herausheben und beiseitestellen. Nun 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze unter Wenden darin ca. 5 Minuten braten. Pilze salzen und beiseitestellen.

5 Die übrige Butter (2 EL) in einem Topf erhitzen. Das Mehl hineinstreuen und unter Rühren mit einem Schneebesen in ca. 3 Minuten hell anschwitzen. Unter Rühren den Fond dazugießen und die Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei stetig rühren, damit nichts ansetzt. Sahne dazugießen, noch kurz köcheln lassen und die Béchamel-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6 Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen, Die Blätterteigpastetchen darin noch mal 4–5 Minuten erhitzen. Hähnchen-Mix und Pilze in der Pfanne noch mal heiß werden lassen. Die Pastetchen aus dem Ofen holen, noch heiß damit füllen und auf Tellern anrichten. Pasteten nach Belieben mit fein gehackten Trüffelwürfeln be- bzw. umstreuen.

7 Auch die Béchamel-Sauce unter Rühren noch mal kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entweder das Ragout in den Pastetchen mit etwas Sauce übergießen oder die Sauce getrennt dazuservieren. Die Blätterteigpastetchen mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Tipp: „Vol-au-vent“, so nennt man in Frankreich diese luftig-buttrig-blättrigen Pastetchen. Übersetzt heißt das soviel wie „fliegt im Wind“. Diese zarten Teig-„Gefäße“ sind nicht nur die klassische Hülle für Fleisch-Ragouts mit Béchamel-Sauce und für besonders edle Varianten mit Krebsfleisch oder sogar Hummer. Auch für Gemüse-Liebhaber bieten sich raffinierte Füllungen an: Probieren Sie es mal mit einer tomatigen Soja-Bolognese, mit Curry-Linsen, einem Erbsen-Grünspargel-Mix oder einfach nur mit einem frischen Salat.

Pikanter Kuchen mit Möhren und Kürbiskernen

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 1 Tarte-Form (36 x 13 cm), ergibt 4–8 Stücke

500 g Möhren, 1 Stück Ingwer (3 cm)
2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl
100 ml Marsala semisecco (halbtrockener Dessertwein, ersatzweise ein trockener Sherry), Salz, Pfeffer
1–2 TL getrockneter Thymian
Chilipulver, 1 Prise Zucker, 1 EL Butter
1 Rolle Blätterteig (ca. 280 g, aus dem Kühlregal), 1 Ei, 3 EL Milch
4 EL Kürbiskerne, 2 EL Sesamsamen (gern weiße und schwarze)

1 Möhren abbrausen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Möhren darin ca. 3 Minuten andünsten. Mit Marsala ablöschen, Knoblauch sowie Ingwer zufügen. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten garen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Chili, Zucker würzen.

2 Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 Grad) heizen. Backform buttern. Teig evtl. etwas breiter ausrollen, dann längs halbieren. Form mit einer Teighälfte auskleiden, einen Rand hochziehen. Teigboden (mit Gabel) mehrmals einstechen.

3 Möhrenmischung auf dem Teig verteilen. Die zweite Teighälfte darauflegen und die Ränder gut aneinanderdrücken. Die Blätterteigpastete im Ofen ca. 25 Minuten backen.

4 Ei und Milch verquirlen. Pastete kurz aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche mit der Eiermilch einpinseln. Die Kürbiskerne in einem Schälchen mit dem übrigen Öl (1 EL) mischen, darüberstreuen. Auch den Sesam überstreuen und die Pastete im heißen Ofen in 5–6 Minuten fertig backen. Zum Servieren etwas abkühlen lassen, portionieren.

Huhn-Gemüse-Pastetchen mit Erdnuss-Dip

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 8 Stück

1 Rolle Blätterteig (ca. 280 g, aus dem Kühlregal), 70–80 g Schlagsahne, ½ kleine Aubergine, Salz
1 Hähnchenbrustfilet (ca. 130 g)
1 Lauchzwiebel, 75 g Feta
2 EL Rapsöl, Pfeffer
100 g Erdnussmus (bzw. ungesüßte Erdnussbutter), Cayennepfeffer

1 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Für die Pasteten den Blätterteig, falls noch nötig, auf 3–4 mm ausrollen. 16 Kreise (à Ø ca. 7 cm) ausstechen. Aus 8 Kreisen mittig ein Loch (Ø ca. 4 cm) ausstechen, sodass Teigringe entstehen. Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, den Rand mit Wasser bestreichen und je 1 Ring auf 1 Kreis setzen und leicht andrücken. Die Blätterteigpastetchen mit 2–3 EL Sahne bepinseln und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

2 Für die Füllung die Aubergine waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Aubergine mit Salz bestreuen und 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Dann trocken tupfen und klein würfeln. Inzwischen Fleisch abbrausen, trocken tupfen, würfeln. Die Lauchzwiebel putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Den Feta zerbröckeln.

3 Öl in einer Pfanne erhitzen, Auberginen- und Fleischwürfel darin rundum (evtl. portionsweise) goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Lauchzwiebelringe zugeben, mitbraten. Aus der Pfanne nehmen, den Feta unterheben und die Pasteten damit füllen.

4 Die Erdnusscreme leicht erwärmen, mit der restlichen Sahne (ca. 50 g) glatt rühren. Erdnuss-Dip mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zu den Pasteten servieren.

innovativen Touch, aber immer fein!

Seelachs-Päckchen mit Chicorée-Sauce

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE PASTETEN
600 g Seelachsfilet (küchenfertig)
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft, 1 Bio-Orange
350 g Chicorée (siehe auch den Tipp unter dem Rezept)
4 EL Butter, 1 Schuss Weißwein
270 g Blätterteig (rechteckig, aus dem Kühlregal; TK-Ware rechtzeitig vorher auftauen lassen)
2 EL Schlagsahne
FÜR DIE SAUCE
1 Schalotte
2 Stauden Chicorée, 2 EL Butter
60 ml trockener Weißwein
2 cl Wermut
150 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

1 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Pasteten das Fischfilet abbrausen, trocken tupfen und in 4 nach Möglichkeit gleich große Tranchen schneiden. Fischstücke mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

2 Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Dann die Orange halbieren. 2–4 dünne Scheiben von der Orange abschneiden und 2 EL Saft auspressen (die restliche Orange anderweitig verwenden).

3 Chicorée putzen, waschen und trocken schütteln. Chicorée-Blätter von groben Blattrippen befreien und klein schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen. 2 EL flüssige Butter zum Bepinseln abnehmen, beiseitestellen. Den Chicorée in der verbliebenen Butter in der Pfanne 3–5 Minuten andünsten. Dann mit Wein und Orangensaft ablöschen und beides weitgehend verkochen.

4 Die Chicorée-Mischung mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb würzen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

5 Den Blätterteig entrollen bzw. ausbreiten und in 4 längliche Rechtecke (etwa doppelt so groß wie die Fischtranchen) schneiden. Die Teigstücke mit der flüssigen Butter bepinseln. Die Hälfte der Chicorée-Mischung jeweils auf der unteren Hälfte der Teigstücke verteilen und je 1 Stück Seelachs daraufsetzen. Mit der übrigen Chicorée-Mischung bedecken und jeweils die zweite Teighälfte darüberschlagen. Teigränder gut andrücken.

6 Eventuelle Teigreste in schmale Streifen schneiden. Die Oberfläche der Päckchen mit Sahne bepinseln und nach Belieben am Rand mit den Teigstreifen verzieren. Die Orangenscheiben evtl. halbieren und jeweils mittig auf jedes Päckchen legen.

7 Die Päckchen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

8 Inzwischen für die Sauce die Schalotte abziehen und würfeln. Chicorée waschen, putzen und trocken schütteln. 4 kleinere Chicorée-Blätter zum Garnieren beiseitelegen und die übrigen Blätter grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Gehackten Chicorée dazugeben, 4–5 Minuten mit andünsten, dann mit Wein und Wermut ablöschen. Die Sahne angießen, kurz einköcheln lassen und dann die Gemüsemischung fein pürieren. Die Chicorée-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

9 Auf vorgewärmte Teller jeweils etwas Sauce verteilen. Die Fischpasteten darauf anrichten und jeweils mit 1 Blatt Chicorée garnieren. Servieren.

Tipp: Eine mittelgroße Staude Chicorée wiegt um die 120 Gramm, Sie brauchen für dieses Gericht also etwa fünf Stauden. Seine enthaltenen Bitterstoffe machen den Chicorée so gesund, sind aber auch meist der Grund, warum er oft verschmäht wird. Die Stauden wachsen im Dunkeln heran, ihre bleiche Blattfärbung signalisiert die Lichtempfindlichkeit des Gemüses. Lässt man Chicorée zu lange unter Lichteinfluss liegen, dann wird er zunehmend grün – und auch seine Bitterkeit intensiviert sich. Daher immer darauf achten, dass Sie die Stauden dunkel und kühl lagern.

Englischer Beef and Ale Pie

Bild auf Seite 47

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus Zubereitungs-/Garzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

800 g Rindfleisch (aus der Schulter)
2 Möhren, 200 g Knollensellerie
200 g Kartoffeln (mehligkochend)
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl
500 ml Ale (englisches Bier, siehe auch die Info links am Seitenrand)
500 ml Rinderbrühe
ca. 1 EL Senf (mittelscharf)
1 Eigelb, 2 EL Milch
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g, aus dem Kühlregal)

1 Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln. Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen. Möhren in Scheiben schneiden, Sellerie und Kartoffeln würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln.

2 In einem Topf das Öl erhitzen, Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben. Alles Gemüse zugeben, kurz mitbraten. Ale und Brühe angießen, Fleisch unter gelegentlichem Rühren in ca. 2 Stunden gar köcheln. Mit Senf abschmecken, bei Bedarf noch Brühe oder Wasser nachgießen. Abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Eintopf in eine (ovale) ofenfeste Form füllen. Eigelb mit Milch verrühren, den Rand der Form damit bepinseln.

4 Den Blätterteig ausbreiten und auf Formgröße zuschneiden. Aus der Teigmitte ein kleines Loch als „Kamin" ausstechen. Den Teig auf die Form legen, am Rand gut andrücken und mit dem Eigelb-Mix bepinseln. Aus den Teigresten Motive formen bzw. ausstechen (z. B. Blätter). Auf den Teig legen, ebenfalls bepinseln. Pie im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Kreativ belegt und gefüllt, so vielfältig

Schwarzkümmel

Die kleinen Samenkörnchen des Schwarzkümmels sehen schwarzem Sesam zum Verwechseln ähnlich. Das deutlichste Unterscheidungsmerkmal: Sesamkörner sind rundlich-tropfenförmig, Schwarzkümmel (Nigella sativa) dagegen eher kantig und dreieckig. Aufgrund ihrer optischen Ähnlichkeit werden beide in Rezepten gern gegeneinander ausgetauscht, allerdings gibt es doch geschmackliche Unterschiede: Sesam schmeckt nussig-mild, während Schwarzkümmel würzige Pfeffernoten aufweist.

Blätterteig-Tartes mit Schmand und Koriander

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 8 Stück

150 g Rotkohl, Salz
2 Spitzpaprikaschoten (gelb und orangefarben oder rot)
1 Handvoll Koriandergrün
200 g Schmand
1 Eigelb, Pfeffer
1 Pck. rechteckiger Blätterteig (ca. 280 g, aus dem Kühlregal)
1–2 EL Olivenöl

1 Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, putzen und fein hobeln. Rotkohlstreifen mit Salz bestreuen, gut durchkneten und ziehen lassen.

2 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

3 Inzwischen die Paprika waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und die Schoten aushöhlen (bzw. die Kerne samt der weißen Häutchen entfernen). Die Paprika in feine Ringe schneiden. Korianderblätter abzupfen.

4 Schmand mit dem Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig ausbreiten bzw. entrollen und in 8 längliche Stücke schneiden. Mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen und dünn mit etwas Schmand bestreichen, dabei rundum einen kleinen Rand frei lassen.

5 Den Kohl gut ausdrücken. Rotkohlstreifen, Paprika und gehackten Koriander auf den Tartes verteilen. Übrigen Schmand darüber verteilen, mit etwas Öl beträufeln. Die Blätterteig-Tartes im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben warm oder abgekühlt servieren.

Tipp: Eine schöne Kombi für den Belag ist auch Spitzkohl mit Thymian und Tomaten.

Überbackenes Kartoffel-Curry

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
4 kleine ofenfeste Formen (Ø ca. 15 cm)

800 g Kartoffeln, Salz
200 g Erbsen (TK), 2 EL Butter und Butter für die Formen
2 EL Mehl, 300 ml Gemüsebrühe
80 ml trockener Weißwein
100 g Crème fraîche
Pfeffer, 2–3 TL Currypulver
1 TL Garam Masala (indische Würzmischung), 2 EL gehackte Petersilie
1 Pck. Blätterteig (ca. 300 g, Kühlregal), 2–3 EL Milch zum Bestreichen

1 Kartoffeln schälen, waschen, ca. 1 cm groß würfeln und in Salzwasser 10 Minuten vorgaren. Dann abgießen, beiseitestellen. Erbsen in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Kartoffeln und Erbsen darin anbraten.

2 Mit Mehl bestäuben und dieses kurz mit anrösten. Unter Rühren nach und nach Brühe und Wein zugießen und alles 5–10 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Crème fraîche einrühren, Gemüse mit Salz, Pfeffer, Currypulver, Garam Masala würzen. Petersilie unterheben, alles noch etwas einköcheln lassen und abschmecken.

3 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Formen mit Butter ausstreichen und die Curry-Kartoffel-Mischung darin verteilen. Blätterteig ausbreiten, evtl. etwas dünner ausrollen. Aus dem Teig 4 Kreise (etwas größer als die Formen) ausstechen.

