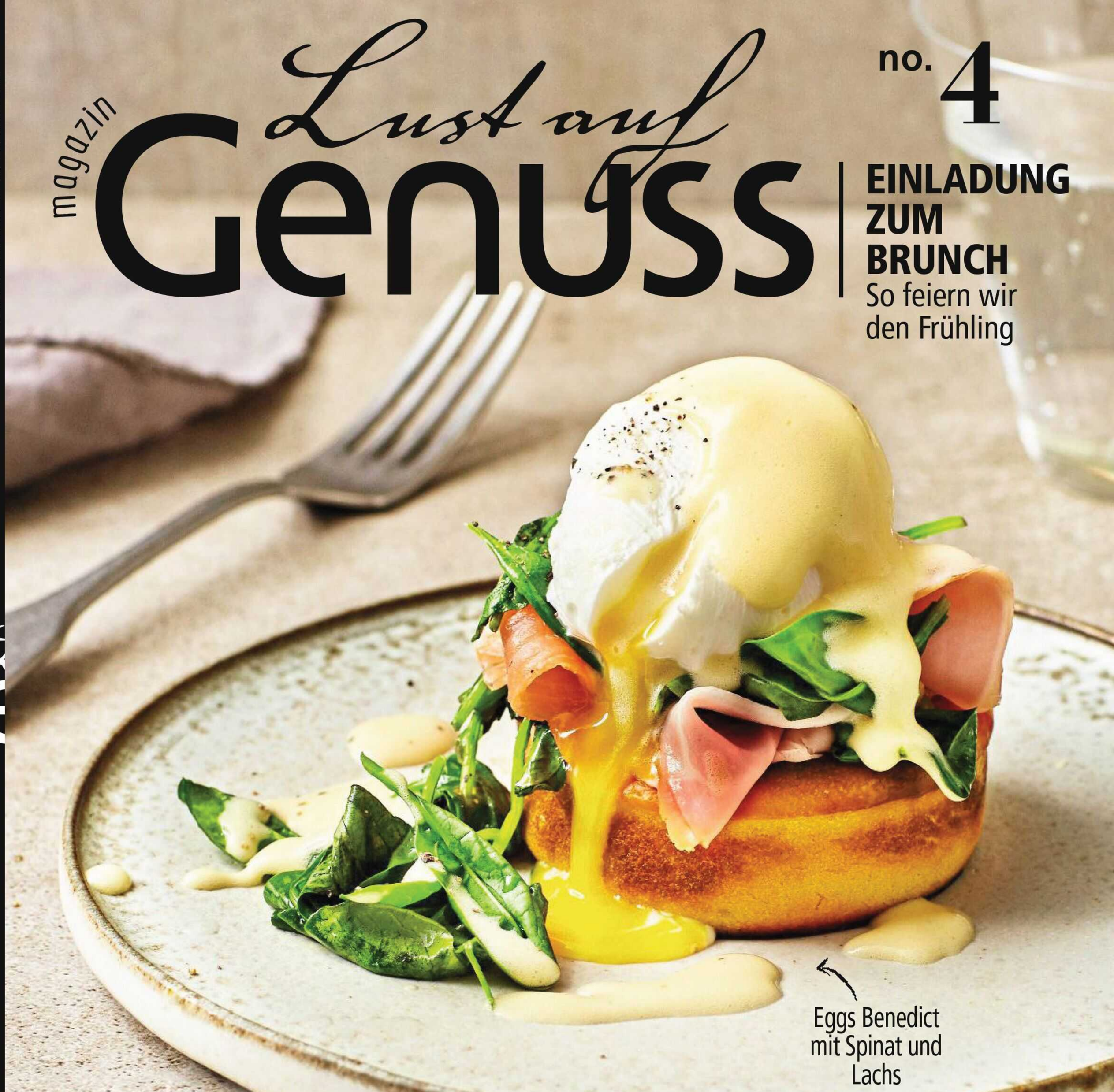
magazin
Lust auf Genuss
no. 4

EINLADUNG ZUM BRUNCH
So feiern wir den Frühling



Eggs Benedict mit Spinat und Lachs

BESONDERE KREATIONEN FÜR LIEBE GÄSTE

+ Diese Ideen begeistern: von Fingerfood über Quiche bis hin zu saftigem Braten
+ Schnelle Desserts aus dem Glas – genial auch fürs Osterbuffet
+ Sternekoch Alexander Herrmann gibt Tipps für einen genussvollen Brunch

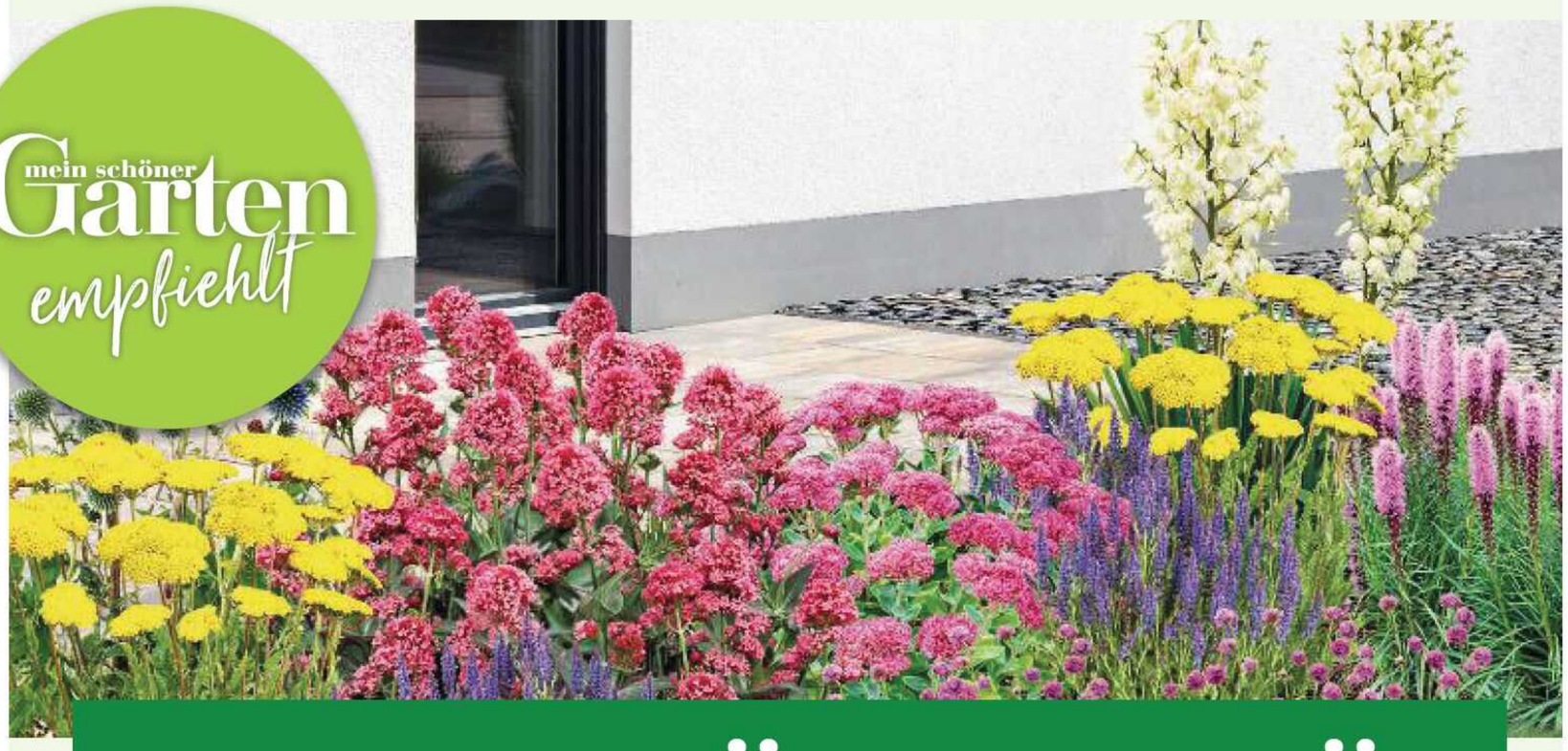
lust-auf-genuss.de

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

4/2024

ANZEIGE

mein schöner Garten empfiehlt



TROCKENKÜNSTLER FÜR BUNTE SOMMERMONATE

Ideal für die heiße Saison

Auch in den immer heißer und trockener werdenden Sommermonaten müssen Sie nicht auf einen blühenden und duftenden Garten verzichten. Entdecken Sie das perfekte Staudenbeet, das neben seinen prächtig blühenden Pflanzen zusätzlich mit seinem geringen Wasserbedarf überzeugt. Unsere Pflanzenexperten haben eine einzigartige Kombination aus robusten und farbenfrohen Pflanzen zusammengestellt, die Trockenphasen spielend meistern. Viel Gießen im Sommer? Nun nicht mehr! Ihr Garten bleibt durch die Trockenkünstler trotz heißer Tage eine grüne, blühende Oase. Mit wenig Aufwand erhalten Sie ein harmonisches Gesamtbild, bei dem jede Pflanze mit ihren eigenen Charakteristika und Farben überzeugt. Überzeugen Sie sich selbst von der einzigartigen Kombination aus Robustheit und Schönheit. Bestellen Sie jetzt Ihr perfektes Staudenbeet und lassen Sie Ihren Garten erblühen!

Mehr dazu unter shop.garten.de/trockenkuenstler26

EXKLUSIVE ZUSAMMENSTELLUNG DER MEIN SCHÖNER GARTEN REDAKTION

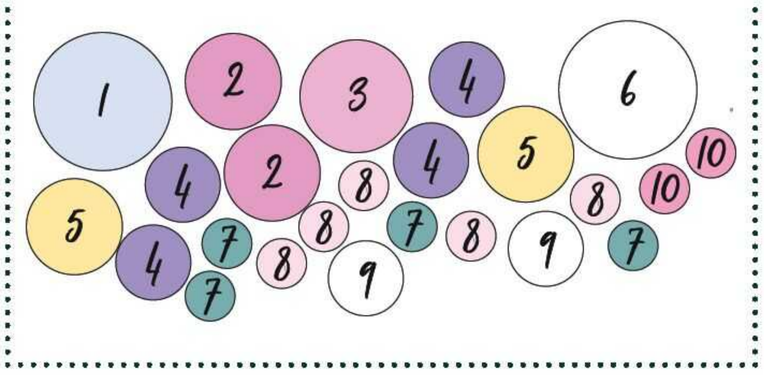
KARINA DINSER-NENNSTIEL
Gartenexpertin

„Beliebte und ausdauernde Blütenstauden sind farblich wohl aufeinander abgestimmt. Das Ergebnis ist eine attraktive Mischung, die auch in heißen, trockenen Wetterphasen überzeugt.

PFLANZPLAN STAUDENBEET

Robuster Trockenkünstler

INKLUSIVE PFLANZPLAN zum einfachen Nachpflanzen



(24 Pflanzen 3 x 1 m)

Das Stauden-Paket enthält:

Frisch und sorgfältig verpackte Stauden im 9-cm-Topf:

1 Kugeldistel (Echinops ritro)
2 Spornblume (Centranthus ruber)
3 Fetthenne (Sedum telephium)
4 Steppen-Salbei (Salvia nemorosa)
5 Schafgarbe (Achillea filipendulina)
6 Palmlilie (Yucca filamentosa)
7 Blauschwingel (Festuca cinerea)
8 Grasnelken (Armeria maritima)
9 Schleifenblume (Iberis sempervirens)
10 Prachtscharte (Liatris spicata)

Artikelnummer: **EH004289-001**

UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Nur 96,99€*

mein schöner Garten shop

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

mein-schoener-garten.de/shop

Tel.-Bestellung: 06021/4949 899

Service-Zeiten: Montag bis Freitag zwischen 8-18 Uhr

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

GEMEINSAM ZEIT GENIESSEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Die Tage werden wieder länger, endlich! Und der Frühling zeigt sich von seiner schönsten Seite. Grund genug, einen Brunch mit lieben Gästen zu veranstalten und diese wunderbare Zeit gemeinsam zu feiern. Die besten Rezepte für den Start in den gemütlichen Genuss finden Sie in dieser Ausgabe (ab S. 12). Sie ist gefüllt mit bunten Ideen, die Ihre Gäste garantiert begeistern werden. Und wer das Glück hat, zu so einem feinen Event eingeladen zu werden, findet ab S. 62 auch kulinarische Mitbringsel als Dankeschön für die Gastgeber. Die kleinen Köstlichkeiten sind natürlich auch perfekt als Osterpräsent. Denn zum Fest schmücken wir die Tafel ab Seite 84 mit süßen Kreationen für ein gelungenes Finale. Das kann nur gut werden!

KATHRIN BRANDENBURG
CHEFIN VOM DIENST

NEU! magazin G

AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?

Unseren Newsletter abonnieren!

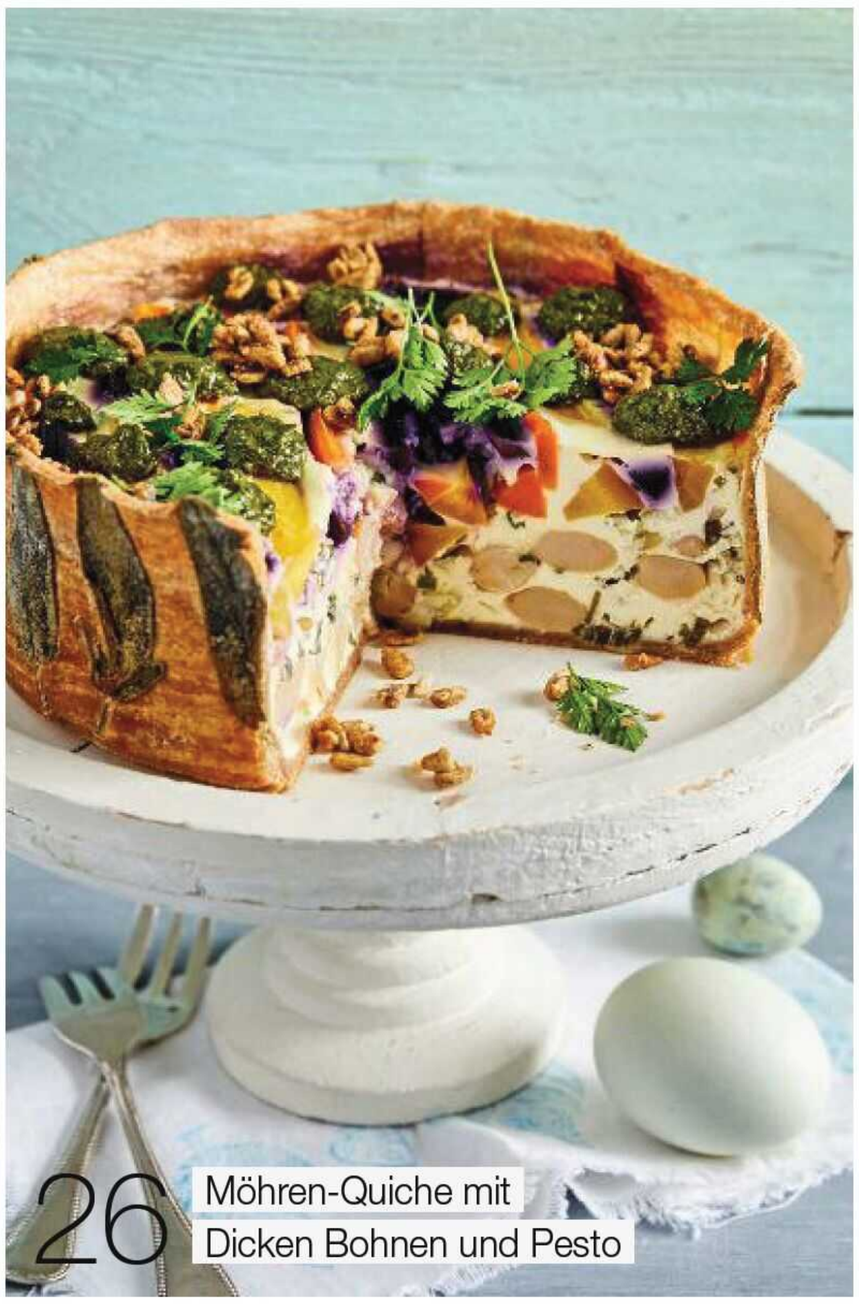
Dort verraten wir jede Woche geniale Rezepte und noch viel mehr rund um unser liebstes Thema Genuss. Lassen Sie sich aufs Köstlichste überraschen!

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

Fotos: Angela Bäcker; burdafood.net/Ulrike Holsten

INHALT

13 Möhren-Gazpacho mit Hasen-Crackern



26 Möhren-Quiche mit Dicken Bohnen und Pesto

49 Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 12

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

Der Frühling kommt: Die besten Tipps für Ihr Osterfest!

Magazin
Besonderes für Foodies **6-8**

Restaurant-Tipp
In Oswalds Gourmetstube in Niederbayern inszeniert Thomas Gerber französische Küche par excellence **10**

- **Brunch-Ideen**
  Mit diesen Brunch-Rezepten überzeugen Sie Ihre Gäste **12-35**
- **Menschen**
  Der beliebte Fernsehkoch Alexander Herrmann verrät, wie man als Spitzengastgeber überzeugt **36-38**
- **Frühlingszeit**
  Frisch, bunt, geschmackvoll: Feine Frühlingsrezepte für die große Runde .. **40-57**
- **Getränke**
  Die Top Ten Weinauswahl zu Ostern **58-59**

Für Sie probiert
Knackig, knusprig, kross: Diese Naschereien sorgen für einen einzigartigen Crunch..... **60**

- **Mitbringsel**
  Kulinarische Geschenke: Diese Präsente begeistern jeden Gastgeber **62-75**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

51 Hähnchenschnitzel in Halloumi-Mandel-Panade

79 Pink Spring

87 Hefezopf mit Pistazienmus-Füllung

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Drinks zum Feiern
Erfrischende Cocktail-Ideen für die gemeinsamen Stunden **76-80**

Schnell und Easy
Kreative Rezeptideen, wenn es schnell gehen muss: Desserts im Glas **82-83**

Osterkaffee
Frühlingshafte Genussmomente: Süße Verführungen für österliche Kaffeetafel **84-93**

Lust auf...
Ausflüge in die Natur: Wir verraten Ihnen genussvolle Hotspots für den Frühlingsanfang im Grünen **94-97**

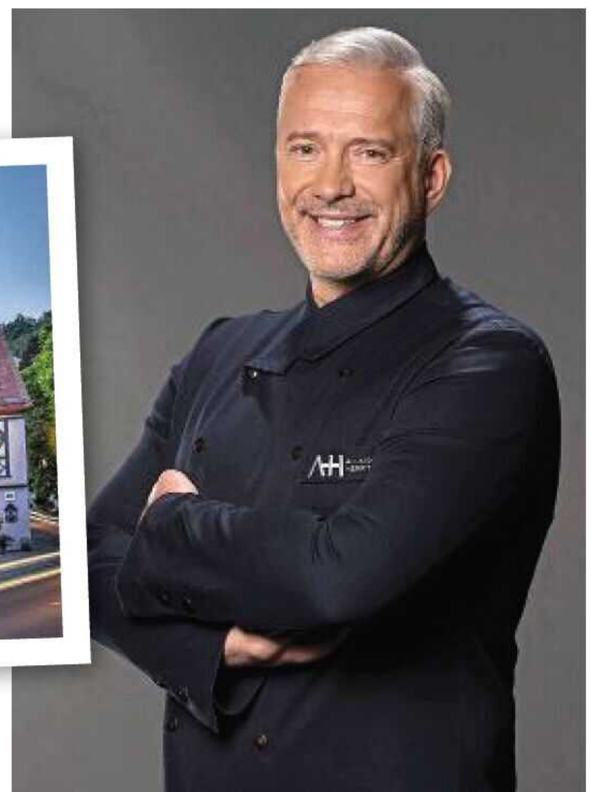
Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

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

58



Tipps für den perfekten Brunch von Sternekoch Alexander Herrmann

36

Bis 16 Uhr lässt es sich hier genussvoll schlemmen und wunderbar entschleunigen

FÜRSTLICHES FRÜHSTÜCK

Chicken Waffeln statt Wurst, Kaviar auf Eggs Benedict statt Käse oder Erbsenkrapfen mit Minzjoghurt statt Marmelade: Im Restaurant Frühstück 3000 in Berlin wird die für viele wichtigste Mahlzeit des Tages neu definiert. Täglich servieren die Gründer Martin Pöller und Lukas Mann mit ihrem Team von früh bis spätnachmittags eine extravagante Mischung aus Frühstück, Lunch und Dinner. Natürlich hält man hier auch ein paar Klassiker wie French Toast oder ein veganes Bircher-Müsli bereit. Wer feuchtfröhlich in den Tag starten will, kann neben Kaffee, Tee & Co. Champagner, nachhaltige Cocktails oder auch frisch gepresste Säfte und Smoothies ordern. *www.fruehstueck3000.com*

French Toast de luxe: Die Zutaten für viele Gerichte stammen hauptsächlich von regionalen Produzenten

SCHON GEWUSST?

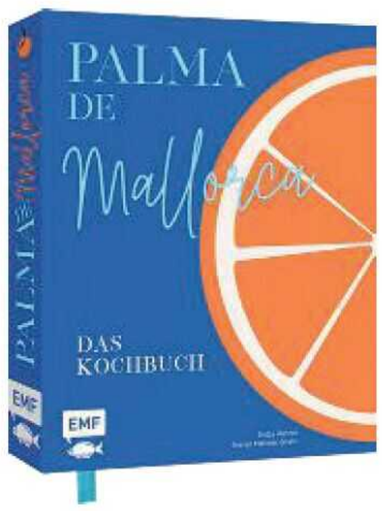
Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: Satte Farben, feine Aromen und flüssige Erfrischungen

FRUCHTIG-FRISCHE NUANCEN

DIE FARBE MIT DER NUMMER 13-1023 BESTIMMT IN DIESEM JAHR DIE WELT DER MODE UND DES INTERIEURS. DAHINTER VERBIRGT SICH DER FARBTON „PEACH FUZZ“, EINE MISCHUNG AUS EINEM HELLEN ORANGE UND EINEM ZARTEN ROSA. DAS RENOMMIERTE FARBINSTITUT PANTONE HAT DIE WÄRMENDE UND ELEGANTE KOLORIERUNG ZUM TREND GEKÜRT. MIT DEN WEINGLÄSERN DER REIHE „HAPPY HOUR SUNSET“ ZIEHT EIN LEUCHTENDES LEBENSGEFÜHL ZU HAUSE EIN. SET 6 TLG., UM 86 EURO

www.baur.de

Mallorca mediterran



Erraten Sie den Charakter der mallorquinischen Küche? Richtig: schlicht mediterran. Gutes Olivenöl, Gemüse wie Tomaten, Zucchini oder Paprika, aber auch aromatische Gewürze wie Zimt schmücken ein traditionelles mallorquinisches Mandelhuhn. Von stimmungsvollen Gerichten aus Palma de Mallorca erzählen die Autorinnen Svenja Mattner-Shahi und Britta Welzer in ihrem Kochbuch. Und von köstlichen Empanadas oder Croquetas mit Jamón und rotem Thai-Curry. Damit reist man im Nu auf die beliebte Sonneninsel. Um 34 Euro,
www.emf-verlag.de

ORANGIGE OASE

Knallorange schimmert nicht nur die Flasche, sondern auch der Mandarinenlikör im Inneren. Natürlich, die aromatische Zitrusfrucht ist in dieser Kombination der hessischen Brennerei Henrich der Star. Unterstützt wird die Mandarine dabei von ihren Artverwandten: durch Orange und Limette entstehen leichte Sauer- und Bitternoten, Thymian und Zitronenmelisse runden den flüssigen Nachtisch geschmacklich ab, als alkoholische Basis dient der Mandarina Dry Gin. Die Likör-Variante genießt man anstatt mit einem Tonic am besten gemixt mit einem Bitterlemon, einer Scheibe Orange und ein paar Eiswürfeln. Weckt Frühlingsgefühle! Um 27 Euro,
www.tastillery.com

Abschalten vom Alltag gelingt mit diesen nachhaltigen Tee-Kreationen

KRAFTVOLLE KRÄUTER

Eine gute Tasse Tee entspannt. Bereits in der Zubereitung kann dabei eine meditative und beruhigende Kraft liegen. Eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen und rein natürliche Zutaten sowie einem reichen Anteil an Adaptogenen – biologisch aktive Pflanzenstoffe – tragen ebenso zum Wohlfühlen bei. Dieser Gedanke trieb das Unternehmen 7tea bei der Entwicklung ihrer Aura Zen-Linie um. Drei Tee-Kreationen sorgen für eine kleine Insel der Achtsamkeit. Nummer 34 beispielsweise begeistert dabei durch eine Mischung aus blumiger Kamille, duftendem Lavendel oder entspannendem Passionsblumenkraut, während Nummer 41 eine stimulierende, exotische Mischung aus Mate, adaptivem Ashwagandha oder fruchtigen Mandarinenstücken hervorbringt. Um 35 Euro
www.7tea.de

