DIE JUNGE WIRTSHAUSKÜCHE

magazin

# Lust auf Genuss

no. 12

## DIE JUNGE WIRTSHAUS-KÜCHE

Tradition modern interpretiert

Birne, Bohnen, Speck mit rosa Lammkarree

# KLASSISCH & KREATIV: GASTHOFKÜCHE NEU ENTDECKT

+ Braten, Knödel, Kaiserschmarren & Co: Lieblings-Schmankerl mit frischem Twist
+ Für Feinschmecker: delikate Bratwürste selbst gemacht
+ Wirtshaus-Spezial: die besten Adressen & Rezepte von den Stars der Szene

lust-auf-genuss.de

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

12/2024

# Eine zauberhafte Vorweihnachtszeit

Fotos: Friedrich Strauss Gartenbildagentur/Clive Nichols Photography

**Jetzt Ihren Vorteil sichern und online bestellen:**

**land-abo.de/vorteil**

# GENUSS ZUM SCHWELGEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Schon als Kind war ich voller Vorfreude, wenn es hieß „wir gehen heute ins Gasthaus“. Nicht nur, weil das eher selten vorkam, sondern weil hier auch immer etwas für die Kleinen geboten war – vom Maltisch bis zum Spielplatz. Am meisten freute ich mich natürlich auf das Essen. Schließlich las sich so eine Wirtshaus-Speisekarte fast wie eine Aneinanderreihung von Leibspeisen. Das ist auch heute noch so. Obwohl sich mein Geschmack und auch das Angebot, ein wenig gewandelt haben. Stand früher eine Pfannkuchen-Suppe oder ein Schnitzel ganz oben auf der Liste, frohlocke ich heute eher bei einer cremigen Kartoffel-Steinpilz-Suppe (S. 25), Sellerie-Maultaschen (S. 29) oder einem Wildgericht wie den Hirsch-Medaillons (S. 47). Gleich geblieben ist hingegen die Liebe zu den Nachspeisen wie einem Kaiserschmarrn (S. 63) oder Quarkstrudel (S. 64). Welches Gericht auch immer Sie bevorzugen, wir hoffen, dass Sie in dieser Ausgabe fündig werden, schwelgen können und am Ende so glücklich sind wie ich nach dem Besuch in einem guten Wirtshaus.

**TINA EDER**
REDAKTEURIN

magazin G

**AUF DER SUCHE NACH GEHEIMREZEPTEN?**

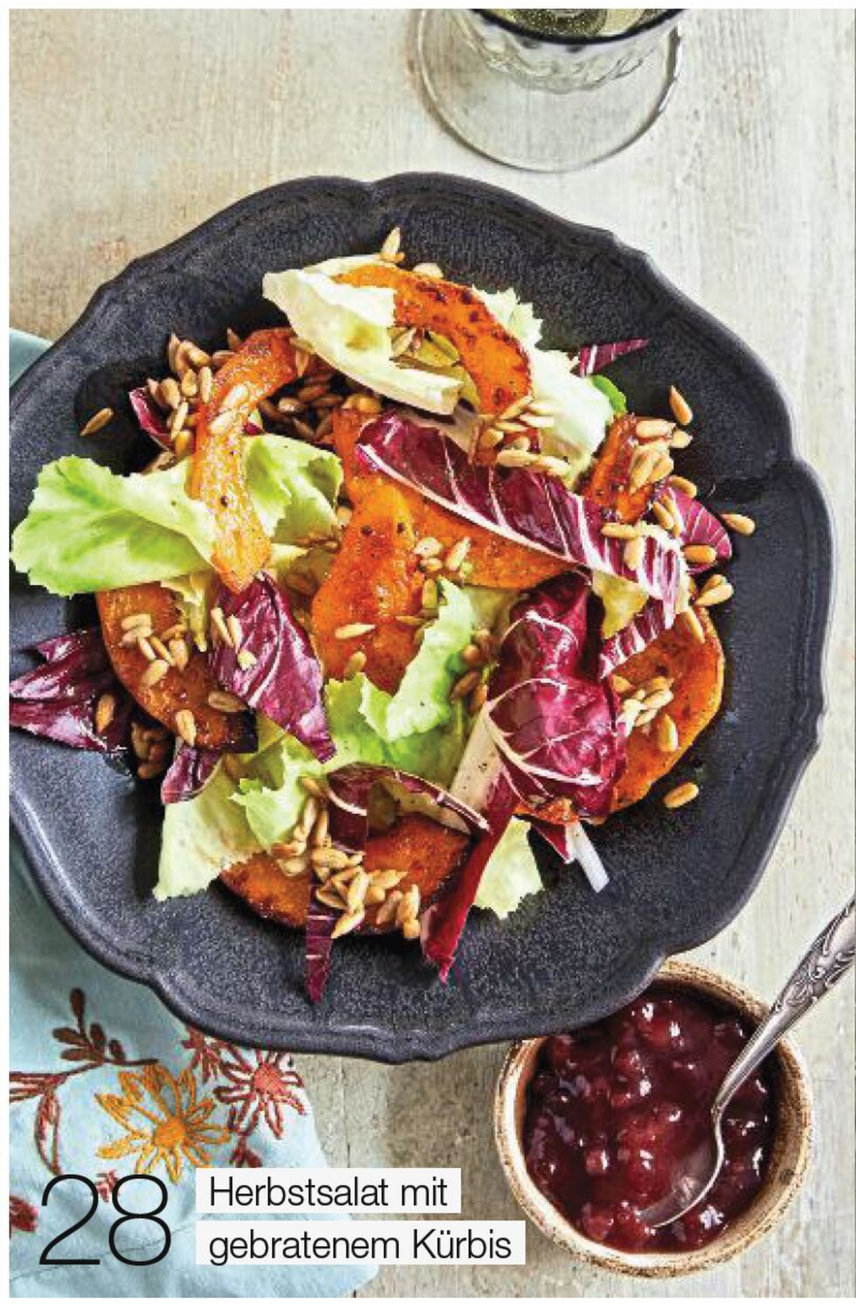
**Unseren Newsletter abonnieren!**

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: Stockfood Studios (2)/Katrin Winner, Silke Zander

# INHALT



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 44

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

## Neue Wirtshausküche: Tradition trifft Moderne

**Magazin**
Besonderes für Foodies ..... **6-8**

**Brotzeit**
Neue Kreationen und traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist ..... **10-21**

**Für Sie probiert**
Butter und Frischkäse sind wahre Alleskönner. Ob pflanzlich oder mit Curry verfeinert: Das sind unsere Favoriten ..... **22**

- **Vorspeisen**
Leckere Schmankerl wie Lachstatar mit Schmand und mariniertem Kohlrabi .... **24-37**

**Würstchen**
Gerichte wie Entenwürstchen dürfen in der Wirtshausküche nicht fehlen ..... **38-41**

**Schnell und Easy**
Würzig & fein: So delikat ist Speck ..... **42-43**

- **Hauptgerichte**
Kulinarische Glücksmomente: Deftige Gerichte wie Rieslinghuhn mit Herbstpilzen verzaubern die Geschmacksknospen ..... **44-59**

- **Getränke**
10 Weine, die am besten zur neuen Wirtshausküche passen ..... **60-61**

- **Desserts**
Perfekt abgerundet: Diese süßen Leckereien vollenden die Genussreise ..... **62-72**

- **Wirtshausküche-Spezial**
Fünf Köche sprechen über das, was die Wirtshausküche so besonders macht.. **73-94**

**Andreas Döllerer**
Der Spitzenkoch gilt als Anführer der österreichischen Wirtshauskultur. Ein Gespräch über die Bedeutung von Tradition ..... **74-77**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

46 Rieslinghuhn mit Herbstpilzen

47 Hirschmedaillons mit Wacholderkruste

66 Diplomaten-pudding

# Außerdem: Tipps, Themen & Trends


**Richard Rauch**
Der Haubenkoch liebt das Handwerk. Für ihn ist die Wirtshausküche eng mit großen Emotionen verbunden ..... **78-79**

**Stefan Hueber**
In seinem Gasthof legt der Küchenchef großen Wert auf den Wohlfühlfaktor .... **80-81**

**Viktoria Fuchs**
Ausgezeichnet mit einem grünen Stern schätzt die Köchin die Ehrlichkeit in ihrer Küche ..... **82-83**

**Luis Haller**
Der Südtiroler belebt die Klassiker seiner Heimat neu ..... **84-86**

**Unterwegs**
Weitere charmante Wirtshaussadressen, Termine & Tippps ..... **90-94**

**Experten-Kolumne**
Metzgerweltmeister Dirk Freyberger und seine Liebe zum „Fleischpflanzerl“ ..... **96-97**

**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

60

Andreas Döllerer spricht über seine Liebe zur Wirtshausküche

74

## Ein Prosit, ein Prosit ...

Mit einem Hauch Eleganz schmückt der schöne Bierkrug aus Kristall jede schön gedeckte Tafel. Umgangssprachlich Humpen, Bierseidel oder auch Krügel genannt, wird dieses (spülmaschinenfeste) durchsichtige Exemplar von der traditionsreichen Firma Nachtmann in Bayern gefertigt, wo man Wert auf Lifestyle, Luxus und Design, aber auch auf Nachhaltigkeit und umweltschonende Glasherstellung legt. Sehr zum Wohl! Volumen: 600 ml um 15 Euro, über *www.westwing.de*

**PRACHTVOLL PRÄSENTIERT ...**

... GOURMETS WISSEN ES: GUTES ESSEN WIRD NOCH PERFEKTER DURCH AUGENSCHMEICHELNDES ANRICHTEN. BEI DEN PORZELLANTELLERN MIT IHREN ANTHRAZIT-GRÜN-ORANGEFARBENEN VERLÄUFEN UND DEM PASSENDEN NAMEN „SATURNUS“ DREHT SICH ALLES UM GENUSS. MIT DIGITALDRUCK VEREDELT, SIND SIE SPÜLMASCHINENFEST UND MIKROWELLENGEEIGNET. Ø 31 CM, 6 STÜCK UM 115 EURO, VON VEGA ÜBER *www.lusini.com*

# SCHON GEWUSST?

Der Herbst hält Einzug – und mit ihm die Geselligkeit. Für echtes Wohlbefinden sorgen – neben unseren Rezepten – diese Accessoires und Tipps

Vielseitig einsetzbar ist dieser Dreiklang aus den Niederlanden

Vielversprechend schneiden die neuen Schäler aus der Schweiz

Volles Aroma schenkt der Bräter aus Dänemark

## GANZ SCHÖN NÜTZLICH

**Sehr schnittig** Wer perfekte Partner – nicht nur für die Vorbereitung – sucht, ist bei diesen internationalen Helfern genau richtig: Die attraktiven Brettchen aus Teak (31 x 16, 38 x 15, 47 x 12 cm) sind funktionell, durabel und dekorativ zugleich. Sie eignen sich zum Servieren von leckeren Brotzeiten genauso wie fürs Mis en Place – lieben wir! 3er-Set um 40 Euro, von *hkliving.com*

**Scharf kombiniert** Die neue Schäler-Kollektion „Nova-I & Nova-Y“ des Premiumhauses Victorinox sind bewaffnet mit rasiermesserscharfen Klingen aus rostfreiem Stahl und sind super sowohl für runde Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Kartoffeln, Tomaten (Nova-I), als auch für längliche wie Gurken und Karotten (Nova-Y) geeignet. Swiss-made , ergonomisch, top! Um 19 Euro, ab 21.10.24 verfügbar *www.victorinox.com*

**Sachte gegart** Butterweich und mit ganz viel Aroma gespickt gelingen hier drin nicht nur Fleisch-Kreationen: Der attraktive Schmortopf ist aus Aluminiumguss, einem leichteren Material als Gusseisen, das ein schnelles und gleichmäßiges Garen ermöglicht. Volumen: 2,5 l, um 56 Euro, von: *www.sostrenegrene.com*

# Urig kombiniert

**Schickes Handwerkszeug** Mal etwas anders als das Besteck, was wir aus dem Gasthof um die Ecke kennen: Das schwarze Ensemble mit Holzdekor an den Griffen verleiht jedem gedeckten Tisch eine raffinierte Eleganz. Schlicht, zeitlos, von Hand gefertigt – jetzt schon ein Klassiker. 16-teilig um 55 Euro, von *www.kare.de*

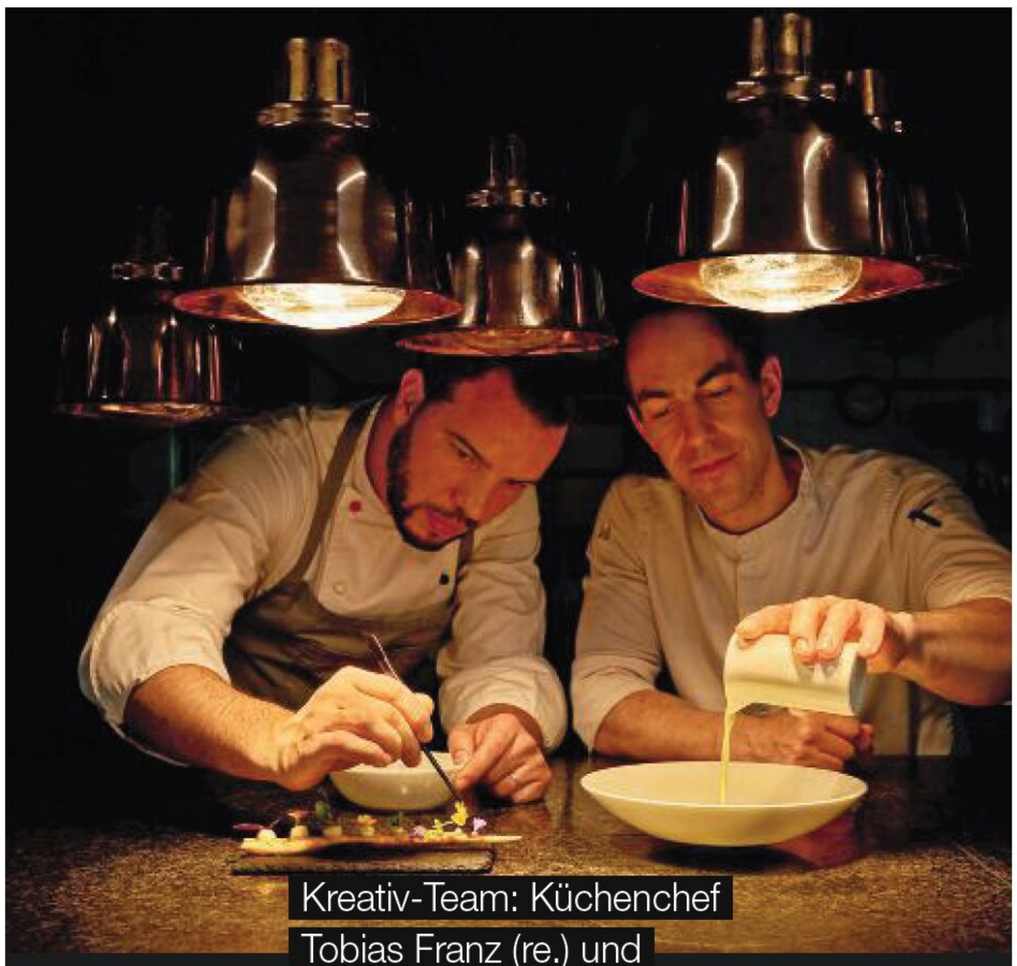
**Stylisher Stoff** Echte (nachhaltige) „Mundschmeichler" könnte man diesen weichen Leinen-Baumwoll-Mix bezeichnen. Plus: Der Naturton passt sich super jedem Geschirr an. Viel besser als Papier-Varianten! 40 x 40 cm, 2er-Set um 3,50 Euro, von *jysk.de*

Hebt die ehrliche deutsche Küche auf kunstvolles Niveau: Starkoch Sascha Stemberg

## DES ROTKOHLS LIEBLING

PRODUKT DES MONATS

Er ist der (Saison-)Star der Wirthausküche und bekommt dieses Jahr Extra-Spice: Rohrzucker, Pfeffer, Rosmarin, natürliches Orangenaroma, Macis, Nelken, Piment hat Sternekoch Sascha Stemberg zu einem einzigartigen Mix veredelt, der Rotkraut eine tolle Aromatik und echten Wiedererkennungswert verleiht. Egal, ob bei der gegarten Version zum krossen Braten oder im frischen Rotkohl-Salat. Auch ein tolles Mitbringsel für Gourmet-Freunde! 50 g um 12,50 Euro, von *www.thegoldencircle.com*



Kreativ-Team: Küchenchef Tobias Franz (re.) und Sous-Chef Ali Benchekroun

## FUNDSTÜCK MIT FINESSE & FLAIR

**Gemütlich, genussvoll, garantiert nachhaltig – so könnte man den Besuch im Ayinger Brauereigasthof im Herzen von Oberbayern zusammenfassen. Gleich neben der beschaulichen Dorfkirche liegt das kulinarische Kleinod, das die Familie Inselkammer in 7. Generation führt und wo Küchenchef Tobias Franz samt Team die herzhafte Heimatküche fein und anspruchsvoll neu aufkocht – immer inspiriert von ausgesuchten Produkten der Region, Zutaten aus der umliegenden Landwirtschaft sowie der eigenen Jagd. Dazu kommt das eigens gebraute, vielfach prämierte Bier (oder lokale Mineralwasser), das auch im urigen Bräustüberl serviert wird. Und wer es sich so richtig gut gehen lassen will, der bucht gleich eine Übernachtung in dem historischen, nachhaltig geführten Hotel, was einen so voller heimeligem Ambiente empfängt, dass man eigentlich gar nicht wieder weg möchte. Eine Reise lohnt sich!**

*www.brauereigasthof-aying.de*

Ursprünglich gut sind die Wild-Spezialitäten aus der Eigen-Jagd und die Gebäude

Fotos: Brauereigasthof Hotel Aying (3)/Dehoga (1); huber-wirt.de/Lukas Kirchgasser; Nachtmann/westwing.de; PR (12); Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); Yellow Images

## Sprechen Sie „wirtshäusisch“?

**Schon mal von Karfiol oder Geselchtem gehört? In diesem Mini-Lexikon finden Sie Rat:**

**Bochanes** – frittierte, panierte Gerichte
**Eierschwammerl** – Pfifferlinge, **Einbrenn** – Mehlschwitze
**Erdäpfel** – Kartoffel, **Geselchtes** – Geräuchertes
**Häuptelsalat** – Kopfsalat, **Karfiol** – Blumenkohl
**Kren** – Meerrettich, **Obers** – Sahne,
**Paradeiser** – Tomaten, **Pofesen** – Arme Ritter
**Powidl** – Zwetschgenmus
**Schwarzbeeren** – wilde Heidelbeeren
**Seidel/Seiterl** – 0,33 l Bier
**Suren** – Pökeln
**Topfen** – Quark

## DIE MACHEN GUTE LAUNE! PASSENDE DRINKS OHNE ALKOHOL

**1. Für prickelnde Momente** und den richtigen Einkehrschwung sorgen die feinen Virgin-Versionen von freikopf: Ob diese Cuvée Blanc – mal pur, mal als spritziger Apero gemixt – oder all die anderen Kreationen wie die köstlichen Tonics oder aromatischen Basis-Mixes (z. B. mit Wacholder, Zitrone, Rosmarin) für Cocktails – alle rocken! 0,75 l um 13 Euro, von *freikopf.de* **2. REBELS 0.0 %** ist ein junges Start-up, das Trinkkultur für Erwachsene mit ihren coolen Aperitif- und Longdrink-Kreationen revolutionieren möchte. Zu Recht: Dieser Malt mit seinen Eiche-, Vanille- und Karamell-Noten ist doppelt destilliert, vegan, aus natürlichen Botanicals in der Schweiz hergestellt und zu 100 Prozent katerfrei – Cheers! 0,5 l um 29,90 Euro, *bels00.com*
**3. Ein Prosit der Gemütlichkeit!** Das geht mit dem Weißbier der Traditionsbrauerei perfekt: Angenehm vollmundig-würzig und fruchtig zugleich, noch dazu isotonisch – der perfekte Begleiter für unsere feinen Wirtshaus-Spezialitäten. 0,5 l um 1,70 Euro, über *www.maisel.com*

**Starkes Team:** Alexander Huber und seine Frau Sandra führen den Huberwirt in Pleiskirchen gemeinsam

## Tradition trifft auf Moderne

**In seiner Küche vom „Huberwirt“ zaubert Spitzenkoch Alexander Huber geniale Schmankerl auf Sternenniveau. Und das bereits in 11. Generation! Ein Experten-Interview.**

**Warum ist die Wirtshausküche allgemein so beliebt?**
**Alexander Huber:** Wirtshäuser sind seit jeher Orte der Geselligkeit. Einrichtung und Atmosphäre sind gemütlich-einladend, die Klassiker der Küche echte Wohlfühl-Gerichte, die eigentlich jedem ein Gefühl von Heimat schenken. Zudem stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis – und ein cooles Wein- und Getränkeangebot kommt noch dazu.

**Was versteht man unter „neuer“ Wirtshausküche?**
**Alexander Huber:** Zum einen geht es darum, Bekanntes und Geliebtes neu zu interpretieren, traditionelle sowie moderne Elemente miteinander zu kombinieren. Regionale und saisonale Zutaten spielen mehr denn je eine Rolle, Nachhaltigkeit sowieso. Immer mehr Wirtshäuser achten darauf, Lebensmittelverschwendung zu minimieren, nachhaltige Lieferketten zu nutzen. Viele Kollegen nutzen auch die Einflüsse internationaler Küchen und „bajuwarisieren“ sie, wie ich immer so schön sage.

**Wie kocht man selber Klassiker modern auf?**
**Alexander Huber:** Vor allem mit viel Fantasie als wichtigste Prise! Man kann sich an einem traditionellen Rezept orientieren und es mit anderen Gewürzen, Zutaten oder Techniken verfeinern. Ich rate dazu, einfach zu experimentieren – am besten mit verschiedenen Geschmäckern und Texturen!