4 Den Rand der Formen mit Wasser befeuchten. Blätterteig auflegen und am Rand gut andrücken (z. B. mit den Zinken einer Gabel). Mit einem Messer mittig jeweils 3 parallele Schlitze anbringen. Teigoberfläche mit Milch bestreichen und die Pies im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Knusperstangen mit Kernen

Bild auf Seite 50 links unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

1 Pck. rechteckiger Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal, TK-Ware vorher auftauen lassen)
1 Ei (Größe M)
3 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
3 EL Leinsamen
2 EL schwarze Sesamsamen (oder ersatzweise Schwarzkümmelsamen)
2 EL weiße Sesamsamen
Salz (nach Belieben etwas gröberes Meersalz verwenden)
evtl. etwas Butter zum Servieren

1 Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Den Blätterteig entrollen bzw. auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Den Teig mit den Kernen und Samen sowie mit etwas Salz bestreuen und die Mischung leicht andrücken.

3 Die Teigplatte in Streifen (ca. 15 cm lang und 1,5 cm breit) schneiden. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Teigstreifen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen in 15–18 Minuten goldbraun backen.

4 Gebäck aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und servieren. Nach Belieben frische Butter dazureichen.

Tipp: Gehackte Nusskerne, Mandelsplitter, Käseraspel, getrocknete Kräuter wie z. B. Thymian, Oregano oder einfach nur Ihre Lieblingsgewürze – diese Stangen können Sie immer wieder neu variieren. Auch süße „Erfindungen" sind möglich: Teig statt mit Eigelb mit Marmelade nach Wahl bestreichen und mit Hagelzucker und / oder gehackten Trockenfrüchten bestreuen.

kann pikantes Gebäck sein

Gefüllte Blätterteig-taschen

Bild auf Seite 50 rechts oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 12 Stück (4–6 Portionen)

100 g Butterschmalz
100 g Basmati-Reis, Salz
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
150 g Möhren, 300 g Rinderhack
100 g Erbsen (TK, in der Saison gerne frische Erbsen verwenden)
200 ml Gemüsebrühe (instant)
1–2 TL Currypulver
Pfeffer, 1 TL Zimt
120 g Rosinen, 50 g Pinienkerne
2 Pck. Blätterteig (à ca. 270 g; aus dem Kühlregal), 2 Eigelb
2–3 EL Schwarzkümmelsamen (siehe auch die Info links am Seitenrand)
evtl. etwas Fenchelgrün oder Dill

1 In einem Topf 40 g Schmalz erhitzen, Reis zugeben, salzen, 2 Minuten darin anrösten. 300 ml Wasser angießen, Reis zugedeckt in ca. 20 Minuten garen. Dann abgießen.

2 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken. Möhren schälen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch im übrigen Schmalz (60 g) glasig dünsten. Hack dazugeben, krümelig braten.

3 Möhren und Erbsen ergänzen und etwa 5 Minuten mitbraten. Brühe, Gewürze und Rosinen hinzufügen und alles ca. 15 Minuten köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Reis und Pinienkerne unterrühren.

4 Teige ausbreiten, in je 6 Vierecke teilen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, jeweils mit gut 2 EL Masse füllen. Teigecken nach innen klappen, Ränder festdrücken. Taschen mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Schwarzkümmel bestreuen, 25–30 Minuten backen. Taschen evtl. mit etwas Fenchelgrün oder mit Dillspitzen garnieren, servieren.

Tipp: Als Dip dazu passt Joghurt.

Perlzwiebel-Pilz-Tarte

Bild auf Seite 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 1 Tarte-Form (Ø ca. 26 cm)

1 Bio-Zitrone, 5 Mini-Artischocken
200 g Perlzwiebeln (ersatzweise eingelegte aus dem Glas), 3 EL Olivenöl und Öl für die Form, Salz, Pfeffer
250 g Büffel-Mozzarella
150 g Pilze (je nach Saison Shiitake, Seitlinge, Champignons, Maronen)
1 Pck. Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
Meersalzflocken, ca. 6 Stiele Kerbel

1 Zitrone halbieren, auspressen. Saft und Zitronenhälften mit 1 l kaltem Wasser vermischen. Äußere Blätter der Artischocken großzügig entfernen, die Stiele bis auf 2 cm kürzen. Oberes Artischocken-Drittel abschneiden, die Artischockenböden mit einem Messer rundum schälen. Das innere „Heu" sorgfältig herauskratzen, die geputzten Artischocken sofort ins Zitronenwasser legen.

2 Perlzwiebeln abziehen, längs halbieren. Artischocken in dünne Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Perlzwiebeln und Artischocken darin rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Mozzarella im Sieb abtropfen lassen, gut trocken tupfen, würfeln. Mozzarella-Würfel ebenfalls trocken tupfen. Pilze putzen. Die Form mit etwas Öl fetten. Boden und Rand der Form mit dem Teig auslegen.

4 Den Mozzarella gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Artischocken, Pilze und Perlzwiebeln darauf verteilen, mit Meersalzflocken und Pfeffer bestreuen. Tarte im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen.

5 Den Kerbel grob zerzupfen. Die Pilz-Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit dem Kerbel bestreut servieren.

BLÄTTERTEIG SELBER MACHEN

Braucht etwas Zeit, aber feinster Geschmack belohnt den Aufwand

Blätterteig-Grundrezept

Vorbereitungs-/Kühlzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für ca. 600 g Teig

5 g Salz
250 g gesiebtes Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
25 g geschmolzene und wieder etwas abgekühlte Butter
200 g kalte Butter

1 Salz, Mehl, geschmolzene Butter und 125 g Wasser verkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

2 Dann den Teig zu einem Rechteck (ca. 15 x 30 cm) ausrollen. Die kalte Butter (200 g) mithilfe einer Teigrolle flach klopfen. Butter zu einem Rechteck rollen, das in etwa auf den Teig passt (Butter am besten auf einer Lage Backpapier ausrollen und das Butterstück dann auf den Teig legen).

3 Teig von den beiden kurzen Seiten aus zur Mitte hin zusammenfalten, sodass drei Lagen entstehen. Das zusammengefaltete Teigstück um 90 Grad drehen.

4 Teig erneut zum Rechteck ausrollen und beide kurze Seiten wiederum zur Mitte hin falten (das ist eine sogenannte „Tour"). Diesen Schritt nun viermal wiederholen, dabei den Teig nach jeder Tour 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit dem Restaurant „La Vie by Thomas Bühner“ möchte der Starchef im fernen Taipeh an die Erfolge in Deutschland anknüpfen

AUFBRUCH ZUM NEUEN STERN

LANGE SORGTE SPITZENKOCH **THOMAS BÜHNER** IN OSNABRÜCK FÜR EXQUISITE HOCHGENÜSSE. JETZT HABEN SEINE KULINARISCHEN VISIONEN IN EINER LUXUS-MALL IN TAIWAN EINE EXKLUSIVE HEIMAT GEFUNDEN

Thomas Bühner

Sternekoch, Patron, Konzeptgeber

Geniales Tandem: Der aus Hongkong stammende Chef de Cuisine Xavier Yeung genießt Bühners vollstes Vertrauen, ist quasi dessen rechter Arm in Taipeh. Gemeinsam entwickeln die beiden entsprechend den Jahreszeiten auch die Speisekarte stetig weiter. Mehr Informationen unter: www.thomasbuehner.de

Er war viele Jahre ganz oben. Drei Michelin-Sterne und Höchstnoten in sämtlichen Restaurantführern. Mehr ging fast nicht. Dann 2018 unvermittelt alles vorbei. Der Ausstieg des Investors besiegelte das Ende eines der besten Restaurants der Welt. Die Sterne des „La Vie“ in Osnabrück erloschen und damit auch die Wirkungsstätte von Starchef Thomas Bühner. Ein Schock, an dem so mancher zerbrochen wäre. Doch Trübsal blasen war nie das Ding des gebürtigen Westfalen. Im Gegenteil. Niederlagen haben stets den Ehrgeiz und die Visionen des Kochkünstlers geweckt. Das begann schon während der Lehrzeit in Paderborn. Da waren Erniedrigungen an der Tagesordnung, sogar eine Ohrfeige vom Chef im Spiel. Statt hinzuwerfen, beantragte der Azubi erfolgreich Lehrzeitverkürzung und konnte nach zweieinhalb Jahren das Weite suchen.

Der Weg zu den Sternen

Zum Glück folgten danach weitaus bessere und angesehene Lehrmeister wie Günter Scherrer, Jörg Müller und Harald Wohlfahrt. Im Jahr 1991 übernahm der 29-Jährige dann selbst das Ruder, wurde Küchenchef im bis dato 1-Sterne-Restaurant „La Table“ in Dortmund. Und verlor diesen gleich einmal. Doch auch diesen Dämpfer sah der ehrgeizige Bühner als Antrieb, wollte es besser machen. Fünf Jahre später dann der Lohn. Er erkochte sich den ersten Stern, zwei Jahre später den zweiten. 2001 kürte ihn die Gourmet-Bibel Gault&Millau zum Aufsteiger des Jahres, 2006 dann zum „Koch des Jahres“. Im gleichen Jahr machte Bühner den Schritt von Nordrhein-Westfalen nach Niedersachsen und übernahm die Leitung des „La Vie“ in Osnabrück. Und schaffte 2011 den Aufstieg in die 3-Sterne-Liga. Jahr für Jahr begeisterte er mit seiner aufwendig komponierten avangardistischen Aromenküche Gäste und Kritiker gleichermaßen. Bis zur Supernova im Jahr 2018.

Neue Wege beschreiten

Wer im Anschluss auf einen schnellen Neuanfang gehofft hatte, wurde enttäuscht. Fast fünf Jahre schlug Bühner andere Wege ein – reiste als Keynote-Speaker, Gastkoch und Berater für verschiedenste Gastronomie-Projekte um die ganze Welt. Besonders Asien zog ihn dabei in den Bann. Und genau dort, will der inzwischen 61-Jährige mit dem Restaurant „La Vie by Thomas Bühner“ erneut

Gesamtkunstwerke
Gemäldegleich fügen sich die Speisen in Geschirr, das der Belgier Pieter Stockmanns entworfen hat

nach den Sternen greifen. Eine Mission, die der Perfektionist zusammen mit Geschäftspartner Genesis Lavie, Geschäftsleiter Ray Wu und seinem Küchenchef Xavier Yeung zwei Jahre akribisch vorbereitet hat. Die Location? Ein geschmackvolles Kleinod mit 27 Plätzen inmitten einer neu erbauten Luxus-Mall im Norden Taipehs. Klingt für uns Europäer merkwürdig, „aber es gibt Parkplätze“, wie es Bühner gerne so westfälisch-trocken formuliert. Serviert und zelebriert wird europäisch geprägte Spitzenküche in elf Gängen mit herausragenden taiwanesischen Produkten aus Bergen, Meer, Flüssen und Wäldern. Natürlich angepasst an die Jahreszeiten. Und auch wenn der Patron nicht oft selbst am Herd stehen wird – sein Lebensmittelpunkt bleibt weiterhin Osnabrück – so tragen die Gerichte doch eindeutig seine unnachahmliche Handschrift. Sogar geliebte Klassiker aus „alten“ Zeiten wie „Kartoffelschaum mit Kürbis-Curryeis“ oder das „Reh im Sud“ soll hier weiterhin internationales Genießerpublikum erfreuen. Klingt eigentlich so, als wären die Sterne ganz nah. *Tina Eder*

Das gelungene Wohlfühl-Luxus-Ambiente des Restaurants stammt aus der Feder des Düsseldorfer Interior-Designers Olaf Kitzig

Fotos: La Vie by Thomas Bühner

EIN TELLER VOLLER GLÜCK

Einzigartige Gerichte wie Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips, im Bambuskorb gedämpfte Garnelen-Wan-Tans oder Bananen-Tofu-Rolls mit Chili-Miso-Sauce laden zum Nachkochen und Genießen ein

Krosse Wan-Tan-Ecken mit Krabbensalat

Grüne Linsen, Apfel und Koriander runden den Seafood-Salad ab, den wir auf asiatischen Teigblättern servieren.

REZEPT AUF SEITE 72

Fotos: StockFood (2)/Grossmann.Schuerle

Erbsen-Samtsüppchen mit Hähnchen-Wan-Tans

Dass die chinesischen Teigtäschchen nicht nur in klarer Brühe hervorragend schmecken, beweist diese fantastische Kreation. Ausprobieren lohnt sich!