PRODUKT DES MONATS

Sascha Stemberg setzt auf frische Aromen

AROMATISCHER ALLROUNDER

Wer seinen Gerichten einen frischen Feinschliff verleihen will, sollte zum Orangenöl von Sascha Stemberg greifen. Der Sternekoch hat ein natives und kaltgepresstes Öl kreiert, das im Salat-Dressing, Fleisch-, Fisch- und Gemüsemarinaden, aber auch in Kuchenteigen für einen besonderen Twist sorgt. Eine wahre Wunderwaffe zum Abschmecken. 250 ml, um 14 Euro,
www.thegoldencircle.com

Fotos: 7Tea (2); Annette Sandner (2); Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); Nils Hasenau (5); PR (8)

Sterne-Schokolade

Das mit zwei Michelinsternen hochdekorierte Münchner Restaurant Tantris Maison Culinaire hat seine erste Schokoladen-Kollektion gelauncht. Es war der Wunsch des Chef-Pâtissiers Maxime Rebmann, Gästen und Genussfreunden ein kleines Stück der hauseigenen DNA für zu Hause mitzugeben. Mit der Leidenschaft für traditionelle Handwerkskunst sind somit feinste Tafeln sowie zartschmelzende Crèmes von höchster Schokoladenqualität entstanden. Dafür verwendet man im Tantris Kakaobohnen von kubanischem und peruanischem Ursprung mit Noten von beispielsweise Zimt, Karamell oder Tonkabohnen sowie für den Nougat Bio-Nüsse aus Frankreich. Köstlich! *www.tantris.de*

CLEVERE HELFER

Goldener Glanz und versteckte Überraschungen: Diese Produkte bringen Freude auf den Ostertisch

Süße Schatzsuche

Bunte Eier und funkelnde Glückssteine: Zu Ostern können Kinder in diesem Jahr nach beidem suchen. In einer feinen Edelvollmilch-Schokolade versteckt sich ein Edelstein – die Kugel mit der Füllung im Inneren heißt folgerichtig SchokoSchatz. Entworfen hat sie Unternehmerin Bettina Winkler. In ihr reifte der Gedanke, eine nachhaltige Kinderüberraschung – frei von Plastik – zu kreieren. Schön: Es stehen zehn verschiedene Edelsteine zur Auswahl. Natürlich ist es immer eine Überraschung, welcher Glücksstein im SchokoSchatz enthalten ist. Ein Mitbringsel, das Kinderaugen zum Leuchten bringt. Um 5 Euro *www.schokoschatz.com*

GOLDENES GLÄSCHEN

Zu Ostern nicht fehlen darf ein Gläschen Eierlikör – zumindest für die Erwachsenen. Für einen besonderen Moment sorgt der goldgelbe Bio-Eierlikör mit dem Namen Schnabbelei von Spirit of Hafencity mit seinen originellen und feinen Zutaten. Darin stecken 100 Prozent Bio-Eigelb, fruchtiges Schwarzwälder Kirschwasser und echte Bourbon-Vanille – alles in Bio-Qualität. Außerdem besonders: der Online-Marktplatz – Honest & Rare – der diesen Bio-Eierlikör anbietet, ist darauf spezialisiert, Essen und Getränke abseits des Mainstreams anzubieten. 500 ml, um 30 Euro, *www.honest-rare.de*

Praktisches Paar

Ei, Ei, Ei, was seh’ ich da? Ein frisches Ei, das unter einer Keramikhaube hervorlugt. Mit dem süßen Eierwärmer von BastionCollections bleiben die Frühstückseier geschützt und warm. Nicht weniger putzig sind die Hasenöhrchen am Keramikring. Und doppelt praktisch ist es zugleich: Die Konstruktion lässt sich sowohl als Eierhalter als auch als Serviettenring nutzen. Damit stehen zwei pfiffige Elemente auf dem Tisch, die nicht nur zu Ostern ihren Zweck erfüllen. Eierwärmer um 15 Euro, Eierhalter um 10 Euro, beides bei *www.i-tuepfelchen-schenefeld.de*

#beebetter

Wildbienen nisten direkt unter unseren Füßen.

Noch kein Sandarium zu Hause?

HIER SCANNEN
und Anleitung ansehen

„**Drei Viertel unserer rund 580 heimischen Wildbienenarten** sind sogenannte Bodennister. Das heißt, sie nisten im Erdreich, in Steilwänden oder auch Abbruchkanten. Von den Wildbienen selbstgegrabene Hohlräume dienen als Brutkammern für ihren Nachwuchs. Bewuchsfreie, sandige Bodenstellen sind daher ein Muss im eigenen Bienengarten. Klassische Nisthilfen können zusätzlich angeboten werden. Diese eignen sich für Hohlraumnister wie z.B. Mauerbienen."

Dr. Otto Boecking,
Wissenschaftler am LAVES Institut
für Bienenkunde Celle und #beebetter-Experte

Lust auf Genuss | NEUDORFF

Nach Stationen bei Spitzenköchen wie Christian Bau und Heinz Winkler ist Thomas Gerber angekommen. In seinem Refugium umarmt er die französische Küche und edle Produkte zugleich

OSWALDS GOURMETSTUBE

FRANKREICH TRIFFT NIEDERBAYERN: EIN FEINER SPAGAT, DEN **THOMAS GERBER** MIT RAFFINESSE UND KÖNNEN MEISTERT

Das Herz wohnt dort, wo sich die kulinarische Vision frei entfalten kann. So könnte die Lebensmaxime von Sternekoch Thomas Gerber lauten, dem es auf spannende Weise gelingt, der Haute Cuisine im beschaulichen Bayerischen Wald – zwischen Landschaftsidyll und familiengeführtem Wellnessrefugium (in dessen Schoß das Gourmetrestaurant liegt) – ein zu Hause zu geben. Eines, das Genießer und Liebhaber der französischen Küche zum Schwelgen auf kosmopolitischem Niveau einlädt. Und das in der Abgeschiedenheit des Örtchens Kaikenried. Denn hier breitet der gebürtige Cottbusser seine kreativen Flügel aus und setzt im eleganten und zugleich gemütlichen Ambiente auf Klarheit und Tradition auf dem Teller – und damit auf das Selbstbewusstsein, sich nicht auf regionale Zutaten begrenzen zu lassen. Denn neben der unumstößlichen Basis der französischen Küche, die seine Kreationen auszeichnet, geht es für ihn vor allem um eines: Seine Gäste mit höchster Qualität zu verwöhnen und dabei auf die bestmöglichen Zutaten zu setzen: Ob wilder Steinbutt, norwegische Languste, Japan Beef oder Miéral Taube – sie alle vereinen sich in seinen Menüs, in denen Thomas Gerber fundiertes Handwerk mit Avantgarde verschmilzt: starke Aromen mit schmeichelnden Saucen und pointierte Akzente mit einer kunstvollen Darbietung. Die feinen Schlusspunkte werden von weiblicher Hand gesetzt. Einmal in süß von seiner Ehefrau und Patissière Filiz Gerber, deren filigrane Desserts das Menü beschließen. Und durch Sommelière Michaela Skotnicová, die es vermag, auch mit großartigen Tropfen aus ihrer tschechischen Heimat zu begeistern. Was dabei entsteht, ist ein Kleinod für Gourmets, das entdeckt werden mag … und in dem man tagsüber zwischen Pool und Sauna sogar noch die Seele baumeln lassen kann. *www.hotel-oswald.de*

Modern, elegant und doch anheimelnd: Der Rahmen der Gourmetstube unterstreicht die Kunst auf dem Teller

Fotos: Landromantikhotel Oswald (4)/Chris Eichhorn, Sebastian Ernst

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

Eggs Benedict mit Spinat und Lachs

Ein Frühstück für wahre Gourmets: Auf selbst gebackenen englischen Muffins türmen sich gekochter Schinken und geräucherter Lachs, Blattspinat, Sauce hollandaise sowie ein pochiertes Ei.

REZEPT AUF SEITE 29

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns auf den raffinierten Genuss, den uns der reich gedeckte Tisch beschert: Eierspeisen in neuen Varianten, ofenfrisches Gebäck und edle Kreationen mit Kalbfleisch, Garnelen oder Lachs – welch herrliche Vielfalt für gemeinsame Stunden

Möhren-Gazpacho mit Hasen-Crackern

Toll vorzubereiten: Das fertige Süppchen steht kühl und wird zum Servieren ganz fix mit grünem Koriander, gepufftem Quinoa und rosa Pfefferbeeren bestreut.

REZEPT AUF SEITE 29

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (17); StockFood/Grossmann.Schuerle (1)

KLASSIKER IM KLEINFORMAT

Mini-Scotch-Eggs

Unter der goldbraun frittierten Panade verbergen sich wachsweich gegarte Wachteleier im würzigen Hackfleisch-Mantel. So fein!

REZEPT AUF SEITE 30

Crostini mit Spiegeleier-Salat

Die Eier werden in der Pfanne beidseitig gebraten und dann mit Mayo, Dijon-Senf, Ahornsirup sowie Zitronensaft vermengt. Welch geniale Idee!

REZEPT AUF SEITE 30

Erbsensalat Thai-Style mit Panko-Garnelen

Das Dressing aus Ingwer, Fischsauce, Limettensaft, Ahornsirup und Sesamöl schenkt dem grünen Gemüse und den saftigen Kräutern fernöstliche Aromen.

REZEPT AUF SEITE 30

MIT EINEM HAUCH ASIEN

Rührei-Dumplings

Asia-Düfte ziehen durch die Luft und überraschen mit einer außergewöhnlichen Eierspeise. Diese dämpft umschlossen von Teigblättern sanft im Bambuskorb.

REZEPT AUF SEITE 31

Bärlauch-Crêpes

Das unvergleichliche Aroma und die tiefgrüne Farbe der Wildpflanze machen die Pfannkuchen zu einem Erlebnis für alle Sinne. Dazu reichen wir frischen Zitronen-Ricotta.

REZEPT AUF SEITE 31

HIMMLISCH, WIE DAS DUFTET

Gefüllte Brötchen "Cacio e Pepe"

Würziger Pecorino-Käse und schwarzer Pfeffer: Was zur Pasta schmeckt, muss auch als Brot gelingen. Wir haben es ausprobiert und sind restlos begeistert!

REZEPT AUF SEITE 31

Mandelmilch-Lachs

Während die Spinat-Tabouleh und das Hummus-Dressing vorbereitet werden, zieht der exquisite Fisch im gewürzten Mandeldrink sanft gar.

REZEPT AUF SEITE 32

JEDER BISSEN PURES GLÜCK

Tafelspitz mit Gratin-Talern und Grüner Sauce

Das feine Stück vom Kalb wird im Ofen rosa gebraten. Die ideale Kerntemperatur beträgt knapp 60 Grad – hier empfiehlt sich ein Fleischthermometer.

REZEPT AUF SEITE 32

Rustikale Brotfladen

Für diese perfekt unperfekten Weizenbrötchen braucht es eine lange Gehzeit, hohe Ofenhitze und eine große Portion Liebe.

REZEPT AUF SEITE 32

MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET

Fawaffeln

Diese fantastische Kreation entspringt der Kreuzung von Falafeln und Waffeln. Getoppt wird der Brunch-Traum mit erfrischender Gurke, Minze und Joghurt.

REZEPT AUF SEITE 33

Baked Polenta mit Burrata und pochierten Eiern

Abgerundet wird das Ganze mit einer Salsa aus Koriander, roter Zwiebel, Chili und Limettensaft.

REZEPT AUF SEITE 33

DAS BESONDERE ZELEBRIEREN

Kalbsfilet mit Panko-Kräuter-Kruste

Dazu servieren wir einen fruchtigen Apfel-Fenchel-Salat sowie Kartoffelstampf mit Zitrone und Buttermilch. Köstlich!

REZEPT AUF SEITE 33

ECHTE FREUDE FÜR FOODIES

Möhren-Quiche mit Dicken Bohnen und Pesto

Mit der bunt gemischten Füllung und dem originellen Topping strahlt die Torte als toller Hingucker auf dem Buffet.

REZEPT AUF SEITE 34

Pain au Chocolat am Stiel

Grand amour: Die französischen Plunder mit herbem Schokokern verzaubern alle im Nu. Bitte zugreifen!

REZEPT AUF SEITE 34

Tartelettes mit Rhabarber und Ziegenfrischkäse

Bevor das rote Stangengemüse seinen Platz auf dem knusprigen Blätterteig findet, schmort es im süßen Himbeersud.

REZEPT AUF SEITE 35

Cranberry-Buttermilch-Scones

Die fluffigen Brötchen werden in England traditionell zum Afternoon Tea gereicht. Rote Konfitüre und sahnige Clotted Cream dürfen dazu nicht fehlen.

REZEPT AUF SEITE 35

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN

Oster-Brunch – ei, wie köstlich!

Titelrezept

Eggs Benedict mit Spinat und Lachs

Bild auf Seite 12 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 4 ofenfeste Anrichte- bzw. Dessertringe (Ø 10 cm)

FÜR DIE ENGLISCHEN MUFFINS
210 g Buttermilch
5 g Hefe, 1 EL Zucker
50 g Butter und Butter für die Ringe
160 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Backpulver, 1 TL Meersalz
FÜR DEN SPINAT
500 g Blattspinat
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
30 g Butter, Salz, Pfeffer
FÜR DIE SAUCE HOLLANDAISE
200 g Butter
3 Eigelb (Eier: Größe M)
2 EL Estragonessig
1 Prise brauner Zucker, Salz
FÜR DIE POCHIERTEN EIER
4 EL Weißweinessig
(Meer-)Salz, 4 Eier
AUSSERDEM
100 g Kochschinken in Scheiben
ca. 1 TL Öl, evtl. etwas Butter
100 g Räucherlachs in Scheiben
etwas Pfeffer zum Übermahlen

1 Für die Muffins Buttermilch in einem Topf lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker unterrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. 3 EL Butter (ca. 30 g) zerlassen, gegebenenfalls wieder etwas abkühlen lassen und dann in die Hefe-Buttermilch-Mischung einrühren.

2 In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver und Meersalz mischen. Hefemilch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Die Anrichteringe auf der Innenseite einfetten. Die restliche Butter (ca. 20 g) in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen und die Anrichteringe hineinstellen. Jeweils etwas Teig hineinfüllen (bzw. den Muffin-Teig auf die 4 Ringe verteilen) und auf der Unterseite kurz anbacken lassen.

4 Pfanne auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen und die Muffins in ca. 7 Minuten fertig backen. Kurz abkühlen lassen, dann aus den Ringen lösen.

5 Inzwischen den Spinat verlesen, dabei grobe Stiele entfernen. Spinat waschen, in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und in 30 g Butter glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Für die Hollandaise die Butter (200 g) klären (siehe dazu den Tipp unter dem Rezept). In einer Schlagschüssel die Eigelbe mit dem Essig verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die flüssige geklärte Butter (erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl) unter die Eigelbmasse schlagen. Sauce mit Zucker und Salz abschmecken.

7 Für die pochierten Eier in einem Topf reichlich Wasser mit Essig und etwas Salz darin aufkochen. Wasser mit einem Löffelstiel umrühren, um einen „Strudel" zu erzeugen. Eier einzeln in eine Kelle aufschlagen, vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und knapp unter dem Siedepunkt in ca. 4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier oder einen Teller ablegen, mit Meersalz würzen.

8 Den Schinken in einer Pfanne in wenig Öl kurz anbraten. Die noch warmen Muffins nach Belieben mit etwas Butter bestreichen. Muffins mit Schinken und Räucherlachs belegen und den Spinat darauf anrichten. Je 1 pochiertes Ei aufsetzen, mit etwas Sauce hollandaise übergießen. Das Ganze mit Pfeffer übermahlen und sofort servieren.

Butter klären: Butter bei kleiner Hitze schmelzen, dabei aber nicht stark erhitzen und nicht umrühren. Den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, abschöpfen (das sind die Eiweißbestandteile der Molke, die sich beim Verdampfen des in der Butter enthaltenen Wassers absetzen). Zurück bleibt eine klare fette Flüssigkeit. Die nehmen Sie nun vom Herd und passieren sie gegebenenfalls durch ein Sieb, um reine geklärte Butter zu erhalten.

Möhren-Gazpacho mit Hasen-Crackern

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
plus Wartezeit: mind. 4 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DIE CRACKER
150 g Mehl (Type 405) und Mehl zum Arbeiten, 30 g geriebener Parmesan
Salz, ½ TL Paprikapulver
100 g kalte Butter in Würfeln
1 TL Condimento bianco (heller Balsamico-Essig), 1 Eigelb (Ei: Gr. M)
1 EL Milch, 1 EL Sesamsamen
FÜR DEN GAZPACHO
300 g Möhren, 15 g frischer Ingwer
Salz, 1 Weizen- oder Dinkelbrötchen
1 EL Apfelessig, ½ TL gem. Kurkuma
5 EL Apfelmark
3 EL Olivenöl und Öl zum Beträufeln
Blättchen von 2–3 Stielen Koriander
½ TL rosa Pfefferbeeren
2–3 EL gepuffte Quinoa (ersatzweise gepuffter Amaranth)

1 Die Cracker zubereiten und backen, wie rechts am Rand beschrieben.

2 Inzwischen für den Gazpacho Möhren putzen, schälen, klein schneiden. Ingwer schälen, klein schneiden. Möhren samt Ingwer in 1 l leicht gesalzenem Wasser in ca. 15 Minuten weich garen.

3 Brötchen entrinden und klein schneiden. Möhren samt Ingwer im Kochwasser im Mixer pürieren. Brötchen, Essig, Kurkuma, Apfelmark und Olivenöl dazugeben und alles sehr fein pürieren. Gazpacho mit Salz abschmecken und, sollte er zu dickflüssig sein, noch etwas Wasser zufügen. Gazpacho mind. 4 Stunden zugedeckt kalt stellen.

4 Gazpacho noch mal aufmixen, dann in Gläsern anrichten. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Korianderblättchen, rosa Pfeffer sowie gepuffter Quinoa bestreuen. Mit den Hasen-Crackern servieren.

Cracker zubereiten

Mehl, Parmesan, 1 Prise Salz und Paprikapulver mischen. Butter und Essig dazufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken, in Backpapier wickeln, 1 Stunde kalt stellen. Dann Backofen auf 180 Grad heizen. Eigelb mit Milch verquirlen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Hasen ausstechen, auf mit Backpapier bedeckte Bleche legen. Dünn mit Milch-Mix bepinseln, Sesam aufstreuen. Nacheinander im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Dann vollständig abkühlen lassen.

Passende Weine finden Sie auf S. 58/59

Lauter frühlingsfrische Schmankerl,

Grundrezept Mayonnaise

Für ca. 300 g Mayonnaise: 1 TL scharfen Senf und 2 sehr frische Eigelb (Eier: Größe M) in einer großen Schüssel verrühren (mit dem Schneebesen oder den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts). Etwa die Hälfte von 250 ml neutralem Pflanzenöl (Maiskeim- oder Sonnenblumenöl) zunächst tropfenweise unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen. Das übrige Öl unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugießen und alles zu einer dickcremigen Sauce aufschlagen. Die Mayonnaise mit 1–2 EL Zitronensaft würzen, mit Salz, Cayennepfeffer oder Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken.

Mini-Scotch-Eggs

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 10 Portionen

8 Stiele Thymian
300 g gemischtes Hackfleisch
½ TL Paprikapulver (edelsüß)
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
10 Wachteleier
2 Hühnereier (Größe M)
ca. 100 g Weizenmehl
125 g Paniermehl (Semmelbrösel)
1,5 l Pflanzenöl, Salzflocken
ca. 1 TL Pimentón (geräuchertes Paprikapulver)

1 Thymianblättchen abzupfen und sehr fein schneiden. Hackfleisch mit Thymian, Paprikapulver und Muskat vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2 Wasser in einem Topf aufkochen. Die Wachteleier darin 2 Minuten kochen, herausheben und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Wachteleier vorsichtig pellen.

3 Je eine walnussgroße Menge Hack in der Handfläche flach drücken (auf ca. 6 cm Durchmesser). Ein Wachtelei in die Mitte legen und die Hackmasse vorsichtig rund um das Ei herum leicht andrücken. Vorgang mit restlichen Wachteleiern wiederholen.

4 Hühnereier in einer Schale verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils in eine Schale füllen. Hackbällchen nacheinander rundum im Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wenden. Vorgang wiederholen, so werden die Scotch Eggs stabiler und platzen beim Frittieren nicht so leicht auf.

5 Öl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen. Scotch Eggs vorsichtig einlegen, nacheinander in je 4–5 Minuten goldgelb backen. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf einer Platte anrichten und mit Salzflocken und Pimentón bestreuen.

Crostini mit Spiegeleier-Salat

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 8–10 Stück

2 EL Mayonnaise
1 TL Dijon-Senf
1 TL Ahornsirup
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz, Pfeffer
ca. 4 EL Olivenöl
6 Eier (Größe M)
½ Baguette-Brot
½ Bund Schnittlauch

1 Mayonnaise mit Senf, Ahornsirup sowie Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt kalt stellen.

2 Inzwischen in einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten, dabei mit Salz leicht würzen. Die Spiegeleier wenden und noch für ca. 30 Sekunden auf der anderen Seite weiterbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

3 Baguette leicht schräg in 8–10 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. Etwa 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben bei mittlerer Hitze darin von beiden Seiten goldgelb rösten.

4 Abgekühlte Spiegeleier mit einem großen Messer klein hacken und in einer Schüssel mit dem Mayonnaise-Dressing vermengen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spiegeleiersalat auf den Röstbrotscheiben verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Wie Sie Mayonnaise selber machen können, siehe links am Seitenrand.

Erbsensalat Thai-Style mit Panko-Garnelen

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 8 Portionen

1 kg frische Erbsen in der Schote (ersatzweise 300 g TK-Erbsen), Salz
250 g Zuckerschoten, 3 Lauchzwiebeln, je 1 Bund Thai-Basilikum, Minze und Koriander
2 Schalen Erbsenkresse (20–30 g)
ein Stück Ingwer (ca. 2 cm groß)
1 EL Fischsauce (Asienregal)
4 EL Limettensaft, 2 EL Ahornsirup
1 EL geröstetes Sesamöl
100 g geröstete ungesalzene Erdnusskerne, 50 g Mehl
1 Ei (Größe M), 100 g Panko (grobes japanisches Paniermehl)
500 g Garnelen (geschält, entdarmt)
1 l Erdnussöl zum Ausbacken

1 Erbsen palen, in kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Zuckerschoten putzen, schräg in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, längs halbieren, schräg in feine, ca. 5 cm lange Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

2 Kräuterblätter abzupfen, Erbsenkresse abschneiden. Ingwer schälen, fein reiben und mit Fischsauce, Limettensaft, Ahornsirup und Sesamöl verrühren. Erdnüsse hacken.

3 Mehl, Ei und Panko jeweils in separate Schüsseln geben. Garnelen im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Garnelen durch das Ei ziehen, dann in den Panko-Bröseln wenden. Öl in einem Topf erhitzen, Garnelen darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

4 Lauchzwiebeln aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Kräuter und Gemüse mit dem Dressing mischen. Salat mit Salz abschmecken und zusammen mit den Garnelen in kleinen Schalen anrichten. Erdnüsse darüberstreuen, servieren.

raffiniert und überraschend anders

Rührei-Dumplings

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für ca. 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Dämpfkorb (mind. Ø 22 cm) oder Dampfeinsatz

3 Lauchzwiebeln, 6 EL Sojasauce
2 EL schwarzer Essig (Asienladen; ersatzweise dunkler Balsamico-Essig)
2 EL brauner Zucker
6 Eier (Größe M), Salz, 2 EL Butter
12 Dumpling-Teigblätter (Ø ca. 8 cm; gibt es tiefgefroren in Asienläden; ersatzweise Gyoza-Teigblätter)

1 Lauchzwiebeln putzen, längs halbieren und schräg in 5 cm lange, dünne Streifen schneiden. In Eiswasser legen. Sojasauce, Essig und Zucker verrühren.

2 Dämpfkorb oder Dampfeinsatz mit einem Stück Backpapier (ca. 10 x 10 cm) auslegen. Papier mit spitzem Messer mehrmals einstechen. Den Boden eines Woks (oder breiten Topfs) 3 cm hoch mit Wasser bedecken.

3 Eier verquirlen, mit Salz würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Eier in die Pfanne geben und unter stetigem Rühren zu noch sehr saftigem Rührei verarbeiten. Rührei sofort in eine flache Schale geben.

4 Auf jedes Teigblatt mittig 1 EL Rührei setzen. Die Teigränder mit etwas kaltem Wasser bestreichen. Teigblatt über der Füllung zusammenklappen und die Ränder der Dumplings mithilfe von Daumen und Zeigefinger wellenartig verschließen.

5 Teigpäckchen mit etwas Abstand zueinander und zum Korbrand in den Dämpfkorb setzen, mit einem Deckel verschließen. Wenn nicht alle Dumplings hineinpassen, Vorgang wiederholen. Wasser im vorbereiteten Wok oder Topf aufkochen. Dämpfkorb auf den Topf stellen (das Wasser sollte den Dämpfkorbboden nicht berühren). Teigpäckchen ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze dämpfen.

6 Inzwischen die Lauchzwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dumplings mit Dip-Sauce und Lauchzwiebeln servieren.