**Vegetarisch-vegane Versionen werden immer beliebter – wie koche ich die?**
**Alexander Huber:** Viele Klassiker lassen sich hervorragend fleischlos zubereiten, man ersetzt es dann zum Beispiel durch Pilze, aromaintensives Gemüse wie Sellerie oder Kohl, oder nimmt geräucherten Tofu. Richtig gewürzt und mit einer gut gekochten Sauce als Partner – perfekt! Ich experimentiere auch gern mit Vollkornmehlen oder glutenfreien Alternativen, um gesündere Varianten zu kreieren. Aber, gerade in der alpenländischen Küche gibt es auch schon viele vegetarische Gerichte – einfach ausprobieren!

Miele

# Der Tag, an dem Sie Lachs braten und Ihr Zuhause **nicht** nach Lachs **riecht.**

Einmal Miele, **immer Miele.**

Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

# FEINSTE SCHMANKERL

Zur Brotzeit tischen wir groß auf und servieren neue Kreationen sowie traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist. Genießen Sie deftiges Schmalz, geräucherte Forelle, eingelegtes Gemüse und erstklassiges Brot im Kreise Ihrer Liebsten

**Kartoffelbrötchen mit veganem Apfel-Schmalz**

Dank Sonnenblumenöl und Kokosfett kommt das deftige Schmalz mit rein pflanzlichen Zutaten aus. Schmeckt einfach köstlich zu den selbst gebackenen Brötchen.

REZEPT AUF SEITE 18

## Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat

Die zarten Filets der Bachforelle räuchern über Wacholderholz, welches ihnen ein unvergleichlich würziges Aroma schenkt. Unbedingt ausprobieren – der Aufwand ist geringer, als es scheint!

REZEPT AUF SEITE 18

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (6)

## Brioches mit Leber-Pâté und Armagnac-Pflaumen

Die Geflügelleber mit einer Haube aus süßem Portwein-Gelee ist eine wahre Offenbarung auf den goldgelben Hefebrötchen. So avanciert die deftige Vesper zu einer feinen „Imbiss“ à la française.

REZEPT AUF SEITE 18

## Gepickelter Butternusskürbis mit roter Zwiebel

Rote Chili, frischer Ingwer, Nelken, Lorbeerblätter, Zimt und Senfkörner schenken den Pickles wunderbar würzige Noten.

REZEPT AUF SEITE 19

# MAHLZEIT!

# KÖSTLICH BELEGT

**Grilled Cheese-Schnitten mit Spitzkohl-Kimchi**

Koreas Nationalgericht meets heimische Alpen: Die Sandwiches mit Kimchi, Bergkäse und Sauerteigbrot braten in einer Pfanne in reichlich Butter herrlich kross.

REZEPT AUF SEITE 19

## Rillette vom Schwein mit gepickeltem Gemüse

Der rustikale Brotaufstrich macht sich ganz hervorragend zu den sauer eingelegten Zwiebeln, Möhren, Paprika und Zucchini.

REZEPT AUF SEITE 20

## Räucherforellen-Tatar mit Meerrettichcreme

Mit Gurke und Dill auf Vollkornbrot gebettet begeistert die beliebte Kombination garantiert alle Gäste!

REZEPT AUF SEITE 20

# DAS GUTE LIEGT SO NAH

## Schwarzbrot-Sandwich mit Mettwurst

Frittierte Zwiebelringe und eine Senfcreme komplettieren das deftig belegte Brot. Der Klassiker kommt aus dem Bergischen Land und nennt sich dort Kottenbutter.

REZEPT AUF SEITE 21

## Stemmelkort mit Birnenmus

Kartoffel-Möhren-Puffer, eine Spezialität aus dem Ruhrgebiet, braten in Butterschmalz knusprig-braun. Mit Früchten und Sahne entsteht ein ausgewogenes Aromenspiel aus herzhaft und süß.

REZEPT AUF SEITE 21

Fotos: StockFood/Kramp + Gölling (3)

# Brotzeit-Ideen aus den Regionen und

## Bachforelle räuchern

**Geeigneten Topf mit dem Räuchergut (siehe Rezept Räucherforelle rechts) auf dem Herd bei hoher Temperatur erhitzen, bis es leicht zu qualmen beginnt. Gitter mit den Fischfilets sofort in den Topf setzen, Deckel aufsetzen. Topf 1–2 Minuten auf der Hitze lassen. Dann vom Herd ziehen, Fische 8–10 Minuten räuchern. Deckel abnehmen. Die Filets sind gar, wenn sich ihre Haut mit den Fingern leicht vom Schwanzende in Richtung Kopf abziehen lässt. Sollte die Haut an den dicksten Stellen hängen bleiben, Deckel rasch wieder schließen. Filets noch weitere Minuten ziehen lassen.**

**Passende Weine finden Sie auf S. 60/61**

## Kartoffelbrötchen mit veganem Apfel-Schmalz

Bild auf Seite 10

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten plus Warte-/Teiggehzeit: ca. 2 Stunden*

Zutaten für 10–12 Portionen

*300 g mehligkochende Kartoffeln*
*Salz, 150 g Weizenmehl*
*150 g Dinkelmehl und Mehl zum Arbeiten, 12 g frische Hefe*
*1 TL Zucker, 1 EL Olivenöl*
*ca. 2 EL Kümmelsamen, 2 Zwiebeln*
*80–100 ml Sonnenblumenöl*
*1 großer säuerlicher Apfel, Pfeffer*
*1 EL getrockneter Majoran*
*200–250 g neutrales Kokosfett*

**1** Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, pellen, noch warm durchpressen. Mehle in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken. Hefe in 60 ml lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde gießen. Zucker und Olivenöl zufügen, unterrühren. 1 TL Salz und das Kartoffelmus unterrühren, alles kräftig durchkneten.

**2** Teig mit Tuch bedeckt 1 Stunde auf etwa doppeltes Volumen gehen lassen. Auf bemehlter Fläche durchkneten, zu 10–12 Kugeln formen. Kümmel in eine Schale streuen, Teiglinge in den Kümmel drücken, auf ein Blech setzen. 1 Stunde gehen lassen.

**3** Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Blech in den Ofen schieben, etwas Wasser auf den Ofenboden gießen, Ofentür sofort schließen. 10 Minuten backen, dann die Ofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweicht. Temperatur auf 180 Grad senken, Brötchen in 10–15 Minuten fertig backen.

**4** Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in 2 EL Öl glasig dünsten. Apfel waschen, fein würfeln, ca. 4 Minuten mitbraten. Mit 1 TL Salz, Pfeffer, Majoran würzen. Kokosfett zufügen und schmelzen. Übriges Öl gut unterrühren, alles kräftig abschmecken. Schmalz in Gläser füllen, diese fest verschließen und kalt stellen. Während das Schmalz fest wird, Gläser öfter drehen, damit sich nichts absetzt. Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

## Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat

Bild auf Seite 11

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
3 EL Rauchmehl oder Wacholderspäne sowie geeigneten Topf oder Bräter mit passendem Gitter und gut schließendem Deckel zum Räuchern

*60 g Schwarzbrot vom Vortag*
*ca. 6 EL neutrales Öl, Salz*
*1 große Bachforelle (evtl. beim Fischhändler vorbestellen), 1 TL Butter*
*1 säuerlicher Apfel (z. B. Sorte „Cox")*
*3 Stangen Staudensellerie*
*2 EL Apfelessig, Pfeffer*
*5 EL Sonnenblumenöl*
*2 EL feine Schnittlauchröllchen*
*1 Stück Meerrettichwurzel*

**1** Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Brot 2 mm dünn schneiden, dünn mit Öl bepinseln. Chips auf Blech mit Backpapier in 8–10 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, salzen und abkühlen lassen.

**2** Forelle filetieren, alle Gräten entfernen. Filets sauber parieren und mittig halbieren. Ein passendes Gitter mit doppelt gefalteter Alufolie belegen und die Folie mit der Butter fetten. Die Forellenfilets räuchern, wie es links am Seitenrand beschrieben wird.

**3** Während die Forellenfilets geräuchert werden, Apfel und Sellerie waschen und beides in sehr feine Scheiben schneiden.

**4** Apfelessig mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenöl langsam darunterrühren und die Schnittlauchröllchen unterheben.

**5** Staudensellerie und Apfelscheiben mit der Hälfte des Schnittlauchdressings anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Jeweils eine Portion Forelle daraufsetzen und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Meerrettich schälen, feine Späne darüberhobeln. Die Brot-Chips dazu anrichten und servieren.

## Brioches mit Leber-Pâté und Armagnac-Pflaumen

Bild auf Seite 12

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten plus Wartezeit: ca. 12 Stunden*

Zutaten für ca. 20 kleine Brioches, ergibt 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: kleine Brioche-Förmchen, Backpinsel

***FÜR DIE ARMAGNAC-PFLAUMEN***
*60 g Backpflaumen*
*100 ml Armagnac (ersatzweise Cognac oder Weinbrand)*

***FÜR DIE GEFLÜGELLEBER-PÂTÉ***
*300 g Geflügelleber, 1 Schalotte*
*100 g Butter*
*50 ml Armagnac (ersatzweise Cognac oder Weinbrand)*
*60 g Crème fraîche*
*Salz, Pfeffer, 2 Blatt Gelatine*
*200 ml Portwein, 20 g Zucker*
*ein paar grüne Pfefferkörner*

***FÜR DIE BRIOCHES***
*250 g Weizenmehl (Type 405) und Mehl zum Arbeiten*
*25 g Zucker, 2 g Salz, 15 g Hefe*
*50 ml lauwarme Milch*
*2 Eier (Größe M) und 1 Eigelb*
*100 g weiche Butter sowie Butter für die Förmchen*

**1** Die Dörrpflaumen in einem Glas mit dem Armagnac übergießen und mind. 8 Stunden ziehen lassen. Je länger die Pflaumen ziehen, umso mehr Armagnac nehmen sie auf.

**2** Für die Pâté die Geflügelleber putzen, dabei grobe Äderchen entfernen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

**3** In einer breiten Pfanne 50 g Butter erhitzen, die Lebern darin bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten, bis sie eine leichte Bräunung haben, innen aber noch rosa sind. Lebern in eine Schüssel umfüllen. Die restlichen 50 g Butter in die Pfanne geben, die Schalotten-

würfelchen darin glasig dünsten. Mit dem Armagnac ablöschen, alles einmal aufkochen. Den gesamten Inhalt der Pfanne über die Lebern gießen. Abkühlen lassen und zugedeckt für 2 Stunden kalt stellen.

**4** Dann die Crème fraîche dazugeben und alles fein pürieren. Die Lebermischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pâté in Schälchen füllen und kalt stellen.

**5** Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf Portwein und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Topf vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken und im Portwein auflösen. Mischung durch ein feines Sieb gießen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann über die Pâté gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

**6** Für die Brioches Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker und Salz zufügen und untermischen. Hefe in Milch auflösen und mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts langsam in das Mehl einarbeiten. 2 Eier aufschlagen, zufügen und unterkneten. Dann die Butter in kleinen Portionen nach und nach zufügen, dabei immer weiterkneten.

**7** Sobald der Teig elastisch und homogen ist, die Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und den Hefeteig an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat. Die Brioche-Förmchen mit Butter gut einfetten.

**8** Den gegangenen Teig mit den Händen zusammenschlagen und auf bemehlter Arbeitsfläche erneut durchkneten. Dann zu einer länglichen Rolle formen und diese in ca. 20 kleine Portionen teilen. Jede Portion mit bemehlten Händen zur Kugel formen und in die vorbereiteten Förmchen setzen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren, die Teiglinge mit einem Pinsel vorsichtig damit bestreichen.

**9** Die Förmchen mit dem Teig auf ein Blech setzen. Mit einem Tuch bedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen der Brioches fast verdoppelt hat (dauert noch mal ca. 40 Minuten). Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Brioches in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Blech aus dem Ofen nehmen, die Brioches vorsichtig aus den Förmchen lösen bzw. stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

**10** Pâté mit dem grünen Pfeffer garnieren, mit Brioches und Pflaumen servieren.

## Gepickelter Butternusskürbis mit roter Zwiebel

Bild auf Seite 13

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 500 ml)

*400 g Butternusskürbis*
*1 rote Chilischote*
*30 g frischer Ingwer*
*1 große rote Zwiebel*
*250 ml Apfelessig*
*150 g Zucker*
*1 TL Salz*
*1 Gewürznelke*
*1 EL Senfkörner*
*1 TL Pfefferkörner*
*1 kleines Stück Zimtrinde*
*2 Lorbeerblätter*

**1** Den Kürbis schälen (geht gut mit einem Sparschäler) und – am besten mit einem Gemüsehobel – in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden. Chili waschen, der Länge nach halbieren. Stiel und Kerne entfernen, Chilifruchtfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und in feine Würfelchen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln.

**2** In einem breiten Topf den Apfelessig mit 200 ml Wasser, Chili, Ingwer, Zucker, Salz und den Gewürzen zum Kochen bringen. Die Temperatur etwas verringern, Kürbisscheibchen sowie die Zwiebelringe hinzufügen und unter gelegentlichem Wenden in wenigen Minuten bissfest garen.

**3** Die gepickelten Kürbisscheiben und Zwiebeln mit dem Sud in sauber ausgekochte Gläser füllen, diese sofort verschließen.

**Tipp:** Die Pickles halten sich im Kühlschrank ca. 3 Monate. Sie schmecken zu Roastbeef, Käse und Kartoffeln aller Art, aber z. B. auch – anstatt des Kimchis – auf den Grilled Cheese-Schnitten rechts.

## Grilled Cheese-Schnitten mit Spitzkohl-Kimchi

Bild auf Seite 14

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Fermentationszeit: ca. 19 Tage*

Zutaten für 4 Portionen/ca. 1 kg Kimchi
DAS BRAUCHT MAN: großes Glas

*1 großer Spitzkohl, 300 g Rettich*
*3 Möhren, 5 Lauchzwiebeln, Salz*
*20 g frischer Knoblauch*
*30 g frischer Ingwer, 1 Apfel*
*ca. 20 g Chiliflocken*
*1 EL Miso-Paste, 2 EL Sojasauce*

***FÜR DIE BROTE***

*ca. 200 g Alb- bzw. Bergkäse*
*8 Scheiben Sauerteigbrot*
*ca. 200 g Kimchi, 40 g flüssige Butter*

**1** Kohl vierteln, Strunk entfernen. Blätter klein schneiden. Rettich und Möhren schälen, Lauchzwiebeln putzen und waschen, alles in feine Streifen schneiden. Vorbereitete Gemüse mischen und abwiegen. Dann 2 % des Gewichts an Salz abwiegen, zufügen.

**2** Gesalzenes Gemüse in einer Schüssel kneten, bis sich Flüssigkeit bildet. (Um genug Flüssigkeit zu haben, Gemüse evtl. noch 30 Minuten stehen lassen, erneut kneten.)

**3** Für die Kimchi-Paste Knoblauch abziehen, Ingwer schälen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Knoblauch, Ingwer, Apfel, Chiliflocken, Miso-Paste und Sojasauce pürieren.

**4** Gemüse mit Kimchi-Paste mischen, in ein großes Fermentierglas (bis ca. 4 cm unterm Rand) füllen und mit der Flüssigkeit bedecken (evtl. noch eine kleine Menge Salzwasser zufügen). Glas mit Deckel zudecken (aber nicht fest verschließen). Kimchi bei Zimmertemperatur ca. 5 Tage reifen lassen, bis sich Blasen bilden und der Fermentationsprozess in vollem Gange ist. Kimchi von nun an im Kühlschrank lagern, nach ca. 2 Wochen ist es verzehrfertig. Es hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank.

**5** Wie die Sandwiches mit Kimchi zubereitet werden, siehe rechts am Seitenrand.

## Sandwiches mit Kimchi

**Den Käse (Alb- oder Bergkäse, siehe Rezept links) in Scheiben schneiden. 4 Brotscheiben großzügig mit Käse und Kimchi belegen, mit je einer weiteren Brotscheibe bedecken. Die Sandwiches auf beiden Seiten mit der flüssigen Butter bepinseln. Die Sandwiches in einer Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei die Brote mit einer etwas kleineren Pfanne oder einem passenden Topf beschweren. Die Sandwiches in der Mitte halbieren und sofort servieren.**

# Hier kommt etwas ganz besonders

## Was ist ein Rillette?

**Das ist die Bezeichnung für einen traditionellen französischen Brotaufstrich, der aus mehr oder weniger grob zerkleinertem Fleisch besteht, das ganz weich gekocht und nach dem Garen noch mit Fett bzw. Schmalz vermengt wird. Rillette (oft auch in der Plural-Form Rillettes) kann aus Geflügelfleisch von Gänsen oder Enten genauso hergestellt werden wie aus Fischen oder aus Schweinefleisch (wie in unserem Rezept rechts). Dort bekommt das Schmalzfleisch durch den Pernod noch eine zusätzliche feine Anis-Note.**

## Rillette vom Schwein mit gepickeltem Gemüse

Bild auf Seite 15

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden plus Warte-/Kühlzeit: 3 Stunden sowie zusätzlich über Nacht*

Zutaten für ca. 600 ml Rillette sowie ca. 2 l gepickeltes Gemüse

DAS BRAUCHT MAN:

Gläser mit Schraubverschluss (2 Gläser à ca. 300 ml für das Rillette, 4 Gläser à ca. 500 ml Inhalt für die Pickles)

***FÜR DAS RILLETTE***

*500 g Schweinebauch ohne Schwarte (evtl. beim Metzger vorbestellen)*
*1 Zweig Rosmarin*
*4 Zweige Thymian*
*2 Lorbeerblätter*
*5 Wacholderbeeren*
*2 Gewürznelken*
*10 Pfefferkörner, Salz*
*300 g Schweineschmalz, Pfeffer*
*2 EL Pernod (franz. Anisschnaps)*

***FÜR DIE GEMÜSE-PICKLES***

*3 rote Zwiebeln*
*400 g Möhren*
*400 g Zucchini*
*400 g Paprikaschoten (gelbe und rote, auch grüne kann man nehmen)*
*1 TL Senfpulver*
*½ TL gemahlene Kurkuma*
*10 g Salz, 2 EL Senfkörner*
*1 EL Pfefferkörner*
*3 Lorbeerblätter*
*250 g Zucker*
*400 ml Weißweinessig*

**1** Am Vortag für das Rilette den Schweinebauch in ca. 3 cm breite Würfelstücke schneiden. Kräuter abbrausen, die Nadeln und Blättchen von den Stielen zupfen. Rosmarin, Thymian und Lorbeer hacken, die Gewürze in einem Mörser grob zerkleinern. Schweinefleisch mit Kräutern, Gewürzen sowie ca. 3 EL Salz einreiben bzw. rundum bedecken und für 3 Stunden kalt stellen.

**2** Das Schweineschmalz in einem Topf schmelzen lassen. Die Fleischwürfel in das flüssige Fett legen, etwa 50 ml Wasser angießen und das Ganze zum Kochen bringen. Das Fleisch bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen, bis es ganz zart ist und sich mit den Fingern zerdrücken lässt (das dauert etwa 1 ½ Stunden), währenddessen gelegentlich umrühren.

**3** Die Fleischstücke aus dem Schmalz heben und in eine Schüssel umfüllen. Das Schmalz vom Fleischsaft abschöpfen und durch ein feines Sieb passieren. Etwa 150 g Schmalz zum Fleisch geben, alles vermengen und die Mischung zugedeckt über Nacht kalt stellen. (Das restliche Schmalz anderweitig verwenden, z. B. zum Anrösten von Gemüse oder von Bratkartoffeln.)

**4** Am nächsten Tag das Schweinefleisch zusammen mit dem Fett in einem elektrischen Alleszerkleinerer grob hacken. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Salz und Pernod kräftig abschmecken.

**5** Das fertige Rillette möglichst ohne Lufteinschlüsse in sauber ausgekochte Gläser füllen. Pergamentpapier zurechtschneiden, fest auf der Rillette-Oberfläche andrücken. Die Gläser mit einem Deckel verschließen und das Rillette im Kühlschrank aufbewahren; es hält sich gekühlt ca. 2 Wochen.

**6** Für das gepickelte Gemüse die Zwiebeln abziehen, die Möhren putzen und schälen. Zucchini und Paprika waschen.

**7** Zwiebeln der Länge nach halbieren und in etwa 5 mm dünne Spalten schneiden. Möhren in 1 cm breite Scheiben schneiden. Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikastiele, -kerne und die inneren Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

**8** Alle Gemüse sowie die übrigen Zutaten für die Pickles in einem Topf mischen. 250 ml Wasser dazugießen. Die Mischung zum Kochen bringen. Das Ganze 5 Minuten kochen lassen, dann sofort noch heiß in die vorbereiteten, sauber ausgekochten Schraubverschlussgläser füllen.

**9** Die Gläser auf den Deckel drehen und nach 5 Minuten wieder umdrehen. Die Gläser an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Das gepickelte Gemüse hält sich ungeöffnet ca. ein Jahr.

## Räucherforellen-Tatar mit Meerrettichcreme

Bild auf Seite 16

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*50 g Salatgurke*
*200 g geräucherte Forellenfilets ohne Haut*
*3–4 EL Dillspitzen (fein gehackt) sowie Dillspitzen zum Garnieren*
*2 TL geriebener Meerrettich (Glas)*
*Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker*
*2 TL Limettensaft*
*200 g Sauerrahm*
*100 g Joghurt*
*1 Spritzer Zitronensaft*
*4 Scheiben Vollkornbrot*
*evtl. etwas Butter*

**1** Für das Tatar die Gurke schälen, halbieren. Die wässrigen Kernchen mit einem Teelöffel herausschaben (und evtl. anderweitig verwenden). Gurkenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Forellenfilets etwas größer würfeln oder zerzupfen. Gurke und Forelle mit 1 EL gehacktem Dill sowie 1 TL Meerrettich mischen. Tatar mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.