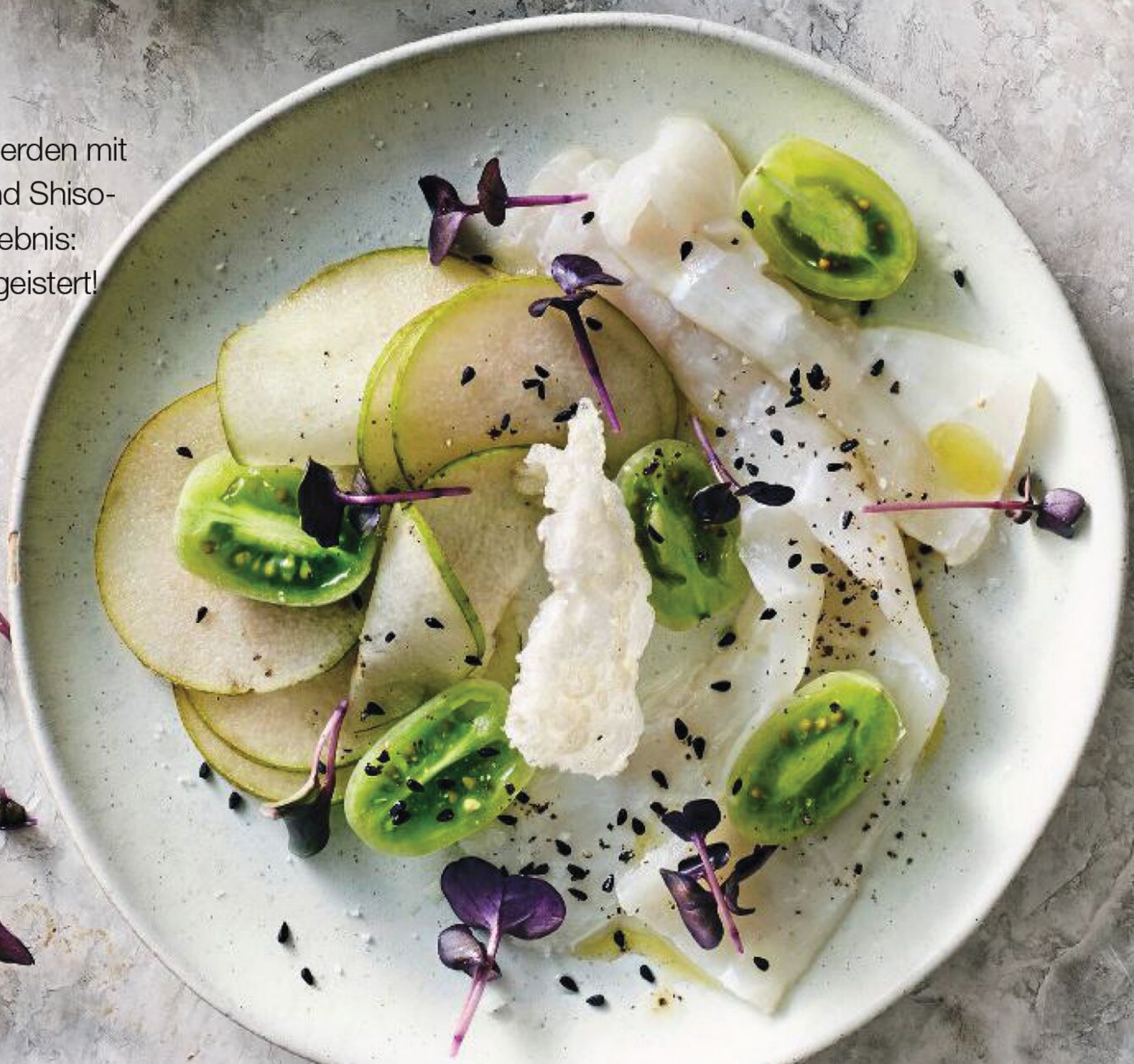
REZEPT AUF SEITE 72

EDLES FÜR GÄSTE

Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips

Roher Fisch und krosse Cracker werden mit Apfelscheiben, grünen Tomaten und Shiso-Kresse stilvoll angerichtet. Das Ergebnis: eine delikate Vorspeise, die alle begeistert!

REZEPT AUF SEITE 72



Fotos: StockFood (2)/Lars Ranek, Julia Hoersch

Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung

Amerikanischer Krautsalat, Konjak-Nudeln und Reispapier vereinen sich zu einer neuen Interpretation von Kohlwickeln. Dazu reichen wir einen selbst gemachten Süß-Sauer-Dip.

REZEPT AUF SEITE 73

Teriyaki vom Rind, Wok-Gemüse, Sesam-Chips

Sojasauce, Mirin, Sake, Rohrzucker, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer ergeben die intensiv-würzige Sauce, in der das zarte Fleisch geschwenkt wird.

REZEPT AUF SEITE 73

Fotos: StockFood (2)/Michael Wissing, Anke Schütz

GEKONNT IN SZENE GESETZT

Gedämpfte Garnelen-Wan-Tans

Die gefüllten Säckchen aus dem Bambuskorb werden in China gerne als Dim Sum gereicht. Mit vielen weiteren kleinen Spezialitäten, die in der Mitte des Tisches Platz finden.

REZEPT AUF SEITE 73

Chinesische Teigtäschchen Cao tze

Der Teig, der die Kohl-Hack-Füllung umschließt, wird selbst gemacht. Wer hier etwas Zeit mitbringt, wird garantiert nicht enttäuscht!

REZEPT AUF SEITE 74

HANDWERK IN PERFEKTION

Fotos: StockFood (2)/News Life Media, Photocuisine

Wan-Tans mit Manchego-Käse und Chiligelee

Die Minis backen im Ofen, dabei schmilzt der spanische Schafskäse im Inneren leicht. Feines Topping: ein Klecks Sauerrahm, Obststifte und gelierte Apfel-Chili-Perlen.

REZEPT AUF SEITE 74

Bananen-Tofu-Rolls mit Chili-Miso-Sauce

Der knackige Salat mit geröstetem Sesam und einem Buttermilch-Koriander-Dressing schmeckt einfach himmlisch dazu.

REZEPT AUF SEITE 74

DAS GUTE ZELEBRIEREN

Kürbissuppe mit crispy Wan-Tan-Streifen

Eine Bowl, die rundum glücklich macht: Das leuchtend orange Süppchen erhält ein buntes Topping aus Korianderöl, Rotkohl, Chili, Limetten, Kokosmilch und Brokkolini.

REZEPT AUF SEITE 75

Fotos: StockFood Studios/Thorsten Suedfels; StockFood/News Life Media

LEICHTE ASIA-KÜCHE

Schellfisch-Wraps mit Zitronengras-Dip

Der Salzwasserfisch brät samt Haut im Sesammantel kross, bevor er mit allerlei Gemüse und Kräutern eingewickelt wird.

REZEPT AUF SEITE 75

Wan-Tans in Asia-Brühe

Für dieses Suppenglück aromatisieren wir Dashi – einen japanischen Sud aus Kombu-Algen und Fisch-Flocken – zusätzlich mit Currypaste, Sojasauce, Miso und Limette.

REZEPT AUF SEITE 75

Fotos: StockFood (2)/Julia Hoersch, Pierre Javelle

ANZEIGE

mein schöner Garten empfiehlt

© limefreshhome

PINKE SCHÖNHEITEN

Tropisches Flair für Ihr Zuhause

Aus dem tropischen Regenwald direkt in Ihre vier Wände! Das Zimmerpflanzen-Set “Pink Beauties” bestehend aus den zwei Kolbenfaden Pflanzen Aglaonema ‘Light Star’ und Aglaonema ’Pink Star’, sticht durch die einzigartig gefärbten pinken Blätter heraus und ist ein absoluter Blickfang. Die beliebten immergrünen Zimmerpflanzen sind pflegeleicht und daher auch für Pflanzen-Anfänger geeignet. Da der Kolbenfaden die feuchte und recht schattige Umgebung der Regenwälder gewohnt ist, fühlen sie sich an einem halbschattig bis schattigen Standort wohl. Ihre volle, besondere Pracht entfalten die Pflanzen bei einer stets gleichmäßig feuchten Erde, diese sollte aber nicht zu nass sein und Staunässe vermieden werden. Verleihen Sie Ihrem Zuhause etwas Farbe und bestellen Sie sich das Zimmerpflanzen-Set “Pink Beauties” noch heute!

Mehr dazu unter shop.garten.de/pink-beauties6

EMPFEHLUNG UNSERER SOCIAL MEDIA REDAKTION

ALICIA GÖBEL
Social Media Gartenexpertin

Die ansprechend gemusterten Blätter des robusten Kolbenfadens sind nicht nur ein Blickfang, sondern tragen zudem zu einer verbesserten Raumluft bei. Meine Empfehlung für einen exotischen, pflegeleichten Farbtupfer.

JETZT SCANNEN UND ANGEBOT SICHERN

Nur 34,99€* statt 38,99€ UVP

SIE SPAREN 10%

Zimmerpflanzen-Set “Pink Beauties” 2-tlg

Das Set beinhaltet folgende Sorten:
1x Aglaonema ‘Light Star’
1x Aglaonema ‘Pink Star’

Topfgröße: Ø 12 cm
Liefergröße: 35 - 45 cm
Artikel-Nr. **EH004282-001-2ER-SET**

mein schöner Garten shop

* Preise inkl. MwSt. & zzgl. Versandkosten.
Lieferung nur innerhalb Deutschlands möglich.

Mein schöner Garten Shop GmbH, Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg

Asiatische Raffinesse und Leichtigkeit

Kleine Warenkunde

Wan-Tan-Teig findet man in jedem Asienladen, allerdings fast ausschließlich als TK-Ware. Die dünnen Nudelblätter sind entweder rund (Ø ca. 9 cm) oder eckig (ca. 9 x 9 cm) und sie müssen vor Gebrauch erst aufgetaut werden. Reispapier dagegen, diese getrockneten hauchdünnen Teigblätter aus Reismehl, bekommt man inzwischen auch in fast jedem Supermarkt. Brauchen Sie nicht alles Reispapier aus der Packung? Dann die übrigen Blätter wieder gut in Folie verpacken. Trocken und luftig aufbewahrt hält sich Reispapier wochenlang.

Passende Weine finden Sie auf S. 78/79

Krosse Wan-Tan-Ecken mit Krabbensalat

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 20 Stück

100 g grüne Linsen
10 Wan-Tan-Blätter (als TK-Ware in Asienläden), Öl zum Frittieren
1 Apfel (gern ein grünschaliger, säuerlich-fruchtiger Apfel)
1 Handvoll Koriandergrün
3 EL Limettensaft, 1 TL Honig
1 Msp. Currypulver, 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 200 g Nordseekrabben (bereits gegart und geschält)

1 Linsen in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen. Wasser abgießen, Linsen in frischem Wasser (siehe dazu auch die Info unten) in 15–20 Minuten gar kochen.

2 Inzwischen Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Diagonal halbieren und in heißem Öl (ca. 170 Grad) portionsweise je 1–2 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Das Koriandergrün (bis auf etwas zum Garnieren) fein hacken.

3 In einer Schüssel Limettensaft mit Honig, Curry, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

4 Gegarte Linsen abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Dann zusammen mit Apfel, gehacktem Koriander, Krabben unter das Dressing mischen. Salat mit Salz, Pfeffer abschmecken. Auf jedem knusprigen Teigdreieck 1–2 EL vom Salat anrichten. Mit Koriandergrün garnieren, sofort servieren.

Info: Ob man das Einweichwasser von Hülsenfrüchten auch zum Kochen verwenden kann, darüber scheiden sich die Geister. Fest steht, durchs Einweichen gehen wertvolle, aber auch schwer verdauliche Inhaltsstoffe ins Wasser über. Wer nun auf deren evtl. aufblähende Wirkung lieber verzichtet, der verwendet frisches Wasser.

Erbsen-Samtsüppchen mit Hähnchen-Wan-Tans

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
20 g Butter, 600 g Erbsen (TK, in der Saison gerne frische), Salz
½ TL Zucker, 750 ml Hühnerbrühe
250 g Schlagsahne, 8 Wan-Tan-Blätter (als TK-Ware in Asienläden)
je 2 Stiele Koriander und Minze
Pfeffer, 400 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Sweet-Chili-Sauce, 1 Ei
reichlich Pflanzenöl zum Frittieren

1 Schalotten und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Erbsen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Brühe und Sahne hinzufügen und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die tiefgefrorenen Wan-Tan-Blätter auftauen lassen.

2 Koriander- und Minzeblätter (bis auf etwas zum Garnieren) hacken. Gehackte Minze in die Suppe rühren, diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Für die Wan-Tans das Hähnchenfleisch abbrausen, trocken tupfen und sehr fein würfeln bzw. hacken. Mit Salz, Pfeffer und Chilisauce würzen, Koriander untermischen.

4 Das Ei verquirlen. Die Wan-Tan-Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die Ränder mit Ei bestreichen. Je 1 EL Hähnchenfüllung in die Mitte der Blätter setzen. Den Teig darüberklappen und so andrücken, dass sich kleine quadratische Päckchen ergeben.

5 Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160–170 Grad erhitzen. Die Wan-Tans darin portionsweise 3–4 Minuten frittieren bzw. garen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe evtl. noch mal aufmixen, in Teller schöpfen. Mit übriger Minze bestreuen, evtl. pfeffern und mit den Wan-Tans servieren.

Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE CEVICHE
1 grünschaliger Apfel, 6 EL Limettensaft, 10–12 grüne Mini-Tomaten
250 g sehr frisches Kabeljaufilet ohne Haut und Gräten (z.B. Skrei, norwegischer Winterkabeljau)
Salz, 4 TL Olivenöl, Pfeffer
1 Kästchen (lilafarbene) Shiso-Kresse
FÜR DIE CRACKER
1 Reispapierblatt (Asienregal)
Pflanzenöl zum Frittieren

1 Apfel waschen, entkernen (evtl. mithilfe eines Kernhausausstechers) und den Apfel in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Apfelscheibchen mit 1–2 EL Limettensaft beträufeln. Tomaten waschen und halbieren.

2 Das Fischfilet abbrausen, trocken tupfen und in lange, möglichst dünne Scheiben bzw. Stücke schneiden. Übrigen Limettensaft und 1 Prise Salz verrühren. Den Fisch damit vermengen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3 Inzwischen für die Cracker das Reispapier in Stücke schneiden. Öl in einer kleinen Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen, Reispapierstücke portionsweise darin frittieren. Dabei nur kurz aufpuffen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Cracker auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Ceviche, Apfel und Tomaten auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer übermahlen, die Chips anlegen. Mit der geschnittenen Kresse garniert servieren.

Variante: Die dezente fruchtige Säure von Baby-Kiwis passt ebenfalls hervorragend zur Ceviche. Und aufgeschnitten sehen die kleinen Kiwis den grünen Tomaten-Minis sogar ziemlich ähnlich.

mit Wan-Tans und Reispapier

Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

300 g Rotkohl, Salz, 30 ml Limettensaft, 2 EL Xylit (Birkenzucker; oder stattdessen 1–2 EL normaler Zucker) ca. 6 EL Sojasauce, 1–2 rote Chilischoten, 2 Knoblauchzehen 1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm) 4 EL Pflanzenöl (z. B. Erdnussöl) 200 g Möhren 200 g Konjak-Nudeln (siehe unten) 4 EL geröstete gesalzene Erdnusskerne, 16 Reispapierblätter (Ø ca. 22 cm, im Asienregal)

1 Kohl putzen, fein hobeln. Evtl. etwas zum Garnieren beiseitelegen, den übrigen Kohl leicht salzen. Kohl kräftig durchkneten und etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

2 Inzwischen Limettensaft, Xylit (oder Zucker) und Sojasauce verrühren. Chili(s) waschen und putzen. Knoblauch und Ingwer schälen. Alles fein würfeln, mit dem Öl in die Sauce rühren. Möhren schälen, grob raspeln. Die Möhrenraspel unter den Kohl mischen.