Bärlauch-Crêpes

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

1 Bund Bärlauch (100 g)
3 Eier (Größe M), 220 ml Milch
180 g Dinkelmehl (Type 630), Salz
1 Bio-Zitrone
200 g Ricotta, Pfeffer
ca. 1 TL Dukkah (siehe auch die Info unter dem Rezept), 4 TL Öl

1 Bärlauchblätter waschen und trocken schütteln. 60 g Bärlauchblätter grob schneiden und mit Eiern, Milch, Mehl und 1 kräftigen Prise Salz in einer Küchenmaschine pürieren. Teig 30 Minuten quellen lassen.

2 Für den Ricotta-Dip 1 TL Zitronenschale fein abreiben. 2 EL Zitronensaft auspressen. Ricotta mit Zitronenschale und -saft verrühren, mit Salz, Pfeffer, Dukkah abschmecken.

3 In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Teig durchrühren. Eine Kelle des Pfannkuchenteigs in der Pfanne dünn verlaufen lassen und sofort mit einigen Bärlauchblättern belegen. Pfannkuchen anbacken, wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Pfannkuchen aus der Pfanne auf einen flachen Teller gleiten lassen. Mit einem weiteren flachen Teller bedeckt im heißen Ofen bei 80 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost in der Ofenmitte warm stellen. Restliche Pfannkuchen genauso zubereiten.

4 Pfannkuchen mit Ricotta anrichten. Ricotta nach Belieben noch zusätzlich mit etwas Dukkah bestreuen.

Info: Dukkah (auch Ducca geschrieben) heißt eine Gewürzmischung, die aus Äthiopien stammt, aber in ganz Nordostafrika bis in den Nahen Osten geschätzt wird. Dukkah verfeinert Gemüse, Fisch und Fleisch – und mit Olivenöl verrührt ist es ideal zum Eindippen von Brot.

Gefüllte Brötchen „Cacio e Pepe"

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Ruhezeit: über Nacht + ca. 2 Stunden
Zutaten für 6 Brötchen

250 g Mehl (Type 405) und Mehl zum Arbeiten, ½ TL feines Meersalz
1 TL Trockenhefe, 1 TL Zucker
125 ml Milch, 2 Eier (Größe L)
50 g weiche Butter und Butter zum Arbeiten sowie Bestreichen
FÜR DIE FÜLLUNG
25 g Pecorino und etwas mehr zum Bestreuen, 100 g Ricotta
50 g geriebener Mozzarella, Pfeffer

1 Am Vortag Mehl, Salz, Hefe, Zucker in einer Schüssel mischen. Milch und 1 Ei dazugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts bröselig kneten. Dann auf niedriger Stufe in ca. 10 Minuten zum geschmeidigen Teig verarbeiten. Dabei nach und nach 50 g weiche Butter hinzufügen. Weiterkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist und nicht mehr an der Schüssel klebt. Teig zur Kugel formen und zugedeckt in der Schüssel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Am Folgetag Teig zu 6 möglichst gleich großen Kugeln formen. Diese mit einem Tuch bedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Pecorino fein reiben und mit Ricotta, Mozzarella, 1 TL Pfeffer mischen.

3 Eine kleine Auflaufform mit Butter fetten. Teigkugeln auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen (Ø ca. 12 cm). Füllung gleichmäßig auf die Kreise verteilen, dann den Teig jeweils über der Füllung zusammendrücken und wieder zur Kugel formen. Teiglinge in die Form legen, locker zudecken und noch mal 1 ½ Stunden ruhen lassen.

4 Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Übriges Ei verquirlen, auf die Brötchen streichen. Etwas Pecorino darüberreiben. Brötchen im Ofen in ca. 20 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen noch mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

Was das Herz begehrt: mit Fisch, mit

Grüne Sauce zubereiten

So macht man die Sauce zum Tafelspitz rechts: Blätter von je 1 Bund Petersilie und Kerbel abzupfen. Ein paar Kerbelblättchen zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen zusammen mit der Petersilie fein schneiden. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 1 Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. In einer Schüssel 200 g Joghurt mit Kräutern, Knoblauch, 1 EL grobem Senf sowie 1 EL Zitronensaft gut verrühren. Die Grüne Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mandelmilch-Lachs

Bild auf Seite 20

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

50 ml Gemüsebrühe
50 g feiner Bulgur, 200 g Tomaten
3 Lauchzwiebeln, 200 g Babyspinat
je 8 Stiele Petersilie und Minze, Salz
½ TL Chiliflocken, 5 EL Zitronensaft
2 TL Honig, 4 EL Olivenöl
50 g Mandelkerne (nicht blanchiert)
1 l Mandeldrink, 1 EL Fenchelsamen
1 EL Korianderkörner
4 Lachsfilets (à 120 g, ohne Haut und Gräten), 100 g Kichererbsen (Dose)
1 Knoblauchzehe, ½ TL gem. Kreuzkümmel, 1 EL Tahini (Sesampaste)
Salzflocken, Pfeffer

1 Brühe aufkochen. Bulgur damit übergießen und zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Tomaten waschen, putzen, klein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, fein schneiden. Bulgur mit einer Gabel auflockern, Tomaten und Lauchzwiebeln untermischen.

2 Spinat waschen, trocken schütteln. Wie die Petersilien- und Minzeblätter fein hacken, unter den Bulgur-Mix heben. Mit Salz, Chili, 3 EL Zitronensaft und 1 TL Honig würzen. 2 EL Öl untermischen. Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

3 Mandeldrink mit Fenchel und Koriander darin aufkochen, salzen. Lachsfilets vorsichtig hineinlegen, bei kleiner Hitze zugedeckt in 12–15 Minuten gar ziehen lassen.

4 Inzwischen Kichererbsen im Sieb abbrausen, abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, grob hacken. Dann mit Kichererbsen, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, 2 EL Öl, Kreuzkümmel, Tahini und evtl. noch etwas Wasser cremig mixen. Mit Salz abschmecken.

5 Lachs vorsichtig aus dem Sud heben, kurz abtropfen lassen. Auf Teller legen, evtl. mit etwas Sud beträufeln und mit Salzflocken und Pfeffer bestreuen. Mandeln unter den Bulgur-Salat heben. Tabouleh und Hummus-Dressing neben dem Lachs anrichten.

Tafelspitz mit Gratin-Talern und Grüner Sauce

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 8 ofenfeste Dessertringe (Ø ca. 8 cm)

30 g Parmesan, 2 Knoblauchzehen
250 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss, etwas Butter
600 g kleine festkochende Kartoffeln
je 1 Bund Petersilie, Kerbel und Schnittlauch, 200 g Joghurt
1 EL grober Senf, 1 EL Zitronensaft
800 g bunte Möhren, 2 EL Olivenöl
1 EL Honig, 800 g Kalbstafelspitz
3 EL Sonnenblumenöl, Salzflocken

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Käse fein reiben. 1 Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln, mit der Sahne im Topf leicht cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Vom Herd nehmen, Parmesan unterrühren.

2 Ringe fetten, auf Blech mit Backpapier legen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Kreisförmig und überlappend in die Ringe schichten. So viel Käsesauce darübergeben, bis die Scheiben fast vollständig bedeckt sind. Gratins 30–35 Minuten backen.

3 Inzwischen Grüne Sauce zubereiten (siehe links). Möhren schälen, evtl. halbieren, in Olivenöl anbraten. Mit Honig, Salz würzen, 100 ml Wasser angießen. Möhren bissfest garen (in ca. 8 Minuten). Fleisch salzen und pfeffern. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten.

4 Gratin-Taler aus dem Ofen nehmen, Hitze auf 140 Grad reduzieren. Fleisch (auf Ofenrost auf der 2. Schiene von unten mit Blech darunter) im Ofen 35–40 Minuten braten.

5 Gratins vorsichtig aus den Ringen lösen. Fleisch aus dem Ofen holen, 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Gratins aufs Blech setzen, im Ofen erhitzen. Möhren noch mal erhitzen. Fleisch aufschneiden, mit Sauce, Möhren, Gratin, übrigem Kerbel anrichten. Fleisch mit Salzflocken und Pfeffer würzen.

Rustikale Brotfladen

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten plus Wartezeit: mind. 14 Stunden
Zutaten für 8–10 Stück
BITTE BEACHTEN: Der Teig muss ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen sowie weitere 12–48 Stunden im Kühlschrank

550 g Mehl (Type 405) sowie etwas Mehl zum Arbeiten
100 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
4 g Trockenhefe, 10 g Salz

1 Beide Mehle, Hefe und Salz zusammen mit 460 ml Wasser in eine Schüssel füllen. Alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers glatt verkneten und den Teig zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

2 Den Teig in der Schüssel mit angefeuchteten Händen einige Male von den Teigrändern zur Mitte hin falten, dann weitere 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

3 Diesen Vorgang des Faltens wiederholen und den Teig 1 weitere Stunde zugedeckt ruhen lassen. Dann den Teig in den Kühlschrank stellen und für 12–48 Stunden fermentieren bzw. reifen lassen.

4 Backofen mit einem Backblech darin auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig mit einem Teigschaber aus der Schüssel lösen und auf einer gut bemehlten Oberfläche platzieren. Teig in 8–10 möglichst gleich große Stücke schneiden. Jede Portion mit bemehlten Händen leicht flach drücken und evtl. in der Mitte ein Loch formen.

5 Teiglinge vorsichtig auf das heiße Backblech legen, auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und die Ofentemperatur um 10 Grad reduzieren. Die Fladen in 25–30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren die Brote 30–60 Minuten abkühlen lassen.

Dazu passt: z. B. Fenchelpollen-Butter (Rezept siehe auf Seite 75).

Fleisch oder fein vegetarisch

Fawaffeln

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Waffeleisen

1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte
ca. 20 Stiele Petersilie
6 Stiele Koriander
2 Dosen Kichererbsen (Abtropfgewicht: je 240 g)
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
4 EL Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver, 50 ml Olivenöl und Öl für das Waffeleisen
1 Ei (Größe M), Salz, Pfeffer
2 Mini-Gurken (persische Gurken)
1 rote Zwiebel
50 g geröstete Cashewkerne
8 Stiele Minze, Saft von ½ Zitrone
6 EL griechischer Joghurt

1 Knoblauch und Schalotte abziehen und beides fein würfeln. Petersilien- sowie Korianderblätter abzupfen. Koriander und die Hälfte der Petersilie fein hacken.

2 Kichererbsen in ein Sieb gießen, Kichererbsenwasser dabei auffangen. Kichererbsen in einer Schüssel fein zerdrücken (mit einem Kartoffelstampfer). Gehackte Kräuter, Knoblauch- und Schalottenwürfel, Kreuzkümmel, Mehl, Backpulver, Olivenöl und Ei hinzufügen. Alles verrühren und so viel Kichererbsenwasser unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten ruhen lassen.

3 Inzwischen Gurken waschen, längs in feine Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen, in feine Scheiben schneiden. Cashews hacken. Waffeleisen vorheizen, mit Öl einpinseln. Aus dem Teig portionsweise Waffeln backen.

4 Gurken, Zwiebel, restliche Petersilie und abgezupfte Minzeblätter in einer Schüssel mit Zitronensaft mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Waffeln mit Salat und einem Klecks Joghurt anrichten und mit den Cashewkernen bestreut servieren.

Baked Polenta mit Burrata und pochierten Eiern

Bild auf Seite 24

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 6 kleine ofenfeste Förmchen

2 EL Butter, 60 g Polenta (Maisgrieß)
120 ml Milch, Salz, 1 Bund Koriander
½ grüne (oder rote) Chilischote
1 rote Zwiebel, 6 EL Limettensaft
1 TL brauner Zucker, 30 g Parmesan
2 EL Weißweinessig, 4 Eier, 3 Burrata-Kugeln (ersatzweise Mozzarella)
Pfeffer, ca. 2 EL Olivenöl, Chiliflocken

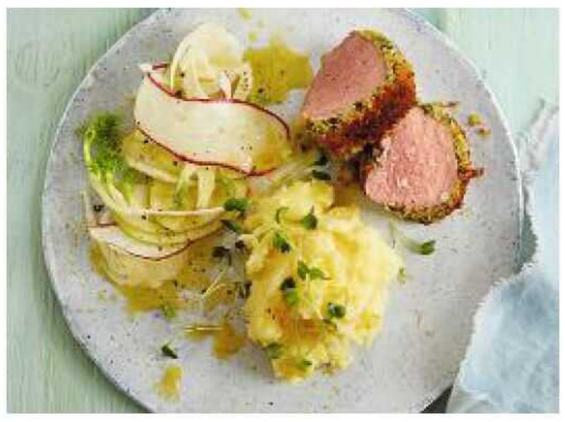
1 Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Förmchen dünn mit etwas Butter einfetten. Polenta in einer Schüssel mit 250 ml Wasser, Milch und übriger flüssiger Butter mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz würzen und in die Förmchen füllen. Förmchen auf ein Backblech stellen, im Ofen 15 Minuten backen.

2 Inzwischen Koriander samt Stielen fein schneiden. Chili entkernen, fein hacken. Zwiebel abziehen, würfeln. Koriander, Chili, Zwiebel, Limettensaft, Zucker mischen. Salsa mit Salz abschmecken. Parmesan fein reiben.

3 Förmchen aus dem Ofen nehmen. Den Parmesan unter die Polenta rühren und diese 10 Minuten weiterbacken. Dann Polenta aus dem Ofen holen, kurz abkühlen lassen.

4 Inzwischen Salzwasser mit Essig in einem Topf aufkochen. Eier einzeln in kleine Tassen aufschlagen. Hitze reduzieren, das Wasser soll nur leicht köcheln. Die Eier nacheinander langsam ins Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten pochieren (das Eiweiß sollte fest, das Eigelb noch weich sein).

5 Burrata-Kugeln halbieren, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Burrata salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln. Eier mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Burrata, pochierte Eier und Salsa auf der Polenta verteilen. Mit Chiliflocken bestreuen und servieren.



Kalbsfilet in Panko-Kräuter-Kruste

Bild auf Seite 25

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

130 g Butter, 2 Stiele Rosmarin
je 10 Stiele Petersilie und Thymian
30 g Parmesan
100 g Panko (japanische Semmelbrösel), Salz, Pfeffer
1 Fenchelknolle, 1 roter Rettich
1 grüner Apfel, 2 EL Weißweinessig
1 TL Dijon-Senf
1 EL Ahornsirup, 2 EL Olivenöl
1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
1 Kalbsfilet (700–800 g)
2 EL Sonnenblumenöl
150 ml Buttermilch, 1 Bio-Zitrone
Salzflocken
1 Kästchen (Radieschen-)Kresse

1 Für die Kruste 80 g Butter schmelzen. Rosmarinnadeln, Petersilien- und Thymianblätter fein hacken. Käse reiben, mit Panko, Kräutern, Butter mischen. Salzen, pfeffern.

2 Den Fenchelsalat zubereiten, wie rechts beschrieben. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in einem Topf zugedeckt in ca. 20 Minuten weich garen.

3 Inzwischen Filet salzen, pfeffern, in Öl in einer Pfanne rundum anbraten. Auf ein Blech mit Backpapier umsetzen. Panko-Mix auf dem Filet verteilen, andrücken. Filet im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist und das Fleisch gar.

4 Buttermilch mit 50 g Butter lauwarm erwärmen. 1 TL Zitronenschale abreiben, 2 EL Saft auspressen. Kartoffeln abgießen, mit Buttermilch, Zitronenschale sowie -saft (mithilfe eines Kartoffelstampfers) zu Püree verarbeiten ist. Mit Salz abschmecken.

5 Filet aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller 5 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aufschneiden, mit Püree und Fenchelsalat anrichten. Fleisch mit Salzflocken bestreuen, das Püree mit Kresse und evtl. Fenchelgrün.

Fenchelsalat zubereiten

So macht man den Salat zum Kalbsfilet links: Den Fenchel waschen und putzen, längs halbieren. Evtl. etwas zartes Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Rettich putzen. Apfel waschen, vierteln und jeweils das Kerngehäuse herausschneiden. Fenchel, Rettich und Apfel jeweils in feine Scheiben hobeln. Alles in einer Schüssel mit Essig, Senf und Ahornsirup vermengen. Olivenöl unterrühren und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Festliche Quiche, süße Kleinigkeiten:

Saison-Star Rhabarber

Wie auch der weiße Spargel zählt Rhabarber zu den Kurzzeit-Frühlings-Genüssen: So endet auch beim Rhabarber die Saison traditionell am Johannistag, dem 24. Juni – was vor allem an der sogenannten Oxalsäure liegt. Steigt deren Konzentration in Stangen und Blättern an, ist ihr Verzehr nicht mehr ratsam. Früh geernteter Rhabarber enthält am wenigsten Oxalsäure. Generell steckt in rotstieligen Sorten weniger von dieser natürlichen organischen Säure, roter Rhabarber ist daher milder und weniger sauer als grünstielige Sorten.

Möhren-Quiche mit Dicken Bohnen und Pesto

Bild auf Seite 26

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: 2 Stunden

Zutaten für 8–10 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: eine Springform mit hohem Rand (Ø 20 cm)

FÜR DEN TEIG
110 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten
75 g Vollkornmehl, 1 TL Salz
60 g kalte Butter in Würfeln sowie etwas Butter für die Form
FÜR PESTO UND TOPPING
20 g Pinienkerne
70 g Basilikumblätter
20 g Parmesan (oder Grana Padano)
30 ml Olivenöl, Salz
4 EL Sonnenblumenkerne
20 ml Ahornsirup
AUSSERDEM
500 g bunte Möhren (z. B. gelbe, orange- und lilafarbene Möhren)
3 Lauchzwiebeln
2 EL Olivenöl, Salz
1 Dose dicke weiße Bohnenkerne (Abtropfgewicht: 240 g)
4–5 Stiele Salbei
4 Eier (Größe M)
200 g Frischkäse
200 g Schmand
Pfeffer, 2 Stiele Kerbel

1 Für den Teig Mehl, Vollkornmehl und Salz mischen. In einer Küchenmaschine die Butterwürfel pulsartig untermixen, bis die Butterstückchen nur noch erbsengroß sind. 90 ml eiskaltes Wasser dazugießen und pulsartig weitermixen, bis alle Zutaten gerade so miteinander verbunden sind. Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und für 2 Stunden kalt stellen.

2 Inzwischen für das Pesto die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Pinienkerne, Basilikum, Parmesan und Olivenöl im Mixer zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

3 Für das Topping die Sonnenblumenkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten. Mit Ahornsirup ablöschen und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis der Ahornsirup karamellisiert ist und die Kerne von einer dünnen Zuckerschicht umhüllt sind. Die Kerne flach auf einem Bogen Backpapier verteilen (Vorsicht, der Karamell ist heiß) und mit etwas Salz würzen.

4 Für die Quiche die Möhren putzen, schälen und schräg in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und schräg in Stücke schneiden. Olivenöl mit 200 ml Wasser und 2 Prisen Salz in einem Topf aufkochen. Gelbe und orangefarbene Möhren darin bei mittlerer Hitze 8 Minuten dünsten, dabei nach 6 Minuten die Lauchzwiebeln dazugeben. Die Mischung herausheben und beiseitelegen. Nun die lila Möhren in den Topf geben und ebenfalls 8 Minuten dünsten. Bohnen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

5 Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Springform (auch am Rand) mit Butter fetten. Die Salbeiblätter abzupfen und am Rand der Springform anordnen bzw. andrücken. Teig kurz durchkneten, dann auf bemehlter Arbeitsfläche 2–3 mm dünn ausrollen. Ausgewellten Teig mithilfe des bemehlten Nudelholzes einrollen und über der Form wieder abrollen. Teig an Boden und Rand gut andrücken, kurz kalt stellen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

6 Für den Guss die Eier mit Frischkäse und Schmand verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und Bohnen auf dem Teig verteilen, den Eierguss darübergießen. Die Quiche im vorgeheizten Backofen in ca. 30 Minuten goldgelb backen.

7 Quiche aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Servierplatte umsetzen. Kerbelblättchen abzupfen. Das Pesto in kleinen Flecken auf die Quiche träufeln. Quiche mit karamellisierten Sonnenblumenkernen und Kerbelblättchen bestreuen.

Pain au Chocolat am Stiel

Bild auf Seite 27

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 2½ Stunden

Zutaten für 20 Stück

DAS BRAUCHT MAN: 20 Holzstiele

80 g sehr kalte Butter
135 g Mehl und zusätzlich etwas Mehl zum Arbeiten
50 ml Milch für den Teig und 2 EL Milch zum Bestreichen
10 g frische Hefe
1 EL Zucker, Salz
2 Eigelb (Eier: Größe M)
20 Schokoladenstäbe (ersatzweise backfeste Schokolade, 4–5 cm lang und 1 cm breit; siehe auch die Info unter dem Rezept)

1 Für den Teig 20 g der Butter abnehmen und bei Raumtemperatur beiseitestellen. Restliche kalte Butter auf einer Reibe grob raspeln (zügig arbeiten, damit sie nicht weich wird), mit 10 g Mehl verkneten und zwischen 2 Lagen Backpapier zu einem Rechteck ausrollen (1 cm dick, ca. 8 x 8 cm) oder mit den Händen in Form drücken. Den Butterziegel in Backpapier wickeln und für 1 Stunde kalt stellen.

2 Inzwischen die Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröseln und darin auflösen. Hefemilch mit restlichem Mehl (125 g), Zucker, 1 Prise Salz und 1 Eigelb mit den Knethaken des Handrührers in einer Schüssel kurz vermengen. Die beiseitegestellte, nun weiche Butter zugeben, dann alles in ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

3 Den Hefeteig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

4 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 26 x 14 cm großen Rechteck ausrollen. Den kalten Butterziegel mittig auf die untere Teighälfte legen, sodass an den Kanten ein 2–3 cm breiter Rand frei bleibt.

Das sind unsere Lieblinge auf der Tafel

5 Die obere Teighälfte darüberklappen, die Ränder gut zusammendrücken. Linken und rechten Rand nach unten einschlagen. Das Teigstück um 90 Grad drehen und zu einer 40 x 20 cm großen Teigbahn ausrollen.

6 Das untere Teigdrittel von der schmalen Seite her zur Mitte hin einschlagen und das obere Drittel darüberklappen, sodass nun 3 Teigschichten aufeinanderliegen (von Profis „einfache Tour" genannt). Teigstück wiederum um 90 Grad drehen und zu den offenen Seiten hin auf eine Größe von 40 x 20 cm ausrollen.

7 Nun jeweils das obere und untere Teigviertel bis zur Mitte einschlagen, sodass die Kanten aneinanderstoßen. Teigstück an der Nahtstelle zusammenklappen, es sollen nun 4 Teigschichten aufeinanderliegen („doppelte Tour").

8 Teig in 4 Portionen aufteilen und jede Portion ca. ½ cm dünn ausrollen (die kurze Seite sollte ca. 10 cm messen). Die Teigstreifen der Länge nach in möglichst gleich große Stücke mit ca. 5 cm schneiden; es entstehen nun also rechteckige Teigstreifen mit einer Größe von 10 x 5 cm.

9 Auf die kurze Seite jeden Streifens 1 Schokostäbchen platzieren – mit einem Abstand von 1 cm zum Rand. Teig über das Schokostäbchen rollen. Daneben einen Holzstiel auflegen und den Teig vollständig einrollen, sodass ein Päckchen entsteht. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Teiglinge auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

10 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Übriges Eigelb mit 2 EL Milch verrühren. Teiglinge dünn damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten jeweils 8–10 Minuten backen.

Info: Schokostäbchen, backfeste Schokoladenriegel, Schokoladen-Croissant-Sticks, Chocolate Baking Sticks – unter all diesen Bezeichnungen kann man diese praktischen süßen Stäbe im Internet-Angebot finden. Backfest muss die Schokolade deshalb sein, damit sie nicht schmilzt und aus ihrer Teighülle ausläuft. Im Gegensatz zu Kuvertüre oder normaler Schokolade behält sie ihre Form. Sollten Sie keine backfesten Schoko-Sticks bekommen, dann die Füllung nach Möglichkeit komplett in den Teig einwickeln bzw. die Teigränder gut andrücken.

Tartelettes mit Rhabarber und Ziegenfrischkäse

Bild oben links auf Seite 28

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

400 g Rhabarber (siehe auch die Info ganz links), 150 g TK-Himbeeren
50 g Zucker, Salz, 4 Stiele Thymian
80 g Semmelbrösel, 100 g Ziegenfrischkäse (z. B. Picandou), Pfeffer
frischer Blätterteig (ca. 24 x 16 cm)
1 Eigelb (Ei: Größe M)
1 EL Pinienkerne
1 Kästchen Kresse zum Garnieren (z. B. rote oder grüne Shiso-Kresse)
1–2 EL flüssiger Honig
1–2 EL Olivenöl, 1 Bio-Zitrone

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rhabarber schälen, holzige Enden abschneiden. Stangen in 6 cm lange Stücke schneiden und mit Himbeeren, Zucker und 1 Prise Salz vermengen. In einer ofenfesten Form im Ofen zugedeckt 10–15 Minuten backen.