**2** Für die Creme Sauerrahm mit Joghurt, übrigem Meerrettich (1 TL) und restlichem fein gehacken Dill verrühren. Creme mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**3** Die Brote nach Wunsch dünn mit Butter bestreichen. Das Forellen-Tatar auf den Brotscheiben verteilen und jeweils 1 kleinen Löffel Creme daraufgeben.

**4** Brote mit ein paar Dillspitzen garnieren und servieren. Die übrige Meerrettichcreme separat dazureichen.

**Tipp:** Räucherforellen-Tatar passt auch prima zu Kartoffeln aller Art (Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Smashed Potatoes).

# Feines obendrauf

## Schwarzbrot-Sandwich mit Mettwurst

Bild auf Seite 17 links oben

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten*
Zutaten für 4 Portionen

*1 Zwiebel, 1 EL Mehl*
*2 EL Pflanzenöl*
*2 Stängel Petersilie*
*400 g Mettwurst (regional: Kottenwurst; siehe auch die Info unten)*
*1 EL körniger Senf*
*100 g Schmand*
*1 EL Honig*
*Salz, Pfeffer*
*8 Scheiben Vollkornbrot oder Schwarzbrot*
*ca. 40 g Butter*

**1** Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit dem Mehl locker vermengen und in einer Pfanne im heißen Öl goldbraun braten. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Wurst schräg in Scheiben schneiden.

**2** Senf mit Schmand und Honig verrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit Wurst belegen. Mit etwas Creme bestreichen, diese mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen. Mit der übrigen Creme toppen und die restlichen Brotscheiben an- oder auflegen.

**Info:** Diese deftige Brotzeit stammt aus dem Bergischen Land. Die doppelte Stulle mit Kottenwurst, einer Art Mettwurst, war früher vor allem dazu da, hart arbeitende Handwerker satt zu machen. Weil sie aber bestens schmeckt und weil regionale Produkte überall zunehmend an Beliebtheit gewinnen, erlebt auch diese regionale Spezialität ein kulinarisches Comeback.

## Stemmelkort mit Birnenmus

Bild auf Seite 17 rechts unten

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

*500 g Kartoffeln (festkochend)*
*400 g Möhren, 1 Zwiebel*
*Butterschmalz zum Braten, Salz*
*3 EL Milch, 1 EL Butter*
*Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss*
*4 reife Birnen*
*4 EL Zitronensaft*
*1 Gewürznelke, 1 Pck. Vanillezucker*
*200 g Schlagsahne*
*4 Eier, 6 EL Mehl*

**1** Kartoffeln waschen und wie auch die Möhren schälen sowie in Stücke teilen. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in 1–2 EL Butterschmalz glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren dazugeben, kurz anrösten. Mit Wasser ablöschen, salzen, Gemüse-Mix in ca. 20 Minuten weich kochen. Überschüssiges Wasser abgießen, Milch und Butter dazugeben, alles grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**2** Inzwischen die Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Nelke, Vanillezucker und etwas Wasser in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln, bis die Birnen weich werden. Nelke entfernen, Birnen zu Mus pürieren. Sahne cremig schlagen.

**3** Eier und Mehl zur Puffermasse geben, gut vermischen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Aus jeweils 2 EL Kartoffel-Mix im heißen Schmalz nacheinander beidseitig knusprige kleine Puffer (Stemmelkorts) braten. Zum Servieren 3–4 fertige Stemmelkorts mit Mus aufeinanderschichten und mit einem Klecks Sahne anrichten.

**Tipp:** Diese Puffer kocht man in Nordrhein-Westfalen. Dafür wird Kartoffel-Möhren-Stampf mit Eiern und etwas Mehl zu Puffern ausgebacken. Dazu gibt es traditionell saisonales Fruchtmus oder Kompott.

**30 % aller Erwachsenen** und rund 70 % der Kinder vertragen keinen Fruchtzucker[2] – doch viele wissen nichts davon. Dabei lassen sich die Beschwerden leicht vermeiden.

Ein Apfel am Tag erspart den Arzt? Oft gilt das Gegenteil: Vielen Menschen grummelt es nach dem Verzehr von Obst und Süßigkeiten im Bauch. Kennen Sie das auch? Dann reagieren Sie vermutlich empfindlich auf Fruchtzucker (Fructose). Das Problem: Dieser ist längst nicht nur in Früchten und Säften enthalten, sondern auch in Gemüse und dem „normalen" Haushaltszucker. Was dazu führt, dass wir oft viel mehr davon verzehren, als wir ahnen …

### Zucker in der Nahrung: die Fructose-Bombe

Ein Stück Schokoladenkuchen etwa enthält mit ca. 20 g Fructose schon deutlich mehr, als ein Großteil von uns verträgt.

**Die größten Fructose-Quellen**
- Früchte und Fruchtsäfte
- Haushaltszucker (Saccharose)
- Eiscreme
- Back- und Süßwaren
- Brotaufstriche, Honig und Marmeladen
- Fastfood und Softdrinks
- Fruchtjoghurts

### Fructose-Unverträglichkeit[1]

Bei Fructose-Unverträglichkeit wird nur ein Teil der verzehrten Fructose über die Dünndarmschleimhaut aufgenommen (Malabsorption). Die nicht aufgenommene Fructose gelangt in den Dickdarm und wird dort von Darmbakterien unter Gasbildung abgebaut. Die Folge: Verdauungsbeschwerden, die oft erst Stunden später auftreten und daher nicht mit einer Fructose-Unverträglichkeit in Verbindung gebracht werden. Gewissheit kann ein H2-Atemtest beim Arzt bringen. Und dann? Ständiger Fructose-Verzicht? Nicht nötig!

**Typische Symptome einer Fructose-Intoleranz[1]**
- Blähungen und Flatulenzen
- Bauchschmerzen und Bauchkrämpfe
- Völlegefühl und Übelkeit
- Verstärkter Stuhldrang bis hin zu Durchfall

### Mit Fructaid gegen Fructose-Beschwerden

Denn Fructaid® wandelt Fructose im Dünndarm in leicht aufnehmbare Glucose um. So können Sie alles, was Fructose und Haushaltszucker enthält, z. B. Obst, Gemüse und Süßes, wieder unbeschwert genießen[3].

- Patentiertes Medizinprodukt
- Schaltet Fructose einfach aus[4]
- Ohne Nebenwirkungen

In jeder Apotheke erhältlich!

[1] Zur Verhütung / Linderung von durch Fructose-Malabsorption bedingten Verdauungsbeschwerden.
[2] https://t1p.de/tpckg
[3] www.fructaid.de/anwendung
[4] Fructaid® wandelt Fructose in Glucose (Traubenzucker) um.

**Fructaid®– das patentierte Medizinprodukt bei Fructose-Intoleranz[1]**
**Ausführliche Informationen unter www.fructaid.de**

Vegetarian Society APPROVED

Egal ob mit edlem Trüffel oder süßen Datteln – diese Variationen verzaubern gekonnt

# HERRLICH CREMIG

Sie sind wahre Alleskönner und aus den Küchen dieser Welt nicht mehr wegzudenken: Butter und Frischkäse überzeugen einfach immer! Hier präsentieren wir Ihnen unsere fünf erlesenen Favoriten

**SVENJA KÖLLMER**
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost

## NATÜRLICH

Seit 1900 produziert die Genossenschafts-molkerei Latteria Soresina in der Lombardei die Kultbutter und verwendet dafür ausschließlich frische Milch ihrer Genossenschaftsmitglieder.
**Das gefällt mir:** Die Butter wird aus 100 Prozent frischer Sahne geschlagen und ist schön hell.
**Infos:** 250 g um 8 Euro, von Latteria Soresina z. B. über www.viani.de

## PFLANZLICH

... und unglaublich köstlich! Diese Butter-Alternative aus Kokos- und Kakaofett gleicht dem Original und ist perfekt für alle, die den cremig-buttrigen Geschmack lieben!
**Das gefällt mir:** Kommt ganz ohne Palmöl aus und gewann 2024 den PETA VE-GAN AWARD in der Kategorie „Beste vegane Butter".
**Infos:** 200 g um 2 Euro, von ELEPLANT z. B. über REWE

## NUSSIG

Frischkäse ist mehr als nur ein Brot-belag – das beweist diese Paprika-Creme, indem sie herzhaftem Gebäck und Saucen im Handumdre-hen eine besondere Note verleiht.
**Das gefällt mir:** Die Frischcreme wird mit Mandelmus verfeinert, ist rein pflanzlich und natürlich bio.
**Infos:** 135 g um 3 Euro, von und über shop.allos.de

## ORIENTALISCH

Diese Verbindung aus würzigem Curry, süßen Dat-teln und cremigem Frischkäse lässt keine Wünsche offen!
**Das gefällt mir:** Hergestellt wird dieser Star schonend in Handarbeit in der hofeigenen Käserei, wofür ausschließlich frische Demeter Schafsmilch verarbeitet wird
**Infos:** 140 g um 4 Euro, von Jakobsberger MilchHandwer-ker über Bio-Supermärkte

## AROMATISCH

Mit einem natürlichen Trüffelanteil von 15 Prozent ist dieses Produkt eines der intensivsten und exklusivsten auf dem Markt.
**Das gefällt mir:** Einmal geöffnet? Kein Problem! Einfach die Trüffel-butter ins Gefrierfach legen. In den gefrierstabilen Gläsern bleibt sie bis zu einem Jahr frisch.
**Infos:** 95 g um 19 Euro, von und über www.dietrueffelmanufaktur.de

Fotos: PR (5); privat (1); StockFood/Immediate Media/Olive (1)

empfohlen von Lust auf Genuss

roastmarket

Wir lieben Kaffee.

# SIE LIEBEN RICHTIG GUTEN KAFFEE?

Wir laden Sie herzlich ein, die beeindruckend vielfältige Welt des Kaffees mit uns zu entdecken. Mit unserer gemeinsamen Kaffeeleidenschaft sind wir Ihr persönlicher Ansprechpartner, um den perfekten Kaffeegenussmoment zu erleben.

Exklusiv für Lust auf Genuss Leser:

**VERSANDKOSTEN GESCHENKT***

CODE: **GENUSS24**

JETZT BESTELLEN unter **www.roastmarket.de/lust-auf-genuss**

Mehr als 100 Röstereien

Lieferung in 1-2 Tagen

Kostenloser Versand ab 39€

1 Mio. glückliche Kund*innen

Zertifizierter Bio-Fachhändler

*Aktion gültig bis zum 31.12.2024; Rabattcode im Warenkorb einlösbar; Aktion ist nicht mit anderen Gutscheinen oder Rabattcodes kombinierbar; Aktion gilt nur auf Produkte der Kategorie Kaffee und Zubehör; keine Barauszahlung; kein Rabattanspruch bei Retoure.

# GUTES FÜR LEIB UND SEELE

Rehpastete im Teigmantel, Spitzkohlsüppchen mit Kracherle, Sauerländer Schwalbennester und mehr garantieren einen genussvollen Auftakt. Perfekt dazu passt ein Glas Wein aus Baden oder Südtirol – Mahlzeit und zum Wohl!

**Gelierte Rote-Bete-Essenz mit Meerrettichschaum**

Die kalte Vorspeise lässt sich prima vorbereiten und zieht bis zum Servieren im Kühlschrank. So haben Sie reichlich Zeit für den Hauptgang und Ihre Gäste.

REZEPT AUF SEITE 34

**Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit frittierten Kräutern**

Die kostbaren Schätze aus Wald und Erde verschmelzen zu einem herrlich sämigen Süppchen. Gebratene Pilze und Kräuter dienen als köstliche Einlage und hübsche Garnitur.

REZEPT AUF SEITE 34

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (8)

## Lachstatar mit Schmand und mariniertem Kohlrabi

Dieser Traum für Gourmets wird von einer würzigen Schmand-Meerrettich-Creme sowie edlem Forellenkaviar umschmeichelt. Welch extravagante Kreation!

REZEPT AUF SEITE 34

# DELIKATES FÜR FEINSCHMECKER

## Rehpastete im Teigmantel

Beim Anschneiden offenbaren sich die spektakulären Schichten: nussige Fleischfarce, aromatisches Wildfond-Madeira-Gelee und im Kern ein rosa gegarter Rehrücken.

REZEPT AUF SEITE 35

## Herbstsalat mit gebratenem Kürbis und Sonnenblumenkernen

Herbe Preiselbeeren sowie eine Vinaigrette aus Apfelessig, Ahornsirup und Nussöl begleiten die erlesenen Schätze der Jahreszeit gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 35

# GESCHENKE DES HERBSTES

**Sellerie-Maultaschen mit Pilzfüllung und Miso-Sud**

Diese neue und leichte Version der schwäbischen Delikatesse kommt ohne Teig und Fleisch aus. Dafür überzeugt sie mit viel Gemüse und einem Hauch Asien.

REZEPT AUF SEITE 36

## Spitzkohlsüppchen mit Kracherle

Den letzten Schliff erhält die Suppe mit knusprigem Tiroler Speck und goldbraun gerösteten Brotwürfeln.

REZEPT AUF SEITE 36

# ZEIT ZUM GENIESSEN

**Zander-Tomaten-Sülze mit Sellerie-Paprika-Salat**

Geschmorte Ofentomaten, pochiertes Fischfilet, Dillspitzen und Selleriegrün werden mit gelierter Gemüsebrühe überzogen. Ein Traum für alle Aspik-Fans!

REZEPT AUF SEITE 36

## Sauerländer Schwalbennester

Die frittierten Hackfleischbällchen mit Ei betten sich sanft auf Kartoffelstroh. Vorzüglich dazu passen Mayonnaise und ein grüner Salat.

REZEPT AUF SEITE 37

# SCHÄTZE AUS DER REGION

## Carpaccio vom Bodenseefisch mit Salat

Typische Fische, die im Bodensee gefangen werden, sind unter anderem Felchen und Saibling. Ein Hochgenuss in hauchdünnen Scheiben mit einer würzigen Marinade.

REZEPT AUF SEITE 37

Fotos: StockFood/Kramp + Gölling

# Welch gelungener Auftakt: elegante

## Salat für die Rehpastete

**Am besten schmeckt ein Blattsalat mit erfrischender Vinaigrette. Dafür die Kräuter- und Salatblättchen (die Mengenangaben siehe im Rezept rechts) putzen, waschen und trocken schütteln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Ahornsirup und den beiden Ölen eine Vinaigrette rühren. Kurz vor dem Servieren die Blättchen mit dem Dressing anmachen und zur Pastete dazureichen.**

GETRÄNKE-TIPP

**Passende Weine finden Sie auf S. 60/61**

## Gelierte Rote-Bete-Essenz mit Meerrettichschaum

Bild auf Seite 24

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten*
*plus Warte-/Abkühlzeit: mind. ca. 3 Stunden*
Zutaten für 4 Portionen

*200 g Rote Bete, 750 ml Gemüsebrühe, 2 Lorbeerblätter*
*1 Sternanis, 1 TL Szechuan-Pfeffer*
*1 Prise Quatre Épices (franz. Gewürzmischung), 1 EL Zitronensaft*
*1 Prise Zucker, Salz, 6 Blatt Gelatine*
*ca. 250 g Meerrettichwurzel*
*400 g Schlagsahne, 1 EL gehackter Dill und etwas Dill zum Garnieren*

**1** Rote Bete schälen, raspeln. Bete-Raspel in einem Topf mit 600 ml Brühe, 200 ml Wasser, Lorbeer, Anis, Pfefferkörnern und Quatre Épices ca. 25 Minuten leise köcheln. Sud durch ein Sieb passieren, die Rückstände im Sieb gut ausdrücken. Rote-Bete-Essenz mit Zitronensaft, Zucker, Salz abschmecken und ca. 600 ml Flüssigkeit abmessen.

**2** Nach Packungsangabe 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote Bete-Essenz erhitzen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen und in 4 Gläser füllen. Essenz etwas abkühlen lassen, dann kalt stellen.

**3** Für den Schaum den Meerrettich schälen, fein reiben. Die übrige Brühe (150 ml) aufkochen. Meerrettichraspel hinzufügen, im zugedeckten Topf 15 Minuten ziehen lassen. Übrige 2 Blatt Gelatine einweichen.

**4** Meerrettichbrühe durch ein feines Sieb passieren. Gelatine aus dem Wasser heben, ausdrücken, in der warmen Brühe auflösen (evtl. die Brühe dafür noch mal leicht erwärmen). Brühe kalt stellen, bis die Gelatine anzieht und die Masse zähflüssig wird. Sahne steif schlagen, mit dem gehackten Dill darunterheben (mit einer Schaumkelle oder einem Gummispachtel). Meerrettichschaum auf die gelierte Rote-Bete-Essenz geben und mind. 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit etwas Dill garnieren.

## Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit frittierten Kräutern

Bild auf Seite 25

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten*
Zutaten für 4 Portionen

*6 g getrocknete Steinpilze*
*100 g Lauch (nur vom weißen Teil)*
*1 Knoblauchzehe*
*300 g mehligkochende Kartoffeln*
*3 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe*
*1 Handvoll Petersilienblättchen*
*2 Rosmarinzweige, 100 ml neutrales Pflanzenöl, Salz, 4 schöne Steinpilze*
*200–250 g Schlagsahne, Pfeffer*
*frisch geriebene Muskatnuss*
*1 Spritzer Zitronensaft*

**1** Trockenpilze mit ca. 100 ml warmem Wasser bedeckt 15 Minuten einweichen.

**2** Inzwischen Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf Lauch und Knoblauch in 2 EL Butter andünsten. Kartoffeln zufügen und 1 Minute mit andünsten.

**3** Eingeweichte Pilze fein hacken, zu den Kartoffeln geben. Pilz-Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugießen. Brühe angießen und die Suppe ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

**4** Petersilie waschen, trocken schütteln und zwischen Küchenpapier gut trockenlegen. Rosmarinnadeln abzupfen. In einem kleinen Topf Öl auf ca. 160 Grad erhitzen, Kräuterblätter und -nadeln darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier ablegen, salzen. Frische Steinpilze mit feuchtem Küchenpapier säubern. Pilze in Scheiben schneiden.

**5** Sahne zur Suppe gießen und aufkochen. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Übrige 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Steinpilze darin goldbraun braten. Salzen, pfeffern.

**6** Die heiße Suppe in Teller oder Schalen füllen, mit frittierten Kräutern und gebratenen Steinpilzen garnieren und servieren.

## Lachstatar mit Schmand und mariniertem Kohlrabi

Bild auf Seite 26

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten*
Zutaten für 4 Portionen

*200 g topfrisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten*
*1 Bio-Limette*
*1 Handvoll Schnittlauch*
*7 EL Olivenöl*
*6 EL Schmand, Salz, Pfeffer*
*1 EL Tafelmeerrettich (Glas)*
*1 Kohlrabi*
*3 EL Himbeeressig*
*4 EL Forellenkaviar*

**1** Lachs kalt abbrausen und trocken tupfen. Lachs in sehr feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Limette heiß waschen, tocken tupfen. Die Hälfte der Schale fein abreiben und den Limettensaft auspressen. Die Limettenschale zum Lachs geben, den Saft vorerst beiseitestellen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und bis auf etwas zum Garnieren fein hacken. Etwa die Hälfte der Schnittlauchröllchen zusammen mit 3 EL Olivenöl unter den Lachs mischen.

**2** Schmand glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

**3** Kohlrabi schälen, mit einem Sparschäler oder einem Gemüsehobel in hauchdünne Streifen schneiden. Himbeeressig, Salz, Pfeffer, restliche Schnittlauchröllchen und übrige 4 EL Olivenöl verrühren. Die Kohlrabistreifen mit der Vinaigrette marinieren.

**4** Zum Anrichten das Lachstatar mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken. Jeweils etwas Schmand in die Mitte von 4 Tellern geben und zu einem Kreis ausstreichen. Das Tatar mittig auf den Schmand setzen, mit Kohlrabistreifen belegen. Forellenkaviar neben dem Tatar verteilen und alles mit der übrigen Kohlrabi-Marinade beträufeln. Mit den Schnittlauchhalmen garnieren und sofort servieren.

# Vorspeisen, passend zur Saison

## Rehpastete im Teigmantel

Bild auf Seite 27

*Vor-/Zubereitungszeit: mind. 3 Stunden plus Wartezeit: 2–3* Tage

**Zutaten für ca. 12 Portionen**

**DAS BRAUCHT MAN: aufklappbare Pastetenform (9 x 9 x 37 cm), Fleischwolf**

***FÜR DEN PASTETENTEIG***

*600 g Mehl und Mehl zum Arbeiten*
*300 g weiche Butter und weiche Butter für die Form, 10 g Salz*
*1 Ei (Größe M; zimmerwarm) sowie 1 Eigelb, 3 EL Schlagsahne*

***FÜR DIE FÜLLUNG***

*200 g Rehfleisch sowie zusätzlich 250 g Rehrücken, sauber pariert*
*120 g Schweinefleisch, sauber pariert*
*180 g frischer Speck, Salz*
*8 fein gehackte Wacholderbeeren*
*1 Msp. gemahlene Gewürznelken*
*Pfeffer, abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange, 50 g Pistazienkerne*
*80 g Walnüsse, 1 EL Butterschmalz*

***FÜR GUSS UND GELEE***

*4 Blatt Gelatine, 300 ml Wildfond*
*100 ml Madeira (portug. Likörwein)*

***FÜR DEN SALAT***

*ca. 10 Handvoll Kräuter- und Salatblättchen (z. B. Portulak, Rucola, Endivie, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Estragon), 4 EL Apfelessig*
*Salz, Pfeffer, 2 EL Ahornsirup*
*4 EL Walnussöl, 4 EL Olivenöl*

---

**1** Etwa 3 bis 4 Tage vor dem Essen für den Teig das Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Mulde ins Mehl drücken. Butter, Salz, 1 Ei und 8 EL kaltes Wasser in die Mulde geben. Mehl rasch mit den anderen Zutaten vermengen, evtl. noch 1–3 EL kaltes Wasser zufügen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und gut 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**2** Inzwischen für die Füllung Fleisch (bis auf den Rehrücken) und Speck in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Fleisch mit 8 g Salz, Gewürzen, ¼ TL Pfeffer und Orangenabrieb bestreuen. Wie auch den Speck gut kühlen, dann durch die feinste Fleischwolfscheibe drehen. Alles kalt stellen, dann Pistazien und Walnüsse hinzufügen, gut untermischen.