3 Konjak-Nudeln abbrausen, abtropfen lassen. Kohl-Mix ebenfalls abtropfen lassen. Erdnüsse hacken, mit Nudeln und Kohl-Mix vermengen. Füllung mit Sojasauce, evtl. Salz abschmecken. Reisblätter mit kaltem Wasser bestreichen bzw. kurz in Wasser tauchen und auf ein feuchtes Geschirrtuch legen. Jedes Reispapier unten mit etwas Füllung belegen, die Seiten über die Füllung klappen, dann alles einrollen. Rollen mit evtl. übrigem Kohl garnieren. Dip in Schälchen dazureichen.

Info: Konjak-Nudeln, auch Shirataki genannt, serviert man in Japan meist als Suppeneinlage. Man bekommt die weißen, fast durchsichtigen und besonders kalorienarmen Nudeln in Asienläden, im Reformhaus und mittlerweile auch in gut sortierten Supermärkten.

Teriyaki vom Rind, Wok-Gemüse, Sesam-Chips

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE CHIPS
8 Wan-Tan-Blätter (als TK-Ware in Asienläden), 1 Eiweiß, 2 EL Sesamsamen (gern schwarze und weiße) Pflanzenöl zum Frittieren
AUSSERDEM
100 g Shiitake-Pilze, 80 g Mungbohnensprossen, 150 g rote Paprikaschoten, 1 Möhre (80 g) 80 g Zuckerschoten 2 Stauden Paksoi, 8 Baby-Maiskolben 600 g Rinderfilet (in 8 Scheiben geschnitten), 2 EL Erdnussöl 140 ml Sojasauce, 70 ml Mirin 70 ml Sake, 60 g Rohrzucker 2 EL Sesamöl, 1 Knoblauchzehe (abgezogen, fein gehackt), 20 g Ingwer (geschält und fein gehackt)

1 Wan-Tan-Blätter auftauen. Dann diagonal halbieren. Mit Eiweiß bestreichen, mit Sesam bestreuen und im heißen Frittieröl kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Sprossen waschen und gut abtropfen lassen. Paprika waschen, putzen, in dünne Streifen schneiden. Möhre schälen, längs halbieren und in feine Scheibchen zerteilen. Zuckerschoten und Paksoi waschen, putzen. Paksoi kleiner schneiden. Maiskolben waschen.

3 Filet trocken tupfen. 1 EL Erdnussöl in Pfanne oder Wok erhitzen, Fleisch portionsweise darin beidseitig kurz anbraten, wieder herausheben. Sojasauce, Mirin, Sake, Zucker, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer verrühren.

4 Übriges Erdnussöl (1 EL) in Pfanne oder Wok erhitzen, Gemüse und Pilze darin unter Rühren 2–3 Minuten anbraten. Sprossen, Fleisch sowie die Teriyaki-Sauce dazugeben, alles kurz heiß werden lassen. Gemüse-Mix, je 2 Scheiben Fleisch und die Sesam-Chips auf Tellern stapeln und sofort servieren.

Gedämpfte Garnelen-Wan-Tans

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Bambuskörbchen oder ersatzweise ein Dämpfeinsatz

12 Wan-Tan-Blätter (gibt es als TK-Ware in Asienläden) 2 Lauchzwiebeln 150 g Garnelen (küchenfertig geschält; tiefgekühlte Garnelen vorher im Sieb auftauen lassen) ½ Handvoll Koriandergrün 20 g frischer Ingwer 1 Knoblauchzehe 2 EL Sojasauce 1 TL (geröstetes) Sesamöl 1–2 Msp. Chiliflocken 1 Eiweiß, 1 TL Pflanzenöl

1 Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Garnelen im Sieb abbrausen, gut trocken tupfen und klein schneiden. Das Koriandergrün fein hacken.

2 Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides fein reiben oder hacken. Alle vorbereiteten Zutaten (bis auf die Wan-Tans) mit Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken vermischen.

3 Auf jedes Teigblatt mittig 1–2 TL der Füllung geben. Die Teigränder rund um die Füllung mit etwas verquirltem Eiweiß bepinseln. Teig über der Füllung hochziehen und zu einem Säckchen formen. Dabei den Teig leicht eindrehen und gut festdrücken.

4 Ein Dämpfkörbchen mit Pflanzenöl bepinseln und die Wan-Tans mit etwas Abstand hineinsetzen. Wan-Tans in einem Wok oder Topf über kochendem Wasser zugedeckt in ca. 10 Minuten gar dämpfen.

Zum Beträufeln bzw. Eintunken:
Chiliöl, süß-scharfe Frühlingsrollensauce oder ein Dip aus gleichen Teilen Balsamico-Essig, Sriracha-Sauce und Sojasauce.

Diese geschmackvolle Kunst auf dem

Wan-Tan-Teig Grundrezept

120 g Weizenmehl (Type 405) und 1 Ei (Größe M) gründlich verkneten. Evtl. beim Kneten noch ein wenig Wasser hinzufügen, sollte der Teig zu fest sein. 30–45 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche flacher drücken, mit 30 g Mehl bestreuen. Dann mit einem Nudelholz möglichst dünn und gleichmäßig ausrollen. Noch mal 20 Minuten ruhen lassen. Teig in 8x8 cm große Quadrate oder in Kreise (Ø 8–9 cm) schneiden und die Wan-Tan-Blätter je nach Rezept weiterverarbeiten.

Chinesische Teigtäschchen Cao tze

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 4 Portionen (24 Stück)

200 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl für die Arbeitsfläche
150 g Chinakohl, 2 Lauchzwiebeln
250 g Schweinehackfleisch
1 EL Sojasauce, 1 TL Sesamöl
Salz, Pfeffer, 1 rote Chilischote
Hoisin-Sauce (Asienladen)

1 Für den Teig das Mehl mit ca. 120 ml kaltem Wasser vermengen und auf der bemehlten Arbeitsfläche in 5–10 Minuten glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2 Für die Füllung den Kohl waschen, putzen und fein hobeln. Die Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und trocken schütteln. Das Grün von 1 Lauchzwiebel in feine, lange Streifen schneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Kohl, Hackfleisch, Sojasauce und Sesamöl in einer Schüssel gut vermengen. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Teig vierteln. Jedes Viertel in 6 Stücke teilen. Jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem dünnen Kreis auswellen. Etwa 2 TL der Füllung auf die Mitte der Teigkreise setzen, Teig rundherum mit Wasser bepinseln. Teig über die Füllung klappen (bzw. die Nudeln zu Halbmonden falten) und die Teigränder (mit den Fingerspitzen) gut zusammendrücken. Auf bemehlter Arbeitsfläche mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen, bis alle Teigtaschen geformt sind.

4 In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Nudeln hineinlegen, im nur leicht köchelnden Wasser in ca. 10 Minuten garen. Inzwischen die Chili abbrausen, putzen, in feine, lange Streifen schneiden. Teigtaschen gut abtropfen lassen und anrichten. Mit etwas Hoisin-Sauce beträufeln (bzw. diese in Schälchen dazuservieren) und mit Lauchzwiebel- und Chili-Streifen garnieren.

Wan-Tans mit Manchego-Käse und Chiligelee

Bild auf Seite 67

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: eine Spritze oder Flasche mit dünner Pipette, Muffin-Blech mit 12 Mulden

200 ml Pflanzenöl, 1 rote Chilischote
80 ml Apfelsaft, ½ g Agar-Agar
12 runde Wan-Tan-Blätter (als TK-Ware in Asienläden erhältlich)
250 g Manchego (spanischer Schafskäse), ½ Apfel, ¼ Bio-Zitrone
ca. 100 g Sauerrahm
1 Kästchen Kräuter zum Garnieren (z.B. Daikon-Kresse oder rote und grüne Shiso-Kresse bzw. Perilla)
2 EL Mayonnaise, 1 Msp. Chilipulver
1 EL Zitronensaft

1 Für das Gelee das Öl in ein Glas füllen und 20 Minuten tiefkühlen. Inzwischen Chili abbrausen, halbieren. Im Apfelsaft erhitzen und 5 Minuten darin ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, Saft abkühlen lassen. Dann mit dem Agar-Agar unter Rühren aufkochen. Leicht abgekühlt in eine Spritze / Pipettenflasche füllen und damit kleine Perlen ins Öl träufeln. Geleeperlen in ein Sieb abgießen, vorsichtig abbrausen und abtropfen lassen.

2 Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Backofen auf 180 Grad Umluft heizen. Mulden der Muffin-Form mit 1 TL Öl auspinseln. Teig-blätter in die Mulden legen. Käse klein würfeln, darauf verteilen. Teig darüberschlagen, evtl. oben etwas zusammendrehen. Wan- Tans in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, auf Tellern anrichten.

3 Apfel waschen, entkernen, in feine Stifte schneiden. Zitrone in dünne Scheiben schneiden, diese vierteln oder halbieren. Wan-Tans mit je 1 Klecks Sauerrahm, Apfelstiften, Kräuterblättchen, Zitrone und Geleeperlen anrichten. Mayonnaise mit Chilipulver und Zitronensaft glatt rühren, als Tupfen um die Wan-Tans herum platzieren. Servieren.

Bananen-Tofu-Rolls mit Chili-Miso-Sauce

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Chilischote, 2 EL dunkle Miso-Paste
150 ml Gemüsebrühe
3 Lauchzwiebeln, ca. 20 g Ingwer
200 g Tofu, 5 EL Erdnussöl
3 EL Sojasauce, 300 g Ananas
2 Bananen, 1 gehäufter EL Butter
8 runde Reispapierblätter (Ø 20 cm, im Asienregal), 1 EL Sesamsamen
1 kleiner Kopfsalat, 1 EL Zucker
250 ml Buttermilch, 1 kleine Handvoll Koriandergrün (grob zerzupft)
ein paar Schnittlauchhalme

1 Chili längs halbieren, Kerne entfernen. Chili sehr fein hacken, mit Miso und Brühe in kleinem Topf erhitzen. Abkühlen lassen.

2 Lauchzwiebeln waschen, putzen, in ca. 8 cm lange, dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein reiben. Tofu in fingerdicke, ca. 8 cm lange Streifen schneiden. 3 EL Öl in beschichteter Pfanne erhitzen, Tofu, Ingwer und Lauchzwiebeln darin scharf anbraten. Mit Sojasauce ablöschen, abkühlen lassen.

3 Ananas schälen, Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch grob reiben, im Sieb gut abtropfen lassen. Bananen schälen, in dicke Scheiben schneiden. In beschichteter Pfanne Butter und übriges Öl (2 EL) erhitzen, die Bananen darin von beiden Seiten anbraten.

4 Reispapier kurz in Wasser einweichen. Einzeln auf einem feuchten Küchentuch ausbreiten, vorsichtig abtupfen. Bananen, Tofumischung und Ananas im unteren Teil eines Blattes verteilen. Teigseiten rechts und links über die Füllung einklappen, alles einrollen.

5 Sesam in Pfanne ohne Öl rösten. Salat putzen, waschen, trocken schütteln und zerzupfen. Zucker und Buttermilch verrühren. Koriandergrün, Salat und Sesam darunter-mischen. Rolls mit Miso-Dip und Salat anrichten. Mit Schnittlauch garniert servieren.

Teller erfreut Augen und Gaumen

Kürbissuppe mit crispy Wan-Tan-Streifen

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 ½ kg Kürbis (z. B. die Sorte Kent)
Salz, Pfeffer, 4 EL Erdnussöl und Öl zum Frittieren, 8 Wan-Tan-Blätter (als TK-Ware in Asienläden)
etwas Koriandergrün, 80 g Rotkohl
1 Chilischote, ½ Bio-Limette
100 g Brokkolini, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL rote Currypaste
ca. 800 ml Gemüsebrühe
250 ml Kokosmilch, 1 EL Zitronensaft
2 TL schwarze Sesamsamen

1 Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Kürbis schälen, halbieren, Kerne samt Fasern entfernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden und 1 Kürbisspalte würfeln. Allen Kürbis auf ein Blech legen, mit 1 EL Öl bepinseln. Salzen und pfeffern, ca. 40 Minuten im Ofen garen.

2 Inzwischen Teigblätter auftauen. Dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen, Teigstreifen darin 2–3 Minuten frittieren. Abtropfen lassen.

3 Ein paar Korianderblätter zum Garnieren abzupfen, die übrigen in 2 EL Öl pürieren. Kohl putzen, in feine Streifen hobeln. Chili in Ringe, die Limette in Scheiben schneiden. Brokkolini in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

4 Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln, in einem Topf in 1 EL Öl andünsten. Currypaste einrühren, kurz mitrösten. Brühe und 200 ml Kokosmilch dazugießen. Kürbisspalten in Stücke teilen, in der Suppe noch ca. 10 Minuten köcheln lassen. Suppe fein pürieren (evtl. noch etwas Brühe ergänzen).

5 Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken, in Schälchen füllen. Mit übriger Kokosmilch und dem Korianderöl beträufeln. Kürbiswürfel, Brokkolini, Rotkohl, Limette, Chili, Koriander und Wan-Tan-Streifen darüber verteilen. Sesam überstreuen, servieren.

Schellfisch-Wraps mit Zitronengras-Dip

Bild auf Seite 70 links unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Baby-Römersalatherz, ¼ Salatgurke
je 4 Stiele Koriandergrün und Thai-Basilikum, 1 rote Paprikaschote
250 g Schellfischfilet mit Haut
Salz, Pfeffer
1 Eiweiß, ca. 40 g Sesamsamen
3 EL Pflanzenöl
1 Stängel Zitronengras
2 EL Mirin, 2 EL Reiswein
½ TL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce
4 Reispapierblätter (Asienregal)

1 Salat und Gemüse waschen. Salat putzen, etwas kleiner zupfen. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und stifteln. Kräuterblätter abzupfen. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Fisch abbrausen, trocken tupfen und in fingerdicke Streifen schneiden.

2 Fisch mit Salz, Pfeffer würzen, im verquirlten Eiweiß wenden. Anschließend im Sesam panieren. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Fischstücke darin in ca. 5 Minuten rundum goldbraun braten. Etwas abkühlen lassen.