2 Thymianblättchen abzupfen, fein hacken. Mit Semmelbröseln und Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen. Käsecreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Rhabarber aus dem Sud nehmen und etwas abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Teig in 6 Quadrate schneiden, auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen. Mit jeweils 1–2 EL Käsecreme bestreichen, dabei rundum 1 cm Rand frei lassen. Ränder dünn mit Eigelb bestreichen. Tartelettes mit Rhabarber belegen und im Ofen in 16–18 Minuten goldgelb backen.

4 Inzwischen Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen. Kresse abschneiden. Tartelettes aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Zum Servieren mit Honig, Olivenöl und evtl. noch ein wenig Kochsud beträufeln, mit Pinienkernen und Kresse bestreuen und etwas Zitronenschale fein darüberreiben.

Cranberry-Buttermilch-Scones

Bild unten rechts auf Seite 28

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück
DAS BRAUCHT MAN: quadratische Backform (25 x 25 cm)

100 g getrocknete Cranberrys
425 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver
½ TL Natron
60 g Zucker sowie etwas Zucker zum Bestreuen
Salz, 160 g eiskalte Butter
235 ml Buttermilch und etwas mehr zum Bestreichen
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die quadratische ofenfeste Form mit Backpapier auslegen.

2 Cranberrys hacken. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und ½ TL Salz vermengen. Mehlmischung mit der kalten Butter in einer Küchenmaschine pulsartig mixen, bis die Butter nur noch erbsengroß ist. Dann die Buttermilch dazugießen und pulsartig weitermixen, bis alle Zutaten gerade so miteinander verbunden sind. Cranberrys und fein abgeriebene Zitronenschale pulsartig sehr kurz untermixen; der Teig sollte nicht geknetet werden.

3 Teig in der vorbereiteten Form gleichmäßig hoch verteilen. Mit den Händen fest andrücken, mit etwas Buttermilch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen.

4 Form aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Die Scones zum Servieren evtl. in Dreiecke schneiden.

Dazu passt: Typisch englisch ist Clotted Cream. Aber Butter, Marmelade oder ein pikanter Frischkäseaufstrich passen auch.

SEI HIER GAST – GENIESSEN OHNE HAST

Der Sonntagsbrunch spaltet die Gemüter: Während die einen die schier endlose Auswahl feiern, sind die anderen davon total überfordert. Sternekoch **Alexander Herrmann** verrät, wie er den perfekten Spagat zwischen spektakulärem Event und kulinarischem Genuss geschafft hat und wie leicht das auch jedem zu Hause gelingt

Alexander Herrmann

Sterne- und TV-Koch, Kochbuchautor

/ Auch wenn der Hotelierssohn den meisten eher als Gastgeber bekannt ist, ist der Spitzenkoch selbst gerne Gast. In seinem Posthotel im oberfränkischen Wirsberg begrüßt er Neugierige sowie Genießer nicht nur im Zwei-Sterne-Restaurant ‚AURA' und dem Bistro ‚oma & enkel', sondern auch zum Sonntagsbrunch. Weitere Informationen: www.herrmanns-posthotel.de

Der perfekte Gastgeber
„Leistbaren Luxus" nennt der Starkoch seine Brunch-Events. Dafür reisen Feinschmecker sogar von weither an

Charismatisch und stets frei heraus – Alexander Herrmann ist einer der beliebtesten Fernsehköche Deutschlands. Dennoch stellte sich der Franke vor einem Jahrzehnt die Frage, wie er den traditionellen Sonntagmittag kulinarisch am besten bespielen könnte. „Gastronomisch hatten wir uns immer weiter gesteigert, dadurch aber etwas von der Bodenständigkeit des Sonntagmittags verloren", erzählt er. „Deshalb entschieden wir uns dazu, regelmäßig Brunch anzubieten." Und dieser lockte seine ganz eigenen Liebhaber an, ist stets lange im Voraus ausgebucht. Kein Wunder, das Konzept überzeugt. Denn anders als bei einem klassischen Buffet werden in Wirsberg kleine Häppchen im Tapas-Style am Tisch serviert. Den Hauptgang holen sich die Gäste als Tellergericht direkt in der Küche ab, können dabei mit den Köchen sprechen und einer Live-Band lauschen. Uns hat der 52-Jährige erzählt, wie jeder auch bei sich zu Hause einen stressfreien Brunch ausrichten kann und was einen guten Gastgeber ausmacht.

Sie sagten, der Brunch entstand aus dem Verlust der Bodenständigkeit des Sonntags. Wie meinen Sie das?
Also einmal sehr überspitzt formuliert: Wenn der Vater hier auf dem Land am Sonntagvormittag fragt: Gehen wir ins Wirtshaus? Da sagt die Frau: Kein Problem, ich ziehe mir schnell noch eine Bluse an. Er zieht einen Pulli über. Der Junge ist vielleicht nicht so gut gelaunt, zu ihm sagen sie: Reiß dich zusammen! Und sie gehen zum Wirtshaus. Würde der Vater aber sagen: Komm, wir gehen beim Herrmann im Posthotel Rouladen essen, da müsste sie sich noch die Haare waschen, er ein Hemd anziehen und zum Jungen sagen sie: Reiß dich JA zusammen!

Die Hürde, zu Ihnen zu kommen, ist also größer?
Ja. Viele trauen sich nicht zu uns, weil sie nicht wissen, wie sie sich benehmen sollen, Angst haben, etwas falsch zu machen – was Quatsch ist. Bei uns ist jeder willkommen! Um diese Hemmschwelle abzubauen, den Sonntagmittag wieder nahbarer zu machen, haben wir uns auch dazu entschieden Brunch-Events anzubieten.

Konnte der Brunch die Hemmschwelle senken?
Das hatten wir gehofft, denn unser Brunch vermittelt ein Gefühl von „Da-kann-ich-hingehen". Doch das Publikum, das zum Brunch kommt, sehe ich nur selten auch im Gourmet-Restaurant. Der Brunch hat sein eigenes Klientel, ist selbst schon Kult geworden. Wir haben Gäste, die brunchen mehrmals im Jahr. Die lieben das.

Was ist mit Ihnen? Sind Sie selbst auch Brunch-Fan?
Erwischt, würde ich sagen. (Er lacht.) Ich kann mich nicht erinnern, wann ich zuletzt fremd brunchen war. Ich kenne Buffets so nur aus dem Urlaub, aber da bin ich wie die Teilnehmer des 100-Meter-Laufs der Orientierungslosen von Monty Python, bei dem nach dem Startschuss alle in verschiedene Richtungen rennen. Meiner Meinung nach hat ein klassisches Buffet den Nachteil, dass man ständig auf Achse ist, keine Ruhe hat und zum Schluss sowieso immer zu viel gegessen hat. Ich glaube, unser Brunch ist deshalb so beliebt, weil du dich hinsetzt, etwas serviert bekommst, aber auch aufstehen kannst, um dir in der Küche etwas zu holen. Zudem ist es etwas anderes, ob man sich einen vorbereiteten Teller nimmt oder sich am Buffet erst einmal alles zusammensuchen muss.

Ein klassisches Buffet sieht nach den ersten Gästen oft nicht mehr schön aus. Haben Sie Anrichte-Tipps?
Ich würde pro Tisch ein Mini-Buffet mit vielen kleinen Schälchen aufstellen oder pärchenweise eine Etagere anrichten, auf der neben Butter, Brot und Marmelade weitere Häppchen drapiert werden. So sieht es zwar opulent aus, bleibt aber schön ordentlich. Den Hauptgang in Töpfen und Pfannen auf dem Herd präsentieren. So →

Fotos: Jens Hartmann; Sebastian Metzdorf/Metzemedia; Uligraphics/Ulrike Präcklein (2)

Postkartenidylle im Posthotel
Im beschaulichen Wirsberg in Oberfranken heißt Alexander Herrmann seine Gäste auf dem Familienanwesen Willkommen

Ein Blick hinter die Kulissen
Bei diesem Brunch gibt es neben vorzüglichem Essen Livemusik und einen Plausch mit dem Chef

können die Gäste aufstehen und sich etwas holen. Das Dessert simpel halten. Die meisten sind ohnehin satt. Ein schnelles Eis aus gefrorenen Beeren, Milch, Puderzucker und Zitrone geht immer.

Was macht einen guten Gastgeber aus?

Zunächst einmal die Auswahl der Gäste, die eingeladen sind. Sie müssen alle zueinander passen. Dann tut ein Motto gut. Wichtig ist, sich nicht zu viel Stress zu machen und nicht zu übertreiben. Lieber ein bisschen weniger, dafür klar definierte, geniale Speisen.

Hätten Sie ein Beispiel für so ein Motto?

Frühling in der Toskana. Neben einer heimischen Brotspezialität noch Focaccia anbieten. Burrata kommt immer sehr gut an. Sind die Tomaten noch nicht reif, einen kleinen Salat aus Sauerampfer dazu reichen. So hat man drei kleine Brunch taugliche Vorspeisen. Dann ein, zwei warme Gerichte – eines mit Fleisch oder Fisch. Sehr gut passen auch Garnelen. Zum Abschluss ein leichtes Dessert.

Wie stellen Sie Ihre Hauptgerichte zusammen?

Ich frage mich: Was würde ich Sonntagmittag gerne essen wollen? Es muss eine gewisse Leichtigkeit, aber auch eine Deftigkeit haben und Essen fürs Herz sein. Es muss überraschen, darf aber nicht überfordern. Bei uns im Posthotel bekommt man High End-Produkte bodenständig gekocht. Roulade zum Beispiel bieten wir vom Wagyu-Rind an, was ihr einen ganz anderen Schmelz verleiht. Eine Wildbolognese mit gebratenen Pilzen sowie Preiselbeeren bringt den beliebten italienischen Klassiker in die Heimat.

Und was darf im Frühling nie fehlen?

Rhabarber. Spargel sowieso. Natürlich die ganzen frischen Kräuter. In der Vorspeise wird auf Sauerampfer geschielt, als Wildkräuter-Botschafter ist Bärlauch ein Muss. Selbstverständlich gibt es auch die erwartbaren Klischees, dass wir zu Ostern etwas mit Lamm zubereiten und auch Erdbeeren sind immer gewünscht. Da wir aber nur heimische Produkte verarbeiten wollen, die im Frühjahr teils noch nicht reif sind, bedienen wir uns an Erdbeerpürees- oder Marmeladen, die wir im Vorjahr eingemacht haben.

So holen Sie die Gäste also genau da ab, wo sie sich gefühlsmäßig gerade befinden?

Genau. Es geht sowieso immer um die Stimmung. Haben wir etwa einen sehr verregneten April, brauche ich da nicht mit übertrieben freudiger Küche daherkommen. Ich muss selbstverständlich auf die Balance achten, dass der Gast weiß, er ist im Frühling und nicht im Herbst. Doch es geht immer um Sehnsuchtsessen, das den Gast in seiner momentanen Stimmung abholt. Soulfood eben.

Können Sie eine besondere Brunch-Anekdote teilen?

Es hat sich noch keiner übergeben, keiner ist vom Stuhl gefallen. (Er zwinkert.) Spaß beiseite – für mich ist der Brunch immer etwas Besonderes. Dadurch dass ich alle persönlich mit in die Küche nehme, koche, mich unterhalte, Selfies mache, ist es zwar manchmal stressig. Aber natürlich mache ich das gerne, denn genau das macht ja die wahnsinnige Nähe und Vertrautheit bei unseren Events aus.

Interview: Katrin Hummel

ANZEIGE

Empfohlen von Lust auf Genuss Magazin

STEIGENBERGER
HOTEL
HAMBURG

MIT DEM FRÜHLING ERWACHT FRISCHER GENUSS.

Entdecken Sie die Schönheit der Stadt Hamburg zu Ostern und nehmen Sie sich eine Auszeit vom Gastgeber sein: im eleganten Ambiente des Steigenberger Hotel Hamburg, wo Gastfreundschaft auf Exzellenz trifft.

Der Frühling ist die Blüte des Jahres und wie jedes Jahr ist Ostern ein besonderer Teil davon. Genießen Sie die milden Temperaturen sowie die aufblühende Natur bei Spaziergängen entlang der Alster und erleben Sie diese wundervolle Jahreszeit in all ihrer Pracht.

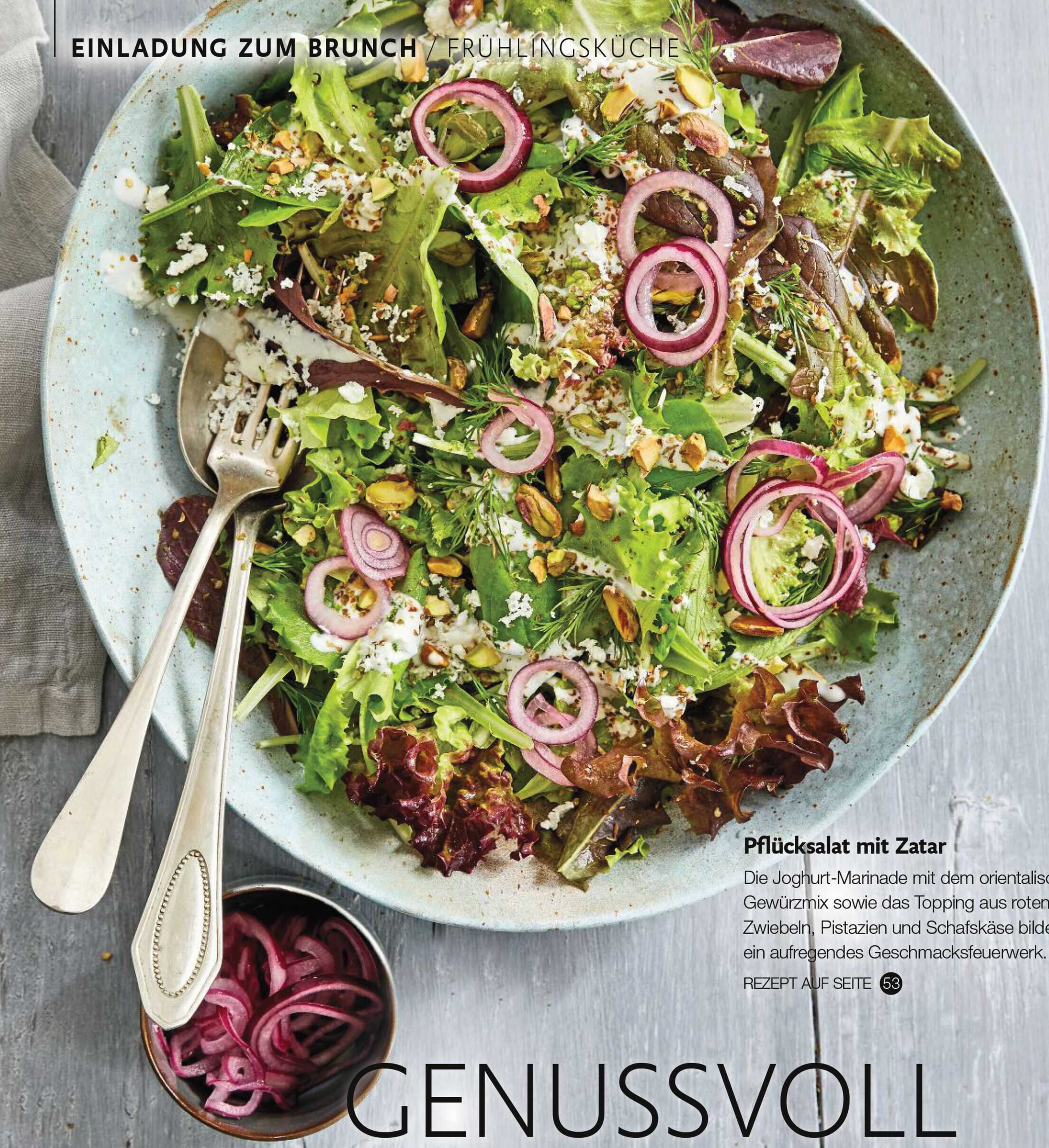
Nach einer aufwendigen Renovierung von 2019 bis 2023 zeigt sich das Steigenberger Hotel Hamburg nun mit seinem neuen Konzept. Damit repräsentiert das 5-Sterne-Superior-Hotel eine moderne und zugleich hanseatische Interpretation der Hamburger Luxushotellerie. Auf der Fleetinsel vereint dieses Hotel Tradition und Eleganz inmitten der Innenstadt Hamburgs.

Das Restaurant mit anliegender Außenterrasse am Fleet kombiniert luxuriöses Ambiente mit den vielfältigen Facetten Hamburgs. Die Panoramafront schafft einen lichtdurchfluteten Raum mit Blick auf die historische Architektur Hamburgs. Die Nähe zum Wasser wird besonders durch das eindrucksvolle Lichtkonzept des Restaurants widergespiegelt, welches eine warme und moderne Atmosphäre schafft.

Freuen Sie sich auf kulinarische Höhepunkte im Restaurant am Fleet, wo saisonale Frühlingsaromen mit kreativer Finesse kombiniert werden. Entdecken Sie eine erlesene Auswahl an Gerichten, die den Frühling zu einem gustatorischen Erlebnis werden lassen.

Steigenberger Hotel Hamburg
Heiligengeistbrücke 4 | 20459 Hamburg, Deutschland
T +49 40 36806-0 | **E** hamburg@steigenberger.de
hamburg.steigenberger.de

PART OF H REWARDS hrewards.com



Pflücksalat mit Zatar

Die Joghurt-Marinade mit dem orientalischen Gewürzmix sowie das Topping aus roten Zwiebeln, Pistazien und Schafskäse bilden ein aufregendes Geschmacksfeuerwerk.

REZEPT AUF SEITE 53

GENUSSVOLL IN DEN FRÜHLING

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen verwöhnen wir unsere Gäste mit dem Besten, was uns die neue Jahreszeit schenkt: edle Lammkoteletts mit Knusperhaube, feines Erbsen-Risotto oder Tofu-Bowl mit Spargel

Brunnenkresse-Süppchen

Gerösteter Buchweizen und gezupftes Eisbein machen als Einlage das Suppenglück perfekt. Praktisch: Das Fleisch aus der Schweinshaxe kann in der Metzgerei bereits gegart vorbestellt werden.

REZEPT AUF SEITE 53

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (9); StockFood (4)/Katrin Winner, Profimedia, Rua Castilho, Stile Italia Edizioni

Ricotta-Gnocchi in Pecorino-Cremesauce

Die kleinen Nocken braten in Fenchelöl goldbraun, bevor sie dann mit frischem Portulak und cremiger Käsesauce angerichtet werden. Traumhaft!

REZEPT AUF SEITE 53

GRÜSSE AUS BELLA ITALIA

Erbsen-Risotto mit Kokosjoghurt-Dip

Blanchierte Erbsen, frischer Blutampfer und geröstete Kokos-Chips garnieren den allseits beliebten Primo Piatto.

REZEPT AUF SEITE 54

SO SCHMECKT DER FRÜHLING

Tofu-Bowl mit Spargel

Auf der cremigen Spinat-Kerbel-Sauce treffen Tofu und Spargel auf Vollkorn-Reis, Champignons, zarte Möhren und Erbsen. Ein Fest für Veggies und Gemüse-Fans!

REZEPT AUF SEITE 54

Fisch-Kebabs

Die Sticks setzen wir auf einem knackigen Eichblatt-Radieschen-Salat und gerösteten Kernen in Szene. Die Zitronen-Mayo zum Dippen verlieht den finalen Kick.

REZEPT AUF SEITE 54

Spinat-Erbsen-Terrine mit Eiern und Radieschen

Mit der äußerst gelungenen Inszenierung von Farben und Aromen macht sich die Terrine auch prima als Start in ein leichtes Frühlings-Menü.

REZEPT AUF SEITE 55

DAS WERDEN ALLE LIEBEN

Lammkoteletts mit Knusperhaube und Püree

So wunderbar aromatisch: Vor dem Gratinieren wird das zarte Fleisch mit einer würzigen Paste aus Dijon-Senf, Knoblauch und Zitrone bestrichen.

REZEPT AUF SEITE 55

Kräuter-Bohnen-Omelett

Schmeckt auch wunderbar kalt als Snack – zum Beispiel zum ersten Picknick des Jahres.

REZEPT AUF SEITE 56

FEINES FÜR LIEBE GÄSTE

Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck

Wir präsentieren Kartoffeln mit Ei in einer beeindruckend eleganten Version. Hauchdünn geschnittener Pancetta sorgt für den finalen Kick.

REZEPT AUF SEITE 56

Gezupfte Lammschulter, Kapern-Salsa, Tomaten

Das Fleisch schmort über drei Stunden im Ofen, bis es weich und zart ist. Koriander, Granatapfelkerne und Ziegenkäse bringen einen spektakulären Kontrast ins Spiel.

REZEPT AUF SEITE 56

MEISTERHAFT INSZENIERT

Hähnchenschnitzel in der Halloumi-Mandel-Panade

Geriebener Grillkäse und fein gehackte Nüsse ergeben einen aufregend würzigen Knuspermantel. Als Beilage reichen wir spicy Kohlrabi-Wedges. Unbedingt ausprobieren!

REZEPT AUF SEITE 57

Pasta-Auflauf mit Frühlingsgemüse

Ideal, wenn es mal schnell gehen muss: Die überbackenen Nudeln mit Kochschinken, Käse-Sahne-Sauce und allerlei buntem Gemüse landen ruckzuck im Ofen.

REZEPT AUF SEITE 57

SO EINFACH, SO GUT!

Frühlingsküche vom Allerfeinsten

Pflücksalat mit Zatar

Bild auf Seite 40

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

2 rote Zwiebeln, 2 EL Weißweinessig
1 TL Zucker, Salz
6 EL griechischer Joghurt (10 % Fett)
1–2 EL Limettensaft
1 EL Ahornsirup, Pfeffer
2–3 TL Zatar (ein Rezept zum Selbermachen siehe unten)
300 g Pflücksalat (z. B. verschiedene frühe Sorten wie Eichblattsalat, Endivie, Kopfsalat)
6 Stiele Dill
50 g Pistazienkerne (geschält)
125 g Schafskäse (z. B. Feta oder – etwas milderen – Manouri)

1 Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit Essig, Zucker sowie 1 Prise Salz leicht verkneten, bis die Zwiebeln weich zu werden beginnen.

2 Joghurt mit Limettensaft und Ahornsirup verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie mit ca. 2 TL Zatar würzen.

3 Blattsalate putzen, waschen, trocken schütteln und nach Belieben kleiner zupfen. Dillfähnchen abzupfen und evtl. noch kleiner schneiden. Pistazien nicht zu fein hacken.

4 Salat in einer großen Schale anrichten. Mit Joghurtdressing beträufeln. Zwiebelringe und Dill darauf verteilen. Mit Pistazien und übrigem Zatar bestreuen, Käse fein darüberreiben bzw. -bröseln. Salat zügig servieren.

Zatar selber mischen: 15 g Sesamsamen und 5 g Pul Biber (ersatzweise scharfes Paprikapulver oder Chiliflocken) mit 10 g Sumach (sauer-fruchtiges Pulver) mischen. Blättchen von 3 Thymianzweigen und 4 Stielen Petersilie abzupfen und mit den anderen Zutaten im Mörser zerkleinern bzw. in einer Gewürzmühle mahlen. Wenn Sie statt der frischen Kräuter gefriergetrocknete verwenden, lässt sich die Mischung auch längere Zeit aufbewahren.

Brunnenkresse-Süppchen

Bild auf Seite 41

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

1 vorgegartes Eisbein (600–800 g; beim Metzger vorbestellen)
1 Zwiebel
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
6 EL Buchweizenkörner
250 g Brunnenkresse
200 g TK-Erbsen (aufgetaut; in der Saison gerne frische), Salz, Pfeffer

1 Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eisbein in ein ofenfestes Gefäß legen, 100 ml Wasser angießen und das Fleisch zugedeckt im vorgeheizten Ofen erwärmen. Auf diese Weise wird es wieder weich, das Fleisch lässt sich besser ablösen.

2 Inzwischen für die Suppe die Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben, Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln.

3 Inzwischen den Buchweizen in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis die Körner leicht aufplatzen. Dann auf einem Teller abkühlen lassen.

4 Von der Brunnenkresse die Wurzelansätze abschneiden. Brunnenkresse waschen, trocken schütteln. Das Eisbeinfleisch vom Knochen lösen und in kleine Stücke zupfen oder schneiden.

5 Erbsen in der Suppe noch mal kurz aufkochen. Von der Brunnenkresse etwa 50 g kleine Blätter zum Garnieren abnehmen. Suppe mit der übrigen Brunnenkresse in einem Mixer sehr fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Eisbeinfleisch in Schalen anrichten. Mit Brunnenkresseblättchen und geröstetem Buchweizen garnieren, servieren.

Ricotta-Gnocchi in Pecorino-Cremesauce

Bild auf Seite 42

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

Salz, 35 g Parmesan und Parmesan zum Bestreuen, 500 g Ricotta
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale und evtl. mehr zum Bestreuen
160 g Dinkelmehl (Type 630)
2 Eier (Größe M), ca. 5 EL Olivenöl und evtl. etwas Öl zum Beträufeln
100 g Pecorino, 300 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss
2 TL Speisestärke, 2 EL Grappa
100 g Portulak, 1 EL Fenchelsamen

1 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Parmesan fein reiben. Ricotta, 35 g Parmesan, 1 TL Zitronenschale, Mehl, Eier und ½ TL Salz mit den Quirlen des Handrührers zügig vermengen. Den weichen Teig in 3 Portionen (mit 2 Teelöffeln) zu Nocken formen und diese ins leicht kochende Wasser gleiten lassen. Wenn die Nocken an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf ein leicht geöltes Backblech geben.