**3** Rehrücken in 2 gleich große Portionen schneiden, salzen, pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rehrücken darin pro Seite jeweils ca. 30 Sekunden anbraten.

**4** Teig auf bemehlter Fläche 3–4 mm dünn ausrollen. Teig für die Form und den Pastetendeckel zurechtschneiden (Maße auf dem Teig mithilfe der Pastetenform markieren). Teig leicht bemehlen. Form ausbuttern, Teig hineinlegen, Ränder überlappen lassen. Teig innen an den Seiten vorsichtig andrücken.

**5** Teil der Pastetenfarce ca. 3 cm hoch einfüllen, auch die Ecken gut ausfüllen. Mittig eine Rinne in die Farce drücken, Farce an den Seiten leicht hochdrücken. Rehrückenstücke in die Rinne legen. Übrige Farce darauf verteilen, Pastete aber nicht zu hoch befüllen.

**6** Überstehenden Teig über die Farce klappen. Teigdeckel auflegen, andrücken, 2 Kreise (ca. 3 cm Ø) daraus ausstanzen. Je ein Stück Alufolie zum Streifen falten, einrollen und als „Kamin" in das Teigloch setzen, sodass beim Backen Dampf entweichen kann.

**7** Teigreste zusammenkneten, ausrollen und dekorative Formen ausstechen. Eigelb und Sahne verrühren, Pastete damit bestreichen. Ausgestochene Teigornamente darauf verteilen und ebenfalls bepinseln.

**8** Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen. Pastete auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen. Dann Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren, Pastete weitere 25–30 Minuten backen (Pastete sollte eine Kerntemperatur von 57 Grad erreichen, evtl. mit Fleischthermometer messen). Pastete aus dem Ofen nehmen, „Kamine" entfernen. Pastete auskühlen lassen, kalt stellen.

**9** Am nächsten Tag Pastete mit Gelee ausgießen. Dafür Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fond auf 70 Grad erhitzen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Flüssigkeit in einer Schüssel abkühlen lassen. Madeira einrühren. Kalt stellen, bis die Flüssigkeit am Rand der Schüssel anfängt, leicht zu gelieren. Noch mal gut durchrühren und durch die Löcher in die kalte Pastete gießen. Pastete über Nacht durchkühlen lassen und am nächsten Tag servieren (oder noch weitere 1 bis 2 Tage durchziehen lassen).

**10** Zum Anschneiden Pastete vorsichtig aus der Form heben, mit scharfem Messer in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Pastete mit Salat servieren (wie man den macht, siehe ganz links am Seitenrand).

## Herbstsalat mit gebratenem Kürbis und Sonnenblumenkernen

Bild auf Seite 28

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten*

**Zutaten für 4 Portionen**

*1 kleiner Kopf Radicchio*
*½ Kopf Endiviensalat*
*250 g Kürbisfruchtfleisch (ohne Kerne und Schale gewogen)*
*Salz, Pfeffer*
*1 TL Anissamen*
*4 EL Olivenöl zum Braten*
*2 EL Butter*
*3 EL Sonnenblumenkerne*
*6 EL Apfelessig*
*2 EL Ahornsirup*
*5 EL Nussöl*
*5 EL Olivenöl extra vergine*

***AUSSERDEM***

*4 EL Preiselbeeren aus dem Glas*

---

**1** Radicchio und Endiviensalat putzen, waschen und trocken schütteln. Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zerzupfen.

**2** Das Kürbisfruchtfleisch in sehr dünne Spalten schneiden und diese mit Salz, Pfeffer und Anissamen würzen. Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Kürbisspalten darin von beiden Seiten anbraten, bis sie weich sind und leicht Farbe nehmen (das dauert etwa 6 Minuten).

**3** Parallel dazu in einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Sonnenblumenkerne darin unter häufigem Wenden goldbraun rösten. Kerne mit Salz würzen. Aus Apfelessig, Ahornsirup, Nussöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.

**4** Die Salatblättchen und die noch warmen Kürbisspalten in einer Schüssel mit der Vinaigrette vermengen und auf große Teller verteilen. Mit den gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Preiselbeeren getrennt dazuservieren.

# Hier kommen Farbe und Geschmack

## Kartoffelstroh

**So macht man die knusprig-krosse Beilage zu den Sauerländer Schwalbennestern rechts: 2–3 große Kartoffeln schälen, waschen und in feine, möglichst lange Streifen schneiden oder hobeln. Kartoffelstreifen für ca. 30 Minuten zum Wässern in reichlich kaltes Wasser legen. Dann aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen. Auf einem Küchentuch ausbreiten und kurz antrocknen lassen. Das Frittieröl erhitzen und die Kartoffelstreifen darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, salzen und servieren.**

## Sellerie-Maultaschen mit Pilzfüllung und Miso-Sud

Bild auf Seite 29

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*1 Sellerieknolle, Salz, 5 EL Butter*
*1 Schalotte, 2 Knoblauchzehen*
*20 g Ingwer, 150 g Champignons*
*150 g Pfifferlinge, Pfeffer*
*2 EL Rapsöl, 250 ml Gemüsebrühe*
*2 EL Miso-Paste, 1 TL Zitronensaft*
*2 EL Sesamsamen, 1 EL Sesamöl*

**1** Sellerie schälen, in 1 mm dünne Scheiben hobeln (evtl. mit Aufschnittmaschine). Mit Ausstecher (Ø 7 cm) Kreise ausstanzen, in kochendem gesalzenen Wasser vorsichtig 30 Sekunden blanchieren, dann kalt abschrecken. Ein Blech mit 2 EL Butter fetten, Selleriekreise nebeneinander darauflegen.

**2** Schalotte, Knoblauch, Ingwer schälen, fein würfeln. Pilze putzen. 2 Handvoll Pfifferlinge beiseitestellen, übrige Pilze fein hacken.

**3** In einer Pfanne in 3 EL Butter Schalotten-, Knoblauch-, Ingwerwürfelchen glasig dünsten. Gehackte Pilze zufügen und bei hoher Temperatur braten, bis sie keine Flüssigkeit mehr abgeben. Pilze kräftig salzen, pfeffern. Pilzmasse auf den Selleriekreisen verteilen. Sellerie über der Pilzfüllung zusammenklappen, sodass Halbmonde entstehen.

**4** Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Sellerie-Halbmonde mit Alufolie bedecken, im Ofen ca. 10 Minuten erhitzen. Inzwischen übrige Pfifferlinge im Rapsöl anbraten, salzen, pfeffern. Brühe erhitzen. Miso-Paste einrühren. Miso-Sud mit Zitronensaft abschmecken, evtl. noch etwas Wasser oder Brühe angießen. Sesamsaat in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

**5** Sellerie-Maultaschen mit einer Palette auf vorgewärmte Teller setzen und mit dem Miso-Sud übergießen. Pfifferlinge darauf verteilen und mit Sesamöl beträufeln. Mit Sesam bestreuen und sofort servieren.

## Spitzkohlsüppchen mit Kracherle

Bild auf Seite 30

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe*
*300 g Spitzkohl*
*2 EL Butter*
*800 ml Gemüsebrühe*
*Salz, Pfeffer*
*1 Prise Cayennepfeffer*
*150 g Schlagsahne*
*ein Spritzer Zitronensaft*

***FÜR DIE KRACHERLE***
*2 Scheiben altbackenes Sauerteigbrot vom Vortag*
*2 EL Butter*

***AUSSERDEM***
*1 TL Olivenöl*
*4 Scheiben Tiroler Schinkenspeck*

**1** Schalotte und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Spitzkohl waschen und in Streifen schneiden.

**2** Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Dann die Spitzkohlstreifen zufügen und 3 Minuten mit andünsten. Mit der Brühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer sowie 1 Prise Cayennepfeffer würzen. Das Ganze in ca. 20 Minuten leise köchelnd weich garen.

**3** Inzwischen das Brot in 1,5 cm breite Stücke schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in 2 EL Butter goldbraun und kross braten. Das Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, darin die Schinkenspeckscheiben knusprig auslassen.

**4** Die Sahne zur Suppe geben, einmal aufkochen und die Suppe mit einem Pürierstab durchmixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Suppe in Teller schöpfen. Jeweils 1 Scheibe Schinkenspeck anlegen und die Spitzkohlsuppe mit den Brot-Kracherle bestreuen. Sofort servieren.

## Zander-Tomaten-Sülze mit Sellerie-Paprika-Salat

Bild auf Seite 31

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Kühlzeit: 3–4 Stunden*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DIE SÜLZE***
*1 kg Strauchtomaten*
*1 EL Olivenöl*
*Salz, Pfeffer, ½ TL Zucker*
*1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen*
*1 Lorbeerblatt*
*400 g Zander (küchenfertig filetiert)*
*5 Blatt Gelatine*
*1 Handvoll Dillspitzen*

***FÜR DEN SALAT***
*4 Stangen Staudensellerie*
*1 rote Paprikaschote*
*1 gelbe Paprikaschote*
*4 EL Balsamico-Essig*
*Salz, Pfeffer*
*1 Prise Zucker*
*6 EL Olivenöl extra vergine*
*1 Handvoll Petersilienblättchen*

**1** Von den Tomaten den Strunk mit einem kleinen Messer herausschneiden, Haut der Tomaten leicht einritzen. Tomaten portionsweise in einem großen Topf in sprudelnd kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Tomaten herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen. Die Tomatenhäute beiseitestellen. Tipp: Sollte sich die Haut nicht gut abziehen lassen, die Tomaten noch mal für kurze Zeit blanchieren.

**2** Gehäutete Tomaten halbieren, die wässrigen Kernchen entfernen und zu den Tomatenhäuten geben.

**3** Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech leicht mit Olivenöl einfetten. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Das Blech für 2 Stunden in den Ofen schieben, evtl. das

# auf die Teller, liebevoll angerichtet

Blech nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Ofentomaten abkühlen lassen.

**4** Inzwischen für den Salat den Staudensellerie putzen, waschen und mit einem Sparschäler schälen. Die Sellerieblättchen für die Sülze beiseitestellen. Die Sellerieschalen zu den Tomatenresten geben. Paprikaschoten waschen, vierteln, jeweils Stiel und Kerne entfernen. Staudensellerie und Paprika in hauchfeine Streifen schneiden und bis zum Servieren beiseitestellen.

**5** Aus den Tomaten- und Sellerieresten eine Gemüsebrühe kochen: Dafür die Zwiebel abziehen, fein schneiden. Zwiebel mit den beiseitegestellten Resten sowie mit 1 TL Salz, den leicht angedrückten Knoblauchzehen und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben. Mit 700 ml Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und 25 Minuten leise köcheln lassen. Gemüsebrühe durch ein Sieb in einen breiten, niedrigen Topf passieren. Brühe darin zum Kochen bringen und dann vom Herd ziehen.

**6** Zanderfilets kalt abbrausen, in ca. 6 cm breite Stücke schneiden und in die kochend heiße Brühe legen. Den Topf mit einem Deckel schließen und den Fisch in ca. 4 Minuten gar ziehen lassen, dabei darauf achten, dass er nicht zerfällt. Den pochierten Fisch mit einer Schaumkelle vorsichtig aus der Brühe heben und zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocken legen.

**7** Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser nach Packungsangabe einweichen. Ein Sieb auf einen Topf setzen und mit einem Küchentuch oder Küchenpapier auslegen. Die Brühe durch das Tuch passieren und davon 500 ml abmessen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Flüssigkeit im Kühlschrank abkühlen lassen, währenddessen alle 5 Minuten umrühren. Achtung, die Flüssigkeit soll nicht zu gelieren anfangen! Sobald die Flüssigkeit auf ca. 35 Grad abgekühlt ist, aus dem Kühlschrank nehmen.

**8** Vier Portionsschälchen mit Ofentomaten, Zanderstücken, Dill- und Staudensellerieblättern befüllen. Den Sud angießen und die Schälchen in den Kühlschrank stellen, bis die Flüssigkeit vollständig fest geworden ist.

**9** Kurz vor dem Servieren für den Salat eine Vinaigrette zubereiten. Dafür Balsamico mit Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verrühren. Petersilienblätter fein hacken, unterrühren. Sellerie und Paprika mit der Vinaigrette anmachen. Den Salat zur Sülze dazureichen.

## Sauerländer Schwalbennester

Bild auf Seite 32

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten*

**Zutaten für 4 Portionen**

*1 Brötchen (gern vom Vortag)*
*6 Eier (Größe M)*
*1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen*
*200 g gemischtes Hackfleisch*
*1–2 TL Senf (mittelscharf)*
*1 Tasse Paniermehl bzw. Semmelbrösel, Salz, Pfeffer*
*reichlich Frittieröl*
*nach Belieben Kartoffelstroh*

**1** Das Brötchen in Wasser einweichen. 4 Eier in ca. 8 Minuten hart kochen. Dann in kaltem Wasser gut abschrecken. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden.

**2** Brötchen gut ausdrücken. Mit Hack, übrigen 2 Eiern, Zwiebel, Knoblauch, Senf und ca. 2 EL Paniermehl vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Das übrige Paniermehl auf einen flachen Teller streuen. Gekochte Eier pellen. ¼ der Hackmasse in einer Handfläche verteilen, 1 Ei daraufgeben und die Masse drumherum zu einer Kugel formen. Diese im Paniermehl wälzen. Mit übriger Hackmasse und übrigen Eiern ebenso verfahren.

**4** Das Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Hackkugeln darin in ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**5** Die Schwalbennester halbieren und nach Wunsch auf Kartoffelstroh anrichten. Wie man das Kartoffelstroh zubereitet, siehe ganz links am Seitenrand.

**Und dazu:** grünen Salat und Mayonnaise zum Dippen servieren. Statt Kartoffelstroh passt auch Kartoffelpüree oder -salat.

## Carpaccio vom Bodenseefisch mit Salat

Bild auf Seite 33

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten*

**Zutaten für 4 Portionen**

***FÜR DAS CARPACCIO***
*2 EL Olivenöl*
*280 g sehr frisches Fischfilet ohne Haut und Gräten (z. B. vom Saibling oder vom Felchen, einem typischen Bodensee-Fisch)*
*getrocknete grüne Pfefferkörner*
*Fleur de Sel*
*½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale*

***FÜR DEN SALAT***
*1 Kopf Blattsalat (z. B. Kopfsalat oder Eichblattsalat)*
*2 EL Kräuteressig*
*2 EL Olivenöl*
*Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker*
*essbare Blüten zum Garnieren (z. B. Hornveilchen, Stiefmütterchen)*

**1** Für das Carpaccio 4 Teller dünn mit Olivenöl einpinseln. Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, in sehr dünne Scheiben schneiden und auf die Teller legen. Dabei mittig etwas Platz lassen.

**2** Fischscheiben mit grünem Pfeffer übermahlen und mit etwas Fleur de Sel würzen. Den Zitronenabrieb darüberstreuen.

**3** Den Salat putzen, die einzelnen Blätter mundgerecht zerzupfen. Salat waschen und trocken schütteln.

**4** Essig, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und Zucker zu einem Dressing verrühren. Salat vorsichtig mit dem Dressing vermischen, mittig auf den Tellern anrichten und nach Belieben mit Essblüten garnieren.

**Tipp:** Nach Belieben Dinkelbrot, frisches Baguette oder Röstbrote dazuservieren.

# HAUSGEMACHTE BRATWURST

Wurst selbst machen ist ein spannender Prozess. Mit ausgewählten Zutaten, den richtigen Küchengeräten und der passenden Anleitung kann nichts schief gehen. Trauen Sie sich!

Foto: StockFood Studios/Silke Zander

**Entenwürstchen mit Apfel-Chutney**

Sternanis verleiht der Wurstmasse süßliche, pfeffrige und lakritzartige Nuancen. Gleich sieben verschiedene Gewürze begleiten den Dip. Welch spektakuläres Feuerwerk der Aromen!

REZEPT AUF SEITE 40

## Curry-Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Ketchup

Hier erwartet Sie eine Currywurst der besonderen Art. Das gelbe Pulver und getrocknete Aprikosen schenken dem Brät eine aufregende Würze.

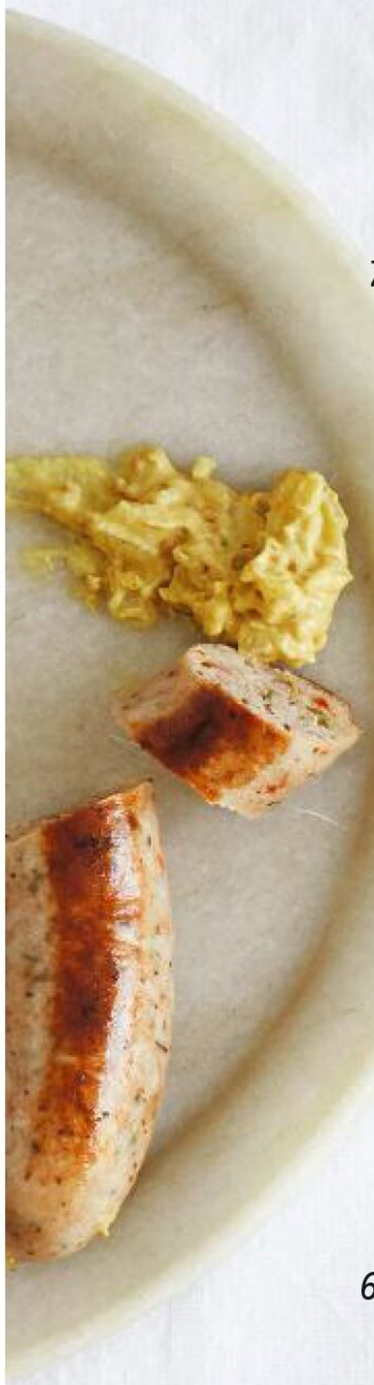
REZEPT AUF SEITE 41

## Grobe Bratwurst mit Birnensenf

Fenchelsamen, Majoran sowie Chili verfeinern die zünftigen Würste aus Schweinefleisch und Speck. Dazu passt eine Scheibe Schwarzbrot.

REZEPT AUF SEITE 40

# Homemade Würstchen plus der passende



## Entenwürstchen mit Apfel-Chutney

Bild auf Seite 38

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden*

**Zutaten für ca. 24 kleine Würstchen und ca. 500 g Chutney**

DAS BRAUCHT MAN: Fleischwolf, Spritzbeutel mit Lochtülle, Naturdarm vom Lamm bzw. -saitling (evtl. beim Fleischer vorbestellen oder online bestellen)

*1,2 kg Entenbrust*
*(ca. 4 Entenbrüste)*
*1 Zwiebel*
*1 Knoblauchzehe*
*1 TL gemahlener Sternanis*
*ca. 1 EL Salz, Pfeffer*

***FÜR DAS CHUTNEY***
*1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe*
*1 Stück Ingwer (ca. 20 g)*
*½ Chilischote*
*2–3 EL Pflanzenöl*
*60 ml Weißweinessig*
*60 g Rohrzucker, 1 Stück Zimtrinde*
*3 Kardamomkapseln*
*1 Gewürznelke, 2 Lorbeerblätter*
*1 EL Senfkörner, 600 g säuerliche Äpfel*
*200 ml Mangosaft*

**1** Die Haut der Entenbrüste ablösen. Das Fleisch in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Haut und Fleisch für 15 Minuten tiefkühlen. Das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

**2** Die Entenhaut fein würfeln und in einer Pfanne auslassen, bis sie braun und knusprig ist. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Knusprige Entenhaut im Sieb abtropfen und abkühlen lassen, dabei das Fett auffangen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Entenfett glasig dünsten. Ebenfalls abtropfen (Fett auffangen, zum Braten der Würstchen aufheben) und abkühlen lassen.

**3** Nun alle Zutaten für die Würstchen sorgfältig miteinander vermengen und die Wurstmasse mit Anis, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**4** Die Wurstmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und vorsichtig den Lammsaitling über die Tülle ziehen. Mit einer Hand den Saitling festhalten, mit der anderen die Wurstmasse langsam in den Saitling drücken. Dabei immer wieder innehalten, um die Füllung nach unten zu streichen und gleichmäßig zu verteilen. Etwa alle 10 cm die Würste abdrehen bzw. abbinden.

**5** In einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen, Würste darin 8 Minuten pochieren. Dann aus dem Wasser heben und trocken tupfen. Pochiert und kalt gestellt halten sich die Würste bis zur weiteren Verwendung mehrere Tage frisch.

**6** Zum Servieren die Würstchen in einer Pfanne in etwas Entenfett bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten. Mit Apfel-Chutney servieren.

**7** Für das Apfel-Chutney Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, alles fein würfeln. Chili in feine Würfel schneiden. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Chili zufügen, Essig angießen. Zucker und Gewürze zufügen. Alles einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist.

**8** Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen. Äpfel würfeln, mit dem Mangosaft in den Topf geben. Chutney zugedeckt 15 Minuten leise köcheln, ab und zu umrühren. Deckel abnehmen, Chutney 15–20 Minuten einkochen, dabei darauf achten, dass nichts anbrennt (evtl. etwas Wasser zufügen). Chutney zu den Würsten servieren bzw. noch heiß in sauber ausgekochte Einmachgläser füllen (kühl aufbewahrt und gut verschlossen hält es mehrere Wochen).