3 Für den Dip das Zitronengras putzen und in feine Ringe schneiden. Zitronengras mit Mirin, Reiswein, Fischsauce und Sojasauce verrühren, Sauce in ein Schälchen füllen.

4 Eine flache Schale, etwas größer als die Reispapierblätter, mit Wasser füllen. Daneben ein Küchentuch ausbreiten und ein zweites Tuch bereitlegen. Reispapierblätter nach Packungsangabe einzeln in das Wasser tauchen bzw. kurz einweichen. Dann auf dem Tuch ausbreiten und mit dem zweiten Tuch vorsichtig trocken tupfen.

5 Reispapier mit den vorbereiteten Zutaten belegen: Diese mittig als Streifen darauf anordnen, dabei über den oberen Rand ragen lassen. Blattseiten darüberschlagen, alles einrollen. Mit der Sauce servieren.

Wan-Tans in Asia-Brühe

Bild auf Seite 70 rechts oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Wan-Tan-Blätter (gibt es als TK-Ware in Asienläden)
½ Handvoll Koriandergrün
2 Lauchzwiebeln
½ TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale, 1 TL Fischsauce
2 EL Sojasauce
½ TL gemahlener Ingwer
250 g Schweinehackfleisch, 1 Eiweiß
AUSSERDEM
1 l Dashi-Brühe (Asienregal)
1 EL rote Currypaste, 3 EL Sojasauce
2 EL dunkle Miso-Paste
1 EL Limettensaft

1 Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Koriander und Lauchzwiebeln abbrausen. Ein paar Korianderblätter zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Ebenfalls einige Ringe zum Garnieren abnehmen.

2 Gehackten Koriander, Lauchzwiebelringe, Limettenabrieb, Fischsauce, Sojasauce und Ingwer unter das Hackfleisch mengen.

3 Auf jedes Teigblatt mittig 2–3 TL der Füllung setzen, den Teig drum herum mit verquirltem Eiweiß bepinseln. Teig über der Füllung zum Dreieck falten und die Ränder gut zusammendrücken. Nach Belieben auch die seitlichen Teigspitzen mit Eiweiß bepinseln, mittig zusammenführen und gut zusammendrücken (wie Tortellini).

4 Für die Suppe die Dashi-Brühe mit Currypaste, Sojasauce und Miso verrühren, aufkochen. Die Wan-Tans in die Suppe geben und darin in 5–6 Minuten gar köcheln. Wan-Tans mit einem Schaumlöffel herausheben und in (vorgewärmte) Suppenteller verteilen.

5 Die Brühe mit Limettensaft abschmecken, noch mal aufkochen und kochend heiß über die Wan-Tans gießen. Mit übrigen Kräutern und Lauchzwiebeln bestreuen, servieren.

SOJASAUCE

Von würzigen Nudelgerichten bis hin zu verlockenden Marinaden – Sojasauce verleiht vielen Gerichten eine besonders aromatische Note. Wir zeigen einfache Ideen

THAI SOJA-DIP

Zuerst *4 Lauchzwiebeln* waschen, putzen und in sehr dünne, ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Dann *2 Knoblauchzehen* abziehen und fein würfeln. *2 Peperoni* waschen, daraufhin halbieren, putzen und in Streifen schneiden. Zusammen mit den Lauchzwiebeln, dem Knoblauch, *1 TL frisch geriebenem Ingwer*, *300 ml Sojasauce*, *2 EL Sesamöl* und *1 EL Honig* verrühren.

SOJA-VINAIGRETTE

1 Lauchzwiebel schräg in feine Ringe scheiden. *2 Knoblauchzehen* in feine Scheiben schneiden. *6 EL dunkle Sojasauce* in einer Schüssel mit *1 EL Reisessig, 1 TL Limettensaft* und *½ TL Chilipulver* verrühren. *1 kleine Chilischote* ebenfalls in feine Ringe schneiden und mit Lauchzwiebeln, Knoblauch und *½ TL Sesam* unter die Vinaigrette mischen. *400 g Tofu* in mundgerechte Würfel schneiden und die Soja-Essig-Vinaigrette darüberträufeln.

GEMÜSEPFANNE MIT SOJA-MISO

1 Aubergine, *500 g Pilze* in Scheiben schneiden. Mit *1 EL Öl* in einer Pfanne anbraten. *2 Knoblauchzehen, 20 g Ingwer* schälen, fein reiben und mitbraten. *2 EL Sojasauce, 1EL Miso Paste* und *½ TL Chilipulver* verrühren. Gemüse mit der Mischung übergießen und köcheln lassen. Mit *50 ml Mirin* ablöschen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Mischung unter Wenden weiterbraten. Mit *Salz* und *Pfeffer* abschmecken und mit *1 EL Sesam* und *2 EL gehackter Petersilie* servieren.

MOCHI MIT SOJA-KARAMELL

In einer Pfanne *3 TL Sojasauce* mit *75 ml Wasser, 3 TL Reiswein* und *3 EL Zucker* erhitzen. *3 TL Speisestärke* mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Unter die Sojasaucen-Mischung rühren und alles unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Glasur goldbraun, klar und dickflüssig ist. *4 Mochi* aus dem Asialaden auf einen Holzspieß stecken. Die Spieße in der karamellisierten Sojasauce wenden, noch kurz angehen lassen und servieren.

Fotos: StockFood (5)/Are Media, Cath Lowe, Martina Schindler, Photocuisine, Winfried Heinze

SOBA-NUDELN IN SOJASAUCE

400 g Sobanudeln nach Packungsanleitung zubereiten. *400 ml Gemüsebrühe, 4 EL Sojasauce, 2 EL Reisessig, 1-2 TL braunen Zucker* in einem Topf erhitzen. *3 Lauchzwiebeln* in Ringe schneiden. *30 g Ingwer* schälen und fein reiben. Brühe abschmecken, Sobanudeln damit übergießen. Mit Lauchzwiebelringen, geriebenem Ingwer, *1 TL geröstetem Sesam servieren.*

SOJASAUCE

/ Ursprünglich stammt sie aus Ostasien, insbesondere aus China und hat sich im Laufe der Zeit zu einem unverzichtbaren Bestandteil der asiatischen Küche entwickelt: Sojasauce. Dabei wird sie nur aus fermentierten Sojabohnen, Weizen, Salz und Wasser hergestellt. Je nach Herstellungsprozess kann Sojasauce verschiedene Geschmäcker aufweisen – von salzig über süßlich bis zu umami.

magazin Lust auf Genuss

JETZT TESTEN UND SPAREN!
3 AUSGABEN FÜR NUR 9,90 €*

3×
Sie sparen 33 %

LUST AUF GENUSS: zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Lust auf Genuss zum Preis von z.Zt. 4,90 €* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandskonditionen auf Anfrage.

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand.

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de

Oder per Telefon:
01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.

Einfach einscannen und bestellen:

Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRM

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress-und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs-und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz

DIE 10 BESTEN WEINE ZU UNSEREN IDEEN MIT KNUSPERTEIGEN

Die zartblättrige Vielfalt aus aller Welt ist aufregend, raffiniert und abwechslungsreich: Ob Blätter- oder Strudelteig, Filo oder Reispapier – was hier eingepackt oder gebacken wurde, präsentiert sich geschmacklich unglaublich vielversprechend. Da darf die passende Top-Weinauswahl unserer Weinexpertin nicht fehlen!

„Weinvielfalt als geschmackliches i-Tüpfelchen zu knusprigen Teig-Kreationen“

Sommelière Christina Hilker

YUFKA / FILO

1 SAFTIG

2022 Emilio Moro Finca Resalso, Ribera del Duero DO, Spanien

Wie kaum ein anderer Wein versinnbildlicht er den besonderen Charakter der Tempranillo-Rebe im Herzen von Pesquera de Duero. Mit seiner Saftigkeit, dem Geschmack, nach dunklen Beeren und Waldkräutern, einfach traumhaft zu Pastilla mit confierter Ente (S.14) und Lauch-Spinat-Pie mit Datteln (S. 26). Um 10 Euro, etwa über **www.silkes-weinkeller.de**

2 RAUCHIG

2018 Géolyphes Plaimont, AOP Madiran, Frankreich

Zugpferd der Appellation Madiran ist die tanninhaltige autochthone rote Rebsorte Tannat. Seine Leder- und Tabak-Aromen finden Gerichte wie Filo-Pie mit Smoky Chicken und Chorizo (S. 23) und mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen (S. 27) klasse. Um 10 Euro, etwa über **https://he-la-shop.de/**

BLÄTTERTEIG

3 BEERIG

Cinque Campi, Rosso Frizzante, Emilia Lambrusco IGT, Italien

Lambrusco in anspruchsvoll – was für ein erfrischend herber, beeriger Tropfen. Ein wunderbar lebendiger Partner zu Hasenrücken im Teigpäckchen (S. 40) oder Englischer Beef and Ale Pie (S. 47).Um 15,50 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

4 FLORAL

2018 Pinot Gris Les Elements, Domaine Bott-Geyl, AOC Elsass, Frankreich

Jean-Christophe Bott erzeugt biodynamische Unikate mit Klarheit und Substanz. Aromen von Lilien und reifen Mirabellen verbinden sich mit Würze und Fruchtsüße – ein Gedicht zu Karamellisierte Schalotten-Tarte-Tatin (S. 38) oder Perlzwiebel-Pilz-Tarte (S. 51). Um 18,30 Euro, etwa über **www.wein-kreis.de**

5 EXOTISCH

2022 Grüner Veltliner Dürnstein, Pichler-Krutzler, Wachau, Österreich

Völlig zu Recht gilt das Weingut Pichler-Krutzler als neuer Fixstern am österreichischen Weinfirmament: ein Wein, der mit Exotik und feiner Herbe einfach brillant harmoniert mit Blätterteig-Tartes mit Schmand und Koriander (S. 48) oder Überbackenes Kartoffel-Curry (S. 49). Um 16,50 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

6 LEBHAFT

2022 Riesling trocken „Fürstenfass“, Weinkellerei Hohenlohe eG, Württemberg

Dieser typische Riesling punktet mit Pfirsich und Apfel, am Gaumen zeigt er ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure: Top zu Pikanter Kuchen mit Möhren und Kürbiskernen (S. 44) und Seelachs-Päckchen mit Chicorée-Sauce (S. 46). Um 5,50 Euro, etwa über **www.weinkellerei-hohenlohe.de**

WAN TAN / REISPAPIER

7 GELBFRUCHTIG

2022„Lágrimas de Bhilar – Blanco“ DO Navarra, Spanien

Trinkspaß im Glas verspricht dieser weiße Garnacha, dessen Aroma von gelben Pflaumen, Kräutern und Honigmelone Gerichte wie Krosse Wan-Tan-Ecken mit Krabbensalat (S. 60) oder Chinesische Teigtäschchen Cao tze (S. 66) liebt. Um 7 Euro, z. B. über w**ww.pinard-de-picard.de**

8 FINESSENREICH

2022 Riesling Erbach VDP.ORTSWEIN trocken, Baron Knyphausen, Eltville, Rheingau

Arne Wilken darf in diesem traditionellen Weingut mit seinem jungen Team einen Traum leben. Sein schlanker, kühler und finessenreicher Stil ist wie gemacht für Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips (S. 62) oder Gedämpfte Garnelen-Wan-Tans (S. 65). Um 12,50 Euro, etwa über **www.knyphausen-wein.de**

9 PRICKELND

2021 Evoé! Rose L2021, Aphros Wine, Vinho Verde, Portugal

Wild und Würzig ist dieser rotbeerige und kräutrige Schäumer, der nicht nur Lust auf mehr macht, sondern auch tänzerisch Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung (S. 63) und Wan-Tans mit Manchego Käse und Chiligelee (S. 67) perfekt begleitet. Um 10,50 Euro, z. B. über **www.unserweinladen.de**

SÜSSES

10 SÜFFIG

2022 12 e mezzo Malvasia Bianca, Salento IGP, Varvaglione Vigne & Vini, Apulien, Italien

Winzer Cosimo Varvaglione erzeugte einen Wein, der an Mango, Papaya und Zitronenblüte erinnert. Mit feiner Süße wunderbar zu Vanillecreme-Filo-Tarte (S. 80) oder Bananen-Nuss-Strudel (S. 87). Um 8 Euro, z. B. über w**ww.hawesko.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Immediate Media/Olive

KLASSIKER MIT UPGRADE

Welch gelungener Abschluss: Strudel, Tarte und Hörnchen überraschen mit neuen Formen, spannenden Gewürzen und raffinierten Details. So unwiderstehlich gut!

Vanillecreme-Filo-Tarte

Die einzelnen Teigblätter werden mit Butter bepinselt und mit Puderzucker sowie Zimt bestäubt – bevor sie dann geschichtet, gefüllt und kunstvoll zerknittert werden. So raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 88

Bratapfel-Bonbons mit Calvados-Sabayon

Hier dient der Winterliebling aus dem Ofen als feine Füllung für die Strudel-Minis. Aromen von Zimt, Vanille und Zitrone runden ab.

REZEPT AUF SEITE 88

Fotos: StockFood/Good Food; StockFood Studios/Uta Gleiser

COOLER TWIST

Mandelstangen

Das ideale Rezept für Strudelteig-Einsteiger: Den Teig für die knusprigen Sticks muss man nicht ganz so dünn ausziehen wie üblich. Unbedingt ausprobieren!

REZEPT AUF SEITE 88

Fotos: StockFood Studios (2)/Janne Peters, Uta Gleiser

Baklava-Schnecke

In dieser neuen Version werden Strudelteig und Nussmischung eingewickelt. Ein Guss aus Honig, Kardamom, Sternanis, Zitronen- sowie Orangensaft verleiht Aroma und Glanz.

REZEPT AUF SEITE 89

Apfelstrudel-Börek

Die klassische Füllung aus Äpfeln, Bröseln und Rumrosinen wird hier in Yufkateig eingerollt. Welch gelungene Fusion der türkischen und österreichischen Küche!

REZEPT AUF SEITE 89

WIE IM PARADIES!

Banoffee-Türmchen

Zwischen knusprigem Filoteig türmen sich Bananen, Karamellsauce, Haselnüsse und eine zweifarbige Sahnecreme zu einem himmlischen Desserttraum auf.