2 Pecorino fein reiben. Milch, etwas Muskat und wenig Salz in einem Topf aufkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und zur Sauce geben. Diese unter Rühren 1 Minute leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen, geriebenen Pecorino zugeben und rühren, bis er geschmolzen ist. Sauce mit Grappa verfeinern, zugedeckt beiseitestellen.

3 Portulak waschen, trocken schütteln. Fenchelsaat in beschichteter Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Gnocchi portionsweise darin rundum anbraten (fertige Gnocchi zugedeckt warm halten). Sauce unter Rühren noch mal erhitzen, sehr fein pürieren und abschmecken. Gnocchi, Sauce, Portulak anrichten, mit Fenchelkörnern, Pfeffer, übrigem Parmesan, evtl. Zitronenschale bestreuen. Nach Belieben mit Olivenöl beträufeln.

Bio-Tee Ingwer Shot

Korrektur:
In unserer Ausgabe 2 haben wir auf Seite 7 versehentlich eine falsche Bezugsquelle für den Ingwer Shot aus der Deer Line von 7Tea angegeben. Wir bitten um Entschuldigung. Beziehen können Sie den aromatischen Bio-Tee unter https://7tea.de

Foto: 7Tea

Passende Weine finden Sie auf S. 58/59

Wir schwelgen in knackiger Frische

Bowl-Gemüse vorbereiten

Möhren schälen, längs halbieren. Vom weißen und grünen Spargel holzige Enden abschneiden. Weiße Spargelstangen ganz schälen, grüne evtl. im unteren Drittel. Allen Spargel in Stücke (ca. 4 cm lang) schneiden. Pilze putzen. Etwas Kerbel beiseitelegen, übrigen Kerbel samt Stielen hacken. Spinat waschen, trocken schütteln. Weißen Spargel in Salzwasser ca. 6 Minuten kochen. Mit Schaumkelle herausheben, auf einen Teller legen. Möhren in Salzwasser ca. 4 Minuten kochen und abgetropft zum weißen Spargel geben. Erbsen in Salzwasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen, zum Gemüse geben.

Erbsen-Risotto mit Kokosjoghurt-Dip

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

200 g Erbsen (TK-Ware aufgetaut; in der Saison 500 g frische Erbsen in der Schote verwenden)
1 l Gemüsefond
2 Zwiebeln, 50 g Butter
200 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli)
50 ml Weißwein, Salz, 50 g Parmesan
50 g Kokos-Chips, 4–6 Stiele Blutampfer, Pfeffer, 4–6 EL Kokosjoghurt
evtl. etwas Olivenöl

1 Frische Erbsen palen. Gemüsefond in einem Topf aufkochen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in 30 g Butter glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Mit so viel heißem Fond auffüllen, dass der Reis knapp davon bedeckt ist. Reis offen bei mittlerer Hitze unter Rühren in ca. 15 Minuten garen, dabei nach und nach den heißen Fond zugießen (50–100 ml Fond sollten für das Erbsenpüree übrig bleiben).

2 Inzwischen die Erbsen in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken, damit sie schön grün bleiben. Parmesan fein reiben. Kokos-Chips in einer heißen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Blutampferblätter abzupfen, waschen und abtropfen lassen. 150 g Erbsen im restlichen heißen Fond fein pürieren.

3 Risotto vom Herd ziehen. Erbsenpüree, Parmesan und restliche Butter (20 g) unterrühren (der Risotto sollte noch leicht flüssig sein, gegebenenfalls noch etwas Fond oder Wasser zugeben). Risotto mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf Tellern anrichten. Mit Kokosjoghurt, übrigen blanchierten Erbsen, gerösteten Kokos-Chips und Ampfer garnieren. Evtl. noch mit Pfeffer übermahlen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tofu-Bowl mit Spargel

Bild auf Seite 44

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

250 g Basmati-Reis (Vollkorn), Salz
400 g Tofu natur, 1 Zwiebel
2 EL (vegane) Butter, 2 EL Mehl
½ l Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt
200 g kleine, dünne Bundmöhren
je 200 g weißer und grüner Spargel
200 g kleine Champignons
1 Bund Kerbel, 100 g Blattspinat
200 g Erbsen (TK-Ware aufgetaut)
5 EL Olivenöl, Pfeffer, 3 EL Speisestärke, 200 ml Hafer Cuisine (Kochcreme)

1 Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen. Tofu auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und pressen, sodass Flüssigkeit austritt. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in einem Topf in Butter glasig dünsten. Mehl einrühren (mit Schneebesen), kurz anrösten. Brühe unter Rühren zugießen. Lorbeerblatt dazugeben, Sauce bei kleiner Hitze 20 Minuten offen köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

2 Inzwischen Gemüse und Pilze vorbereiten, wie links am Seitenrand beschrieben.

3 In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Pilze und grünen Spargel darin 5–6 Minuten unter Rühren anbraten. Salzen, pfeffern, aus der Pfanne mit auf den Gemüseteller geben.

4 Tofu gut trocken tupfen, mundgerecht würfeln. Stärke in eine Schüssel geben, Tofuwürfel darin wälzen. Übriges Olivenöl (3 EL) in einer Pfanne erhitzen, Tofu darin rundum scharf anbraten. Mit Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Hafer-„Sahne" zur Sauce geben, aufkochen. Lorbeer entfernen, Sauce mit Spinat und klein geschnittenem Kerbel in einem Mixer sehr fein pürieren. Zurück in den Topf gießen, Erbsen, Spargel, Möhren und Pilze in der Sauce kurz erhitzen. Gemüse-Frikassee mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Tofu, Reis sowie übrigem Kerbel anrichten.

Fisch-Kebabs

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Holzspieße

50 g Cornichons (Gewürzgürkchen)
8 Stiele Dill, 1 Dose weiße Bohnenkerne (Abtropfgewicht: 240 g)
500 g weißes Fischfilet (z. B. vom Wolfsbarsch), Salz, Pfeffer
1 Ei (Größe M), 1 EL Dijon-Senf
80 g Panko (grobes japanisches Paniermehl; ersatzw. Semmelbrösel)
je 1 EL Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne, 1 Kopf Eichblattsalat
2 Bund (längliche) Radieschen
1 Bund Lauchzwiebeln, 1 Bio-Zitrone
4 EL griechischer Joghurt (10 % Fett)
1 EL Mayonnaise, 3 EL Olivenöl
4–6 EL Sonnenblumenöl zum Braten

1 Cornichons fein hacken. Dillfähnchen von 6 Stielen fein hacken. Bohnen im Sieb abbrausen, abtropfen lassen. Fisch in Stücke schneiden, mitsamt den Bohnen im Mixer fein hacken und mit Salz, Pfeffer würzen. Ei, Gurken, Senf, gehackten Dill, Panko untermengen. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen die Kerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Salat putzen, waschen, trocken schütteln. Radieschen waschen, evtl. längs halbieren. Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden.

3 Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. 1 TL Zitronenschale fein abreiben, mit Joghurt und Mayonnaise verrühren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronensaft auspressen, mit Olivenöl und 3 EL Wasser verquirlen. Dressing salzen und pfeffern.

4 Fischmasse mit angefeuchteten Händen zu Kebabs formen. Spieße hineinstecken, Fischhack gut andrücken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Kebabs portionsweise darin rundum gar braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salat, Radieschen, Lauchzwiebeln, übrigen Dill und Dressing mischen. Salat mit Kebabs, Kernen und Dip anrichten.

und delikater Würze

Spinat-Erbsen-Terrine mit Eiern und Radieschen

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: mind. 4 Stunden
Zutaten für 6 Portionen
MAN BRAUCHT: Terrinenform (1 l Inhalt)

4 Eier, 6–8 Radieschen, 200 g Erbsen
Salz, 150 g Blattspinat
250 g Schlagsahne, 6 Blatt Gelatine
250 g Speisequark, 200 g Frischkäse
1 EL Meerrettich (Glas), Pfeffer
Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone
evtl. Kräuter zum Garnieren

1 Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Radieschen waschen, putzen, dünn hobeln. Erbsen ca. 3 Minuten in Salzwasser kochen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Spinat waschen, putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und mit 3–4 EL Sahne fein pürieren. Die Hälfte der Erbsen mit 2–3 EL Sahne fein pürieren.

2 Gelatine laut Packung einweichen. Quark, Frischkäse, Meerrettich verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.

3 Übrige Sahne steif schlagen. Gelatine tropfnass in kleinem Topf bei kleiner Hitze auflösen. 4–5 EL Quarkcreme abnehmen und unterrühren. Diese Mischung unter die übrige Creme ziehen. Sahne unterheben, Creme abschmecken, Masse halbieren. Erbsenpüree und übrige Erbsen (bis auf evtl. ein paar zum Garnieren) unter eine Hälfte mischen, unter die andere Hälfte den Spinat.

4 Boden der Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Etwas dunkelgrüne Creme einfüllen, und mit einigen Radieschen belegen. Übrige dunkle Creme aufstreichen. Eier darauflegen, mit der hellgrünen Creme bedecken. Übrige Radieschen (bis auf evtl. welche zum Garnieren) darauflegen, leicht eindrücken. Creme glatt streichen. Die Terrine mit Folie bedeckt in mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form stürzen, Folie abziehen und die Terrine evtl. mit Radieschen, Erbsen, Kräutern garnieren.

Lammkoteletts mit Knusperhaube und Püree

Bild auf Seite 47

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

1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln
750 g Kartoffeln, Salz, ½ TL Kümmel
800 g Lammkoteletts (Stränge am Stück mit langen Knochen)
2 Knoblauchzehen, 1 EL Dijon-Senf
2 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft
1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln und evtl. Rosmarin zum Garnieren
Pfeffer, 5 Scheiben Toastbrot
2 Handvoll Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian), 20 g geriebener Parmesan
90 g Butter, 1 EL Pflanzenöl
evtl. Bratensauce zum Dazuservieren

1 Zwiebel abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser mit Kümmelsamen darin weich kochen. Fleisch trocken tupfen, überschüssiges Fett entfernen, die Knochen abschaben.

2 Knoblauch abziehen, durchpressen. Mit Senf, Olivenöl, Zitronensaft und Rosmarin verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen. Auf das Fleisch (Wölbung oben) streichen. Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Toasts entrinden, grob würfeln. Kräuter hacken, mit Brot, Parmesan und 30 g zerlassener Butter im Blitzhacker fein zerkleinern. Masse auf dem Fleisch verteilen, andrücken. Öl in ofenfester Grillpfanne erhitzen, Fleisch auf der Unterseite darin anbraten. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen.

4 Inzwischen Zwiebel in der übrigen Butter (60 g) glasig dünsten, die Lauchzwiebeln dazugeben. Kartoffeln abgießen, zerstampfen. Zwiebel-Mix unterheben, Stampf mit Salz, Pfeffer abschmecken. Kotelettstränge aus dem Ofen holen, mit Alufolie bedeckt kurz ruhen lassen. Dann in 4 Stücke teilen, mit Kartoffelstampf, etwas Bratfond anrichten. Evtl. mit Rosmarin garnieren und nach Belieben Bratensauce extra dazureichen.

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

Gewusst wie: köstliche Kreationen

Essbar oder nicht?

Nicht immer ist es so, dass alle Teile von Kräutern oder Gewürzpflanzen genießbar sind. Beim Schwarzkümmel beispielsweise sind die getrockneten Samen eine Delikatesse, ob geröstet zum Drüberstreuen, gemahlen als Würzpulver oder gepresst als Öl. Vom Verzehr der dekorativen Blüten wie auch der Blätter und Stiele allerdings wird abgeraten. Die feine blaublütige Garnitur beim Kräuter-Bohnen-Omelett rechts ist daher nur ein Augenschmaus und nicht zum Genuss geeignet. Gleiches gilt für die bei uns heimische „Jungfer im Grünen", bei der zusätzlich auch die Samenkörner nur in Kleinstmengen verzehrt werden sollten.

Kräuter-Bohnen-Omelett

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
eine große beschichtete Pfanne

500 g grüne Bohnen, Salz
1 ½ Handvoll gemischte Kräuter (je nach Saison z. B. Basilikum, Petersilie, junges Bohnenkraut)
4 Lauchzwiebeln, 2 EL Olivenöl
10 Eier, 100 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, Pfeffer
2 EL geröstete Mandelblättchen
4 EL Basilikum-Pesto
evtl. Kräuterblättchen und / oder essbare Blüten zum Garnieren (siehe dazu auch die Info links daneben)

1 Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser in 5–6 Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kräuterblätter abzupfen und hacken. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. In einer ofenfesten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Lauchzwiebeln, Bohnen sowie die Kräuter kurz darin andünsten.

3 Inzwischen die Eier einzeln aufschlagen und in eine Schüssel geben. Milch und Mineralwasser dazugießen. Omelettmasse salzen und pfeffern und mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. Dann über das Gemüse gießen. Die Pfanne in den Ofen schieben und das Omelett in 20–25 Minuten leicht gebräunt und gestockt backen.

4 Omelett auf einer Platte anrichten, mit 1 EL Mandelblättchen bestreuen. Pesto mit übrigen Mandelblättchen (1 EL) verrühren und getrennt dazureichen. Nach Belieben das Ganze mit Basilikumblättchen und / oder essbaren Blüten / Blumen garnieren.

Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck

Bild auf Seite 49

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

600 g Kartoffeln (am besten festkochende verwenden), Salz
1 EL körniger Senf
Saft von ½ Zitrone
1 EL Ahornsirup
2–3 EL Olivenöl, Pfeffer
1 Bund Löwenzahn (ca. 400 g)
30 g Parmesan
50 ml Weißweinessig, 4 Eier
50 g hauchdünn geschnittene Pancetta (italien. Speckspezialität)

1 Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser zugedeckt in 20–25 Minuten weich kochen. Inzwischen Senf, Zitronensaft, Ahornsirup und Olivenöl in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Löwenzahn waschen, abtropfen lassen, gegebenenfalls kleiner schneiden. Den Parmesan mit dem Sparschäler in Späne hobeln.

2 Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und halbieren. Dann die Kartoffeln mit der Senfmarinade vermengen.

3 In einem Topf 1 l Wasser mit dem Essig darin aufkochen. Eier einzeln in Tassen aufschlagen, dann jeweils vorsichtig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. Das Eiweiß sollte dabei das Eigelb umhüllen, daher evtl. mit einem Löffel „nachhelfen". Die Eier 3–4 Minuten pochieren, bis das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch weich ist. Eier anschließend vorsichtig aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

4 Kartoffeln mit Löwenzahn, pochierten Eiern und Pancetta auf Tellern anrichten. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Noch feiner als die hauchdünn geschnittene Pancetta schmeckt Lardo. Das ist ein besonders gereifter weißer Speck.

Gezupfte Lammschulter, Kapern-Salsa, Tomaten

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

45 g brauner Zucker, 4 EL Essig
1 Knolle junger Knoblauch
1 Bund Thymian, 3 Zweige Rosmarin
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
2 kg Lammschulter (mit Knochen, küchenfertig pariert)
Meersalz(flocken), Pfeffer
3 EL kleine Kapern (Nonpareilles)
4 eingelegte Sardellenfilets
2 grüne Chilischoten, 100 ml Olivenöl, 3 EL Zitronensaft, 1 Granatapfel
1 kg Tomaten (gern unterschiedliche Sorten), 300 g Ziegenkäserolle
1 Bund Rucola, 1 Bund Koriandergrün

1 Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker und Essig verrühren. Knoblauchzehen ablösen, schälen, mit Thymian, Rosmarin und Brühe in einen Bräter geben. Lammschulter hineinlegen, salzen, pfeffern und mit der Zucker-Essig-Mischung bestreichen. Das Fleisch zugedeckt auf der mittleren Schiene in ca. 2 ½ Stunden weich schmoren.

2 Inzwischen für die Salsa die Kapern abtropfen lassen. Sardellenfilets mit Küchenpapier abtupfen und fein hacken. Chilis nach Belieben entkernen und in Ringe schneiden. Olivenöl mit Zitronensaft, 3–4 EL Wasser, Salz und Pfeffer verrühren. Vorbereitete Zutaten unterrühren, Salsa beiseitestellen.

3 Granatapfel halbieren, Kerne aus der Schale lösen. Tomaten waschen und ohne Strunk in Scheiben schneiden. Ziegenkäse evtl. entrinden, in kleine Stücke zupfen.

4 Fleisch wenden, mit Schmorfond übergießen, offen weitere 30 Minuten schmoren. Lammfleisch etwas abkühlen lassen. Dann vom Knochen lösen, klein zerzupfen und mit Tomaten und Salsa vermengen. Mit Granatapfelkernen, Ziegenkäse und etwas Schmorfond anrichten und mit grob gehacktem Rucola sowie Koriandergrün bestreuen.

mit dem gewissen Etwas

Hähnchenschnitzel in der Halloumi-Mandel-Panade

Bild auf Seite 51

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

1 Knoblauchzehe, ½ TL Koriander-körner, ½ TL Kreuzkümmelsamen ½ TL Fenchelsamen, ½ TL Paprika-pulver, ½ TL gerebelter Oregano ½ TL gem. Kümmel, 3 EL Olivenöl 4 kleine Kohlrabi, Salz, 1 Bund Rucola 1 Bio-Zitrone, 4 Hähnchenbrustfilets 150 g Halloumi (Grillkäse) 1 kleines Bund Thymian 180 g gehackte Mandeln, Pfeffer 2 Eier (Größe M) 2–3 EL Dijon-Senf, 4 EL Mehl 200 ml Sonnenblumenöl 4 Stiele Majoran, Meersalzflocken

1 Backofen auf 180 Grad heizen. Knoblauch abziehen, würfeln. Koriander, Kreuzkümmel, Fenchel in Pfanne ohne Fett rösten, dann fein mörsern. Mit Paprika, Oregano, Kümmel, Knoblauch und Olivenöl mischen. Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Würzöl und etwas Salz vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

2 Inzwischen Rucola waschen, trocken schütteln. Zitrone in Spalten schneiden. Filets trocken tupfen, halbieren, flach klopfen. Käse grob reiben. Käse, Thymianblättchen und Mandeln mischen, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Eier verquirlen. Fleisch rundum salzen, pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen, im Mehl wenden (überschüssiges Mehl leicht abklopfen). Schnitzel im verquirlten Ei wenden, dann im Halloumi-Mix.

3 Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel mit Kohlrabi, Rucola und Zitronenspalten anrichten. Mit Majoranblättchen und Meersalzflocken bestreuen und servieren.

Pasta-Auflauf mit Frühlingsgemüse

Bild auf Seite 52

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

300 g kurze Röhrennudeln (z. B. Tortiglioni, Rigatoni), Salz 1 ½ Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe 200 g Kochschinken (in 3–4 mm dünnen Scheiben) 100 g feine grüne Bohnen (evtl. TK) 700 g Gemüse (z. B. Erbsen, Möhren und Spargel; gibt es als Leipziger-Allerlei-Mischung auch als TK-Ware) 1 EL Butter und etwas Butter für die Form, 1 EL Olivenöl 150 ml Milch, 150 g Schlagsahne 2 EL fein gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian) 40 g fein geriebener Parmesan Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss 120 g grob geriebener Bergkäse

1 Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, dann abgießen, abtropfen lassen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Schinken klein würfeln. Bohnen sowie Gemüse-Mix waschen, putzen und klein schneiden.

2 Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Bohnen und Gemüse-Mix zufügen (TK-Ware kann gefroren zugegeben werden), bei starker Hitze 8–10 Minuten zugedeckt dünsten. Bei Bedarf etwas Wasser angießen.

3 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform mit Butter fetten. Nudeln mit Gemüse (evtl. etwas abtropfen lassen) und Schinken vermengen und in die Form füllen. Milch, Sahne, Kräuter sowie Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Nudelmischung damit übergießen. Das Ganze mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten überbacken.

„Leicht und beschwingt in die Osterzeit und den Frühling"

Sommelière Christina Hilker

DIE TOP TEN WEINE ZUM OSTERFEST

An Ostern kommen Freunde und Familie wieder zusammen, es darf geschlemmt werden. Genießen Sie zum Brunch, leichter Frühlingsküche und feinen Desserts die dezenten, süffigen und unprätentiösen Tropfen, ausgewählt von unserer Expertin

BRUNCH

1 DUFTIG
2022 Rosé Wagram, Fritsch, Österreich
Mit animierend duftigem Aroma von roten Johannisbeeren, Granatapfel, weißen Blüten und feiner Würze betört dieser Rosé vom Traditionsweingut Fritsch zu Mandelmilch-Lachs (S. 20) und Ziegenfrischkäsetarteletts mit Rhabarber (S. 28). Um 10 Euro, etwa über **www.unserweinladen.de**

2 CHARMANT
2022 Fontauriol Marsanne Roussanne Reserve, IGP Pays d'Oc, Frankreich
Mit Quitte, Apfel und zartherbem Blütenduft löst diese charmante Cuvée aus Marsanne und Roussanne von Powerwinzerin Claude Vialade das Verlangen nach einem zweiten Glas aus, ein Traum zu Eggs Benedict (S. 12) oder Scotch -Mini-Eggs (S. 14). Um 7,50 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

3 GESCHMEIDIG
2022 Castel Firmian Marzemino, DOC Mezzacorona, Trentino, Italien
Tiefviolett, mit viel saftiger Beerenfrucht und samtigem Gerbstoff ausgestattet, erfrischt dieser Marzemino gekonnt zu Gebackene Polenta mit pochierten Eiern und Burrata (S. 24) und Möhren-Quiche mit dicken Bohnen und Pesto (S. 26). Um 8 Euro, z. B. über **www.hawesko.de**

FRÜHLINGSKÜCHE

4 VIELSCHICHTIG
2022 Naked White, Heinrich, Neusiedlersee, Österreich
Von beiden Seiten des Neusiedlersees stammen die Trauben für diese unverfälschte und vielschichtige Weißweincuvée des Top Bio-Weingutes Heinrich. Cremig, mit zarter Bitternote versehen – genau richtig zu Tofu-Bowl mit Spargel (S. 44) oder Fisch Kebabs (S. 45). Um 12,50, etwa über **www.gute-weine.de**

5 EXOTISCH
2022 Chardonnay trocken „Edition R" Remstalkellerei, Weinstadt, Württemberg
Dieser Chardonnay überzeugt mit Honigmelone, Birne und Ananas. Das vollfruchtige Aroma gepaart mit burgundischer Frische liebt Ricotta-Gnocchi in Pecorino-Cremesauce (S. 42) und Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck (S. 49). Um 9 Euro, etwa über **www.remstalkellerei.de**

6 KRÄUTRIG
2020 Rafa Cambra Dos, Rafael Cambra, Valencia, Spanien
Rafael Cambra hat sich nach seiner Rückkehr in seine Heimat Valencia den Traum vom eigenen Wein erfüllt. Die kraftvolle schokoladige und kräutrige Rotweincuvée harmoniert perfekt mit Lammkoteletts mit Knusperkruste und Püree (S. 47) oder Gezupfte Lammschulter, Kapern-Salsa, Tomaten (S. 50). Um 9 Euro, etwa über **www.vinatero.de**

MITBRINGSEL

7 SÜFFIG
Le Brun Cidre artisanal lieblich, Bretagne, Frankreich
Nach traditioneller Machart hergestellter Apfelschaumwein. Frische Fruchtnoten verbinden sich mit feiner Süße und Anklängen von Zimt, das erfreut die Beschenkten in Kombination mit Osterdonuts (S. 62) oder Lava-Eierlikör-Muffins (S. 66). Um 9 Euro, z. B. bei Rewe oder **www.france-export-fv.com**

OSTERKAFFEE

8 WÜRZIG
2021 Blanc de Noir, Michael Andres, Ruppertsberg, Pfalz
Der Charakter von Weiß- und Rotwein meisterhaft vereint, man findet Aromen von Zwetschgen, Pfirsich und herzhaftem Roggenbrot, top zu Hefezopf mit Pistazienmusfüllung und Veganer Karottenkuchen vom Blech (S. 89). Um 10,50 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

9 FEINPERLIG
Moscato d'Asti Batasiolo, Piemont, Italien
Verführt von Orangenblüten, Aprikosen, Honig und der feinen Perlage, kommen sommerliche Gefühle auf bei diesem italienischen Prickler. Wunderbar zu Italienischer Ricotta-Käsekuchen (S. 84) und Limoncello Naked Cake mit Milchkonfitüre-Frosting und Kamille (S. 88). Um 11 Euro, z. B. über **www.wein-moment.de**

10 LEBENDIG
2018 Shumi Iberiuli Mtsvane, Shumi Winery, Georgien
Shumi Winery beeindruckt mit Entdeckens werten Weinen, georgischen Gesängen und fantastischer Kulinarik. Das Süße-Säurespiel der autochthonen Rebsorte Mtsvane sollte man zu Erdbeer-Kardamomknoten (S. 85) und Crumble Cups (S. 86) probieren. Um 14 Euro, etwa über **www.weinland-georgien.de**

Fotos: Bettina Meister; Christopher Arnoldi; PR (9); StockFood/The Picture Pantry

Brotspezialitäten wie die gerollten Grissini-Stangen gibt es in verschiedensten Variationen und Aromen

KÖSTLICHE KNABBEREIEN

Ob für die Käseplatte, als Beilage zum Aperitif oder Dippen – diese edlen Grissini und Cracker überzeugen durch ihre außergewöhnlichen Geschmacksnoten

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost

ORIENTALISCH

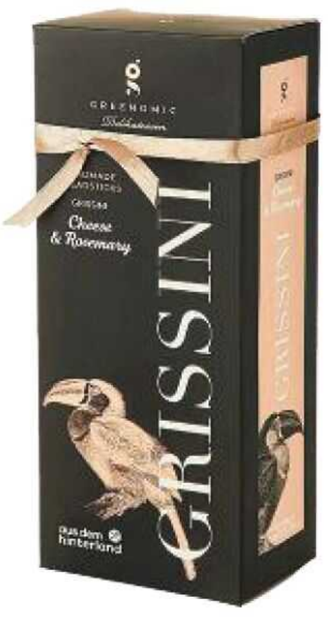
Allein der Geruch entführt nach Marokko – verstärkt wird die Geschmacksreise durch Koriander, Kreuzkümmel und die leichte Schärfe schwarzen Pfeffers.
Das gefällt mir: Inspiriert von der britischen Teekultur werden die Cracker südlich von Manchester von Hand gefertigt.
Infos: 125 g um 7 Euro, von Miller's über www.viani.de

TRADITIONELL

Aus Olivenöl, Mehl, Wasser und Weißwein zu kleinen Kringeln geformt, werden die traditionell italienischen Taralli erst gegart und schließlich gebacken. Besonders köstlich: in Kombination mit Fenchel.
Das gefällt mir: Das 1986 gegründete Familienunternehmen nutzt ausschließlich italienische Zutaten.
Infos: 250 g um 4,50 Euro, von Terre dei Trulli über www.viani.de

HERZHAFT

Die piemontesische Spezialität – verfeinert mit einer Note Rosmarin und herzhaft, würzigem Käse.
Das gefällt mir: Die Grissinis der baden-württembergischen Marke sind elegant verpackt und werden so zum idealen Geschenk.
Infos: 140 g um 6 Euro, von Greenomic über www.aus-dem-hinterland.de



EDEL

Der beliebte Alltags-Snack verfeinert mit feinstem schwarzen Trüffel und erlesenem Olivenöl.
Das gefällt mir: Die Marke ist nach den Großeltern von Spanierin Veronica Escuer benannt, deren selbstkreierte Cracker-Rezepte sie nun neu interpretiert.
Infos: 130 g um 6 Euro, von Paul and Pippa über www.genusskontor.de

ZÜNFTIG

Die knusprigen Laugenstangen mit Sesam erinnern zwar eher an Bierzelt als an italienische Dolce Vita, schmecken aber dennoch genauso gut zum spritzigen Aperitif.
Das gefällt mir: Grissinis mal anders, denn durch das salzige Laugengebäck bekommen die Stangen ein besonderes Gewand.
Infos: 150 g um 2,50 Euro, von Nawarra Süßwaren, z. B. über Kaufland, Edeka oder Rewe

Fotos: PR (6); privat; StockFood/Dominik Paunetto

Belebt den Weingenuss.