## Grobe Bratwurst mit Birnensenf

Bild auf Seite 39 unten

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden*

**Zutaten für ca. 12 Würstchen und ca. 300 ml Birnensenf**

DAS BRAUCHT MAN: Fleischwolf, Spritzbeutel mit Lochtülle, Schweinedarm bzw. -saitling (mittleres Kaliber; evtl. beim Fleischer vorbestellen oder online bestellen)

*1,2 kg Schweinehals*
*200 g frischer Speck, 3 EL Fenchelsamen*
*3 EL gerebelter Majoran*
*¼ TL Chiliflocken, ca. 1 EL Salz, Pfeffer*
*Butterschmalz zum Braten*

***FÜR DEN BIRNENSENF***
*3 EL helle Senfkörner, 300 g Birnen*
*40 ml Weißweinessig*
*1 TL Salz, 20 g brauner Zucker*
*2 EL Senfpulver*
*3 EL scharfer Senf*

**1** Fleisch und Speck in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und für 15 Minuten tiefkühlen. Das gekühlte Fleisch mitsamt den Fenchelsamen durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

**2** Wurstmasse in einer vorgekühlten Schüssel mit Majoran, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mischen und kräftig abschmecken. Die Wurstmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und vorsichtig den Wurstsaitling über die Tülle ziehen. Mit einer Hand den Saitling festhalten, mit der anderen die Wurstmasse langsam in den Saitling drücken. Dabei immer wieder innehalten, um die Füllung nach unten zu streichen und gleichmäßig zu verteilen. Etwa alle 18 cm die Würste abdrehen bzw. abbinden.

**3** In einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen, die Würste darin 12 Minuten pochieren. Dann aus dem Wasser heben und trocken tupfen. Pochiert und kalt gestellt halten sich die Würste bis zur weiteren Verwendung mehrere Tage frisch.

**4** Zum Servieren die Würstchen in einer Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten und mit Birnensenf servieren.

**5** Für den Birnensenf die Senfkörner in Wasser 3 Minuten sprudelnd kochen, dann in ein Sieb abgießen. Birnen schälen, vierteln, Stiel und Kerngehäuse entfernen. Birnen fein reiben, mit 20 ml Weißweinessig und Salz verrühren.

**6** Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit dem übrigen Essig (20 ml) ablöschen. Die Birnen hinzufügen und zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen.

**7** Senfpulver, Senf und 1 EL Wasser verrühren und unter die gekochten Birnen mischen. Die blanchierten Senfkörner unterrühren. Das Ganze erneut zum Kochen bringen und unter Rühren 3–4 Minuten köcheln. Birnensenf zu den Würsten servieren bzw. noch heiß in sauber ausgekochte Einmachgläser füllen. Gläser sofort verschließen (kühl aufbewahrt und gut verschlossen hält sich der Birnensenf mehrere Monate).

# Dip dazu

## Curry-Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Ketchup

Bild auf Seite 39 rechts oben

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten*

Zutaten für ca. 12 Würstchen und ca. 400 ml Ketchup

DAS BRAUCHT MAN:
elektr. Alleszerkleinerer, Spritzbeutel mit Lochtülle, Schweinedarm bzw. -saitling (mittleres Kaliber; evtl. beim Fleischer vorbestellen oder online bestellen)

---

*500 g Kalbfleisch aus der Keule (sauber pariert)*
*500 g Schweinehals*
*200 g frischer Speck (Rückenspeck)*
*3 EL Currypulver, ca. 1 EL Salz, Pfeffer*
*3 Eiswürfel, 100 g getrocknete Aprikosen*
*Butterschmalz zum Braten*

***FÜR DEN KETCHUP***
*1 kg Tomaten, ca. 150 g rote Zwiebeln*
*2 EL Olivenöl, 60 g Rohrzucker*
*125 ml Apfelessig, 1 Sternanis*
*5 Pfefferkörner, 1 Gewürznelke, 3 Pimentkörner*
*1 TL Senfsamen, Salz, Pfeffer*

---

**1** Fleisch und Speck 2 cm groß würfeln und für 15 Minuten tiefkühlen. Dann in 3 Portionen in einem elektrischen Alleszerkleinerer sehr fein zerhacken, dabei jedesmal 1 EL Curry, Salz, Pfeffer und 1 Eiswürfel dazugeben. Darauf achten, dass die Masse beim Zerkleinern nicht zu warm wird. Inzwischen die Aprikosen fein würfeln. Fleisch und Aprikosen in einer vorgekühlten Schüssel mischen, kräftig salzen und pfeffern.

**2** Masse in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Saitling vorsichtig über die Tülle ziehen. Mit einer Hand den Saitling festhalten, mit der anderen die Wurstmasse langsam in den Saitling drücken. Dabei immer wieder stoppen, um die Füllung nach unten zu streichen und gleichmäßig zu verteilen. Etwa alle 18 cm die Würste abdrehen bzw. abbinden.

**3** In einem Topf Wasser auf 80 Grad erhitzen, die Würste darin 12 Minuten pochieren. Herausheben und trocken tupfen. Pochiert und kalt gestellt halten sich die Würste bis zur weiteren Verwendung mehrere Tage.

**4** Zum Servieren Würstchen in einer Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Hitze rundum braten, mit Ketchup servieren.

**5** Für den Ketchup die Tomaten waschen, würfeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in einem Topf im Öl glasig dünsten. Zucker zufügen und erhitzen, bis er sich hellbraun färbt. Sofort mit Essig ablöschen, gewürfelte Tomaten hinzufügen.

**6** Gewürze im Mörser zerstoßen, dazugeben. Salzen, unter gelegentlichem Rühren auf ca. 400 ml einköcheln lassen. Ketchup mit Salz, Pfeffer abschmecken und zu den Würsten servieren. Bzw. den Ketchup noch heiß in sauber ausgekochte Einmachgläser füllen, diese sofort verschließen (im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Ketchup mehrere Monate).

Lactose-Intoleranz?

Lactrase® 12000 aus der Apotheke

- Einzigartige Mini-Kapseln mit vollen 12000 Einheiten
- Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung
- Super Preis-Leistungsverhältnis!

(UVP: 45 Stck. nur 9,45 €, 90 Stck. nur 17,65 €, 150 Stck. nur 28,50 €)

Seit 23 Jahren die Nr.1*

Lactrase®

Milchprodukte unbeschwert genießen!

www.lactrase.de

*Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhdl.;

# SPECK

In der Sauce, auf Pizza, als Brotaufstrich oder ummantelt zeigen krosser Bacon, italienischer Guanciale und würziger Tiroler Speck ihre köstlichste Seite. Bitte zugreifen!

## SAUCE AMATRICIANA

Für 4 Portionen *150 g Guanciale oder Pancetta* in Streifen schneiden. In Pfanne mit *1 TL Olivenöl* langsam anbraten, bis Fett austritt. *1 Zwiebel* abziehen, würfeln. Zum Speck geben, mitbraten. Alles mit *100 ml Weißwein* ablöschen. *400 g Dosentomaten* und *1 gehackte Chili* unterrühren. Sauce 10 Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. Mit Gnocchi oder Spaghetti und geriebenem Pecorino anrichten.

## SALAT

Für 4 Portionen *1 Ziegenkäserolle* in 12 Scheiben schneiden. Mit je 2 Scheiben Bacon (insgesamt *24 Baconscheiben*) umwickeln. In *1 EL Öl* von beiden Seiten knusprig anbraten. *2 EL Balsamicoessig, 3 EL Olivenöl, Salz* und *Pfeffer* verrühren. *150 g Feldsalat* verlesen, mit Dressing mischen. Salat mit Ziegenkäse und *50 g gerösteten Walnüssen* anrichten.

## SCHMALZ

Für 2 Gläser (à 250 g) *500 g Schweinespeck (vom Rücken)* klein würfeln und in einer Pfanne auslassen, bis der Speck knusprig ist. *1 Apfel* schälen, halbieren, entkernen und würfeln. *1 Zwiebel* abziehen und würfeln. Beides zum Speck geben und andünsten. *Je 1 TL frisch gehackte Petersilie und Majoran, ½ TL Paprikapulver* und *½ TL Salz* untermischen. Schmalz in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

## PIZZA

Für 4 Portionen *1 Pck. Pizzateig* samt Backpapier auf einem Backblech ausbreiten. *200 g Schmand* mit *1 TL Thymian, etwas Salz* und *Pfeffer* verrühren. Auf den Pizzateig streichen. *1 Apfel* entkernen und in dünne Spalten schneiden. Pizza mit Apfelspalten, *150 g Tiroler Speck* in Scheiben, *150 g zerzupftem Ziegenfrischkäse* und *2 TL Pfefferbeeren* belegen. Pizza im Ofen bei 220 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Fotos: StockFood (5)/Andreas Hantschke, Mathias Neubauer, Simone Neufing, Stile Italia Edizioni, Wolfgang Schardt

## DATTELN

*10 Scheiben Frühstücksspeck* halbieren. *20 entsteinte Datteln* damit umwickeln, evtl. mit Zahnstochern fixieren. Datteln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 200 Grad 10–15 Minuten backen. Tipp: Datteln vor dem Einwickeln einschneiden und mit Ziegenkäse, Gorgonzola oder einer Walnusshälfte füllen.

## SPECKSORTEN IM ÜBERBLICK

**GUANCIALE** Italiens Original für Spaghetti Carbonara. Das Fleisch aus der Schweinebacke wird vor dem Lufttrocknen intensiv gewürzt. **PANCETTA** Der italienische Bauchspeck wird mit Kräutern und Salz eingerieben, oft eingerollt, dann luftgetrocknet. **TIROLER SPECK** Die Herstellung der Alpenspezialität erfolgt auf traditionelle Weise. Nach dem Einsalzen reift und räuchert das Fleisch mit erlesenen Holzarten bei 20 Grad. **KLASSISCHER SCHWEINESPECK** Durchwachsener Bauchspeck passt ideal zur Brotzeit oder als Frühstücksspeck. Rückenspeck besteht größtenteils aus Fett. Ist er unbehandelt, nennt man ihn Grünen Speck.

# TRADITION TRIFFT TRENDS

Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste, Roulade mit Senfkaviar oder Saibling auf dem Kartoffel-Radieschen-Bett: Neu kombiniert und stilvoll in Szene gesetzt bringen geliebte Klassiker aus dem Wirtshaus jetzt einen Hauch Moderne auf unsere Teller



**Birne, Bohnen, Speck mit rosa Lammkarree**
Zum zarten Lammfleisch am Knochen servieren wir gebackene Birnen, Dicke-Bohnen-Püree und eine deftige Speck-Jus. Die mondäne Interpretation des norddeutschen Klassikers kann sich sehen lassen!

REZEPT AUF SEITE 54

## Kalbsbriesnüsschen auf geschmortem Topinambur

Nach dem Kochen und Braten erhalten die Innereienstücke eine Glasur mit einer intensiven Orangen-Lorbeer-Sauce. So spannend!

REZEPT AUF SEITE 54

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (8)

## Rieslinghuhn mit Herbstpilzen

Die Keulen schmoren sanft mit Zwiebeln, Knoblauch und Möhren im Weinsud. Dazu reichen wir Bandnudeln mit Butterbröseln. Welch delikates Sonntagsgericht!

REZEPT AUF SEITE 55

# BESTES AUS DEM OFEN

**Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste**

Ein Fest für alle Sinne: Das rosa gebratene Wildfleisch präsentiert sich auf dem Teller elegant mit Portwein-Jus, Rosenkohl, Maronen und Chicorée.

REZEPT AUF SEITE 56

**Confiertes Landei mit Kartoffelpüree**
Während das Eigelb ein Bad in warmem Olivenöl nimmt, werden Püree, gebratene Kräuterseitlinge und Salbeibutter zubereitet. Ein grandioses Upgrade von Kartoffeln mit Ei!

REZEPT AUF SEITE 56

# KLASSIKER MIT TWIST

## Steinbutt, Krabben und Muscheln im Rübensud

Die Geheimzutat des Eintopfs aus dem Norden ist Cidre. Der Apfelwein verleiht Fisch und Meeresfrüchten eine angenehm säuerliche und fruchtige Note.

REZEPT AUF SEITE 57

# STILVOLL INSZENIERT

**Roulade mit Rotweinreduktion und Senfkaviar**
Begleitet von Meersalz, Knoblauch und Lorbeer gart das Roastbeef im Ganzen schön medium. Gurken, Senf und Speck finden sich in neuen Formen wieder. Wir lieben die Version 2.0 von Rouladen!

REZEPT AUF SEITE 57

## Saibling auf dem Kartoffel-Radieschen-Bett

Kleine Gurkenwürfel, grüner Kerbel sowie eine leichte Rotweinmarinade bringen Frische, Würze und Säure ins Spiel.

REZEPT AUF SEITE 58

# AUFREGEND ANDERS

## „Speck"-Knödel mit Rahmkraut

Wir verwandeln die zünftige Hausmannskost in eine völlig neue, vegane Variante. Überraschung: Als Speck-Ersatz dienen Bananenschalen mit flüssigem Rauch und Sojasauce. WOW!

REZEPT AUF SEITE 58

Foto: Stockfood Studios/Ulrike Holsten

Bekannt aus Brigitte Capital RTL stern

Brigitte ACADEMY

Gewicht verlieren

Hormonchaos verstehen

Besserer Schlaf & mehr Energie

# Wechseljahre

## Wissen, was hilft.

Im BRIGITTE Online-Video-Kurs rund um die Wechseljahre unterstützen wir dich dabei, Veränderungen einzuordnen und das Beste aus dieser besonderen Zeit herauszuholen.

Deine BRIGITTE-Expertinnen

Dr. Antje Kunstmann, Merle Rebentisch-Bernin, Daniela Stohn, Julia Schmidt-Jortzig (v.l.)

## Das erwartet dich in unserem Online-Kurs

- Erfahre, was du Stimmungsschwankungen, Schlafproblemen, Hitzewallungen und Gewichtszunahme entgegensetzen kannst
- Lerne alles rund um Hormone, Stressmanagement, Fitness und Ernährung
- Gewinne deine Energie und Leichtigkeit zurück

Mehr erfahren und **10% sparen** mit dem Code **WJ10**
**brigitte.de/wj-kurs**

# Unsere Hauptgerichte überraschen

## Und ganz traditionell

**Birnen, Bohnen und Speck für 4 Portionen. 375 g Speck (in Scheiben) in 700 ml Fleischbrühe ca. 20 Minuten köcheln. Speck herausheben, abtropfen lassen. 2 Zwiebeln abziehen, würfeln, mit dem Speck in 1 EL Butterschmalz anbraten. Speck aus dem Topf nehmen, warm halten. 500 g Kartoffeln, 750 g grüne Bohnen und 500 g kleine Kochbirnen schälen bzw. putzen. Alles mundgerecht zerteilen und zu den Zwiebeln geben. Speckbrühe angießen, alles zugedeckt garen. Speck würfeln, wieder dazugeben. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut würzen, evtl. mit 1 TL Stärke binden.**

GETRÄNKE-TIPP

**Passende Weine finden Sie auf S. 60/61**

Titelrezept

## Birne, Bohnen, Speck mit rosa Lammkarree

Bild auf Seite 44 und im Titelbild

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DIE BIRNEN***

*8 kleine Kochbirnen*
*1 EL weiche Butter*
*300 ml Birnensaft*

***FÜR DIE SPECKSAUCE***

*100 g geräucherter Bauchspeck*
*1 TL Pflanzenöl, 1 EL Butter*
*1 EL Mehl*
*300 ml Lammfond*

***FÜR DIE DICKEN BOHNEN UND DAS BOHNENPÜREE***

*600 g Dicke Bohnenkerne (gepalt)*
*1 Schalotte*
*1 Knoblauchzehe*
*50 g Butter*
*Salz, Pfeffer*
*ein Spritzer Zitronensaft*

***AUSSERDEM***

*800 g Lammkarree (evtl. beim Metzger vorbestellen)*
*Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl oder neutrales Pflanzenöl*
*2 Knoblauchzehen*
*4 Zweige Rosmarin*

**1** Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Birnen waschen und trocken reiben. Passende ofenfeste Pfanne oder kleinen Bräter mit Butter fetten, die Birnen nebeneinander – mit dem Stiel nach oben – hineinsetzen. Birnen mit Birnensaft übergießen und auf zweiter Schiene von unten in den heißen Ofen schieben. Die Birnen in ca. 40 Minuten weich garen, dabei immer wieder mit dem Birnensaft übergießen.

**2** Inzwischen für die Sauce den Speck in dünne Streifen schneiden. Speckstreifen in 1 TL Pflanzenöl in einem kleinen Topf knusprig braten, dann aus dem Topf nehmen.

**3** Butter und Mehl ins Speckfett geben und rösten, bis die Mehlschwitze hellbraun ist. Unter Rühren langsam den Lammfond dazugießen und die Sauce glatt rühren. Speck wieder hinzufügen. Die Flüssigkeit einkochen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat, dabei immer wieder gründlich umrühren, damit nichts ansetzt. Sauce beiseitestellen.

**4** Ebenfalls inzwischen (während die Birnen im Ofen sind) die Dicken Bohnen in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Häutchen der Bohnenkerne entfernen: Dafür die Häutchen mit Daumen und Zeigefinger leicht öffnen und die Kerne vorsichtig herausdrücken. 80 g gepalte Bohnenkerne beiseitestellen, mit den übrigen das Püree zubereiten.

**5** Dafür Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in 30 g Butter glasig dünsten. Bohnenkerne für das Püree zufügen, 50 ml Wasser angießen. Das Ganze zugedeckt 10 Minuten kochen lassen, dann vom Herd nehmen und die Bohnen fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**6** Den Fettdeckel des Lammkarrees mit einem scharfen Messer kreuzweise mehrmals leicht einschneiden. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen, das Lammkarree – mit dem Fettdeckel nach unten – in die Pfanne legen und 3 Minuten anbraten. Dann das Karree aufstelle. Die beiden Knoblauchzehen leicht andrücken und zusammen mit dem Rosmarin hinzufügen. Die Pfanne für etwa 17 Minuten zu den Birnen in den heißen Ofen schieben, bis das Lammkarree eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat.

**7** Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einschlagen und 5 Minuten ruhen lassen.

**8** Zum Servieren das Bohnenpüree unter Rühren noch mal erhitzen. Die restlichen Bohnenkerne mit den übrigen 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Das Lammkarree in einzelne Koteletts schneiden. Bohnenpüree auf vier Teller geben. Birnen, Lammfleisch und Bohnenkerne darauf verteilen. Mit der Specksauce nappieren (diese vorher evtl. unter Rühren noch mal erhitzen), mit den Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

## Kalbsbriesnüsschen auf geschmortem Topinambur

Bild auf Seite 45

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 85 Minuten plus Wartezeit: über Nacht*

Zutaten für 4 Portionen

*600 g Kalbsbries (evtl. beim Metzger vorbestellen)*
*3 EL Meersalz*
*1 Möhre*
*½ Stange Lauch (nur die weißen Teile verwenden)*
*400 ml Weißwein*
*3 Lorbeerblätter plus 1 kleiner Lorbeerzweig sowie evtl. weitere Lorbeerzweige zum Garnieren (ersatzweise Thymian verwenden)*
*1 Gewürznelke*
*5 Pfefferkörner*
*8 kleine Knollen Topinambur*
*3 EL Butter sowie*
*30 g kalte Butter für die Sauce*
*Salz, Pfeffer*
*2 Bio-Orangen*
*150 ml Kalbsjus (ersatzweise -fond)*

**1** Kalbsbries mit einem Messer in nicht zu kleine Nüsschen (ca. 80 g schwer) teilen und grob von Sehnen und Häutchen befreien. Die Nüsschen in eine große Schüssel mit reichlich kaltem Wasser legen. Das Meersalz zufügen und die Briesnüsschen über Nacht kalt stellen.

**2** Am nächsten Tag Möhre und Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und in einen Topf geben. Wein und 500 ml Wasser angießen, 1 Lorbeerblatt, die Nelke und die Pfefferkörner hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Gemüse-Wein-Sud 15 Minuten leise köcheln lassen.

**3** Kalbsbries abgießen, gründlich kalt abbrausen. In den kochenden Sud legen und evtl. etwas Wasser angießen, sodass das Bries mit Flüssigkeit bedeckt ist.

# mit einer großen Prise Raffinesse

**4** Bries einmal aufkochen, Topf vom Herd ziehen und das Bries im heißen Sud auskühlen lassen.

**5** Topinambur gründlich waschen und die Knollen der Länge nach halbieren.

**6** Eine breite Pfanne mit etwa 1 ½ EL Butter ausstreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Topinamburhälften – mit der Schnittfläche nach unten – in die Pfanne setzen. 200 ml Wasser angießen, 1 kleinen Lorbeerzweig hinzufügen und die Pfanne mit einem zurechtgeschnittenen Bogen Backpapier bedecken.

**7** Topinambur auf dem Herd bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Topinamburhälften weich sind. Sollten die Hälften noch zu fest sein, erneut etwas Wasser angießen und den Vorgang wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss dürfen die Knollen auf der Schnittseite etwas Farbe nehmen und Röstaromen entwickeln.

**8** Eine Orange heiß abwaschen und die Schale dünn abschneiden. Beide Orangen halbieren, auspressen. Orangensaft mit dem Kalbsjus, der Orangenschale und den restlichen 2 Lorbeerblättern in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren.

**9** Kalbsbries aus dem Sud heben und zwischen Küchenpapier trocken tupfen. An den Nüsschen anhaftende Häutchen können nun in gekochtem Zustand mit den Fingern leicht abgezogen und entfernt werden. 1 ½ EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Briesnüsschen darin bei niedriger bis mittlerer Temperatur rundum anbraten.

**10** Sobald die Nüsschen rundum eine schöne, goldbraune Färbung angenommen haben, 4 EL von der Orangenjus zum Bries in die Pfanne geben und die Nüsschen damit glasieren. Die restliche Orangenjus aufkochen, vom Herd ziehen und die kalte Butter in kleinen Würfeln mit einem Schneebesen einrühren (dabei mit dem Schneebesen immer nur in eine Richtung rühren).

**11** Briesnüsschen und Topinambur auf die Teller verteilen, mit etwas Orangenjus nappieren; die übrige Jus in einer Saucière getrennt dazureichen. Evtl. mit je 1 Kräuterzweig garnieren und sofort servieren.