REZEPT AUF SEITE 89

Fotos: StockFood Studios/Julia Hoersch; StockFood/News Life Media

Schokoladen-Pistazien-Hörnchen

Greifen Sie hier gerne zu Blätterteig aus dem Kühlregal. Dann landen die nussigen Kipferl im Nu im Ofen und backen goldbraun. Wow!

REZEPT AUF SEITE 90

Frittierte Ananas-Kokos-Täschchen

Zu den knusprig ausgebackenen Halbmonden aus Reispapier reichen wir eine Schoko-Kokos-Sauce. Yummy!

REZEPT AUF SEITE 90

SÜSSES GLÜCK

Bananen-Nuss-Strudel

Hüttenklassiker mit einem Hauch Karibik-Vibes: Die exotischen Früchte nehmen ein Bad in Limetten-Karamell, bevor sie in Filoteig gehüllt werden.

REZEPT AUF SEITE 90

Fotos: StockFood (3)/Olive, Michael Wissing, Michael Paul

Tarte, Bonbons & Türmchen: süße

Paradiesische Früchte

Nicht alle Äpfel eignen sich gut zum Backen. Man unterscheidet grundsätzlich zwischen Tafel- und Kochäpfeln. Letztere entfalten ihr volles Aroma erst beim Erhitzen. Hervorragend geeignet für Strudel, Bratapfel und Co. sind säuerliche Sorten wie Boskop, Elstar und Cox Orange.

Vanillecreme-Filo-Tarte

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 8–10 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 22 cm)

250 ml Milch
150 g Crème double
2 Eigelb, 50 g Zucker
2 EL Vanille-Puddingpulver
40 g Puderzucker und Puderzucker zum Bestäuben
1 TL gemahlener Zimt
50 g Butter
5 Filo-Teigblätter

1 Milch und Crème double in einem Topf erhitzen. Eigelbe mit Zucker und Puddingpulver cremig schlagen. Die heiße Milchmischung unter Rühren einfließen lassen. Alles zurück in den Topf füllen und unter Rühren andicken lassen. Die Puddingcreme in eine Schüssel umfüllen, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Puderzucker mit Zimt mischen. Butter zerlassen. Die Springform mit etwas Butter auspinseln. Die Teigblätter dünn mit Butter bepinseln und mit etwas Zimtzucker bestreuen. 4 der Teigblätter versetzt in die Form legen, die Ränder überhängen lassen. Die Puddingcreme noch mal durchrühren, in die Form füllen und glatt streichen. Das übrige Teigblatt zerknittern und darauflegen. Die überstehenden Teigränder ebenfalls zerknittern und über die Füllung schlagen.

3 Alles mit übriger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Tarte im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Tarte mit Alufolie bedecken, sollte die Oberfläche zu dunkel werden. Die Tarte vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke geschnitten servieren.

Bratapfel-Bonbons mit Calvados-Sabayon

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Backzeit: 70–80 Minuten
Zutaten für 8 Stück

4 große Äpfel (z. B. Boskop)
50 g brauner Zucker
40 g Semmelbrösel
40 g gemahlene Haselnüsse
7 EL Calvados
1 TL gemahlener Zimt
Mark von 1 Vanilleschote
1 TL Zitronenabrieb (Bio)
2 EL Zitronensaft
4 Blätter Strudelteig (ca. 100 g; aus dem Kühlregal oder ein Grundrezept zum Selbermachen siehe Seite 28)
75 g zerlassene Butter, 4 Eigelb
125 ml Weißwein, 30 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Äpfel in Auflaufform setzen. Im Ofen 50–60 Minuten garen, bis sie sehr weich sind. Kurz abkühlen lassen, Fruchtfleisch aus Schalen herausschaben. Mit braunem Zucker, Semmelbröseln, Haselnüssen, 3 EL Calvados, Zimt, Vanillemark, Zitronenabrieb und -saft vermengen.

2 Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) reduzieren. Teigblätter halbieren, mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Die Apfelfüllung mittig darauf verteilen und den Teig von der kurzen Seite aus einrollen. Die Enden zusammendrücken und zu Bonbons drehen. Bonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit übriger Butter bestreichen. Im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen.

3 Eigelbe mit Weißwein, Zucker und restl. Calvados (4 EL) über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Bratapfel-Bonbons mit Puderzucker bestäuben und mit Calvados-Sabayon servieren.

Mandelstangen

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Wartezeit: 30–40 Minuten
Zutaten für ca. 20 Stück

FÜR DEN STRUDELTEIG
150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 Prise Salz
2 EL Öl
AUSSERDEM
2–3 EL Mandelmus
1–2 EL Rohrzucker
1 Ei, Meersalz

1 Für den Teig Mehl mit Salz, Öl und 75 ml lauwarmem Wasser in eine Schüssel geben. Alles vermischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf die Arbeitsfläche legen. Eine große Schüssel oder einen Topf mit heißem Wasser ausspülen und über die Teigkugel stülpen. Den Teig 30–40 Minuten ruhen lassen.

2 Ein großes Küchentuch dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf etwas flach drücken, dann dünn ausrollen. Teig auf etwa 40 x 20 cm ausziehen. Dafür mit bemehlten Handrücken unter den Teig fassen und den Teig behutsam von der Mitte aus dehnen. Dickere Teigränder abschneiden.

3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit Mandelmus bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen. Die Teigstreifen jeweils wie eine Kordel eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verquirlen, die Stangen damit bepinseln und mit etwas Meersalz bestreuen. Im Ofen in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Mandelstangen abkühlen lassen und servieren.

Passende Weine finden Sie auf S. 78/79

Ideen mit hauchdünnen Teigblättern

Baklava-Schnecke

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für ca. 8 Portionen
MAN BRAUCHT: Springform (Ø 24 cm)

FÜR DEN STRUDEL
50 g Pistazienkerne, 100 g Walnusskerne, 100 g Mandelkerne
75 g gem. Mandeln, 100 g flüssiger Honig, 2 EL Zitronensaft, 2 TL Bio-Orangenabrieb, 2 EL Orangenblütenwasser, 1 Ei, 100 g zerlassene Butter
8 Blätter Strudelteig (ca. 200 g; aus dem Kühlregal oder ein Grundrezept zum Selbermachen siehe Seite 28)
AUSSERDEM
2 TL Kardamomkapseln, 100 g Honig
50 g Zucker, 3 EL Zitronensaft
6 EL frisch gepresster Orangensaft
1 Sternanis, 2 EL gehackte Pistazien

1 Für den Strudel Pistazien, Walnüsse und ganze Mandeln grob hacken. Mit gemahlenen Mandeln, Honig, Zitronensaft, Orangenabrieb, Blütenwasser und Ei mischen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform einfetten. Ein Teigblatt mit etwas Butter bestreichen. 1 geh. EL Füllung als Strang auf einer Teigseite verteilen. Teig über die Füllung locker einrollen. Rolle schneckenförmig in die Form legen. Übrige Teigblätter und Füllung ebenso verarbeiten. In die Form geben, jeweils am Ende der vorigen Rolle anlegen.

3 Schnecke mit Butter bestreichen. Im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche dabei zu dunkel werden, die Form mit Alufolie bedecken.

4 Inzwischen Kardamomsamen aus Hülsen brechen. Mit 200 ml Wasser, Honig, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft und Sternanis aufkochen. In 10–15 Minuten sirupartig einkochen. Sternanis entfernen. Baklava-Schnecke mit Sirup übergießen, abkühlen lassen. Mit Pistazien bestreut servieren.

Apfelstrudel-Börek

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
Zutaten für ca. 12 Stücke
MAN BRAUCHT: Springform (Ø 28 cm)

50 g Rosinen, 4 EL brauner Rum
80 g gehackte Mandeln
150 g Butter plus Butter für die Form
50 g Semmelbrösel, 110 g Zucker
1 kg Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
4 EL Zitronensaft
1 TL Zitronenabrieb (Bio)
½ TL gem. Zimt, 1 Prise Salz
2 Pck. Yufka-Teigblätter (à 250 g)
Puderzucker zum Bestäuben

1 Rosinen mit Rum mischen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel darin anrösten. 50 g Zucker einrühren. Die Bröselmischung auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2 Form mit Butter einfetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, -abrieb, Rumrosinen, Mandeln, Zimt, Salz und dem restl. Zucker (60 g) mischen.

3 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Übrige Butter (100 g) zerlassen. 1 Teigblatt dünn mit Butter bepinseln. Ein zweites Teigblatt auflegen und leicht andrücken. 2 EL Bröselmischung am unteren Teigrand verteilen. 3–4 EL Apfelfüllung auf den Bröseln verteilen. Teig über die Füllung einrollen. Rolle zu einer Schnecke formen, mit der Nahtseite nach unten in die Form legen. Übrige Teigblätter, Brösel und Füllung ebenso verarbeiten. In die Form geben, jeweils an der vorigen Rolle anlegen.

4 Teigoberfläche mit Rest zerlassener Butter bepinseln. Apfelstrudel-Börek im Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben lauwarm oder vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Banoffee-Türmchen

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit großer Lochtülle

140 g Butter
6 Filo-Teigblätter (à ca. 30x30 cm)
150 g Zucker, 250 g Schlagsahne
200 ml gezuckerte Kondensmilch
1 Pck. Sahnesteif, 1 TL Kakaopulver
70 g Haselnusskerne, 3 Bananen
Kakao-Nibs zum Garnieren

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 60 g Butter zerlassen. 4 Teigblätter mit Butter bepinseln. Je 2 Teigblätter aufeinanderlegen, übrige 2 Teigblätter ohne Butter auflegen. Die entstandenen 2 Teigplatten in 12 Rechtecke schneiden (à ca. 15 x 10 cm). Die Teigstücke auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen, im Ofen nacheinander in ca. 10 Minuten nach Sicht goldbraun backen. Abkühlen lassen.

2 Zucker goldgelb karamellisieren. 50 g Sahne und 75 ml Wasser einrühren. Alles unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Karamell wieder löst. Übrige Butter (80 g) einrühren und die Sauce abkühlen lassen.

3 Kondensmilch bei kleiner Hitze unter Rühren dicklich einkochen. Abkühlen lassen. Übrige Sahne (200 g) mit Sahnesteif steif schlagen. Abgekühlte Kondensmilch nach und nach unterrühren. Knapp ein Drittel der Creme abnehmen und Kakaopulver unterrühren. Die helle Creme in den Spritzbeutel füllen, dann die dunkle Creme seitlich hineinfüllen. Bis zur Verwendung kalt stellen.

4 Haselnüsse grob hacken. Bananen schälen, schräg in Scheiben schneiden. Auf jedes Teigstück etwas Creme spritzen, Bananen darauflegen. Mit Haselnüssen bestreuen, mit Karamellsauce beträufeln. Jeweils 3 Stücke zu Türmchen aufeinandersetzen. Türmchen mit Kakao-Nibs bestreuen und servieren.

So köstlich zum Nachmittagskaffee

Blitz-Hörnchen

Wenn spontan Besuch zum Kaffee vor der Türe steht oder man ein Last-Minute-Mitbringsel braucht, haben wie ein cooles Blitz-Rezept: Blätterteig rund zuschneiden. Den Teigkreis mit einem Pizzaschneider in 12 Stücke schneiden (wie Pizza- bzw. Tortenstücke). Diese mit Nuss-Nougat-Creme, Konfitüre oder einem Aufstrich nach Wahl bestreichen. Jeweils von außen nach innen zur Spitze hin einrollen. Die Hörnchen im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Gelingt auch mit Pizzateig und einem pikanten Belag.

Schokoladen-Pistazien-Hörnchen

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 12 Stück

40 g Zartbitterschokolade
20 g Butter
2 EL Milch
80 g Pistaziencreme
1 Pck. Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal oder ein Grundrezept zum Selbermachen siehe auf Seite 57)
Mehl zum Arbeiten
1 Ei, 50 g Zucker

1 Die Schokolade hacken. Mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Milch sowie Pistaziencreme hinzufügen und alles verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und auf etwa 30 x 40 cm ausrollen. Die Schoko-Pistazien-Masse längs auf einer Teighälfte verstreichen, dabei rundum ca. 1 cm Rand frei lassen. Zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Ränder gut andrücken, den Teig mit dem Nudelholz leicht flach drücken.

3 Das Ei verquirlen. Teig in 6 Rechtecke schneiden, dann jedes Rechteck diagonal halbieren, sodass insgesamt 12 Dreiecke entstehen. Jedes Dreieck zur Spitze hin einrollen, dabei die Teigspitze mit Ei bestreichen und gut andrücken. Die Teiglinge mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen und mit Ei bestreichen. Im Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen.

4 Inzwischen Zucker mit 4 EL Wasser aufkochen, zu einem Sirup einköcheln lassen. Die Hörnchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Sirup beträufeln. Bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Frittierte Ananas-Kokos-Täschchen

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

80 g Ananas-Fruchtfleisch
100 g frisches Kokosnuss-Fruchtfleisch (aus dem Kühlregal)
2 EL Rohrohrzucker
4 Blätter Reispapier (Ø ca. 22 cm; siehe auch Info unter dem Rezept)
Pflanzenöl zum Frittieren
30 g Zartbitterschokolade
4 EL Kokosmilch
Puderzucker zum Bestäuben

1 Ananas klein würfeln. Kokosnuss grob raspeln. 1 EL davon zum Garnieren beiseitestellen. Die übrigen Kokosraspel mit Ananas und 1 EL Zucker mischen.

2 Das Reispapier nach Packungsangabe einweichen und trocken tupfen. Daraus 8 Kreise (Ø ca. 10 cm) ausstechen. Ananas-Kokos-Füllung jeweils mittig auf den Kreisen verteilen. Teig über die Füllung schlagen und die Ränder gut andrücken.

3 Das Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Täschchen darin portionsweise in 4–5 Minuten goldbraun frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Schokolade hacken. Mit Kokosmilch und restl. Zucker (1 EL) überm heißen Wasserbad schmelzen. Die Täschchen mit Schokosauce auf Tellern anrichten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und mit den beiseitegestellten Kokosraspeln garniert servieren.