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

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

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

DANKE FÜR DIE EINLADUNG!

Kunterbunter Schoko-Bruch, crunchy Kokos-Cashew-Granola oder ein Eierlikör der besonderen Art: Entdecken Sie hier liebevolle Geschenke aus der Küche, die garantiert Freude bereiten

Oster-Donuts

Ei, wie hübsch! Die Hefeteig-Kringel mit buntem Zuckerguss und Streuseln versüßen uns die Osterzeit.

REZEPT AUF SEITE 72

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (8), Ulrike Holsten (2)

Schoko-Eier mit Marzipan und Cremelikör

Kokosöl lässt die Glasur der Minis richtig schön glänzen, gehackte Pistazienkerne sorgen für einen angenehmen Biss. Hier nimmt man gerne zwei. Oder drei…

REZEPT AUF SEITE 72

Bunter Schoko-Bruch

Die kunterbunt bestreute Schokolade verbreitet Fröhlichkeit und sorgt nicht nur bei den Kids für gute Laune. Versprochen!

REZEPT AUF SEITE 72

„Hasenfrühstück“-Marmelade

Möhren, Orangen und Ingwer: Diese Kombi schmeckt immer fantastisch. Beschriftete Anhänger geben den Gläschen eine persönliche Note.

REZEPT AUF SEITE 73

FREUDE SCHENKEN

Eierlikör-Lava-Muffins

Die fluffigen Dinkel-Hafer-Küchlein hüten gleich zwei Geheimnisse, die sich beim Anbeißen lüften: feinste Noten von Vanille und Orange sowie einen flüssigen Kern.

REZEPT AUF SEITE 73

IN SCHALE GEWORFEN

Dattel-Nuss-Häschen

Aus den Energy Balls aus Pekannüssen und Datteln entstehen mit nur wenigen Handgriffen süße Hasen. So niedlich!

REZEPT AUF SEITE 73

Kokos-Cashew-Granola

Das Knuspermüsli bietet einen fantastischen Start in den Tag. Schmeckt super mit Joghurt und Milch oder als crunchy Topping auf Porridge.

REZEPT AUF SEITE 74

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

„Tom Kha Ei"

Das Wortspiel kommt von Tom Kha Gai, einer thailändischen Hühnersuppe mit Galgant. Asiatische Aromen, Eier und Kokosmilch finden sich in unserer spannenden Likör-Version wieder.

REZEPT AUF SEITE 74

Soleier-Zweierlei

Gelbe Kurkumaknolle und Rote Bete schenken den eingelegten Eiern die tolle Farbe. Gewürze wie Senfkörner, Muskatblüte und Zimt verfeinern gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 74

Fenchelpollen-Butter

Ein edles Geschenk für Gourmets: Wegen seiner aufwendigen Gewinnung gilt das goldgelbe Pulver mit dem unvergleichlichen Duft als besonders exquisit.

REZEPT AUF SEITE 75

EXTRAVAGANTE KREATIONEN

Mit besonderen Mitbringseln Freude

Große Auswahl

Je nachdem, für welchen Likör Sie sich entscheiden, haben Sie die Möglichkeit, den Schoko-Eiern (Rezept siehe rechts) immer wieder einen neuen aparten Dreh zu verleihen. Es gibt eine überaus reichhaltige Range an diesen süßen sahnig-cremigen Spirituosen: Von Eierlikör über Irish Cream bis zu Sorten mit Kaffee-Aroma oder mit exotischem Maracuja-Geschmack ist vielerlei im Handel erhältlich.

Oster-Donuts

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 18–20 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

2 runde Ausstecher (Ø ca. 8 cm und Ø ca. 1,5 cm); Küchenthermometer

400 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
150 ml lauwarme Milch
1 Pck. Trockenhefe, 1 Prise Salz
50 g Zucker, 2 Eier (Größe M)
75 g weiche Butter
ca. 2½ l Öl zum Frittieren
300 g Puderzucker, 7 EL Zitronensaft
Lebensmittelfarben nach Belieben
ca. 70 g gemischte Zuckerstreusel

1 Mehl in eine Schüssel geben, mittig eine Mulde eindrücken. Milch, Hefe, Salz, Zucker verrühren. In die Mulde gießen, mit Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. 1 Ei trennen, Eiweiß zunächst beiseitestellen. Eigelb, übriges Ei sowie die Butter zum Mehl-Mix geben und alles gut verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Dann den Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem größeren Ausstecher 18–20 Kreise ausstechen. Mit dem kleineren aus jedem Teigkreis mittig ein Loch ausstanzen. Die Teiglinge oval auseinanderziehen, sodass eine Eiform entsteht. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Öl in einem Topf auf etwa 180 Grad erhitzen. Donuts darin portionsweise auf jeder Seite goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

4 Eiweiß aufschlagen, mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Guss nach Belieben in mehrere Portionen teilen und einfärben. Donuts mit der Oberseite in den Guss tauchen, auf ein Kuchengitter legen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Guss trocknen lassen und die Donuts frisch servieren.

Schoko-Eier mit Marzipan und Cremelikör

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten für 30–35 Stück

400 g Marzipanrohmasse
80–100 ml Cremelikör (siehe dazu auch die Infos unten und links)
Salz, 350 g Zartbitterschokolade
1 TL Kokosöl
ca. 60 g Pistazienkerne (geschält)

1 Marzipan in kleine Stücke schneiden (oder raspeln) und in einer Küchenmaschine mit 80 ml Likör sowie 1 Prise Salz zu einer formbaren Masse verarbeiten. Gegebenenfalls noch etwas Likör dazuträufeln.

2 Masse erst zu 30–35 kleinen Kugeln formen, dann die Kugeln oval zurechtdrücken, sodass sie wie Eier aussehen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, kalt stellen.

3 Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosöl in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schokolade 5 Minuten abkühlen lassen.

4 Pistazien fein hacken. Marzipan-Eier einzeln auf die Zinken einer Gabel legen und damit in die Schokolade tauchen. Überschüssige Schokolade am Schüsselrand vorsichtig abklopfen, Schoko-Eier auf das Backpapier ablegen. Schoko-Eier mit gehackten Pistazien bestreuen, solange der Schokoladenüberzug noch nicht fest ist. Überzug trocknen lassen. In kleine Schachteln, Gläschen oder Zellophantüten verpackt und kühl sowie trocken aufbewahrt sind die Schokoladen-Eier etwa 2 Wochen haltbar.

Tipp: Für eine alkoholfreie Variante die Marzipanmasse statt mit Likör mit Apfelsaft oder evtl. Sirup (z. B. Granatapfelsirup, Rübensirup oder Apfelkraut) vermengen. Flüssigkeitsmenge evtl. etwas anpassen. Mit Saft hergestellt sind die Eier zudem nicht so lange haltbar wie mit dem Likör.

Bunter Schoko-Bruch

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten für ca. 750 g

500 g Bitterkuvertüre (mit 72 % Kakao-Anteil)
200 g Vollmilchkuvertüre (mit 55 % Kakao-Anteil)
1 TL Kokosöl
als Topping verschiedene Süßigkeiten (Karamell-Popcorn, kleine Schoko-Osterhasen, Zuckeraugen, Mini-Marshmallows, Weingummis etc.)

1 Beide Kuvertüresorten hacken und zusammen mit dem Kokosöl in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die lauwarme, flüssige Kuvertüre auf dem Papier verteilen und glatt streichen (geht gut mit einer sogenannten Winkelpalette). Die Süßigkeiten nach Belieben auf der Schokoschicht verteilen und die Kuvertüre in mind. 1 Stunde fest werden lassen. Das Blech gegebenenfalls kalt stellen.

3 Das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Schokoladentafel mit einem schweren Messer in Stücke schneiden oder brechen und in Tütchen verpacken. Kühl und dunkel aufbewahrt hält sich der Schoko-Bruch mindestens 2 Wochen.

Tipp: Experimentieren Sie nicht nur mit dem süßen Topping, sondern auch mit den Kuvertüre-Sorten. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn Sie zusätzlich zur dunklen auch weiße Kuvertüre und / oder Ruby-Schokolade verwenden. Die unterschiedlichen Farben dann evtl. in verschieden großen Klecksen auf dem Blech verteilen, sodass sie ineinanderfließen. Sie können die noch weiche Masse auch nach Belieben „marmorieren" oder sogar in dünnen Schichten übereinander auftragen.

Passende Weine finden Sie auf S. 58/59

und kulinarischen Genuss bereiten

„Hasenfrühstück"-Marmelade

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 8 kleine Einmachgläser (à ca. 160 ml)

500 g Möhren, 2 Orangen
1 Stück frischer Ingwer (etwa haselnussgroß), ½ TL Zimt
500 g Gelierzucker (2:1)
Saft von 1 Zitrone, Salz

1 Möhren schälen und grob raspeln. Orangen schälen, dabei die weißen Häutchen weitestgehend entfernen. Geschälte Orangen klein schneiden, Orangenkerne herauspicken. Ingwer schälen und fein würfeln.

2 Möhrenraspel, Orangenstücke, Ingwer und Zimt in einem Topf mit dem Gelierzucker vermischen. 1 Stunde ziehen lassen.

3 Mischung aufkochen und unter Rühren 10 Minuten lang köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Zitronensaft und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Konfitüre in die sterilisierten Gläser füllen, diese mit dem Deckel verschließen. Gläser für etwa 10 Minuten auf den Deckel drehen, damit sie vakuumversiegelt werden. An einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt ist die Konfitüre mehrere Wochen haltbar.

Und dazu: Diese farbenprächtige scharfsüße Konfitüre schmeckt fein auf dunklem Körnerbrot wie auch auf hellen Weizenbrötchen. Ihnen steht der Sinn eher nach Deftigem? Dann servieren Sie unsere „Hasenfrühstück"-Marmelade als Dip zu einer Käseplatte – beispielsweise mit unterschiedlichen Sorten aus der Schweiz, die ja quasi das „Mutterland" guten Käses ist. Original Switzerland Cheese gibt es von Appenzeller und Alpkäse bis hin zu gereiften Ziegenkäse-Spezialitäten. Noch Feigensenf und Trauben dazu, perfekt!

Eierlikör-Lava-Muffins

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Muffin-Blech mit 12 Mulden und Papierbackförmchen; Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

150 g Dinkelmehl, 70 g Zartblatt-Haferflocken, 1 TL Natron, 1 TL Backpulver, Salz, 115 g weiche Butter
100 g Rohrohrzucker sowie
50 g Muscovado-Zucker (oder anderer brauner karamelliger Zucker)
2 Eier (Größe M)
120 g Naturjoghurt, 2 TL Vanillemark
1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
60 ml Milch und ca. 2 EL Milch für die Füllung, 200 ml Eierlikör, 1 TL Speisestärke, 12 Pekannusshälften

1 Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Papierförmchen in die Blech-Mulden stellen. Mehl, Haferflocken, Natron, Backpulver, 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers in 2 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

2 Joghurt, Vanillemark, Orangenschale kurz unterrühren. Milch und Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Förmchen verteilen.

3 Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten backen. Temperatur auf 170 Grad reduzieren, Muffins weitere 15 Minuten backen. Herausnehmen, auf Kuchengitter erkalten lassen.

4 Eierlikör bei schwacher Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen. Stärke mit 2 EL Milch glatt rühren, dann zügig in den kochenden Eierlikör einrühren. Noch mal aufkochen lassen, dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Sollte die Creme zu dick sein, noch etwas Milch unterrühren. Creme zugedeckt erkalten lassen.

5 Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Tülle von oben vorsichtig in die abgekühlten Muffins stecken, etwas Füllung in die Mitte hineinspritzen. Muffins mit je 1 Pekannusskern garnieren.

Dattel-Nuss-Häschen

Bild auf Seite 67

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 10 Stück

250 g getrocknete Datteln (bereits entsteint; siehe auch den Tipp unter dem Rezept)
300 g Pekannusskerne
200 g Zartbitterschokolade
2 EL Kokosraspel

1 Von den Datteln 4 Stück beiseitelegen. Übrige Datteln grob hacken und zusammen mit den Pekannüssen in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren.

2 Aus der Masse 10 größere Bällchen für die Hasenkörper und 10 kleinere Bällchen für die Köpfe formen. Die größeren Kugeln an einer Stelle ganz leicht flach drücken, sodass sie gerade stehen können.

3 Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kokosraspel in eine kleine Schale geben. Ein paar Dattel-Nuss-Kugeln in den Kokosraspeln wälzen, ein paar Kugeln in die geschmolzene Schokolade tauchen und die restlichen Kugeln „nackt" lassen.

4 Etwas Schokolade auf die Verbindungspunkte der Kugeln geben und jeweils ein größeres und ein kleineres Bällchen zusammensetzen. Die beiseitegestellten Datteln in Streifen schneiden, mithilfe der Schokolade als Ohren an den Häschen-Köpfen befestigen. Die Schokolade fest werden lassen und die Häschen bis zum Verzehr kühl lagern.

Tipp: Am besten eignen sich saftige, dickfleischige und weiche Medjool-Datteln. Aber auch wenn Datteln schon etwas härter sind und sich somit nicht mehr so einfach schneiden und pürieren lassen: Sie können sie kurz in etwas Wasser einweichen, dann werden sie wieder „soft". Das Einweichwasser abgießen (und evtl. für Tee weiterverwenden) und die Datteln wie im Rezept beschrieben verarbeiten.

Exklusive Delikatessen, mit viel Liebe

Galgant oder Ingwer?

Tom Kha Gai, eines der berühmtesten Gerichte Thailands, stand Pate für unseren phänomenalen Eierlikör rechts. In der Originalversion dieser Suppe wird kein Ingwer verwendet, sondern stets Galgant, so wie es ihr Name bereits vorgibt: gekochter („tom") Galgant („kha") mit Huhn („gai"). Galgantwurzel schmeckt ähnlich wie Ingwer, allerdings mit einer stärkeren Betonung der herb-bitteren Noten. Weil Ingwer mehr an frischem Zitronenaroma mitbringt, kombiniert man Galgant gerne zusätzlich mit Kaffir-Limettenblättern.

Kokos-Cashew-Granola

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für ca. 700 g Granola

200 g Cashewkerne
160 g Kokos-Chips
240 g zarte Haferflocken
ca. ½ TL Bourbon-Vanillepulver (ersatzweise 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker), Salz, 100 ml Ahornsirup

1 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Cashewkerne nach Belieben grob hacken. Cashews mit Kokos-Chips, Haferflocken, Vanille, 1–2 Prisen Salz und Ahornsirup gut vermengen.

2 Die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, dabei gelegentlich wenden. Granola aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Dann in Tüten oder Gläser füllen.

Tipp: Dieses Granola-„Grundrezept" lässt sich auf vielfältigste Weise abwandeln. So können Sie nach Belieben unter die erkaltete Mischung noch Trockenfrüchte rühren: Von Cranberrys bis (grünen) Rosinen bis getrockneten Maulbeeren oder kandierten Ingwerstückchen passt alles, was Ihnen schmeckt. Auch die Wahl des „Süßungsmittels" ist entscheidend für immer wieder neue Geschmacks-Nuancen. So bringt etwa der dunkle, kräftige Ahornsirup vom Grad C ein noch intensiveres Karamell-Aroma als vergleichsweise ein Grad-A-Typ. Besonders knusprig und „tiefgründig" wird Ihr geröstetes Müsli, wenn Sie der Haferflockenmischung zusammen mit dem Ahornsirup noch etwas Pflanzenöl beigeben. Dann zusätzlich die Backtemperatur auf 150 Grad reduzieren und dafür das Granola länger backen bzw. rösten (bis zu 50 Minuten, die Mischung dabei alle 15 Minuten gut durchrühren).

„Tom Kha Ei"

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für ca. 1 l Eierlikör

1 daumengroßes Stück frischer Galgant (im Asienladen; siehe auch die Info links am Seitenrand)
2 Stangen Zitronengras
10 Kaffir-Limettenblätter (gibt es meist tiefgekühlt in Asienläden)
375 ml Kokosmilch
8 Eigelb (Eier: Größe M)
250 g Puderzucker
250 ml weißer Rum, Salz
Saft von ½ Limette

1 Galgant schälen und klein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren holzigen Blätter entfernen. Die Enden vom Zitronengras abschneiden und die Stängel in feine Scheiben schneiden. Die Kaffir-Limettenblätter grob hacken oder zerschneiden.

2 Kokosmilch mit Galgant, Zitronengras und Limettenblättern in einem Topf aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd ziehen und zugedeckt für etwa 30 Minuten ziehen lassen.

3 Die Kokosmilch durch ein Sieb in einen Messbecher gießen. In einer Metallschüssel Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Kokosmilch langsam unterrühren, danach den Rum langsam einrühren.

4 Schüssel auf einen Topf mit einem heißen Wasserbad stellen, der Boden der Schüssel sollte das Wasser dabei nicht berühren. Die Masse unter stetigem, zügigem Rühren mit dem Küchenspatel cremig-dicklich rühren.

5 Den nun entstandenen Eierlikör durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, mit 1 Prise Salz sowie dem Limettensaft (am besten durch ein Sieb dazugießen) abschmecken. Eierlikör sofort in sauber ausgekochte (sterile) Flaschen füllen, diese gut verschließen. Gut gekühlt hält er sich bis zu 3 Monate.

Soleier-Zweierlei

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Wartezeit: über Nacht
Zutaten für 6 rote und 6 gelbe Soleier
DAS BRAUCHT MAN: 2 Einmachgläser mit Deckel (1,5 l Inhalt)

12 Bio-Eier (Größe M)
3 weiße Zwiebeln
1 daumengroßes Stück frische Kurkuma (ersatzweise stattdessen Ingwer bzw. Galgant verwenden)
200 ml Weißweinessig
100 g Zucker, Salz
4 EL helle Senfkörner
2 Zimtstangen (à ca. 6 cm Länge)
2 Muskatblüten (Macis), 4 Lorbeerblätter, 1 EL schwarze Pfefferkörner
400 ml Rote-Bete-Saft

1 Am Vortag Eier in kochendem Wasser in 10 Minuten hart kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und noch warm pellen. Zwiebeln abziehen, achteln und in kochendem Wasser 1 Minute garen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Eier in 2 sauber ausgekochte Gläser legen, Zwiebeln ebenfalls darin verteilen.

2 Die Kurkumaknolle in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 400 ml Wasser, 100 ml Essig, 50 g Zucker, ½ TL Salz, 2 EL Senfkörner, 1 Zimtstange, 1 Muskatblüte, 2 Lorbeerblätter, ½ EL Pfefferkörner und die Kurkumascheibchen zum Kochen bringen, kurz kochen lassen. Den kochend heißen Sud in eines der Einmachgläser gießen, Eier und Zwiebeln sollen davon bedeckt sein. Das Glas mit dem Deckel verschließen.

3 Rote-Bete-Saft mit übrigem Essig (100 ml) und den restlichen Würzzutaten aufkochen. Den kochend heißen Sud über Eier und Zwiebeln in das zweite Einmachglas gießen, Glas verschließen. Beide Gläser abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Die Soleier halten sich gekühlt ca. 1 Woche.

selbst gemacht

Fenchelpollen-Butter

Bild auf Seite 71

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4 Rollen à ca. 100 g

400 g weiche Butter, Salz
ca. 15 g Fenchelpollen (siehe auch die Info unter dem Rezept)

1 Butter und ½ TL Salz mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts in ca. 5 Minuten schön cremig rühren. Dann jeweils 100 g auf je einen Bogen Frischhaltefolie geben und darauf mit dem Küchenschaber zu einer Rolle formen. Das geht am einfachsten, wenn man die Frischhaltefolie über die Butter schlägt. Wenn eine gleichmäßige Rolle entstanden ist, die Enden links und rechts wie bei einem Bonbon entgegengesetzt zudrehen und die Butter in der Frischhaltefolie ein paar Mal über die Arbeitsplatte rollen. Dann die Butterrollen für etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Die Fenchelpollen mit den Fingern durch ein feines Sieb streichen, auf diese Weise lassen sie sich sehr fein zerbröseln. Die Pollen auf die Arbeitsplatte oder ein Brett (evtl. mit Pergament- bzw. Backpapier bedeckt) streuen. Butter nacheinander auspacken und rundum in den Pollen wälzen.

3 Fertige Pollenbutter nach Belieben in Pergamentpapier einschlagen und die Päckchen an den Enden mit Garn verschließen. Bis zum Verschenken kalt stellen.

Dazu passt: Schmeckt besonders gut als Aufstrich auf unsere rustikalen Brotfladen. Das Rezept dafür siehe auf Seite 32.

Fenchelpollen: Diese Rarität ist nur in ausgewählten Gewürzläden oder online erhältlich (z. B. unter www.altesgewuerzamt.de). Als „Fiore de Finocchio" ist die feine Fenchelblüte vor allem in Süditalien bekannt und beliebt als Finish über Pasta, Risotto und sogar Dolci (also Süßspeisen).

ANZEIGE

SALZBLÜTEN

Das »Fleur de Sel der Alpen« – für den besonderen Genuss zu Ostern

Gratinierter Kabeljau auf Couscous-Perlen – verfeinert mit den Salzblüten der Alpen

Ostern ist eine schöne Gelegenheit, Familie und Freunde um den Tisch zu versammeln und gemeinsam genussvolle Tage zu verbringen! Ideal für die Festtagsküche sind die Salzblüten von Bad Reichenhaller. Die zart-knusprigen Salzkristalle verfeinern jedes Gericht auf besondere Art.

Was man typischerweise aus den Salzgärten des Mittelmeerraums kennt, entsteht in einer Manufaktur im Herzen der Bayerischen Alpen. Handgeschöpft, naturbelassen und schonend getrocknet – das »Fleur de Sel der Alpen«. Die Kristalle, die dabei entstehen, sind sowohl in ihrer Textur als auch in ihrem feinen Geschmack einzigartig und schmelzen auf der Zunge.