## Rieslinghuhn mit Herbstpilzen

Bild auf Seite 46

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DAS RIESLINGHUHN***

*4 Hühnerkeulen*
*Salz, Pfeffer*
*2 Zwiebeln*
*2 Knoblauchzehen*
*4 Möhren*
*1½ EL Butterschmalz*
*2 EL Mehl*
*4 Lorbeerblätter*
*500 ml trockener Riesling*
*200 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze und Pfifferlinge)*
*3 EL Butter*
*1 Handvoll Petersilienblättchen*

***FÜR DIE BANDNUDELN MIT BUTTERBRÖSELN***

*200 g Bandnudeln*
*Salz, 3 EL Butter*
*4 EL frisch geriebenes Brot vom Vortag (ersatzweise Semmelbrösel)*

**1** Keulen kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Die Möhren putzen, schälen und der Länge nach halbieren.

**2** Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Keulen darin bei mittlerer Temperatur rundum goldbraun anbraten. Fleischstücke herausnehmen, Zwiebelspalten zufügen und kurz anrösten. Mehl und Knoblauch hinzufügen, kurz mitrösten, dann den Lorbeer und die Möhren zufügen. Die Keulenstücke mit der Hautseite nach oben nebeneinander zurück in den Bräter setzen.

**3** Riesling angießen, die Keulen sollten nur knapp bedeckt sein. Wein zum Kochen bringen und dann den Bräter auf zweiter Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben. Fleisch ca. 45 Minuten garen, bis es ganz zart ist und sich leicht von den Knochen lösen lässt.

**4** Inzwischen die Pilze putzen, mit Küchenpapier trocken abreiben. Pilze, an denen mehr Erde haftet, evtl. kurz in kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trockenlegen. Kleine Pilze ganz lassen, große Pilze halbieren oder vierteln.

**5** Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die Bandnudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsangabe al dente kochen. Nudeln abgießen, mit 1 EL Butter mischen und evtl. noch kurz warm halten.

**6** Während die Nudeln kochen (ebenfalls etwa 20 Minuten vor dem Servieren) 3 EL Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundum anbraten, bis sie Farbe bekommen (das dauert etwa 5 Minuten). Petersilienblättchen hacken, zufügen und kurz durchschwenken. Die Pilze zu den Hühnerkeulen geben (die sollten nun seit etwa 35 Minuten im Ofen sein) und alles noch ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen.

**7** Parallel dazu die restlichen 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Brotbrösel unter häufigem Wenden bei mittlerer Temperatur goldbraun und knusprig rösten.

**8** Zum Servieren die Bandnudeln in eine große Schüssel umfüllen oder auf vier Teller verteilen und mit den gerösteten Bröseln bestreuen. Die Hühnerkeulen mitsamt der Riesling-Pilz-Sauce dazureichen.

**Tipp:** Bandnudeln selber machen. Dafür 300 g Mehl (Type 405) mit 1 Ei sowie 3 Eigelben (Eier: Größe M), 1 EL Wasser, 2 EL Olivenöl und etwas Salz verkneten. Teig in Folie wickeln und gekühlt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig dünn ausrollen (evtl. auf einer leicht bemehlten Fläche) und in breite Streifen schneiden. Die Nudelstreifen auf etwas Mehl auslegen und kurz antrocknen lassen. Oder direkt al dente garen. Dafür in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Pasta darin in 2–3 Minuten bissfest garen. Herausheben, gut abtropfen lassen und vor dem Servieren nach Belieben noch in einer großen Pfanne in etwas Butter heiß schwenken.

# Fürs gemütliche Sonntagsessen oder

## Übriges Eiweiß

**Was tun mit dem gekochten Eiweiß vom confierten Landei rechts? Sie könnten es mit der Gabel zerdrücken und mit Thunfisch aus der Dose und Frischkäse zu einem Aufstrich oder Dip verrühren. Oder Sie streuen das grob gehackte Eiweiß in eine Schüssel, in der Sie Kräuter und Semmelbrösel vermengt haben. Diese „panierten" Eiweißstücke schmecken beispielsweise als Salat-Topping oder in Bowls. Sie können das gegarte Eiweiß aber auch auch mit verquirlten rohen Eiern mischen und daraus dann Rührei oder Omelett backen.**

## Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste

Bild auf Seite 47

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DIE HIRSCHMEDAILLONS MIT WACHOLDER-ROSMARIN-KRUSTE***

*2 Rosmarinzweige*
*10 Wacholderbeeren*
*2 Scheiben Toastbrot*
*50 g Butter, Salz*
*4 Hirschmedaillons à ca. 150 g (siehe auch die Info unter dem Rezept)*
*Pfeffer*
*1 EL Butterschmalz*
*2 Thymianzweige*

***FÜR DIE WILDSAUCE***

*300 ml Portwein*
*200 ml Wildfond*
*1 TL Speisestärke*

***AUSSERDEM***

*400 g Rosenkohl, Salz*
*2 Stauden Chicorée*
*40 g Butter, Pfeffer*
*100 ml Wildfond*
*200 g gegarte und geschälte Maronen (Esskastanien, z. B. aus dem Vakuumpack)*
*nach Belieben frischer Thymian*

**1** Die Nadeln der Rosmarinzweige abzupfen und mit den Wacholderbeeren in einem elektrischen Alleszerkleinerer fein mixen. Toastbrot würfeln, zufügen und ebenfalls in der Maschine zerkleinern. Butter schaumig aufschlagen, mit 1 Prise Salz würzen und die Kräuter-Toast-Mischung unterziehen. Die Masse beiseitestellen.

**2** Hirschmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin auf beiden Seiten kurz scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

**3** Den Bratansatz mit Portwein ablöschen und aufkochen. Wildfond dazugießen und das Ganze auf die Hälfte einkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Sauce rühren. Sauce weitere 5–15 Minuten kochen lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat (evtl. noch etwas mehr Portwein angießen.)

**4** Backofen mit Grillfunktion auf 200 Grad vorheizen. Rosenkohl putzen, evtl. halbieren und in Salzwasser kochen, bis die Röschen weich sind, aber noch etwas Biss haben. Rosenkohl beiseitestellen.

**5** Die Wacholder-Rosmarin-Masse gleichmäßig auf den Medaillons verteilen und diese auf ein Backblech legen. Auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben, bis die Kruste goldbraun ist (dauert etwa 12 Minuten, besser jedoch bereits früher kontrollieren, damit die Kruste nicht zu dunkel wird). Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

**6** Inzwischen den Chicorée putzen und in einzelne Blätter zupfen. Butter in einem breiten Topf erhitzen, die Chicoréeblätter darin kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Chicorée aus dem Topf nehmen.

**7** Wildfond, Rosenkohl und Kastanien in den Topf geben, 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Temperatur verringern und den Chicorée zufügen. Alles zusammen bei geschlossenem Deckel warm werden lassen.

**8** Zum Anrichten die Medaillons evtl. halbieren, auf die Teller setzen. Chicorée, Rosenkohl und Kastanien daneben verteilen und etwas Portweinsauce angießen. Nach Belieben mit frischem Thymian garnieren und servieren.

**Info:** Hirschmedaillons können aus dem Rücken oder aus der Keule geschnitten werden. Das magere, dennoch wunderbar aromatische Fleisch ist schnell zu stark gegart, daher wirklich rechtzeitig aus dem Ofen nehmen, denn beim Ruhenlassen zieht es noch mal nach. Kaufen können Sie Wildfleisch von guter Qualität u.a. in speziellen Fachmetzgereien. Oder Sie bestellen es online, so bekommen Sie es frisch gefroren direkt nach Hause geliefert.

## Confiertes Landei mit Kartoffelpüree

Bild auf Seite 48

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*4 Eier (Größe M), 200 ml Olivenöl*
*1 kg mehligkochende Kartoffeln*
*grobes Meersalz, 250 ml Milch*
*150 g Butter, Salz, Pfeffer*
*gerieb. Muskatnuss, 200 g Kräuterseitlinge, 4 EL Pflanzenöl*

***FÜR DIE SALBEIBUTTER***

*60 g Butter, 2 Handvoll Salbeiblätter*

**1** Eier in einem Wasserbad bei 62 Grad 1 Stunde garen. Eier pellen, das Eiweiß von den Eigelben lösen. Eiweiß anderweitig verwenden (Ideen siehe links am Seitenrand). 200 ml Olivenöl in einem Topf auf 56 Grad erwärmen, die Eigelbe darin warm halten.

**2** Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen, vierteln. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, 1 EL Meersalz zufügen, Kartoffeln in ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken oder mit dem Stampfer zermusen. Milch aufkochen, ins Püree einarbeiten. Butter würfeln, unterrühren. Püree mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und bis zum Servieren zugedeckt warm halten.

**3** Pilze putzen, längs halbieren. Evtl. Schnittflächen mit scharfem Messer einschneiden.

**4** Kurz vorm Servieren Pilze in einer Pfanne im Pflanzenöl (oder etwas Confier-Olivenöl dafür abnehmen) auf beiden Seiten scharf anbraten und garen. Pilze salzen, pfeffern. In zweiter Pfanne 60 g Butter aufschäumen, Salbeiblättchen darin in 30–60 Sekunden knusprig braten. Butter und Salbei sofort in eine Schüssel umfüllen, damit die Blättchen nicht nachdunkeln und bitter werden.

**5** Kartoffelpüree auf die Teller verteilen und mittig eine kleine Mulde hineindrücken. Vorsichtig je 1 Eigelb in die Mulde geben, evtl. mit etwas Meersalz würzen. Pilze und Salbeiblättchen drumherum verteilen. Mit der Salbeibutter beträufeln und servieren.

# für einen genüsslichen Abend

## Steinbutt, Krabben und Muscheln im Rübensud

Bild auf Seite 49

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

*500 g Miesmuscheln (küchenfertig geputzt), 400 g Steckrübe*
*1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe*
*2 EL Butter, 1 Lorbeerblatt*
*400 ml Apfel-Cidre*
*4 Steinbuttfilets (jeweils ca. 120 g)*
*Salz, Pfeffer*
*4 Zweige Estragon*
*100 g Büsumer Krabben (oder andere Nordseekrabben)*

**1** Muscheln in kaltem Wasser waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Geöffnete und beschädigte Muscheln wegwerfen.

**2** Steckrübe schälen, Schalotte und Knoblauch abziehen. Die Rübe in feine Scheiben schneiden, Schalotte und Knoblauch fein würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen, die Gemüse darin glasig dünsten.

**3** Muscheln und Lorbeer zufügen, den Cidre angießen. Topf zudecken, Muscheln bei mittlerer Temperatur ca. 6 Minuten garen, dabei ein- bis zweimal umrühren (die Muscheln sind fertig, wenn sich die Schalen geöffnet haben). Topfinhalt in ein Sieb gießen, den Kochsud in einem daruntergestellten Topf auffangen und erneut zum Kochen bringen.

**4** Fischfilets salzen, pfeffern, in den kochenden Sud legen. Topf zudecken, vom Herd ziehen. Steinbuttfilets ca. 6 Minuten pochieren, bis sie gar sind. Inzwischen Muscheln und Gemüse warm halten. Dabei Muscheln, die geschlossen bleiben, wegwerfen und evtl. einige Muscheln aus den Schalen lösen.

**5** Estragon fein hacken, mit den Krabben zu den Muscheln geben. Alles noch mal erhitzen, in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die pochierten Steinbuttfilets daraufsetzen, mit etwas Sud beträufeln. Servieren.

## Roulade mit Rotweinreduktion und Senfkaviar

Bild auf Seite 50

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Wartezeit: 1 Woche*
Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DEN SENFKAVIAR***
*75 g (gelbe) Senfkörner*
*100 ml Essig, 50 ml Apfelsaft*
*50 g Zucker, 1 TL Salz*

***FÜR DAS ROASTBEEF***
*400 g marmoriertes Roastbeef (mit Fettdeckel)*
*Meersalz, schwarzer Pfeffer*
*2 Knoblauchzehen*
*1 Lorbeerblatt*

***FÜR DIE ROTWEINREDUKTION***
*300 ml Rotwein, 50 g Zucker*
*½ Zimtstange, 5 Pfefferkörner*

***FÜR DIE GURKEN***
*⅓ Salatgurke, 1 EL Butter*
*1 EL Weißweinessig*
*1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer*

***FÜR DEN MAPLE-BACON***
*4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)*
*ca. 1 EL Ahornsirup*

***AUSSERDEM***
*1 Lauchzwiebel*
*4 EL selbst gemachter Senfkaviar*

**1** Für den Senfkaviar die Senfkörner in einem Topf mit sprudelnd kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren, dann in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

**2** Essig, Apfelsaft, Zucker und Salz aufkochen und die Senfkörner darin 3 Minuten kochen lassen. Alles in ein sauber ausgekochtes steriles Schraubverschlussglas füllen. Glas mit dem Deckel sofort verschließen und abkühlen lassen. Senfkaviar im Kühlschrank 1 Woche durchziehen lassen.

**3** Am Tag des Essens (gut 90 Minuten davor) den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Fettdeckel vom Roastbeef ablösen und in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Temperatur langsam das Fett daraus auslassen. Fettdeckel aus der Pfanne heben, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im ausgelassenen heißen Fett von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten anbraten.

**4** Knoblauch leicht andrücken, zusammen mit dem Lorbeerblatt auf das Fleisch legen. Die Pfanne in den Ofen schieben und das Roastbeef ca. 70 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat, dabei das Fleisch einmal wenden. Temperatur am besten mit einem Fleischthermometer kontrollieren. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einschlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft in der Pfanne vorerst beiseitestellen.

**5** Inzwischen für die Reduktion Rotwein, Zucker und Gewürze in einem Topf auf etwa 80 ml einkochen lassen.

**6** Gurke waschen, der Länge nach vierteln und die wässrigen Kernchen entfernen. Gurke in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Gurkenstreifen, Weißweinessig zufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Gurken kurz andünsten, sie sollen noch knackig sein.

**7** Kurz vor dem Servieren den Backofengrill auf 250 Grad heizen. Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dünn mit Ahornsirup bepinseln und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen, bis der Speck knusprig und goldbraun ist, dann beiseitestellen. Den Speck während des Backens gut im Blick behalten und darauf achten, dass er nicht zu dunkel wird.

**8** Lauchzwiebel waschen, putzen und in hauchfeine Streifen schneiden. Die Streifen in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser legen.

**9** Zum Servieren das lauwarme Roastbeef mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenstifte noch mal erhitzen, auf den Scheiben verteilen und einrollen. Die Rouladen auf Teller verteilen, mit dem Bratensaft beträufeln. Rotweinreduktion mit einem Teelöffel (oder mit einer kleinen Spritzflasche) um die Rouladen verteilen. Etwas Senfkaviar in kleinen Häufchen dazugeben. Lauchzwiebelstreifen in einem Sieb abtropfen lassen, evtl. noch zwischen zwei Lagen Küchenpapier trockenlegen, auf die Rouladen setzen. Je 1 Scheibe Maple-Bacon anlegen und sofort servieren.

# Verwöhn-Essen für liebe Gäste

## Veganer Speck

**Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 EL Ahornsirup, 2 EL Öl, 3 EL Sojasauce, ½ TL Liquid Smoke, 2 TL Tomatenmark, 1 TL Senf (mittelscharf), ½ TL Knoblauchpulver, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), ¼ TL Salz verrühren. 8 Reispapierblätter mit der Schere in Streifen schneiden. Streifen kurz in kaltem Wasser wenden und je 2 Streifen aufeinanderlegen. Beidseitig mit der Marinade bepinseln oder durch die Marinade ziehen. Auf einem Blech mit Backpapier 8–10 Minuten backen (Vorsicht, können schnell anbrennen). Veganen Speck aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen.**

## Saibling auf dem Kartoffel-Radieschen-Bett

Bild auf Seite 51

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

***FÜR DIE MARINIERTEN KARTOFFELN***
*500 g Drillinge (oder andere kleine Kartoffeln), Salz, 6 EL Rotweinessig*
*Pfeffer, 1 EL Ahornsirup*
*4 EL neutrales Sonnenblumenöl*
*4 EL Olivenöl extra vergine*
*8 Radieschen, 2 EL Butter*
*100 g Salatgurke*
*1 Handvoll Kerbelblättchen*

***FÜR DEN SAIBLING***
*3 EL Pflanzenöl, 4 Saiblingsfilets*
*Salz, Pfeffer, 1 EL Butter*

**1** Kartoffeln waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Essig mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup, dem Sonnenblumenöl sowie dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die Marinade über die lauwarmen Kartoffeln geben.

**2** Radieschen putzen, waschen, in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Radieschen in einem Topf mit Butter, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer in ca. 2 Minuten bissfest dünsten. Gurke waschen, fein würfeln. Kerbel hacken.

**3** Kurz vor dem Servieren Pflanzenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Saiblingsfilets salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne setzen. Filets mit einer etwas kleineren Pfanne beschweren. Diese nach 30 Sekunden abnehmen und die Filets weiterbraten, bis die Haut knusprig ist. Saiblingsfilets wenden, Butter zufügen, den Fisch in ca. 30 Sekunden zu Ende braten.

**4** Zum Servieren Kartoffeln und Radieschen rosettenartig auf Tellern anrichten. Je 1 Fischfilet daraufsetzen. Mit Gurkenwürfeln und Kerbel bestreuen. Mit entstandener Marinade bzw. Bratbutter beträufeln und servieren.

## „Speck"-Knödel mit Rahmkraut

Bild auf Seite 52

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

*Schale von 2–3 Bio-Bananen (für dieses Rezept unbedingt nur ungespritzte Bananen verwenden! Was Sie mit dem übrigen Bananenfruchtfleisch machen könnten: Siehe den Tipp unter dem Rezept)*

***AUSSERDEM***
*2 EL Sojasauce*
*ca. 5 EL Zucker*
*1 EL Liquid Smoke (flüssiges Raucharoma, erhältlich im gut sortierten Supermarkt oder online)*
*Rauchsalz*
*2 Zwiebeln*
*120 g Weißbrot*
*100 g (vegane) Margarine*
*300 ml Mandeldrink*
*Salz, frisch geriebene Muskatnuss*
*50 g Grieß*
*1 EL Mehl und evtl. noch etwas mehr für die Knödel, 4 EL Rapsöl*
*250 g Sojasahne*
*700 g frisches Sauerkraut*
*½ Bund Petersilie*

**1** Die Schale der Bananen gründlich waschen und das Weiße unter der Schale mit einem Löffel entfernen. Die Hälfte der Bananenschalen in Würfel, die übrigen Schalen in breite Streifen schneiden.

**2** Für die Marinade Sojasauce mit 1 TL Zucker, Liquid Smoke und Rauchsalz verrühren. Die Bananenschalen (Würfel und Streifen) darin ca. 20 Minuten marinieren.

**3** Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Weißbrot fein würfeln. 40 g Margarine in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin anrösten. 200 ml Mandeldrink mit 30 g Margarine und etwas Salz und Muskat darin aufkochen. Grieß unter Rühren dazugeben.

**4** Die Masse unter Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, dann 1 EL Mehl und die gerösteten Brotwürfelchen unterrühren.

**5** Die Bananenschalen aus der Marinade nehmen, die Bananenschalenstreifen abtropfen lassen. Die gewürfelten Bananenschalen mit der Hälfte der Zwiebeln in 2 EL Rapsöl anbraten und unter die Knödelmasse kneten. Masse mit Salz und Muskat würzen. Dann 12 kleine Knödel daraus formen, dabei evtl. noch etwas mehr Mehl hinzufügen. Knödel ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**6** Inzwischen die marinierten übrigen Bananenschalen (die Schalenstreifen) in 1 EL Rapsöl beidseitig kross ausbraten. Bananen-„Speck" aus der Pfanne nehmen, warm halten. Die übrigen Zwiebelwürfel im übrigen Rapsöl (1 EL) glasig dünsten. Übrigen Zucker (ca. 4 EL) darüberstreuen, die Zwiebelwürfel karamellisieren lassen.

**7** Übrigen Mandeldrink (100 ml) zu den karamellisierten Zwiebeln gießen und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Sojasahne angießen und alles noch mal aufkochen. Sauerkraut unterheben, mit Salz und Muskat würzen und das Rahmkraut ca. 5 Minuten köcheln lassen.

**8** Die übrige Margarine (30 g) in einer Pfanne erhitzen. Knödel darin in ca. 5 Minuten rundherum anbraten bzw. erhitzen. Petersilienblättchen hacken. Die „Speck"-Knödel mit dem Rahmkraut anrichten. Je 1 Scheibe Bananen-„Speck" anlegen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

**Variante:** Wie Sie veganen „Speck" aus Reispapierblättern zubereiten können, siehe links am Seitenrand.

**Tipp:** Sie können die geschälten Bananen in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und in einem Gefrierbeutel ins Tiefkühlgerät legen. Gut durchgefroren wird daraus eine sogenannte Nicecream: Die gefrorenen Bananen kurz antauen lassen und mit griechischem Joghurt (oder mit Sahne, etwas gesüßter Kondensmilch oder Kokosmilch) zu einer Eismasse mixen. Diese nach Geschmack „veredeln". Ob Sie ein paar Löffel Lieblingskonfitüre, Trockenfrüchte wie Cranberrys, frische Beeren oder einfach nur etwas Kakaopulver oder geraspelte weiße Schokolade daruntermischen, das bleibt Ihren Vorlieben überlassen.

# Wellen.
# Quallen.

netDoktor

Verbrennungen

Es gibt viel zu entdecken. Über und erst recht unter Wasser. Und falls man dort auf Überraschungen trifft, hilft **netdoktor.de** mit schnellem Rat. Überall auf der Welt, zu jeder Zeit.

Wissen was ist netDoktor

# DIE TOP TEN WEINE ZUR NEUEN WIRTSHAUS-KÜCHE

Im Wirtshaus geht es um das gemütliche Beisammen sein, um Genusskultur der alten, fast vergessenen Art. In diesem Heft haben wir Klassiker der Wirtshausküche wiederbelebt und neu gedacht. Die bunte Auswahl an Weinen sorgt vor allem für unkomplizierte Trinkfreude zu einer Küche, die Wohlfühlmomente schafft.