Tipp: Es gibt auch kleinere Reispapier-Blätter mit einem Durchmesser von etwa 16 cm. Alternativ kann man darauf zurückgreifen. Das Reispapier muss dann nicht ausgestochen werden und die Teigtaschen werden ein wenig größer.

Bananen-Nuss-Strudel

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

100 g Haselnusskerne
100 g Mandelkerne
1 Eiweiß
75 g zerlassene Butter
2 EL Semmelbrösel
1 TL gem. Zimt
2 EL Zucker
4 große Bananen
Saft und Abrieb von 1 Limette
300 g Filo-Teigblätter
Puderzucker zum Bestäuben
2 TL Orangenzesten

1 Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Abkühlen lassen und dann im Blitzhacker grob zerkleinern. Mit Eiweiß, 2 EL zerlassener Butter, Semmelbröseln und Zimt mischen.

2 In einer beschichteten Pfanne den Zucker mit 2 EL Wasser goldgelb karamellisieren. Bananen schälen und in die Pfanne geben. Limettensaft und -abrieb hinzufügen. Die Bananen rundum im Karamell schwenken, dann beiseitestellen.

3 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die einzelnen Teigblätter jeweils dünn mit zerlassener Butter bepinseln und auf einem mit Backpapier belegten Blech übereinanderlegen. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundum etwas Rand frei lassen. Je 2 karamellisierte Bananen nebeneinander längs im unteren Drittel auf die Nussfüllung legen. Die Teigseiten einschlagen und den Strudel über die Bananen einrollen.

4 Strudel mit zerlassener Butter bepinseln und im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Den Strudel etwas abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und mit Orangenzesten garnieren. Nach Belieben erkalten lassen oder noch warm servieren.

Impressionen, & viele köstliche Momente: Wir zeigen die Highlights unseres Leser-Wochenendes

Lust auf Genuss magazin

GRANDIOSE PREMIERE AN DER ALSTER

„Wir kochen und Essen gerne zusammen!“ – Unter diesem Motto stand das erste Genusswochenende, das wir gemeinsam mit unseren Lesern Ende Oktober in Hamburg verbrachten. 3 Tage, 5 Stationen ... und jede Menge köstliche Entdeckungen

EINE GANZ TOLLE TRUPPE
Beste Stimmung vom ersten Moment an: Dass Genuss verbindet, bewiesen unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die aus ganz Deutschland angereist waren

Fotos: privat

EIN ABEND MIT DER TV-KÖCHIN
Cornelia Poletto erzählt über ihre Liebe zur italienischen Küche und lädt zum Mitkochen ein

1. Tag
Wir starten mit einem Kochkurs bei Spitzenköchin Cornelia Poletto!

KOCHKURS BEI CORNELIA POLETTO

Glanzvoller Auftakt in der Cucina

Jeder weiß, ich kann nur Pasta“, kokettiert die beliebte Köchin Cornelia Poletto zu Beginn ihres Kochkurses mit einem Augenzwinkern ... Um über die kommenden fünf Stunden und vier Gänge hinweg allen 16 Teilnehmern dieser genussvollen Reise zu beweisen, dass sie vor allem eines kann: Richtig gut kochen – und ihr Wissen auch wunderbar und unterhaltsam zu transportieren. Vom richtigen Zerlegen eines Hummers, über das Falten von Tortellini bis hin zum gemeinsamen Genuss, der von ausgesuchten Weinen ihrer Lieblingswinzer aus Deutschland und Italien begleitet wird. Was für ein Start!

www.cornelia-poletto.de

HUMMER PEDERSEN

Zwischen dem Besten aus dem Meer

Die Liebe zu gutem Essen stand auch bei den Hamburger Spezialisten für feinsten Fisch und Meeresfrüchte auf dem Programm. Aber auch ernste Themen, wie Nachhaltigkeit beim Fang: „Ich setze lieber auf große Fische“, erklärte Geschäftsführer Karl Niehusen beispielsweise, „Die haben gelebt und schmecken zudem auch besser.“ Den Beweis trat er nach einem unterhaltsamen Workshop, in dem er viele Tipps und Tricks rund um Frische und Qualität verriet, auf die Unterschiede zwischen Zucht und Wildfang einging und mit so manchen Verbrauchermythen aufräumte, direkt im hauseigenen Bistro an. Denn dort wurde eine bunte Auswahl der besten Gerichte der Speisekarte für die Teilnehmer serviert.

www.hummer-hamburg.com

2. Tag
Know-how trifft Genuss: Hummer-Workshop, Teekunde und feine Küche

FISCH IN HÜLLE UND FÜLLE
Vor dem Lunch entführte Karl Niehusen (u. re.) in seine feine Welt der Wasserbewohner

MESSMER

Aromenzauber

Zwar ist Schwarztee, laut Tee-Sommelier Stefan Feldbusch in Deutschland die unangefochtene Nummer eins, doch ihm gelang es, unsere Genießer in einem exklusiven Tasting mit edlen Tees wie Rooibos, Weißem und Rauch-Tee und Milky Oolong zu begeistern.

www.messmer.de

GEWÜRZMUSEUM

Edle Schätze

In die erlesene Welt zwischen Safran und Ceylon Zimt entführte Expertin Viola Vierk in ihrem Reich, dem Hamburger Gewürzmuseum. Über 80 Gewürze und Mischungen kann man hier verkosten – und als Mitbringsel kaufen.

www.spicys.de

3. Tag
Der krönende Abschluss zwischen Gewürzmuseum & Feinschmecker-Menü

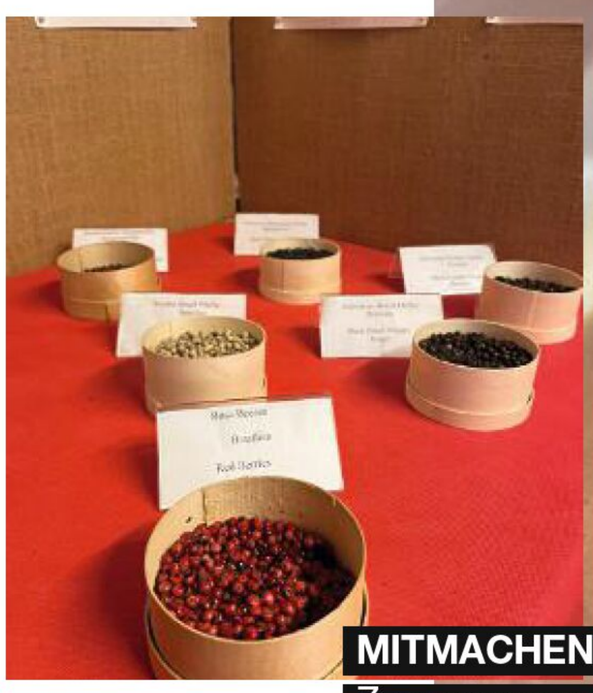
GESELLIGE GASTGEBER
Gemeinsam mit seinem Sous Chef Gjergj Ameti begeisterte Thomas Martin (re.) mit Geschichten und feinen Speisen

CARLS BRASSERIE

Feines Finale

Beim Kochen geht mir das Herz auf“, sagt Thomas Martin, legendärer Küchenchef in Jacobs Restaurant, der auch das kulinarische Patronat in Carls Brasserie vis-à-vis der Elb-Philharmonie hat. „Die Basis meiner Küche ist bodenständig. Meine Zutaten beziehe ich so regional als möglich.“ Die kunstvolle Interpretation entsteht durch das Handwerk, mit dem er seine Zutaten in feinabgestimmte und zugleich raffinierte Kreationen verwandelt. Gemeinsam mit dem Chef de Cuisine galt es für die Gäste einen Vorspeisenteller anzurichten.
Dabei erzählte der Spitzenkoch über seinen Werdegang und verzauberte mit einem 3-Gang-Menü, „das ein gelungener Schlussakkord für den Gaumen war“, wie auch unsere Chefredakteurin Gaby Höger fand.

www.carls-brasserie.de



MITMACHEN ERLAUBT
Zusammen anrichten & gemeinsam genießen: Das letzte Menü der Reise setzte einen köstlichen Schlusspunkt

STEIGENBERGER HOTEL

Im Herzen der Elbmetropole

Wohnen in bester Lage: Dreh- und Angelpunkt des Leserwochenendes war das Luxushotel Steigenberger in Hamburg, das mit seiner typisch hanseatischen Architektur und Blick auf das Alsterfleet ein stilvolles Zuhause war. Das neu renovierte Hotel begeisterte nicht nur mit seinem Komfort, sondern auch mit seiner genialen, fußläufigen Lage zu vielen Attraktionen der Reise.

www.hrewards.com/de/steigenberger-hotel-hamburg

MODERNE ELEGANZ
Neben den 235 großzügigen Zimmern und Suiten überzeugte das Domizil mit vielen kulinarischen Highlights

Wir danken für die freundliche Unterstützung von:

HUMMER PEDERSEN HAMBURG
Meßmer macht meinen Moment
CARLS AN DER ELBPHILHARMONIE
STEIGENBERGER HOTEL HAMBURG

DIE KUNST MIT DEM TEIG ERLEBEN

HIER WIRD DER GENUSS ZUM FASZINIERENDEN SCHAUSPIEL. DENN DIESE 10 RESTAURANTS & MANUFAKTUREN BEGEISTERN NICHT NUR MIT KÖSTLICHEN SPEISEN. SIE ZEIGEN AUCH DEREN HANDWERKLICHE ZUBEREITUNG – LIVE VOR ORT

NUDELMEISTER
Der Teig tanzt in den Händen des Kochs, bevor er als Nudel in der Suppe landet

AUSZEIT VOM ALLTAG
Ein schöner Ort für ein gemütliches Essen mit Freunden oder der Familie

DANCING NOODLES, WIEN

Tanzende Nudeln

Sie lieben die asiatische Küche? Dann sollten Sie unbedingt Lamian probieren! Bei dieser Spezialität aus dem Norden Chinas handelt es sich um handgezogene Nudeln, die mit Gemüse und Fleisch in einer sehr aromatischen Rinderbrühe serviert werden. Im Restaurant „Dancing Noodels“ in Wien kann man dabei zusehen, wie auf eine sehr beeindruckende kunstvolle Weise der Nudelteig durch die Luft gewirbelt wird, sodass aus einer Kugel Teig in wenigen Sekunden Tausende dünne Nudeln entstehen. Auch wenn dies kinderleicht aussieht, um diese Technik zu beherrschen, braucht es sehr viel Übung. Tipp: Nehmen Sie im mittleren Teil des Restaurants Platz, dort haben Sie den besten Blick auf die Showküche. Für die traditionelle Brühe gart Rindfleisch mit Gewürzen wie Szechuan-Pfeffer, Sternanis, Gewürznelke, Kassiarinde und Gewürzlilie. Typisches Kennzeichen der Suppe: Sie ist so klar, dass man den Boden der Schüssel sehen kann. Neben den klassischen Rind-Lamian stehen auf der Speisekarte auch vegetarische Nudelsuppen sowie mit Huhn, Ente oder Meeresfrüchten. Wahlweise mit Lamian aus Weizen- oder Dinkelmehl oder einer glutenfreien Variante. Ein besonderer Hingucker sind die Rainbow-Nudeln, deren Teig mit Spinat, Kürbis oder Rote Bete gefärbt wird.

www.dancingnoodles.at

SIRONI, BERLIN

Aus Liebe zum Handwerk

Weißbrot mit knuspriger Kruste und einer weichen, fluffigen Krume mit großen Luftlöchern ist in Italien vom Esstisch nicht wegzudenken. Sogar zur Pasta wird Brot serviert, zum Auftunken der Sauce. Authentisches italienisches Brot gibt es in den drei Filialen der Bäckerei „Sironi“. Gründer Alfredo Sironi stammt aus Norditalien und begeistert seit einigen Jahren die Berliner mit seinem Gebäck aus Sauerteig. Das Sironi-Pane aus Hartweizenmehl und das Ciabatta haben schon Kultstatus erreicht. Daneben gibt es auch Pizza sowie Focaccia. Wer Süßes liebt, probiert die „dolci“, wie das Cornetto. Diese Variante des Croissants ist ein echter Frühstücks-Klassiker in Italien. Qualität steht für Alfredo Sironi an oberster Stelle: Wenige, aber hochwertige Zutaten und echtes Handwerk sind das Geheimnis seiner Brote. Wer Lust hat dem Bäcker und seinen Mitarbeitern beim Teige Kneten und in Form bringen auf die Finger zu schauen, der besucht die gläserne Bäckerei in der „Markthalle Neun“ in Kreuzberg. Übrigens, auch Berlinreisende können sich einen Laib mit nach Hause nehmen, durch die zeitintensive Fermentierung hält das Brot länger frisch.

www.markthalleneun.de

www.sironi.de

OFENHIT
Die Berliner lieben das handgemachte Brot vom italienischen Bäcker

Fotos: davidgauffin.com; PR (9); Taro Kataoka

GROSSE PASTA-LIEBE
„Gardinen“ aus Tagliatelle schmücken die Fenster des Restaurants, ein Lächeln die Gesichter der Nonnas beim Teig kneten

PASTA AUTHENTICA BY JILL, HAMBURG

Pasta wie von Nonna

Wer in Hamburg durch die Börsenbrücke läuft, wundert sich vielleicht darüber, dass bei der Hausnummer 5–7 ständig Menschen stehen, um das bunte Treiben hinter dem Schaufenster von „Pasta Authentica by Jill“ zu beobachten. Hier wird die hausgemachte Pasta jeden Tag frisch von den Nonnas nach alten italienischen Geheimrezepten hergestellt. In dem stylischen kleinen Lokal kommen dann feine Leckerbissen auf die Teller wie beispielsweise Ravioli gefüllt mit Gorgonzola & Birne, „Cacio e Pepe“ (Tagliatelle mit Pecorino und schwarzem Pfeffer) oder „Brodo di vino rosso“, mit Damwild und Feigen gefüllte Tortelloni in Butter-Rotwein-Sud. Inhaberin Jill Bittner ist selbst Jägerin, daher bereichern viele traditionelle Gerichte mit regionalem Wildfleisch die Speisekarte.