Die Bad Reichenhaller Salzblüten finden Sie im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel und auch online unter folgender Adresse: **www.bad-reichenhaller-shop.de**

GUTEN APPETIT
Hier geht's
zum Rezept!

Mehr Infos und Rezepte unter **www.bad-reichenhaller.de**

COOLE COCKTAILS

Wir stoßen mit Gin Sour, Pink Spring oder einem Eierlikör-Cocktail auf den Frühling an. Ingwer, Limetten, Kamillenblüten und Brennnesseln schenken den erfrischenden Drinks eine einmalige Note. Cheers!

Möhren-Orangen-Cocktails mit Tequila

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 2 Gläser (à ca. 400 ml)

½ Bio-Orange heiß waschen, trocken tupfen, 1 Orangenscheibe abschneiden, diese vierteln. Schale der Orange in breiten Streifen abziehen bzw. dünn abschneiden und mit **2 Handvoll Eiswürfeln** sowie **1 TL frisch geriebenem Ingwer** in ein großes Schraubglas (oder in einen Shaker) geben. **250 ml Möhrensaft, 250 ml Orangensaft** sowie **4 EL Limettensaft** (jeweils am besten frisch gepresst) dazugießen. Mit **2 TL Agavendicksaft** süßen und **8 cl Tequila** hinzufügen. Schraubglas verschließen und alles gut schütteln. Drink mit Limettensaft oder Agavendicksaft abschmecken und mitsamt Eiswürfeln und Orangenschale in große Henkelgläser verteilen. Mit Orangenvierteln garnieren und sofort servieren.

Gin Sour mit Orange, Kamille und Eiweißschaum

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Zutaten für 4 Gläser (à ca. 150 ml)

2 TL getrocknete Kamillenblüten mit 120 ml kochend heißem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb abgießen und den Kamillentee abkühlen lassen. **1 Bio-Orange** (idealerweise eine Bergamotte-Orange) abbrausen, trocken tupfen und die Schale in dünnen Streifen abschneiden. Den Orangensaft auspressen. Saft und Schalenstreifen mit Kamillentee, **80 ml Zuckersirup**, **150 ml Gin** und **2 sehr frischen Eiweißen** in einen Shaker füllen. **2 Handvoll Eiswürfel** dazugeben und alles gut schütteln. Durch ein Barsieb in 4 Cocktailgläser füllen und mit **4 getrockneten Zitronenscheiben** garnieren. Sofort servieren.

Fotos: burdafood.net/Jan-Peter Westermann; StockFood (4)/Great Stock!, Grossmann.Schuerle, June Tuesday, The Picture Pantry

EIN HOCH AUF UNS!

Ananas-Brennnessel-Smoothie mit Kokoswasser

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250–300 ml)

1 Baby-Ananas schälen, vom harten Strunk befreien und das Fruchtfleisch grob würfeln. **6 Stängel junge Brennnesseln** abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen (dazu am besten Küchenhandschuhe tragen). Von **4 Stängeln Basilikum** die Blätter abzupfen. 4 Basilikumblätter vorerst beiseitelegen, das restliche Basilikum samt Ananas und Brennnesselblättern in einen Mixer geben. **300 ml Kokoswasser** und ca. 300 ml Wasser dazugießen und alles fein pürieren. Smoothie nach Belieben mit etwas **Zucker oder Reissirup** abschmecken, in Gläser verteilen und jeweils mit einem Basilikumblatt garniert servieren.

Pink Spring

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Zutaten für 8 Gläser (à ca. 150 ml)

---

1 Flasche **gut gekühlte Zitronenlimonade (750 ml)** mit **50 ml Erdbeersirup** verrühren. In 8 Sektgläser jeweils einige **Eiswürfel** geben. **Je 10–20 ml Gin** dazugießen und mit der rosa Limonade auffüllen. Cocktail mit **essbaren Blüten oder getrockneten Rosenblättern** garnieren und sofort servieren.

Für eine alkoholfreie Version: Den Gin ersatzlos weglassen oder evtl. durch Tonic Water ersetzen.

SONNE IM GLAS

Eierlikör-Cocktail

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Zutaten für 4 Gläser (ca. 150 ml)

---

200 ml Eierlikör in die Gläser gießen. Mit **400 ml gut gekühltem Tonic Water** auffüllen. Evtl. mit einem Löffel kurz umrühren, sodass eine leichte Marmorierung entsteht. Den Cocktail nach Wunsch mit geviertelten **Zitronen- oder Orangenscheiben** garnieren und evtl. mit einem Trinkhalm servieren.

Variante: Anstelle des Tonics gut gekühlte Orangenlimonade verwenden. Wer mag, kann auch die Hälfte des Eierlikörs durch Gin ersetzen.

my life

IhreApotheken.de
Für Sie nah. Überall.

ANZEIGE

Mein Gesundheitsmagazin aus meiner Lieblings-Apotheke

my life – die moderne Zeitschrift aus Ihrer Apotheke. Kompetent, informativ und rundum lesenswert.

Finden Sie auf **IhreApotheken.de** alle Apotheken, bei denen Sie my life erhalten. Einfach QR-Code scannen!

SCAN MICH!

KOSTENLOS ERHÄLTLICH IN IHRER APOTHEKE

ALLE 14 TAGE NEU

SCHNELL UND EASY

DESSERTS IM GLAS

Süße Versuchungen hübsch geschichtet: Diese fünf raffinierten Dessertideen zum Löffeln sind nicht nur unwiderstehlich, sondern auch im Handumdrehen zubereitet

MELONENCREME

FÜR 4 GLÄSER

400 g Cantaloupe Melone in 1 cm dicke Scheiben schneiden, ca. 12 kleine Blüten ausstechen. Das übrige *Fruchtfleisch* mit *2 EL Zitronensaft* fein pürieren. Mit *500 g Joghurt, 2 EL Honig* verrühren und Dessertgläser füllen. Mindestens 1 Stunde kühlen. Vor dem Servieren mit den Melonenblüten belegen, mit *2 EL Honig* beträufeln und mit *2 EL grob gehackten Pistazien* bestreuen.

DALGONA COFFEE DESSERT

FÜR 4 GLÄSER

60 g Karamellkekse fein zerbröseln, in Gläser oder Schälchen streuen. *200 g Sahne* steif schlagen, einfüllen. *4 EL Kaffeegranulat, 4 EL Rohrzucker, 4 EL heißes Wasser* mehrere Minuten schaumig schlagen, am besten mit den Schneebesen des Handrührgerätes. In Klecksen auf die Schlagsahne geben. Desserts mit *2 TL Kakaopulver* bestäubt servieren.

KIWISUPPE MIT VANILLE-BIRNE

FÜR 4 GLÄSER

50 g braunen Zucker karamellisieren. Mit *200 ml Apfelsaft, 400 ml Weißwein* ablöschen. *Zitronensaft von 1 Zitrone, 1 aufgeschlitzte Vanilleschote* dazugeben, aufkochen. *4 Birnen* schälen, Kernhaus ausstechen, Stiel an der Birne lassen, Früchte in den Sud legen, 10 Minuten pochieren, Birnen herrausnehmen. *5 - 6 Kiwis* schälen, fein pürieren, Birnensud einfließen lassen. Mit *1 - 2 EL Honig süßen*. Mit Birnen, Zitronenthymian anrichten und servieren.

GRASSHOPPER PIES

FÜR 4 GLÄSER

Für den Boden *130 g Mandeln, 2 – 3 EL Kakaopulver, 1 Prise Salz* mit *2 EL Ahornsirup* fein mahlen. Masse in kleine Gläser füllen. Für die Creme *140 g eingeweichte Cashewkerne, 1 EL Chiasamen, 90 ml Ahornsirup, 1 Prise Salz, 60 ml Wasser vermischen, mit weiteren 60 ml Wasser* mixen. *1 Handvoll Minzblätter* in kochendes Wasser, dann in Eiswasser tauchen. Zur Creme Minzblätter, *2 TL Matchapulver, 30 g Kokosöl hinzugeben,* mixen. *150 ml Kokosnusscreme, 1 EL Ahornsirup,* einige Tropfen Pfefferminzlikör halbsteif schlagen. Kokossahne auf die Matchacreme geben, mit Schokoladenspänen servieren.

Fotos: StockFood (4)/Alice Del Re, Hein van Tonder, PhotoCuisine, The Picture Pantry; StockFood Studios/Thorsten Suedfels

PANNA COTTA MIT ORANGEN

FÜR 4 GLÄSER

250 g Schlagsahne, 250 ml Milch, 40 g Rohrzucker, 1 EL Vanilleextrakt langsam aufkochen, *½ TL Agar-Agar* einrieseln lassen. 3 – 5 Minuten köcheln lassen. Panna cotta in Gläser füllen, ca. 2 Stunden kalt stellen. *2 Orangen* filetieren, *Saft* auffangen. *40 g gehackte Pistazien, 1 EL Sesam* anrösten. *1 EL Zucker, 100 ml Weißwein* mit Orangenfilets und Saft von Orange aufkochen lassen, abkühlen. Panna cotta mit Orangen-Kompott, Pistazien, Sesam, *etwas Minze* garnieren.

SÜSSES FÜR DIE GANZE FAMILIE

Zauberhaftes Gebäck wie Erdbeer-Kardamom-Knoten, Hefezopf mit Pistazienmus-Füllung oder ein veganer Karottenkuchen schmückt die Kaffeetafel. Wir wünschen frohe Ostern!

Italienischer Ricotta-Käsekuchen

Der unglaublich cremige Cheesecake ist schon jetzt unser neuer Liebling zum Sonntagskaffee. Puderzucker und Himbeeren krönen das Werk.

REZEPT AUF SEITE 91

Erdbeer-Kardamom-Knoten
Traumhaft gut: Vor dem Backen und Flechten wird der Teig mit weicher Gewürzbutter und selbst gemachter Konfitüre bestrichen.

REZEPT AUF SEITE 91

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (6)

SÜSSES VERGNÜGEN

Crumble Cups

Ein warmer Pudding aus weißer Schokolade, buttrige Streusel, geschlagene Sahne und geröstete Haselnüsse vereinen sich zu einem trendy Dessert.

REZEPT AUF SEITE 92

Hefezopf mit Pistazienmus-Füllung

Der Klassiker darf an Ostern nicht fehlen. Erstklassige Grundzutaten und Zeit zum Ruhen sind für ein perfektes Ergebnis unerlässlich.

REZEPT AUF SEITE 92

SCHÖNE FEIERTAGE!

Limoncello Naked Cake
Die beschwipsten Kamillenkuchen werden mit Buttercreme zu einer hübschen Torte gestapelt. Blüten und leuchtende Himbeeren on top verbreiten Frühlingsgefühle.

REZEPT AUF SEITE 93

Veganer Karottenkuchen vom Blech

Ein Werk voller Raffinesse: Erlesene pflanzliche Zutaten ergeben einen saftigen Boden. Darauf schichten sich ein luftiges Frosting, gebackene Möhren und gehackte Pekannüsse.

REZEPT AUF SEITE 93

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

Willkommen zum Osterkaffee!

Italienischer Ricotta-Käsekuchen

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 1 Springform (Ø 20 cm).
Ergibt 6–8 Stücke

125 g Mehl (Type 405) für den Teig
und etwas Mehl zum Arbeiten
½ TL Salz, 50 g Ricotta
50 g weiche Butter für den Teig
und etwas Butter für die Form
100 g Puderzucker
FÜR DIE FÜLLUNG
450 g Ricotta, 100 g Zucker
25 g Mehl (Type 405)
2 Eier (Größe L), Salz
Saft von 1 Zitrone sowie 1 EL fein
abgeriebene Bio-Zitronenschale
AUSSERDEM
etwas Puderzucker zum Bestäuben
200 g frische Himbeeren

1 Für den Boden Mehl, Salz, Ricotta, Butter und Puderzucker in einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen (auf ca. Ø 35 cm), über dem bemehlten Nudelholz einrollen und über der Form abrollen. Teig an Boden und Rand der Form vorsichtig andrücken. Kurz kalt stellen.

2 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform leicht einfetten und mit etwas Mehl ausstreuen.

3 Für die Füllung Ricotta, Zucker, Mehl, Eier, 1 Prise Salz, Zitronensaft und -schale mit dem Schneebesen glatt rühren, die Creme auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen; die Creme sollte nach Ablauf der Backzeit in der Mitte noch weich sein bzw. auf Daumendruck nachgeben. Kuchen etwa 3 Stunden abkühlen lassen.

4 Ricotta-Käsekuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit frischen Beeren garniert servieren.

Erdbeer-Kardamom-Knoten

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: 3–4 Stunden
Zutaten für 12 Stück

250 g reife Erdbeeren
150 g Gelierzucker (2:1)
200 ml Milch und ca. 2 EL Milch
zum Bestreichen
½ Würfel frische Hefe (21 g)
3 Eier (Größe M)
550 g Mehl (Type 405) und etwas
Mehl zum Arbeiten
50 g Zucker, Salz
1 EL Zitronensaft
200 g kalte Butter sowie 80 g weiche
Butter mit Zimmertemperatur
50 g brauner Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
½ TL gemahlener Kardamom
(siehe auch die Info rechts)
2 EL Hagelzucker

1 Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und abtropfen lassen. Dann die Erdbeeren klein würfeln und in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen. Erdbeeren zugedeckt 1 Stunde Saft ziehen lassen.

2 Inzwischen die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe zerbröseln, in die Milch geben und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Hefemilch, 2 Eier, Mehl, Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel füllen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine in 10–15 Minuten zu einem glänzenden, weichen Teig kneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

3 Zitronensaft und 1 Prise Salz zur Erdbeermischung geben und alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Masse 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Mit einem Schaumlöffel den entstandenen Schaum sorgfältig abheben. Die Konfitüre in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt erkalten lassen.

4 Die kalte Butter zwischen 2 Lagen Backpapier flach klopfen und mit dem Nudelholz auf ca. 18 x 24 cm ausrollen. Kalt stellen.

5 Hefeteig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einem 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Butterplatte mittig auf den Teig legen, sodass ein 2–3 cm breiter Rand frei bleibt. Butterplatte mit den Fingerspitzen in den Teig drücken. Von der rechten kurzen Kante her zu einem Drittel längs überschlagen, dann die linke Seite darüberklappen, sodass nun 3 Teigschichten aufeinanderliegen. Die offenen Seiten andrücken und das Teigstück um 90 Grad drehen.

6 Teigstück zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das untere Teigdrittel von der schmalen Seite her zur Mitte hin einschlagen, das obere Drittel darüberklappen, sodass erneut 3 Teigschichten aufeinanderliegen. Überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 20 Minuten kalt stellen.

7 Nun den Teig zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die kurzen Seiten jeweils bis zur Mitte hin einschlagen, sodass die Kanten aneinanderstoßen. Teigstück an der Nahtstelle zusammenklappen, sodass 4 Teigschichten aufeinanderliegen. Teigstück zugedeckt 20 Minuten kalt stellen.

8 Weiche Butter, braunen Zucker, Vanillemark, Kardamom, 1 Prise Salz cremig rühren.

9 Teig auf eine Größe von 42 x 42 cm ausrollen und mit der cremigen Buttermischung bestreichen. Die Erdbeerkonfitüre dünn darüberstreichen. Teig von Kante zu Kante zusammenklappen und in 12 Streifen (jeweils etwa 3,5 cm breit) schneiden.

10 Jeden Streifen zweimal einschneiden (dabei die geschlossene Kante nicht durchtrennen!), sodass jeweils 3 Stränge entstehen. Die einzelnen Stränge locker zum Zopf flechten. Zöpfe jeweils einrollen, in die Mulden einer gefetteten Muffin-Form legen. Noch mal 1 Stunde gehen lassen.

11 Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Restliches Ei mit restlicher Milch (ca. 2 EL) verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Erdbeer-Kardamom-Knoten mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Würziger Kardamom

Sein kräftiges, aber auch leicht süßes Aroma steckt in den Samen im Inneren der Kapselfrüchte. Da sich die ätherischen Öle des Kardamom jedoch schnell verflüchtigen, ist es am besten, dieses kostbare Gewürz nicht gemahlen zu bevorraten, sondern die benötigte Menge frisch herzustellen. Dafür die Hülle der Kapseln entfernen und die kleinen Samenkörnchen in einem Mörser fein zedrücken und evtl. vor Gebrauch noch mal durchsieben. Oder die Samen in eine Gewürzmühle füllen und nach Bedarf frisch dosieren.

Passende Weine finden Sie auf S. 58/59

Kuchenvergnügen mit einer delikaten

Geröstete Haselnüsse

Als besonders fein gelten Haselnüsse aus dem Piemont. Die gibt es, frisch geröstet – und oft auch aromaschonend vakuumverpackt – in italienischen Feinkostläden oder online. Für die Crumble Cups rechts können Sie aber auch „normale" Haselnusskerne einfach selber rösten. Die aus ihrer harten Schale geknackten Nüsse samt ihrem dunklen Häutchen in einer Pfanne ohne Öl unter Wenden vorsichtig bräunen. Oder im Backofen bei etwa 140 Grad für 10–15 Minuten rösten. Dann die Nüsse auf ein Tuch geben und die braunen Häutchen damit abrubbeln.

Crumble Cups

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DAS TOPPING
100 g weiche Butter
100 g Zucker
200 g Mehl (Type 405), 2 Prisen Salz
1 Prise gemahlener Zimt
100 g geröstete Haselnusskerne (siehe auch die Info links)
200 g Schlagsahne
FÜR DIE WARME PUDDINGCREME
100 g weiße Kuvertüre
500 g Schlagsahne
Mark von 1 Vanilleschote
4 Eigelb (Eier: Größe M)
30 g feiner Zucker
1 EL Speisestärke

1 Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel Butter in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Mehl, Salz und Zimt zugeben und alles zwischen den Händen verreiben, bis sich Streusel bilden. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech flach verteilen und im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.

2 Haselnüsse grob hacken. Die Schlagsahne halbsteif schlagen.

3 Für die Puddingcreme die Kuvertüre hacken. Sahne, Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelbe, Zucker und Stärke in einer Schüssel verquirlen. Die Vanillesahne nach und nach darunterrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Diese Mischung nun in den Topf umfüllen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren in 2–3 Minuten eindicken lassen. Creme evtl. durch ein Sieb gießen.

4 Die noch warme Puddingcreme in Dessertschälchen verteilen und mit Schlagsahne, Streuseln und gerösteten Haselnüssen toppen. Sofort servieren.

Hefezopf mit Pistazienmus-Füllung

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Ruhezeit: ca. 10 Stunden bzw. 1 Stunde und über Nacht

Zutaten für 10–12 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Kastenform

FÜR DEN TEIG
15 g frische Hefe
350 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten, 40 g Zucker, Salz
2 Eier (Größe M; zimmerwarm)
100 ml Milch (zimmerwarm)
60 g weiche Butter und etwas Butter für die Form
1 EL Öl plus etwas Öl zum Arbeiten
FÜR DIE FÜLLUNG
50 g Butter
200 g Pistazienmus (siehe auch die Info unter dem Rezept), Salz
50 g Pistazienkerne (geschält)

1 Am Vortag für den Teig die Hefe zerbröseln und in einer Schüssel mit dem Mehl mischen. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und die Milch zufügen. Mit dem Knethaken einer Küchenmaschine in 8–10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, dabei 50–75 ml lauwarmes Wasser esslöffelweise nach und nach zugießen. Die weiche Butter nach und nach zufügen und 5–8 Minuten kneten, bis ein geschmeidig-weicher Teig entstanden ist.

2 Eine große Schüssel mit 1 EL Öl einstreichen. Den Teig darin zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

3 Den Teig auf einem leicht bemehlten Backblech oder einem Holzbrett mit dem Rollholz zu einem Rechteck (20 x 15 cm) ausrollen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

4 Am nächsten Tag das Hefeteigrechteck auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem größeren Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen.

5 Für die Füllung die Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Pistazienmus sowie 1–2 Prisen Salz zugeben und alles cremig verrühren. Die Pistaziencreme auf den Teig streichen, dabei an den Längsseiten einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Pistazienkerne fein hacken. Die gehackten Pistazien auf die Pistaziencreme streuen und den Teig von der unteren Längsseite her fest einrollen.

6 Mit einem leicht eingeölten Messer die Rolle bis zur Mitte längs halbieren. Diese beiden Hälften – mit den Schnittflächen nach oben – miteinander verschlingen. Teigrolle vorsichtig um 180 Grad drehen. Die andere Hälfte längs von der Mitte bis zum anderen Ende hin halbieren und auch diese Stränge (von der Mitte her) miteinander verschlingen. Die Teigrolle in eine gut gefettete Kastenform legen. Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen

7 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Restliches Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Zopf auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und in 30–35 Minuten goldgelb backen. Sollte er zu dunkel werden, den Zopf nach Bedarf mit Backpapier abdecken.

8 Aus dem Ofen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Zopf vorsichtig aus der Kastenform stürzen, abkühlen lassen.

Info: Das nussig-cremige Mus aus fein gemahlenen gerösteten Pistazienkernen bekommen Sie in Bioläden, im Reformhaus oder in gut sortierten Supermärkten. Darauf achten, dass Sie für unseren Hefezopf „pure" Creme kaufen, denn Pistazienmus gibt es mit und ohne Zusatz von Zucker und Salz. Wie auch Peanut-Butter oder Mandelcreme können Sie Pistazienmus für vielerlei Gerichte einsetzen: z. B. für Müsli und Joghurt, in Smoothies oder zum Verfeinern von Saucen und herzhaften Speisen. Mit Honig, mit Agavendicksaft oder türkischem Pekmez (Traubensirup) verrührt wird daraus ein süßer Brotaufstrich – sehr fein auf Baguette-Brot oder Croissants. Einziger Wermutstropfen: Das köstliche Mus ist relativ teuer. Und es hält sich nicht lange, wenn das Glas angebrochen ist. Daher möglichst rasch aufbrauchen.

Vielfalt wie vom Konditor

Limoncello Naked Cake

Bild auf Seite 88

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: 2–3 Stunden

Zutaten für 6–8 Stücke

DAS BRAUCHT MAN: Backblech mit hohem Rand; einen größenverstellbaren Tortenring

---

FÜR DIE BÖDEN
etwas Öl für das Blech
2 EL getrocknete Kamillenblüten und evtl. etwas mehr zum Garnieren
300 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)
1½ TL Backpulver
1 TL Natron, Salz
250 g Zucker
2 Eier (Größe L)
1–2 TL Vanilleextrakt
200 g Sauerrahm, 100 ml Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
100 ml Limoncello (siehe auch die Info unter dem Rezept)
FÜR DAS FROSTING
340 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt, Salz
500 g Puderzucker
170 ml gezuckerte Kondensmilch
FÜR DIE GARNITUR
10–12 frische Himbeeren
ein paar Kamillenblüten oder ersatzweise Gänseblümchen

---

1 Ein Backblech dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Kamillenblüten mit den Fingern durch ein feines Sieb streichen, auf diese Weise lassen sie sich sehr fein zerbröseln.

2 Für den Tortenboden in einer Schüssel Mehl, zerbröselte Kamille, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz mischen. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 In einer zweiten Schüssel Zucker, Eier und Vanilleextrakt mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts 3–4 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen der Masse in etwa verdoppelt hat. Nach und nach den Sauerrahm dazugeben und auf kleiner Stufe unterrühren. Dann das Öl sowie 50 ml vom Limoncello dazugießen und 3–4 Minuten weiterrühren. Nun die Mehl-Kamillen-Mischung zufügen und zügig unterrühren.

4 Den Teig auf das Backblech gießen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen. Dann vollständig abkühlen lassen.

5 Inzwischen für das Frosting Butter, Vanille, 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe 1 Minute cremig aufschlagen. Das Gerät auf kleinste Stufe schalten und esslöffelweise den Puderzucker zur Buttermasse geben. Dabei den nächsten Esslöffel Puderzucker erst dazugeben, wenn der vorherige gut eingerührt ist. Die Kondensmilch dazugießen und auf kleiner Stufe nur so lange rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat. Dann auf mittlerer Stufe die Mischung in ca. 2 Minuten cremig und luftig aufschlagen.

6 Den größenverstellbaren Tortenring auf Ø 18 cm einstellen. Damit aus dem nun vollständig abgekühlten Tortenboden 2 runde Böden ausstechen. Vom übrigen Kuchenboden auf dem Blech 2 Halbkreise ausstechen und so zusammenlegen, dass sie einen 3. Boden ergeben. Einen (ganzen) Boden auf eine Tortenplatte legen und etwa ½ cm dick mit dem Frosting gleichmäßig bestreichen. Mit den 2 Halbkreisböden bedecken und ebenfalls ca. ½ cm dick mit Frosting bestreichen. Mit dem 3. Boden abschließen und die Tortenoberfläche ebenfalls ca. ½ cm dick mit Frosting bestreichen. Nach Belieben Tortenoberfläche mittig mit einigen Tupfen Frosting garnieren. Die Seiten der Torte mit dem restlichen Frosting bedecken und dieses rundum glatt streichen (am besten mithilfe einer Palette). Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

7 Etwa 30 Minuten vor dem Servieren die Torte aus dem Kühlschrank holen und nach Belieben noch etwas mehr getrocknete Kamillenblüten darübersieben. Torte mit Himbeeren und frischen Blüten garnieren.