## BROTZEIT

### 1 WÜRZIG

**2023 Grüner Veltliner Gobelsburg, Hannes Reithmaier, Kamptal, Österreich**

Der junge Hannes Reithmaier hat sich still und leise an die Spitze des Kamptals gearbeitet. Sein würziger Grüner Veltliner duftet nach Birne und Lindenblüte und ist wie gemacht für Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat (S. 11) und Räucherforellen-Tatar mit Meerrettichcreme (S. 16). Um 11 Euro, etwa über **www.schreiblehner.com**

### 2 MINERALISCH

**2023 Silvaner Retzstadt VDP.Ortswein -bio-, Weingut May, Retzstadt, Franken**

Benedikt und Rudolf May gehören zu den Top-Erzeugern in Franken. Dank des Muschelkalkbodens überzeugt ihr Silvaner von 30 Jahre alten Reben mit markanter Mineralität zu Rillette vom Schwein mit gepickeltem Gemüse (S. 15) oder Schwarzbrot-Sandwich mit Mettwurst (S. 17). Um 14 Euro, etwa über **www.weingut-may.de**

### 3 REICHHALTIG

**2020 Beaujolais Moulin-à-Vent Exception Les Pérelles, Cave du Château de Chénas, Frankreich**

Hochwertige Beaujolais begeistern immer mehr. Aus einem der besten Crus trumpft dieser mit reichhaltiger Fruchtfülle geradezu auf zu Gerichten wie Brioches mit Leber-Pâté und Armagnac-Pflaumen (S. 12) oder Grilled Cheese-Schnitten mit Spitzkohl-Kimchi (S. 14). Um 11,50 Euro, z. B. über **www.bonsaveur.de**

## VORSPEISEN

### 4 FEINGLIEDRIG

**2023 Schlatter Maltesergarten Gutedel trocken, Weingut Martin Wassmer, Markgräflerland, Baden**

Martin Wassmer, keltert einen besonders feingliedrigen Gutedel, der großartig zu Sellerie-Maultaschen mit Pilzfüllung und Miso-Sud (S. 29) oder Carpaccio vom Bodenseefisch mit Salat (S. 33) harmoniert. Um 8 Euro, etwa über **https://shop.weingut-wassmer.de/**

### 5 HARMONISCH

**2022 Kofleitenhof St. Magdalener, Kloster Neustift, Südtirol, Italien**

Der St. Magdalener gehört zu den beliebten Klassikern aus Südtirol. Mit seiner fruchtigen und harmonischen Struktur und dem Duft nach Mandeln und Veilchen ist er ein Muss zu Rehpastete im Teigmantel (S. 27) und Herbstsalat mit gebratenen Kürbis und Sonnenblumenkernen (S. 28). Um 15 Euro, etwa über **www.weingood.de**

## WÜRSTCHEN

### 6 FRUCHTIG

**2023 Trollinger trocken „WeinPalais Nordheim“, Heuchelberg Weingärtner eG, Württemberg**

Die Lieblingsrebsorte der Schwaben, der Trollinger, ist zur Wirtshausküche ein Muss. Mit viel Frucht und milder Struktur trinkt sich dieser gekühlt besonders schön zu Curry-Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Ketchup (S. 39) und Grobe Bratwurst mit Birnensenf (S. 39). Um 7 Euro, etwa über **www.heuchelberg.de**

## HAUPTGERICHTE

### 7 SAFTIG

**2023 Welschriesling, Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, Österreich**

Katharina Tinnacher hat den Betrieb Ihrer Eltern auf biologischen Weinbau umgestellt. Dieser saftige Welschriesling passt perfekt zu Rieslinghuhn mit Herbstpilzen (S. 46) und „Speck“-Knödel mit Rahmkraut (S. 52). Um 13,50 Euro, z. B. über **www.weinpunktonline.de**

### 8 BEERIG

**2022 Nr. 8.8 Saint Laurent, Weingut Keth, Offstein, Rheinhessen**

Das Wahrzeichen des Weingutes Keth ist der Rotwein – bei diesem wurde daraus sogar das Etikett wunderschön gestaltet. Beerig und zart vanillig ist er ein Traum zu Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste (S. 47) und Roulade mit Rotwein-Reduktion und Senfkaviar (S. 50). Um 8,50 Euro, z. B. über **https://shop.weingut-keth.de/**

### 9 BLUMIG

**2022 YURA 2022, AOC Jurançon trocken, Plaimont, Frankreich**

Die Cuvée aus Petit Manseng und Gros Manseng ist ein blumiger und frischer Begleiter, der zu Kalbsbriesnüsschen auf geschmortem Topinambur (S. 45) und Steinbutt, Krabben und Muscheln im Rübensud (S. 49) zur Hochform aufläuft. Um 13 Euro, etwa über **www.franzose-weinhandel.com**

## DESSERTS

### 10 TROPISCH

**2021 Gelber Muskateller Beerenauslese, Weingut Triebaumer, Burgenland, Österreich**

Österreich ist seit jeher bekannt für grandiose Süßweine und die Beerenauslese vom Süßweinspezialisten Triebaumer verführt mit tropischen Früchten und Honig zu Kaiserschmarren mit Rumrosineneis (S. 63) und Milchreisbällchen (S. 67). Um 19,50 Euro/0,375 l etwa über **www.wirwinzer.de**

Fotos: Andreas Mang; Bettina Meister; Carl Brugger; PR (8); StockFood/Michael Wissing

**Parfait von gebrannten Mandeln mit Bratapfelkompott**

Einmal cremig geeist und einmal in Stücken geschmort zeigen sich hier zwei Lieblinge der Adventszeit im neuen Look. So verführerisch!

REZEPT AUF SEITE 70

# AUF DIE SÜSSEN MOMENTE

Der Duft nach ofenfrischen Mehlspeisen und hausgemachten Desserts verwöhnt unsere Sinne und schenkt Geborgenheit. Wir laden ein zu gefüllten Milchreisbällchen, lauwarmem Quarkstrudel und knusprigen Grießpäckchen

**Kaiserschmarren mit Rumrosinen-Eis**

Der lockere Teig mit geschlagenem Eischnee wird im Ofen gestockt und anschließend im Reindl goldbraun karamellisiert. So herrlich fluffig und lecker war der Hüttenliebling noch nie!

REZEPT AUF SEITE 70

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (5)

# PURES GLÜCK!

## Quarkstrudel mit Quitten

In Österreich sagt man: „Strudelteig muss so hauchdünn ausgezogen werden, dass man darunter die Zeitung lesen kann“. Das erfordert ein wenig Übung, doch die Mühe lohnt sich!

REZEPT AUF SEITE 71

## Reis Trauttmansdorff

Typisch für den traditionellen Milchreis-Pudding sind Früchte, die sich hier als Kiwi-sauce und kandierte Kirsche on top zeigen.

REZEPT AUF SEITE 71

# BITTE NOCH EIN STÜCK

**Diplomaten-pudding**
Zu diesem urigen Schatz aus Omas Kochbuch reichen wir saftiges Pflaumenkompott und eine samtige Vanillesauce.

REZEPT AUF SEITE 72

**Milchreisbällchen**
Im Herzen verbirgt sich herbe Zartbitterschokolade, die beim Frittieren zart schmilzt. So gut – da greifen wir gerne noch mal zu.

REZEPT AUF SEITE 72

Foto re.: StockFood/Kramp + Gölling

## Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott

Diese raffinierte Mehlspeise erobert unsere Herzen im Nu. Hierfür werden Grießbrei-Schnitten in Strudelteig eingeschlagen und dann goldgelb ausgebacken. Einfach traumhaft!

REZEPT AUF SEITE 72

KRÖNENDER ABSCHLUSS

Foto: StockFood/Kramp + Gölling

# LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

## AB 18. OKTOBER IM HANDEL

**Jetzt Ihren Vorteil sichern und online bestellen:**
**www.landkueche-abo.de**

# Lauter süße Leibgerichte: köstliche

## Kaiserschmarren

**So bäckt man ihn (Rezept siehe rechts): In einer breiten ofenfesten Pfanne 2 EL Butter erhitzen, den Teig hineingießen und ca. 2 Minuten anbacken. Dann die Pfanne für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben, bis der Teig fertig gestockt ist. Pfanne aus dem Ofen holen und den Kaiserschmarrenteig mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerzupfen. Den restlichen Zucker (20 g) und die restliche Butter (3 EL) hinzufügen, die Kaiserschmarrenstücke bei mittlerer Hitze rundum goldbraun und knusprig karamellisieren.**

**Passende Weine finden Sie auf S. 60/61**

## Parfait von gebrannten Mandeln mit Bratapfelkompott

Bild auf Seite 62

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 85 Minuten*
*plus Warte-/Kühlzeit: mind. 5 Stunden*

Zutaten für 8–10 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Portionsförmchen oder eine Terrinenform (Inhalt 1,5 l)

***FÜR DIE GEBRANNTEN MANDELN***

*250 g Mandelkerne (blanchiert oder Mandeln mit dem braunen Häutchen, geht beides), 125 g Zucker*

***FÜR DAS PARFAIT***

*100 g Zucker*
*2 Eigelb und 2 Eier (Größe M)*
*500 g Schlagsahne*
*200 g gehackte gebrannte Mandeln*

***FÜR DAS BRATAPFELKOMPOTT***

*3 EL Zucker, 100 ml Apfelsaft*
*1 Zimtstange*
*3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)*
*1 EL Butter*

***AUSSERDEM***

*Zesten (feine Schalenstreifen) von 1 Bio-Orange*

**1** Für die gebrannten Mandeln den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln auf einem Backblech ausbreiten und für 7 Minuten im Ofen rösten.

**2** In einer Pfanne 125 g Zucker erhitzen. Sobald der Zucker zu schmelzen anfängt, die noch warmen Mandeln zufügen und unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis der Zucker ganz geschmolzen ist und die Mandeln von einer feinen Karamellschicht überzogen sind.

**3** Ein Blech mit einem Bogen Backpapier auslegen, Mandeln darauf verteilen (siehe auch den Tipp unter dem Rezept).

**4** Sobald die Mandeln abgekühlt sind, 50 g davon abnehmen und vorerst in eine luftdichte Dose legen. Die übrigen fein hacken.

**5** Für das Parfait Förmchen (oder Terrinenform) mit Frischhaltefolie auskleiden, dabei etwas Folie über den Rand hängen lassen.

**6** Zucker, Eigelbe und Eier in einer Metallschüssel (Schlagkessel) über einem heißen Wasserbad mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts schaumig aufschlagen. So lange schlagen, bis die Masse andickt. Den Kessel auf eine Schüssel mit Eiswasser setzen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Sahne steif schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne zur Eimasse geben und gründlich unterrühren. Dann die restliche Sahne zur Masse geben und nur ganz vorsichtig unterheben (dazu eignet sich am besten eine Schaumkelle). Die gehackten Mandeln unterziehen.

**7** Die Crememasse in die vorbereiteten Förmchen (bzw. in die Terrinenform) füllen, die Folie über die Creme-Oberfläche schlagen und alles für mindestens 5 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen.

**8** Für das Bratapfelkompott den Zucker in einem Topf erhitzen, bis er zu karamellisieren beginnt. Apfelsaft und Zimtstange zufügen, Saft auf die Hälfte einkochen lassen.

**9** Währenddessen Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ca. ½ cm groß würfeln. Die Apfelwürfel mit der Butter zum reduzierten Saft in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel unter gelegentlichem Rühren weich dünsten; sie sollen leicht zerfallen. Bratapfelkompott warm halten.

**10** Zum Servieren die Parfait-Form(en) in heißes Wasser tauchen, dabei darauf achten, dass kein Wasser über den Rand der Förmchen schwappt und mit dem Parfait in Berührung kommt. Den Eisrand evtl. mit einem Messer von der Form lösen. Parfait auf eine Unterlage stürzen, Folie abziehen. Parfait mit einer Palette auf Teller setzen (das Eis aus der Terrinenform in Scheiben schneiden). Das warme Kompott mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen, danebensetzen. Dessert mit Orangenzesten und restlichen gebrannten Mandeln (nach Belieben ganz oder gehackt) garnieren und sofort servieren.

**Tipp:** Damit die Mandeln nicht haften bleiben, das Backpapier evtl. mit etwas neutralem Öl bestreichen. Mandeln mit genügend Abstand zueinander auf das Blech legen, so kleben sie nicht zusammen. Und die sehr heißen Mandeln nicht mit den Fingern auf dem Backpapier verteilen, sondern mit einem Kochlöffel oder Spatel.

## Kaiserschmarren mit Rumrosineneis

Bild auf Seite 63

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten*
*plus Abkühl- und Gefrierzeit: ca. 40 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

***FÜR DAS EIS***

*50 g Rosinen, 50 ml Rum*
*200 ml Milch, 200 g Schlagsahne*
*40 g Zucker, 4 frische Eigelb*

***FÜR DEN KAISERSCHMARREN***

*4 Eier, 1 Prise Salz, 60 g Zucker*
*1 Pck. Vanillezucker*
*130 g Mehl, 250 ml Milch*
*5 EL Butter*

**1** Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Rum tränken. Milch, Sahne und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen leicht verschlagen.

**2** Sobald die Milch kocht, den Topf vom Herd ziehen. Heiße Milch langsam und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Zurück in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur zur Rose abziehen: vorsichtig unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel auf 75–80 Grad erhitzen, bis die Sauce leicht andickt.

**3** Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, Rumrosinen zufügen, abkühlen lassen. Abgekühlte Sauce in der Eismaschine gefrieren.

**4** Für den Kaiserschmarren den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu festem Eischnee schlagen, dabei langsam 40 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit Vanillezucker, Mehl und Milch glatt verrühren. Eischnee behutsam unterziehen.

**5** Wie man den Kaiserschmarren zubereitet, lesen Sie links am Seitenrand.

**6** Karamellisierten Kaiserschmarren sofort servieren, das Rumrosineneis dazureichen.

# Nachspeisen zum Verlieben!

## Quarkstrudel mit Quitten

Bild auf Seite 64

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten*
*plus Warte-/Ruhezeit: ca. 80 Minuten*
**Zutaten für 6–8 Portionen**

***FÜR DEN STRUDELTEIG***
*400 g Mehl und Mehl zum Arbeiten*
*5 EL neutrales Pflanzenöl*
*50 g flüssige Butter zum Bepinseln*
***FÜR DIE QUARKFÜLLUNG***
*600 g Quitten*
*2 EL Butter und 50 g flüssige Butter*
*80 g Zucker*
*500 g Quark (Magerstufe)*
*3 Eier (Größe M)*
*2 Msp. gemahlener Zimt*
*Abrieb von 1 Bio-Zitrone*
*2 EL Semmelbrösel*

**1** Für den Strudelteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts langsam 150–170 ml Wasser sowie 4½ EL Pflanzenöl einarbeiten, evtl. noch etwas mehr Wasser zufügen. Den Teig etwa 4 Minuten weiterkneten, er soll geschmeidig-elastisch sein.

**2** Den Strudelteig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen. Die Teigoberfläche mit dem restlichen Pflanzenöl leicht bepinseln. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 80 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

**3** Inzwischen für die Füllung die Quitten waschen, schälen, vierteln und in ca. 1 cm breite Würfel schneiden. 2 EL Butter in einem breiten Topf schmelzen, Quittenwürfel, 30 g Zucker sowie 50 ml Wasser hinzufügen und die Quittenstücke bei geschlossenem Deckel weich dünsten (das kann bis zu 30 Minuten dauern).

**4** Sobald die Quitten weich sind, Deckel abnehmen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen. Dabei darauf achten, dass die Quitten nicht anbrennen. Quitten in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

**5** Quark auf ein sauberes Mulltuch oder Geschirrtuch geben und kräftig ausdrücken.

**6** Eier mit dem restlichen Zucker (50 g) und dem Zimt in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quark, flüssige Butter sowie den Zitronenabrieb unterziehen.

**7** Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Oberfläche des Strudelteigs mit einem Stück Küchenpapier trocken tupfen. Die Teigkugel nicht mehr durchkneten, sondern nur mit etwas Mehl bestäuben und auf einem leicht bemehlten, sauberen großen Küchentuch zu einem Oval ausrollen. Den Teig erneut bemehlen und vorsichtig mit den Händen darunterfahren, sodass der Teig auf den Handrücken liegt. Nun den Teig in alle Richtungen dehnen bzw. „ über die Handrücken ziehen", bis er hauchdünn wird; dabei möglichst keine Löcher in den Teig reißen. Den papierdünn ausgezogenen Teig zurück auf das Küchentuch legen, evtl. die etwas dickeren Ränder abschneiden.

**8** Teigränder rundum mit der Hälfte der flüssigen Butter einpinseln. Die Semmelbrösel gleichmäßig auf den Teig streuen und die Quarkfüllung darauf verteilen, dabei etwa 7 cm vom oberen Rand und 3 cm an den beiden Seiten frei lassen. Die Quittenstücke (möglichst ohne viel Flüssigkeit) auf der Quarkmasse verteilen. Den Strudel mithilfe des Küchentuchs nun einrollen, den Teig an den Seiten zusammendrücken.

**9** Strudel vom Tuch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ziehen. Die Oberfläche des Strudels mit der restlichen Butter bepinseln und den Strudel auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten im auf 190 Grad Umluft vorgeheizten Ofen backen.

**10** Den fertigen Strudel aus dem Ofen nehmen, nach Belieben etwas abkühlen lassen. Oder noch heiß in Scheiben schneiden und servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt das Rumrosineneis vom Kaiserschmarren-Rezept links ganz besonders gut. Aber auch einfach nur halbsteif geschlagene Sahne, evtl. mit etwas gemahlener Vanille oder Tonkabohne aromatisiert, ist eine wunderbare Wahl dazu. Und selbstverständlich können Sie statt der Quitten andere Früchte in den Strudel packen: je nach Saison Aprikosen, Pflaumen, auch Beeren passen prima.

## Reis Trauttmansdorff

Bild auf Seite 65

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten*
*plus Abkühlzeit: mind. 4 Stunden*
**Zutaten für 4 Portionen**

*50 g Milch- oder Risotto-Reis*
*300 ml Milch*
*Mark von ½ Vanilleschote*
*1 Prise Salz, 2 ½ Blatt Gelatine*
*1 Eigelb, 80 g Zucker*
*250 g Schlagsahne*
*4 reife Kiwis*
*4 Belegkirschen*

**1** Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Reis in sprudelnd kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

**2** Milch mit Vanillemark und Salz darin aufkochen. Reis zufügen, Topf mit passendem Deckel verschließen. Reis für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

**3** Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit 50 g Zucker schaumig aufschlagen. Sahne steif schlagen.

**4** Ofenmilchreis in eine Schüssel umfüllen, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine sowie die Eimasse unterrühren. Reismasse über einem kalten Wasserbad abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald der Reis abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterziehen. Reismasse in 4 Schälchen oder in eine große Schüssel umfüllen und mind. 4 Stunden kalt stellen.

**5** Kiwis schälen. 3 Kiwis grob zerkleinern, mit übrigen 30 g Zucker und etwas Wasser zugedeckt in ca. 10 Minuten weich dünsten, dann mit Pürierstab mixen. Übrige Kiwi fein würfeln und unter das Kiwipüree heben.

**6** Zum Servieren die Förmchen kurz unter heißes Wasser halten und den Reis Trauttmansdorff auf Teller gleiten lassen (alternativ mit einem leicht angewärmten Löffel Nocken davon abstechen). Jede Portion mit 1 Belegkirsche garnieren und mit etwas Kiwikompott servieren.

# Desserts mit Wohlfühlgarantie

## Vanillesauce zubereiten

**Für den Diplomatenpudding rechts: Vanilleschoten längs aufschneiden, Mark auskratzen. Schote und Mark mit Milch, Sahne, 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Eigelbe in einer großen Schüssel leicht schlagen (mit Schneebesen. Sobald die Milch kocht, Topf vom Herd ziehen. Vanilleschote entfernen. Die heiße Milch langsam unter Rühren zu den Eigelben gießen. Dann zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur zur Rose abziehen. Dafür die Sauce unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel auf 75–80 Grad erhitzen, bis sie leicht andickt. Dann durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen.**

## Diplomatenpudding

Bild auf Seite 66

*Vor-/Zubereitungszeit: 70–90 Minuten*

Zutaten für 8 Portionen

*30 g Rosinen, 20 g Orangeat*
*40 ml Rum, 300 g Brot vom Vortag (Weißbrot, Baguette, Hefezopf oder Brioche), 150 ml Milch*
*150 g Schlagsahne, 30 g Zucker*
*1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier*
*30 g Mandelstifte*
*2 EL weiche Butter*

***FÜR VANILLESAUCE UND KOMPOTT***
*2 Vanilleschoten*
*250 ml Milch, 250 g Schlagsahne*
*130 g Zucker*
*5 frische Eigelb, 600 g Pflaumen*
*Saft von 1 Zitrone*

**1** Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Rosinen und Orangeat im Rum einweichen. Brot ca. 2 cm groß würfeln. Milch und Sahne mit Zucker und Vanillezucker einmal aufkochen, über die Brotwürfel gießen. Eier schaumig schlagen, wie die Rumfrüchte und Mandelstifte untermischen.

**2** Auflaufform oder 8 Portionsförmchen mit weicher Butter einfetten. Masse gleichmäßig darin verteilen. Große Form für ca. 40 Minuten, die kleinen Förmchen für ca. 20 Minuten auf zweiter Schiene von unten backen.

**3** Inzwischen die Vanillesauce zubereiten (wie genau man das macht, siehe links).

**4** Für das Kompott die Pflaumen waschen, halbieren und jeweils den Stein entfernen. Übrigen Zucker (80 g), Zitronensaft und Früchte in einen Topf geben. Zugedeckt etwa 15 Minuten dünsten, bis sich Saft gebildet hat und die Pflaumen weich sind, währenddessen gelegentlich umrühren.