www.jillspasta.de

NINE0FIVE, REGENSBURG

Pizza & edle Tropfen

Ein weicher fluffiger Teig mit dickem Rand sind die Merkmale einer traditionellen neapolitanischen Pizza. Fans des Fladens aus Neapel werden im „nine0five“ in Regensburg (und in Filialen fünf weiteren Städten) glücklich. Der Name ist ein Hinweis auf den Pizzaofen, dort herrschen 905 Grad Fahrenheit (485 Grad Celsius). Der Teig für die Pizza reift über 72 Stunden und erhält dadurch nicht nur den besonderen Geschmack, sondern ist auch sehr bekömmlich. Belegt wird der Teig mit frischen Zutaten, möglichst aus biologischer Landwirtschaft, von Produzenten aus der Region oder Italien. Bemerkenswert ist auch die Weinkarte, auf der zahlreiche erlesene Tropfen zu finden sind, denn Inhaber und Gründer Sebastian Georgi war viele Jahre Sommelier in der Spitzengastronomie. Weinbegleitung oder ein Glas Champagner zur Pizza? Im „nine0five“ selbstverständlich möglich.

www.nineofive.de

NEAPEL IN DEUTSCHLAND
Die köstliche Pizza kann man auch in den Restaurants in Düsseldorf, Jena, München und Wien genießen

WEITERE TIPPS:

MAMMA BAO, MÜNCHEN

Nudel trifft Bao

Die Spezialität von „Mamma Bao“ sind die hausgemachten handgezogenen „Biang Biang“, lange, breite Nudeln, eine typische Spezialität aus der chinesischen Provinz Shaanxi. Lecker sind auch die fluffigen Baos, gedämpfte Brötchen, die mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden.
www.mammabao.de

PASTA ROSTELIN, PIRAN

Istrien auf dem Teller

Das Städtchen Piran in Slowenien ist schon allein wegen der malerischen Altstadt einen Besuch wert. Wer Pasta liebt, macht Pause im „Rostelin“, das seinen Kochstil als „Ode an die Küche Istrien“ bezeichnet. Im Laden nebenan, kann man den Köchen zuschauen, wie sie die frische Pasta zubereiten.
www.facebook.com/restavracijaRostelin

HARRODS, LONDON

Kulinarisches Sightseeing

Das berühmte Kaufhaus „Harrods“ und seine „Food Halls“ sind ein absolutes Must-See für Foodies auf einer London-Reise. In der gläsernen Bäckerei der „Roastery & Bake Hall“ wird den ganzen Tag über gebacken. Wenn die Glocke erklingt, werden gerade Brot und Gebäck aus dem Ofen gezogen. Gegenüber kann man beim Rösten der Bohnen zusehen.
www.harrods.com

VOVO TELO, KAPSTADT

Köstliches am Kap

Ein wunderbarer Ort, um den ersten Kaffee des Tages und dazu ein noch warmes Butter-Croissant zu genießen. Brote und Gebäck werden jeden Tag frisch gebacken. Allein der herrliche Duft im Café lohnt einen Besuch, nicht nur zum Frühstück.
www.vovotelo.co.za

ELISSAR, WIEN

Libanesisches Brot

Saj ist ein libanesisches dünnes Fladenbrot, das auf einem gewölbten Metallgrill gebacken wird. Man reicht es als Beilage zu Fleisch oder Salaten oder füllt es mit Käse. Die interessante Zubereitung mit einem Luftkissen kann man mit etwas Glück im bzw. vor dem Restaurant „Elissar“ beobachten.
www.elissar.at

MR. DUMPLING, HAMBURG

Gefüllte Täschchen

Im Lokal im Stadtteil Ottensen dreht sich alles rundum gefüllte Teigtäschen. Die Spezialität sind türkische Manti, aber auch polnische Piroggi oder russische Pelmeni stehen auf der Speisekarte.
www.mrdumpling.de

eatbetter

PACK DEIN GLÜCK BEIM SCHOPF

...mit der neuen Bewegung für einfach leckere, gesunde und nachhaltige Ernährung. Mehr dazu unter

eatbetter.de

Burda bewegt

Lust auf Genuss

REZEPT-REGISTER

Apfelstrudel-Börek ... 87
Asia-Rolls mit Kokosreis ... 29
Baklava-Schnecke ... 87
Bananen-Nuss-Strudel ... 88
Bananen-Tofu-Rolls mit Chili-Miso-Sauce ... 74
Banoffee-Türmchen ... 87
Blätterteig-Grundrezept ... 57
Blätterteig-Tartes mit Schmand und Koriander ... 56
Bratapfel-Bonbons mit Calvados-Sabayon ... 86
Ceviche vom Kabeljau mit Reispapier-Chips ... 72
Chinesische Teigtäschchen Cao tze ... 74
Curry-Kokos-Suppe mit Ananas-Chicken-Bonbons ... 33
Englischer Beef and Ale Pie ... 55
Erbsen-Samtsüppchen mit Hähnchen-Wan-Tans ... 72
Filo-Körbchen mit Feigen und Ziegenkäse ... 28
Filo-Pie mit Smoky Chicken und Chorizo ... 32
Filo-Tarte mit Feigen, Camembert und Salbei ... 29
Gedämpfte Garnelen-Wan-Tans ... 73
Frittierte Ananas-Kokos-Täschchen ... 88
Gefüllte Blätterteigtaschen ... 57
Gefüllte Börek-Röllchen, dazu Melonensalat ... 28
Gemüsepfanne mit Soja-Miso ... 76
Gemüsestrudel mit Feta und Schnittlauchsauce ... 30
Hasenrücken im Teigpäckchen ... 52
Huhn-Gemüse-Pastetchen mit Erdnuss-Dip ... 54
Jakobsmuscheln, mit Blätterteig überbacken ... 52
Karamellisierte Schalotten-Tarte-Tatin ... 52
Kichererbsen-Kartoffel-Kuchen mit Filo-Haube ... 31
Knusperstangen mit Kernen ... 56
Knuspriger Auflauf mit Birnen und Brie ... 30
Krautstrudel ... 31
Krosse Wan-Tan-Ecken mit Krabbensalat ... 72
Kürbissuppe mit crispy Wan-Tan-Streifen ... 75
Lauch-Spinat-Pie mit Datteln ... 33
Mandelstangen ... 86
Titelrezept Mit Rinderhack gefüllte Filo-Röllchen ... 33
Mochi mit Soja-Karamell ... 76
Pastilla mit confierter Ente ... 29
Perlzwiebel-Pilz-Tarte ... 57
Pikanter Kuchen mit Möhren und Kürbiskernen ... 54
Pilzbrühe im Glas mit Teighaube ... 53
Schellfisch-Wraps mit Zitronengras-Dip ... 75
Schokoladen-Pistazien-Hörnchen ... 88
Seelachs-Päckchen mit Chicorée-Sauce ... 55
Snack-Rolls mit Coleslaw-Füllung ... 73
Soba-Nudeln in Sojasauce ... 77
Soja-Vinaigrette ... 76
Spinat-Brät-Strudel ... 53
Steckrüben-Erbsen-Strudel im Sesamfond ... 30
Strudelteig-Grundrezept ... 28
Tarte mit Wurzelgemüse ... 31
Teriyaki vom Rind, Wok-Gemüse, Sesam-Chips ... 73
Thai-Soja-Dip ... 76
Überbackenes Kartoffel-Curry ... 56
Vanillecreme-Filo-Tarte ... 86
Vol-au-vent mit Huhn, Pilzen und Béchamel ... 53
Wan-Tans in Asia-Brühe ... 75
Wan-Tans mit Manchego-Käse und Chiligelee ... 74
Wan-Tan-Teig (Grundrezept) ... 74
Yufka-Schnitten mit Feta, Rucola und Orange ... 32

Titelmotiv: StockFood/Are Media

IMPRESSUM

Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Kathrin Brandenburg
Redaktion Print + Online: Tina Eder, Mandy Giese (Bildredaktion), Anja Hanke (Textchefin), Christina Hofer; Svenja Köllmer (Volontärin), Lea Groß und Jule Hammerschmidt (Praktikantinnen)
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.) Robin Schmidt (fr.), Maren Zimmermann (fr.)
Repro: Florian Kraft
Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com
Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com
Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
BurdaVerlag Publishing GmbH,
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
Anschrift Redaktion:
Arabellastraße 23, 81925 München,
Telefon +49 (0) 89 9 25 00
www.lust-auf-genuss.de
Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda
Geschäftsführung: Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn
Marketing & Business Development: Hannah Rackwitz
BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de
Head of Publisher Management: Sandra Janßen
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Katja Schomaker
Burda Service-Handel-Märkte GmbH
Head of Retail: Marco Burmester, Tel.: 0781/84-2265
Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,
Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
Abonnenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH,
Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,
Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
Einzelheftbestellung:
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

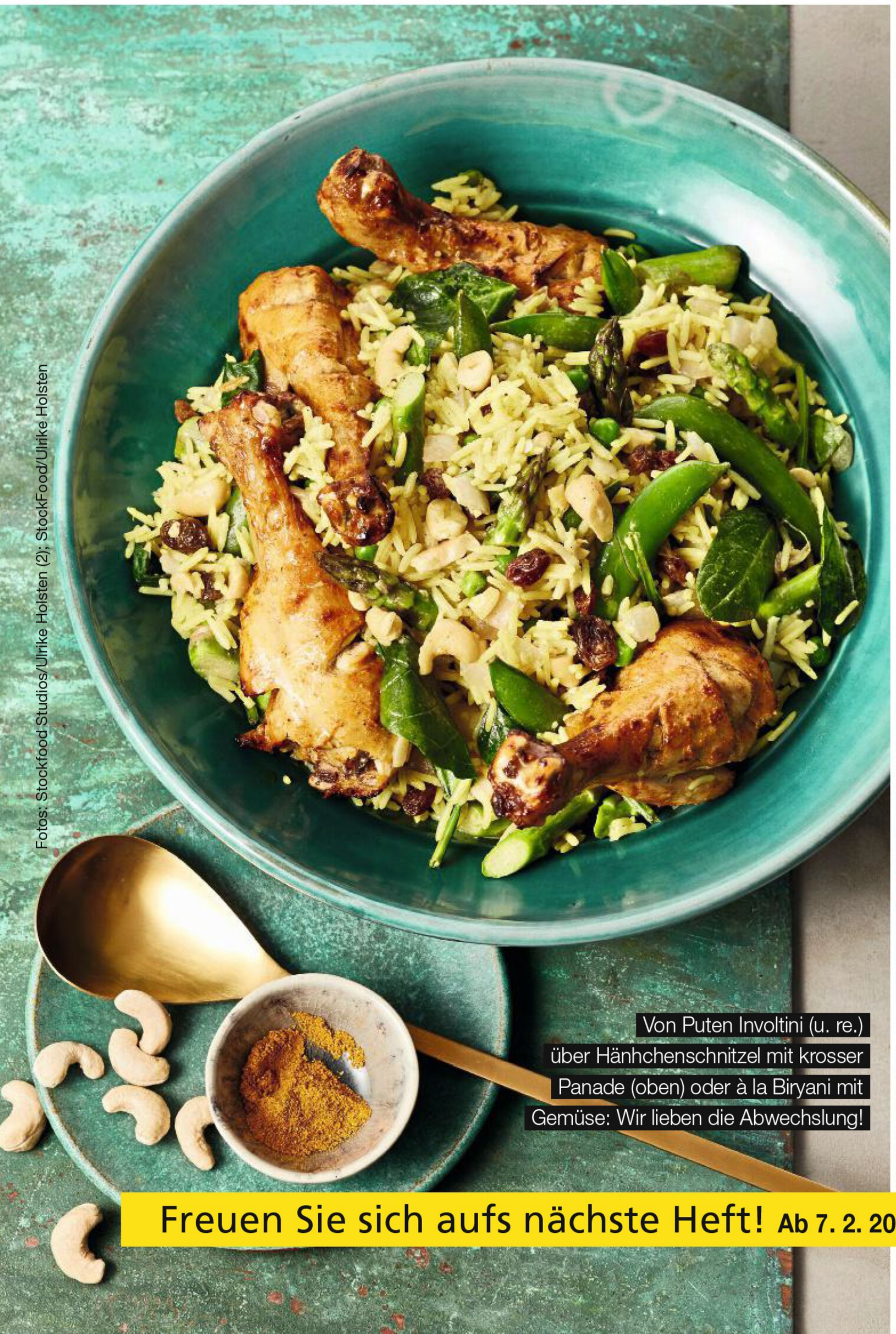
Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.
Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.
Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

magazin Lust auf Genuss

ALLESKÖNNER GEFLÜGEL: SO FEIN, ZART UND VIELSEITIG



Leicht und raffiniert in den Frühling: Das gelingt mit unseren kreativen Rezepten. Denn Hähnchen, Pute, Ente und Co. zeigen dabei, dass sie sowohl Heimatgefühle wecken – und zugleich Fernweh auslösen können. Tauchen Sie mit uns in die Aromenvielfalt Asiens, des Orients und des Mittelmeerraums ein. Wir wünschen viel Vergnügen!

Fotos: Stockfood Studios/Ulrike Holsten (2); StockFood/Ulrike Holsten

Von Puten Involtini (u. re.) über Hähnchenschnitzel mit krosser Panade (oben) oder à la Biryani mit Gemüse: Wir lieben die Abwechslung!

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! Ab 7. 2. 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes

Das Warten lohnt sich.

Jedes Jahr warten wir Norweger auf etwas ganz Besonderes: Der Skrei macht sich während der dunklen Winterzeit auf seine lange Reise durch die raue Barentssee. Sein Ziel: die Lofoten vor der Küste Norwegens. Diese lange Wanderung durch das eiskalte Meer verleiht seinem Fleisch eine einzigartige Textur und einen delikaten Geschmack. Skrei ist norwegischer Kabeljau in seiner Höchstform. Diese weltbekannte Delikatesse wird ausschließlich von Januar bis April gefangen.

Skrei

Nur aus Norwegen

SEAFOOD FROM NORWAY