Info: Limoncello entsteht, indem man mit hochprozentigem Alkohol die ätherischen Öle und Aromen aus dünn abgeschälten Zitronenschalen quasi extrahiert. Dieses „Destillat" wird dann mit Läutersirup auf einen trinkbaren Alkoholgehalt gebracht.

Veganer Karottenkuchen vom Blech

Bild auf Seite 89

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden

DAS BRAUCHT MAN: quadratische Backform (20 x 20 cm).
Ergibt ca. 12 Stücke

---

700 g Möhren
200 g Pekannusskerne
360 g Dinkelmehl (Type 630)
2–3 TL gemahlener Zimt, 2 TL Natron
2 TL Backpulver, 3 TL Bourbon-Vanillezucker, 250 g Apfelmark
120 ml geschmacksneutrales Öl
2 TL Condimento Bianco (milder weißer Balsamico-Essig)
200 g Rohrohrzucker, Salz
100 g Rosinen
300 g veganer Frischkäse-Ersatz (aus Erbsenprotein; zimmerwarm)
120 g vegane Butter (zimmerwarm)
400 g Puderzucker, Ahornsirup

---

1 Backofen auf 175 Grad heizen. Möhren grob raspeln. Pekannüsse hacken. Mehl, Zimt, Natron, Backpulver und Vanillezucker mischen. In einer zweiten Schüssel Apfelmark, Öl, Essig, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers dick-cremig aufschlagen. Mehl-Mix unterrühren. 400 g Möhrenraspel, 120 g gehackte Nüsse und Rosinen mit dem Küchenspatel unterheben.

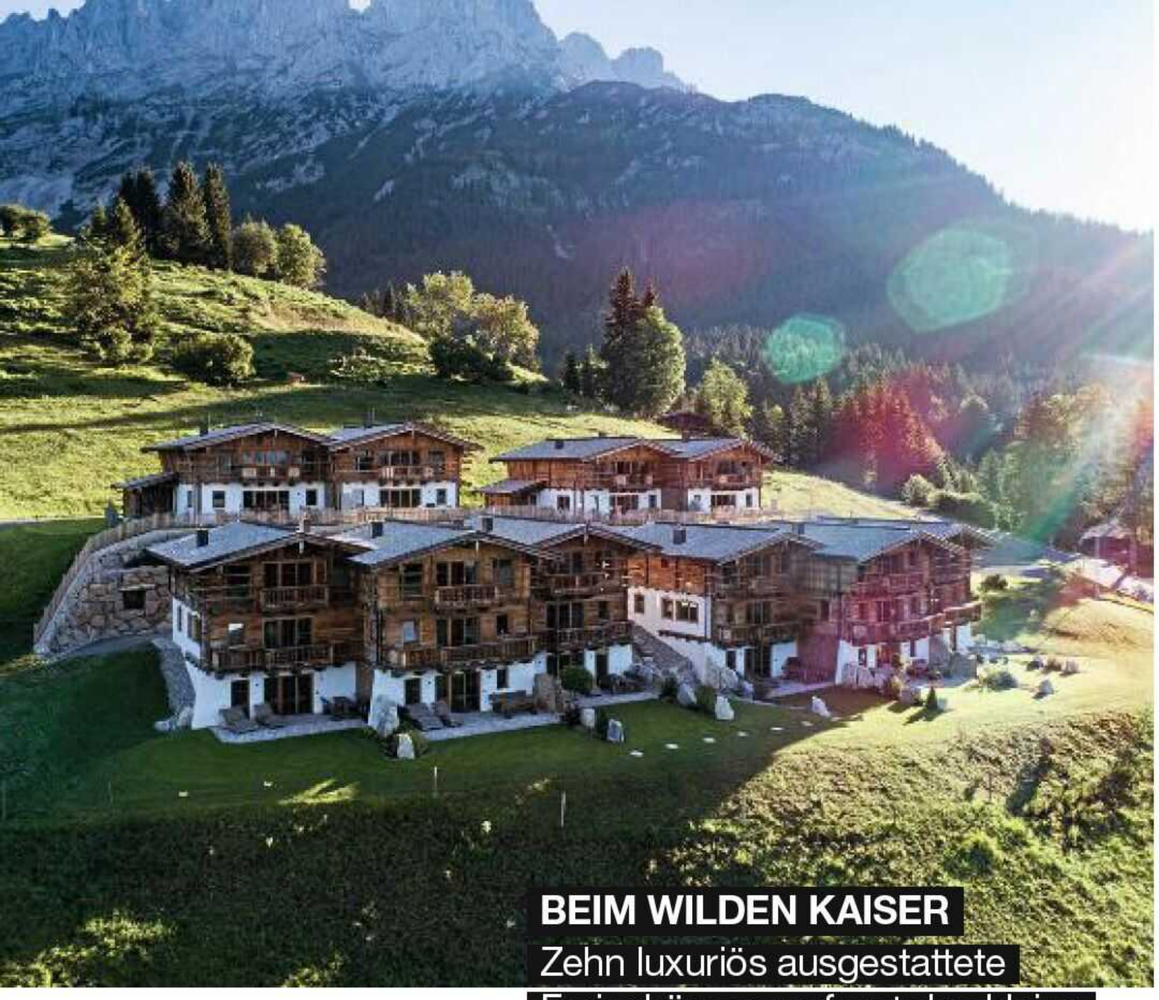
2 Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, 40 Minuten backen. Aus dem Ofen holen. Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren. Übrige Möhrenraspel auf Blech mit Backpapier verteilen und 25–30 Minuten backen, dabei alle 5 Minuten wenden. Sie sollten leicht trocknen, aber nicht bräunen.

3 Frischkäse-Ersatz, vegane Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz verrühren, dann auf höchster Stufe luftig aufschlagen. Zugedeckt mind. 2 Stunden kalt stellen, bis der Kuchen erkaltet ist. Frosting wellig auf den Kuchen streichen. Mit gerösteten Möhrenraspeln und übrigen gehackten Nüssen bestreuen.

AUF INS GRÜNE: (IN DER) NATUR GENIESSEN

DIE SEHNSUCHT NACH DEN ERSTEN WARMEN FRÜHLINGSTAGEN, DIE WIR DRAUSSEN IN DER NATUR VERBRINGEN, IST GROSS. LUST AUF EINEN AUSFLUG? WIR HABEN SCHON MAL 10 GENUSSVOLLE TIPPS FÜR SIE GESAMMELT

TIROLER KÜCHE ...
... kann man sich auf der Wochenbrunner Alm in Ellmau schmecken lassen



BEIM WILDEN KAISER
Zehn luxuriös ausgestattete Ferienhäuser umfasst das kleine Chalet-Dorf

WOCHENBRUNNER ALM & CHALETS, ELLMAU

Wenn der Berg ruft

Klare Luft, felsige Bergmassive, blühende Almwiesen und das typische dumpfe Läuten der Kuhglocken lassen das Herz von Wanderfans höherschlagen. In der Region Wilder Kaiser in Tirol kann man die einzigartige Natur der Berge auf zahlreichen Wanderwegen mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden entdecken. Was ist der Höhepunkt einer Tour, höchstens getoppt vom Erreichen des Gipfelkreuzes? Natürlich die Einkehr in einer gemütlichen Almhütte! Perfekt für eine Pause ist die „Wochenbrunner Alm“. Hier können Sie sich auf den gemütlichen Sonnenliegen mit einem kalten Getränk eine kleine Erholungspause gönnen oder die müden Muskeln der Beine beim Wassertreten im Kneipp-Becken wieder in Schwung bringen. Für ausreichend Energie, um den weiteren Wanderweg zu bewältigen, sorgen auch die köstlichen Schmankerl der Hüttenwirte wie Speckknödel mit Sauerkraut, Tiroler Kässespätzle oder Kaiserschmarrn mit Apfelmus. Planen Sie genug Zeit für Ihre Rast ein, es könnte sein, dass Sie an diesem herrlichen Fleckchen Erde länger verweilen möchten. Wer sich gar nicht losreißen und die traumhafte Natur länger als einen Tag genießen möchte, der mietet sich in eins der stylischen Chalets im Mini-Feriendorf unweit der Alm ein. Dort können Sie einen weiteren magischen Moment der Bergwelt erleben, wenn die Sonne ganz langsam über den Gipfeln aufgeht. Für dieses Ereignis quälen sich selbst Morgenmuffel gerne zur frühen Stunde aus dem bequemen Bett. Wer einmal nicht Wandern möchte, kann einen entspannten Tag einlegen, nach mehreren Durchgängen in der Sauna des Chalets den Grill anheizen und den Abend mit einem BBQ und einem Glas Wein auf der Terrasse ausklingen lassen.

www.wochenbrunn.com

RAUS CABINS, DEUTSCHLANDWEIT

Mini-Auszeit im Tiny-Haus

Aufwachen, wenn die ersten Sonnenstrahlen im Gesicht kitzeln, dann die erste Stunde des Tages ganz entspannt mit einer Tasse Kaffee vor der Tür sitzen, den Vögel beim Zwitschern zuhören und den unverbauten Blick ins Grüne genießen. Das klingt einfach wunderbar? Wer Lust hat auf einen Kurzurlaub im Grünen, abseits von Trubel, Lärm und Menschenmengen, für den sind die „Cabins“ von „Raus“ genau das Richtige. Die Tiny-Häuser gibt es an verschiedenen Standorten in Deutschland, alle stehen mitten in der Natur: auf einer Waldlichtung, am Rande eines Feldes, auf einer Obstwiese umringt von Apfelbäumen oder in der Nähe einer Pferdekoppel. Die kleinen Häuschen sind äußerst schick und sehr gemütlich eingerichtet, sodass selbst ein Regentag nicht stört. Im Gegenteil hat man dann doch die Möglichkeit, den Holzofen anzufeuern und sich am heimeligen Gefühl des Feuers zu erfreuen. Wellnessliebhaber wählen eine „Cabin“ mit Sauna und relaxen ganz privat. Auf Wunsch kann man zum Aufenthalt ein Frühstücks- oder Dinner-Paket mitbuchen, dann ist die kleine Küche bereits mit verschiedenen Leckereien aus dem Berliner Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ ausgestattet. Schöner kann eine kleine Auszeit in der Natur kaum sein!

www.raus.life/de

HÄUSCHEN IM WALD
Die abgebildete "Cabin Waldlichtung" ist in ca. einer Stunde von Berlin aus erreichbar

Fotos: Café Botanico (3)/Liz Eve, Martin Höfft, Myhappyfood; Kronberg/Franziska Aschenbrenner & Martin Joppen Photografie, Hessische Hausstiftung (2)/Klaus Lorke, Michael Holz; Raus/Noel Richter (3); Wochenbrunn (2)/Ronny Exenberger (1)

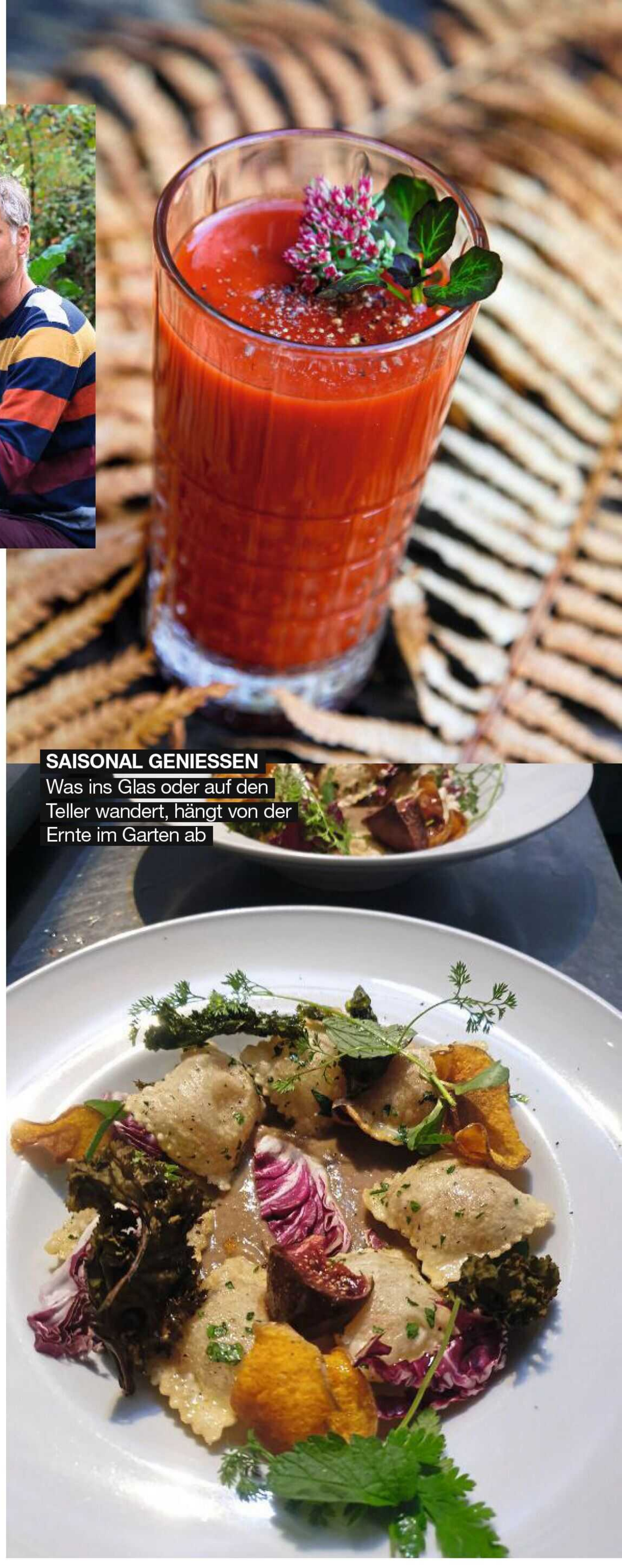
GARTEN-EXPERTE
Einen Einstieg in das Thema Permakultur vermittelt Martin Höfft bei den Führungen

CAFÉ BOTANICO, BERLIN

Grüne Oase in der Großstadt

Es ist ein bisschen so, als beträte man eine andere Welt. Draußen vor der Tür das Grau in Grau der Großstadt, im Hinterhof ein wildes grünes Paradies. Auf rund 1000 qm werden hier alte Gemüsesorten, Obst und Wildpflanzen in naturnahem Anbau nach dem Vorbild der Permakultur kultiviert. Nach der Ernte wandern die Gartenschätze nur wenige Meter weiter in die Küche des „Café Botanico“, wo sie zu italienischen Leckerbissen wie beispielsweise „Culurgiones alle erbe“ (sardische Teigtäschchen mit Kräutern), Risotto oder Ossobuco verarbeitet werden. „Signature-Dish“ ist aber der „Botanico-Salat“, eine Schüssel voller wilder Kräuter und Blüten, die den Gaumen mit ihrer ganz besonderen Aromatik überraschen. „Mit dem Salat möchte ich zeigen, dass vieles, was allgemein als Unkraut bezeichnet wird, nicht nur essbar, sondern auch äußerst schmackhaft ist“, erklärt Inhaber Martin Höfft. Vor rund 15 Jahren entdeckte er die stark verwilderte, ehemalige Kleingartenanlage mitten in Neukölln. Als sich die Chance ergab, diese zu pachten, griff er zu. Da die Fläche viel zu groß für den Privatgebrauch war, entstand die Idee ein „Garden-to-Table-Restaurant“, wie Höfft es nennt, zu eröffnen. Die Gäste sind eingeladen, den Garten zu besichtigen, zu schauen, wo die Lebensmittel, die auf ihrem Teller landen, wachsen. Einmal im Monat findet auch ein Rundgang durch den Garten statt, mit einer kleinen Einführung in die Permakultur. „Ich möchte gerne zeigen, dass es möglich ist, einen Garten mit essbaren Sachen zu bewirtschaften, auch wenn man nur wenig Zeit hat. Dank der Permakultur kann man den Arbeitsaufwand leichter managen und trotzdem Erträge erwirtschaften“, erklärt Martin Höfft, der selbst hauptberuflich in der IT-Branche arbeitet. „Der Botanico-Garten ist ein zusätzliches Projekt. Natürlich habe ich inzwischen Mitarbeiter, die mir beim Ernten helfen, aber unser Garten ist ja auch sehr groß.“ Das Konzept kommt gut an, die Berliner lieben diese grüne Oase in der Stadt. „Man merkt richtig, wie unsere Gäste entschleunigen.“ Wer zum ersten Mal da ist, ist oft überrascht, dass es hinter der hübschen grünen Terrasse noch weiter hinein in die Parzelle geht. „Wir laden jeden ein, sich ein Glas Wein oder eine Tasse unseres selbst gesammelten Kräutertees mit in den Garten zu nehmen und den Nachmittag dort zu verbringen, die Vögel oder Bienen zu beobachten. Unser Garten ist ein Ort, an dem man sich gerne aufhalten darf.“

www.cafe-botanico.de



SAISONAL GENIESSEN
Was ins Glas oder auf den Teller wandert, hängt von der Ernte im Garten ab

COTTAGE & SCHLOSSHOTEL KRONBERG, KRONBERG IM TAUNUS

Schlemmerzeit im Schlosspark

Äußerst eindrucksvoll ist der weitläufige Park, der mit seinen zahlreichen Grünflächen und den großen alten Bäumen das „Schlosshotel Kronberg“ umrahmt. Hier draußen, wie im eleganten Hotel, wandelt man auf den Spuren von Victoria Kaiserin Friedrich, die den Bau in Auftrag gab und hier lebte. Auf der Terrasse des Restaurants dinieren die Gäste mit einem herrlichen Blick über die Anlage. Ab Mai eröffnet dann auch wieder der „Cottage Biergarten“. Im lässigen Ambiente verweilen die Gäste und genießen ein Glas Wein aus dem hauseigenen Weingut „Prinz vom Hessen“ oder ein kühles Bier. Hungrige lassen sich die hausgemachten Blechkuchen und Torten, Deftiges vom Grill, Flammkuchen sowie regionale Schmankerl wie Handkäs mit Musik schmecken. Bei schönem Wetter finden regelmäßig Konzerte verschiedenster Stilrichtungen statt – von Pop und Rock über Soul bis hin zu Latin Musik – sowie das beliebte „Theater im Cottage“.

www.schlosshotel-kronberg.com

WEITERE TIPPS:

SYLT, SÖL'RING HOF

Macht Lust auf Mee(h)r

Hoch oben auf einer Düne thront der Söl’ring Hof, von der schönen Terrasse aus, haben die Gäste einen bezaubernden Blick über den Strand und das Meer. Genauso wie die Aussicht entzückt auch das kulinarische Angebot des 2-Sterne-Restaurants. Tipp: Probieren Sie das Meeresfrüchtemenü mit 13 Gängen aus der Nordsee.
www.soelring-hof.de

FRANKFURT, SKYBAR NFT

Rooftop-Bar

Die ersten lauen Abende laden dazu ein, den Sonnenuntergang mit lieben Freunden und einem kühlen Drink zu genießen. Ein Hauch New-York-Feeling und extravagante Cocktails bietet die „Skybar NFT“, in der 47. Etage des ONE Towers in Frankfurt.
www.nft-skybar.com

MÜLLHEIM, GARTENRESTAURANT ALTE POST

Gaumenfreuden im Garten

Hier wird das Mittagessen zur Mini-Auszeit vom Alltag, während man bei einem Gläschen Wein auf das Essen wartet, kann man dem Lichtspiel zwischen den Blättern der alten Platanen zuschauen oder dem Summen der Bienen lauschen.
www.alte-post.net

FREUDENSTADT, BERGHÜTTE LAUTERBAD

Hüttenfeeling

Die perfekte Belohnung bei einer Wandertour ist die Einkehr in die Berghütte Lauterbach. Aufgetischt werden feine Schmankerl aus besten Zutaten von Produzenten aus der Region. Tipp: Jeden ersten Donnerstag im Monat findet der Gourmet-Abend statt.
www.berghuette-lauterbad.de

STEGEN AM AMMERSEE, STRANDBAR FISCHER

Karibik am See

Urlaubsfeeling wie am Meer bietet die Strandbar Fischer, nur, dass die Gäste zur Erfrischung in den Ammersee hüpfen. Genauso schön! Dazu gibts coole Cocktails, frisch gezapftes Bier und kleine Leckereien.
www.fischer-ammersee.com

MÜNCHEN, CAFÉ IM BOTANISCHEN GARTEN

Weekend-Feeling

Perfekt für einen sonnigen Sonntag: Erst eine Runde durch den Botanischen Garten flanieren und die Vielfalt der Flora bestaunen, dann für Kaffee und Kuchen auf der Terrasse des Cafés Platz nehmen. Wunderbar!
www.cafe-botanischergarten.de

REZEPT-REGISTER

Ananas-Brennnessel-Smoothie mit Kokoswasser 78
Baked Polenta mit Burrata und pochierten Eiern 33
Bärlauch-Crêpes 31
Brunnenkresse-Süppchen 53
Bunter Schoko-Bruch 72
Cranberry-Buttermilch-Scones 35
Crostini mit Spiegeleier-Salat 30
Crumble Cups 92
Dalgona Coffee Dessert 82
Dattel-Nuss-Häschen 73
Titelrezept Eggs Benedict mit Spinat und Lachs 29
Eierlikör-Cocktail 80
Eierlikör-Lava-Muffins 73
Erbsen-Risotto mit Kokosjoghurt-Dip 54
Erbsensalat Thai-Style mit Panko-Garnelen 30
Erdbeer-Kardamom-Knoten 91
Fawaffeln 33
Fenchelpollen-Butter 75
Fisch-Kebabs 54
Gefüllte Brötchen „Cacio e Pepe“ 31
Gezupfte Lammschulter, Kapern-Salsa, Tomaten 56
Gin Sour mit Orange, Kamille und Eiweißschaum 77
Grasshopper Pies 82
Hähnchenschnitzel in der Halloumi-Mandel-Panade 57
„Hasenfrühstück“-Marmelade 73
Hefezopf mit Pistazienmus-Füllung 92
Italienischer Ricotta-Käsekuchen 91
Kalbsfilet in Panko-Kräuter-Kruste 33
Kiwisuppe mit Vanille-Birne 82
Kokos-Cashew-Granola 74
Kräuter-Bohnen-Omelett 56
Lammkoteletts mit Knusperhaube und Püree 54
Limoncello Naked Cake 93
Löwenzahnsalat mit pochiertem Ei und Speck 56
Mandelmilch-Lachs 32
Melonencreme 82
Mini-Scotch-Eggs 30
Möhren-Gazpacho mit Hasen-Crackern 29
Möhren-Orangen-Cocktails mit Tequila 76
Möhren-Quiche mit Dicken Bohnen und Pesto 34
Oster-Donuts 72
Pain au Chocolat am Stiel 34
Panna cotta mit Orangen 83
Pasta-Auflauf mit Frühlingsgemüse 57
Pflücksalat mit Zatar 53
Pink Spring 79
Ricotta-Gnocchi in Pecorino-Cremesauce 53
Rührei-Dumplings 31
Rustikale Brotfladen 32
Schoko-Eier mit Marzipan und Cremelikör 72
Soleier-Zweierlei 74
Spinat-Erbsen-Terrine mit Eiern und Radieschen 54
Tafelspitz mit Gratin-Talern und Grüner Sauce 32
Tartelettes mit Rhabarber und Ziegenfrischkäse 35
Tofu-Bowl mit Spargel 54
„Tom Kha Ei“ 74
Veganer Karottenkuchen vom Blech 93

Titelmotiv: StockFood/Grossmann.Schuerle

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; Antonia Everding (Volontärin), Jule Hammerschmidt (Praktikantin)
Fotografie: Silke Zander
Rezeptautorin/ Foodstyling: Katja Baum
Styling: Krisztina Zombori
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
PEFC/04-32-0832
www.pefc.de

magazin

Lust auf Genuss

DIE WELT LIEBT SPARGEL: WIR FEIERN DEN VIELSEITIGEN STAR DIESER SAISON

Mit frühlingsleichter Raffinesse begeistern feine Ideen wie Frühlings-crêpe und mediterrane Pinsa mit Spargel und Morcheln sowie Weißes Spargel-Tatar mit Quinoa

Fotos: StockFood Studios/Uta Gleiser

Endlich ist es wieder soweit. Die Spargelwochen gehören eindeutig zu unserer Lieblingszeit. Denn die gesunden Stangen lassen sich sowohl in Weiß als auch in Grün wunderbar in internationale Aromenwelten entführen: Ob asiatisch, orientalisch, mit einem Hauch Mittelmeer-Esprit – wir entführen Sie auf eine köstliche Weltreise

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 3. 4. 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes**

DER DEAL DEINES LEBENS!

Jetzt bei deinem Arzt!

50+

Ab 50 Jahren.

Arzt anrufen. Termin ausmachen.

0,– GRATIS

Darm-Check durchführen lassen.

FÜR DEINE GESUNDHEIT GIBT ES KEIN BESSERES ANGEBOT!

Für alle ab 50 Jahren: Der kostenlose Darm-Check.
Damit du gesund bleibst. Und keinen Darmkrebs bekommst.

Frag deinen Arzt.

#DEALDEINESLEBENS

FELIX BURDA STIFTUNG