**5** Diplomatenpudding – noch lauwarm oder kalt – in Scheiben schneiden und mit der Vanillesauce und dem Pflaumenkompott auf Tellern anrichten.

## Milchreisbällchen

Bild auf Seite 67

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten*
*plus Warte-/Ruhezeit: 12 Stunden / über Nacht*

Zutaten für 4 Portionen

*125 g Milch- oder Risotto-Reis*
*60 g Zucker, Salz, 500 ml Milch*
*¼ TL Vanillemark*
*150 g Zartbitterschokolade*
*30 g Mehl, 1 Prise Zimt*
*1 Ei (Größe M), 60 g Semmelbrösel*
*reichlich Öl zum Ausbacken*

**1** Reis mit Zucker, 1 Prise Salz, Milch und Vanille in einem Topf aufkochen. Reis bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Topf vom Herd nehmen, Milchreis zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. In eine Schüssel umfüllen, zugedeckt über Nacht kalt stellen.

**2** Am nächsten Tag die Schokolade in Stücke schneiden. Mehl und Zimt in einem tiefen Teller vermischen. Ei und 2 EL Wasser in einem zweiten Teller verquirlen. Die Brösel ebenfalls in einen Teller füllen.

**3** Öl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen (siehe unten). Mit angefeuchteten Händen je 1 EL Milchreis in der Handfläche flach drücken, ein Stück Schokolade darauflegen. Mit dem Reis umhüllen und zu etwa aprikosengroßen Bällchen rollen. Diese zuerst im Zimtmehl wälzen (überschüssiges Mehl abklopfen), dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

**4** Milchreisbällchen portionsweise im heißen Öl in ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Herausheben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren.

**Tipp:** Ob das Öl zum Frittieren die richtige Temperatur erreicht hat, lässt sich ganz einfach prüfen. Halten Sie ein Holzstäbchen ins Öl – steigen daran kleine Blasen auf, kann das Frittieren beginnen.

## Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott

Bild auf Seite 68

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten*
*plus Warte-/Ruhezeit: ca. 2 Stunden*

Zutaten für 6 Portionen

*700 ml Milch, 160 g Zucker, Salz*
*140 g Weichweizengrieß*
*¼ TL Vanillepaste*
*abgerieb. Schale von 1 Bio-Zitrone*
*150 g Mehl (Type 550)*
*Sonnenblumenöl sowie Frittieröl zum Ausbacken, Puderzucker*

***FÜR DAS KOMPOTT***
*150 g Sultaninen, 30 g brauner Zucker, Saft von 1 Bio-Zitrone*
*nach Belieben 1 EL Rum*

**1** Für die Füllung Milch mit Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren 1–2 Minuten kochen, bis die Masse eindickt. Vom Herd ziehen, Vanille und Zitronenschale unterrühren. Masse in eine Kastenform gießen, auskühlen und im Kühlschrank erkalten lassen.

**2** Sultaninen mit 250 ml Wasser und Zucker 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft, evtl. Rum unterrühren. Kühl stellen.

**3** Inzwischen Mehl, 1 Prise Salz, 90 ml Wasser in ca. 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Teig zu 6 Bällchen formen. Diese in einen tiefen Teller legen und mit so viel Sonnenblumenöl begießen, dass es bis zur Mitte der Bällchen reicht. Die Bällchen im Öl wenden und ca. 90 Minuten ruhen lassen.

**4** Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Grießfüllung in 6 Rechtecke schneiden. Je 1 Strudelteigbällchen auf der Arbeitsfläche zum hauchdünnen Kreis ausziehen und mit je 1 Stück Grieß belegen. Den Teig darüber einschlagen, dabei die Ränder andrücken.

**5** Strudelpäckchen portionsweise im Frittierfett goldbraun ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Kompott anrichten.

# WIR BITTEN ZU TISCH!

**Charme trifft Genuss**
Uriges Ambiente eint sich mit ehrlicher und hochwertiger Kulinarik. Die Wirtshausküche ist Tradition und Trend zugleich.

**Andreas Döllerer**
Wirtshaus Döllerer, Golling bei Salzburg

**Richard Rauch**
Geschwister Rauch, Bad Gleichenberg

**Stefan Hueber**
Gasthof Hueber, St. Georgen an der Leys

**Veronika Fuchs**
Romantikhotel Spielweg, Münstertal

**Luis Haller**
Schlosswirt Forst, Algund bei Meran

Fotos: Alex Filz; Fotostudio Oskar Dariz; Joerg Lehmann (2); Mara Hohla Stadtmärchen; Vivi D'Angelo

DREI LÄNDER, FÜNF SPITZENKÖCHE: DIE STARS DER WIRTSHAUSKÜCHE STELLEN SICH UND IHRE REZEPTE VOR – UND VERRATEN, WARUM TRADITION AUF DEM TELLER SO ANGESAGT UND MODERN IST + DIE BESTEN GENUSSADRESSEN, TIPPS UND TERMINE ZUM EINTAUCHEN & ENTDECKEN

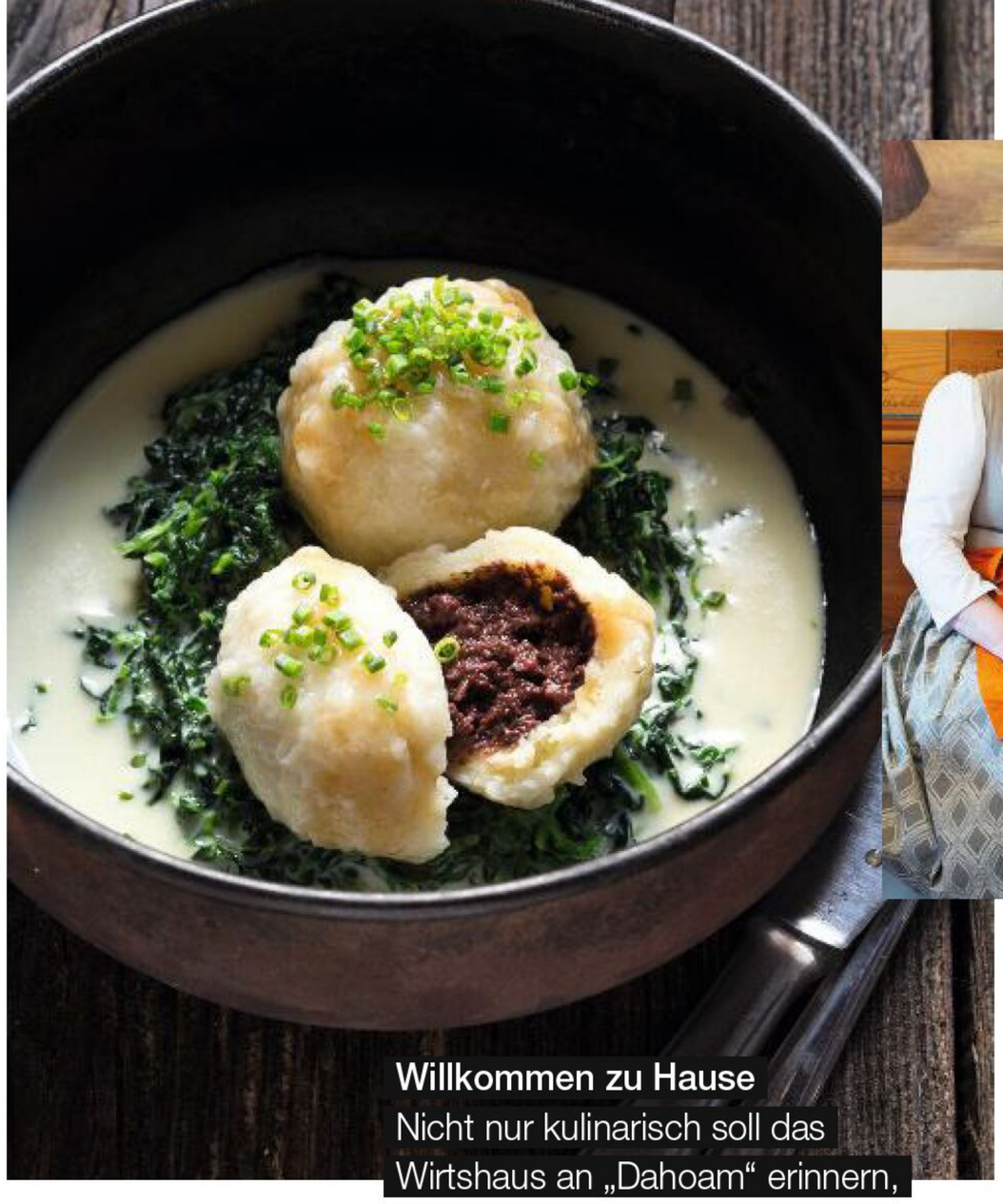
# „Im Wirtshaus soll sich jeder Gast wie zu Hause fühlen“

EIN WIRTSHAUS IST MEHR ALS NUR EIN ORT ZUM ESSEN – ES SPIEGELT DIE SEELE DES WIRTS WIDER. TIEF VERWURZELT IN ÖSTERREICHS KULTUR, DOCH OFFEN FÜR DIE KULINARISCHE WELT, FÜHRT ANDREAS DÖLLERER DAS FAMILIENWIRTSHAUS IN DIE ZUKUNFT, OHNE DIE VERGANGENHEIT ZU VERGESSEN

## Andreas Döllerer

**Haubenkoch & Kochbuchautor**

**Der kulinarische Virtuose aus Golling im Salzburger Land vereint Wirtshaus und Genießerrestaurant unter einem Dach. Handwerkliche Perfektion trifft bei dem 45-Jährigen auf herzliche Gastlichkeit, die auch der Gault&Millau wertschätzt und mit 5 Hauben krönt. In seinem Döllerer interpretiert der Familienmensch die „Cuisine Alpine“ neu und schafft eine Symphonie aus regionalen Zutaten und traditionellen Rezepten. Mehr unter: www.doellerer.at**



Willkommen zu Hause
Nicht nur kulinarisch soll das Wirtshaus an „Dahoam“ erinnern, auch die Herzlichkeit der Familie Döllerer ist wie eine Umarmung

Öffnet sich die Tür zum Döllerer in Golling, betritt man mehr als nur ein Gasthaus, man betritt ein Wirtshaus. Ein Ort, an dem die Persönlichkeit des Wirts in jeder Ecke spürbar wird: in der Atmosphäre, in den Gerichten und im herzlichen Empfang. Anders als ein Gasthaus, das oft nur der Verpflegung dient, ist ein Wirtshaus eine lebendige Bühne für Tradition, Begegnung und Genuss. Hier führt der Wirt das Regiment, und genau diese „freundliche Diktatur“, wie es oft heißt, verleiht dem Ort seinen unverwechselbaren Charakter. Im Döllerer vereinen sich jahrhundertealte Familientraditionen mit einer Küche, die die Vergangenheit ehrt und gleichzeitig mutig neue Wege geht. Andreas Döllerer hat es geschafft, genau diese Balance zu finden und damit seinem Haus einen besonderen Platz in der gehobenen österreichischen Gastronomie zu sichern.

### Was macht ein typisches Wirtshaus aus?

Die Wirtshauskultur in Österreich hat eine lange Tradition, die je nach Region unterschiedlich ausgeprägt ist. Wichtig ist, dass das Haus eine gemütliche Atmosphäre bietet, in der sich jeder wohlfühlt – vom Radfahrer bis zum Generaldirektor. Unser Haus existiert seit 1909 und war stets ein zentraler Treffpunkt. Auch wenn ich Begriffe wie „Edelwirtshaus“ nicht mag, versuchen wir natürlich, auch die Wirtshausküche qualitativ hochwertig zu halten. Insofern ist es schon ein Sonderfall und nicht das typische Wirtshaus um die Ecke.

### Ist das Wirtshaus heute noch genauso Treffpunkt für Vereine und Familien wie früher?

Die Grundidee eines Wirtshauses als Treffpunkt ist immer noch dieselbe, aber die Rahmenbedingungen haben sich geändert. Heute ist es oft schwerer, diesen Treffpunktcharakter aufrechtzuerhalten, vor allem unter der Woche. Dennoch bleibt das Wirtshaus ein wichtiger Ort für Gemeinschaft, besonders zu speziellen Anlässen.

### Welche Rolle spielt die Tradition im Wirtshaus?

Als alteingesessenes Wirtshaus spielt die Tradition natürlich immer eine Rolle. Doch sie ist auch ein zweischneidiges Schwert: Tradition kann eine starke Basis sein, aber auch ein Hemmschuh für Neues. Es ist wichtig, Traditionen zu respektieren, aber man muss sich auch weiterentwickeln. Die Balance zu finden, ist herausfordernd.

### War es für Sie immer klar, das Familienunternehmen eines Tages zu übernehmen?

Dass ich irgendwie in einem Wirtshaus eine Rolle spielen werde, war ziemlich klar, ja. Ich bin im Wirtshaus aufgewachsen, es war immer ein wichtiger Teil von mir. Doch ich war auch schon in anderen Küchen tätig und will mich natürlich auch kulinarisch kreativ ausleben. Daher ist es für mich ideal, dass wir neben dem Wirtshaus auch das Gourmetrestaurant unter demselben Dach betreiben.

### Das Wirtshaus erlebt gerade ein Revival. Woran liegt das Ihrer Meinung nach?

Ich glaube, die Wirtshauskultur war nie wirklich weg. Doch wie bei vielen Dingen ist es so, dass das, was du dauernd vor den Augen hast, irgendwann nicht mehr besonders ist. Es gibt heute weniger Wirtshäuser, und das führt dazu, dass die verbliebenen Häuser eben mehr geschätzt werden.

### Welche Gerichte dürfen im Wirtshaus nicht fehlen?

Schnitzel und Gulasch sind Klassiker, die einfach dazugehören. Auch eine gute Rindsuppe gehört zu den Herzstücken eines Wirtshauses. Ein ordentlicher Fleischanteil, Knochen von guter Qualität, Zeit zum Kochen, Gemüse, gebräunte Zwiebel. Es ist an sich nichts Besonderes, aber es braucht eben Handwerk, Zeit und Materialaufwand. Der Gast merkt, ob die Brühe aus frischen Zutaten oder einem Pulver gemacht wurde. Ich merk's auf jeden Fall (lacht er)!

### Die Produktqualität ist also besonders wichtig?

Auf jeden Fall! Ohne erstklassige Produkte lässt sich kein gutes Gericht zubereiten. Je einfacher die Gerichte sind, desto mehr rückt die Qualität der einzelnen Produkte in den Vordergrund. Bei 25 Komponenten, die mit der Pinzette angerichtet werden, merkt man vielleicht nicht so sehr, ob ein einzelnes gut ist. Aber wenn du nur drei Zutaten auf dem Teller hast, merkst du es sehr wohl. Insofern ist die Produktqualität bei einfacheren Gerichten fast noch wichtiger.

→

Fotos: Das Wirtshaus/Kochbuch von Andreas Döllerer ©Joerg Lehmann (3); Cathrine Stukhard (1)

### Welche Werte sind Ihnen noch wichtig?

Für mich stehen Regionalität, Qualität und Respekt im Vordergrund. Egal ob es sich um eine einfache Kartoffel oder eine edle Trüffel handelt – jedes Produkt hat seinen Wert, und ich bin es jedem Produkt schuldig, es ordentlich zu behandeln und zu verwerten. Deshalb sind auch Innereien ein wichtiger Bestandteil traditioneller Wirtshausküche. Sie spiegeln den respektvollen Umgang mit dem ganzen Tier wider. Bei uns sind Gerichte wie Kalbsleber sehr beliebt – die findet man nicht mehr so häufig.

### Kommt die deftige, bodenständige Küche auch bei der ernährungsbewussteren Generation an?

Die Küche hat sich in den letzten Jahren weiterentwickelt und ist heute leichter und vielseitiger geworden. Wir bieten neben den traditionellen, deftigen Gerichten auch leichtere, vegetarische oder fischbasierte Optionen an, die sich sehr wohl mit der Wirtshausküche vertragen. Ein schönes Beispiel ist das gekochte Wurzelfleisch. Statt Schwein verwenden wir allerdings Saibling, der mit ähnlichen Beilagen serviert wird. So bleibt der Bezug zur Tradition erhalten, aber das Gericht ist leichter und moderner.

### Gibt es Gerichte, bei denen Sie sich nicht trauen würden, sie zu modernisieren?

Wiener Schnitzel oder Kaiserschmarrn. Das hat aber nichts mit „trauen“ zu tun, sondern mit kulinarischer Intelligenz. Die Ikonen der Wirtshausküche haben sich über Jahrzehnte bewährt und sind perfekt, wie sie sind. Da gibt es nichts zu verbessern.

### Was sind Ihre persönlichen Wirtshaus-Lieblinge?

Zwiebelrostbraten und Schwarzbeernocken (schwärmt er). Ich liebe diese Gerichte, sie haben eine besondere Bedeutung.

### Zum Schluss: Wirtshausküche in einem Satz?

Die DNA der Wirtshausküche liegt darin, Menschen emotional zu berühren, indem man Kindheitserinnerungen auf den Teller bringt. Ein Wirtshausgericht muss nicht nur gut sein, es muss so gut sein, dass es Erinnerungen weckt und nachhaltig begeistert.

*Interview: Katrin Hummel*

**Auf Erlebnisreise**

In seinem Restaurant führt Andreas Döllerer kulinarisch über hohe Berge und tiefe Täler und präsentiert „Alpine Cuisine“

## Bachforelle, rote Linsen und Erbsen-Gazpacho

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten*

*plus Wartezeit: ca. 6 Stunden*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DIE BACHFORELLE***

*100 g grobes Salz*
*100 g brauner Zucker*
*2 frische Bio-Limetten*
*1 kleine Chilischote (entkernt)*
*1 frisches Bachforellenfilet (von ca. 300 g)*

***FÜR DIE ROTEN LINSEN***

*1 Schalotte, Olivenöl*
*200 g rote Linsen (eingeweicht)*
*4 cl Riesling-Essig*
*2 EL frisch gepalte Erbsen*
*1 EL Ofenpaprika (fein gewürfelt), 80 ml Gemüsefond*
*Salz, etwas Zitronensaft*

***FÜR DEN ERBSEN-GAZPACHO***

*200 g Erbsen*
*1 Schalotte (abgezogen und geschnitten)*
*Olivenöl, 4 cl Weißwein*
*200 ml Gemüsefond*
*Salz, Cayennepfeffer*
*etwas Zitronensaft*

**BACHFORELLE**: Für die Beize das Salz mit dem Zucker, den geviertelten Limetten und der Chilischote mischen. Anschließend großzügig auf dem Filet verteilen und dieses im Kühlschrank etwa 6 Stunden beizen lassen. Dann unter fließendem kalten Wasser abwaschen, die Haut abziehen und das Filet vorsichtig entgräten (z. B. mit einer Pinzette). Filet in Streifen schneiden.

**ROTE LINSEN:** Schalotte in Olivenöl glasig dünsten. Eingeweichte Linsen beigeben, mit Essig ablöschen. Erbsen und Paprika dazugeben, mit Gemüsefond aufgießen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Zimmerwarm servieren.

**ERBSEN-GAZPACHO:** Erbsen und Schalotte in Olivenöl andünsten. Mit Wein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen. Aufkochen lassen und mixen. Passieren, mit Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen.

**ANRICHTEN:** Fisch, Linsen und Gazpacho in Teller verteilen. Servieren.

**TIPP:** Garnieren Sie das Gericht mit ein paar Minzeblättern, Minze schmeckt hervorragend zu Erbsen. Nach Lust und Laune können Sie das Olivenöl auch durch Camelina-Öl ersetzen. Das passt sehr gut zu Fisch und auch zu Gemüse.

Fotos: Das Wirtshaus/Kochbuch von Andreas Döllerer ©Joerg Lehmann (2); Helge Kirchberger Photography (1)

# Kürbis-Damnidei

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden*

*plus Wartezeit: über Nacht bzw. 1 Tag*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DEN EINGELEGTEN KÜRBIS***

*200 g Butternuss-Kürbis, 60 ml Riesling-Essig*
*70 ml Reisessig, 60 g Zucker*
*25 g Salz, 1 halbe getrocknete Chilischote*

***FÜR DIE DAMNIDEI***

*700 g mehligkochende Erdäpfel*
*1 Hokkaido-Kürbis, 300 g griffiges Mehl und etwas Mehl zum Arbeiten, 80 g Eigelb*
*90 g Hartweizengrieß, 30 g braune Butter*
*Salz, Pfeffer, Butterschmalz zum Braten*

***FÜR DAS PAPRIKA-SPITZKRAUT***

*50 g Zucker, 1 Zwiebel (abgezogen)*
*½ Kopf Spitzkraut*
*5 cl Weißwein, 5 cl weißer Balsamico-Essig*
*50 g Butter, 1 TL Kümmelsamen*
*120 ml Rinderbrühe, 1 TL Paprikapulver*
*Salz, Pfeffer, evtl. etwas Maisstärke*

***FÜR DAS KÜRBISKERN-PESTO***

*50 g Basilikum, 100 g geröstete Kürbiskerne*
*250 ml Olivenöl, 50 g geriebener Parmesan*
*25 g Walnusskerne*
*schwarzer Pfeffer, grobes Meersalz*

**EINGELEGTER KÜRBIS:** Das Kürbisfruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Restliche Zutaten mit 30 ml Wasser aufkochen. Die Kürbisscheiben in den heißen Sud einlegen, auskühlen und 1 Tag ruhen lassen.

**DAMNIDEI:** Die Kartoffeln und den halbierten und entkernten Hokkaido-Kürbis im Backrohr bei 160 Grad Ober-/Unterhitze so lange backen, bis sie weich sind. Das sollte bei mittelgroßen Erdäpfeln etwa 45 Minuten dauern, beim Kürbis etwa gleich lang. Erdäpfel halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Standsieb drücken. Kürbis ebenfalls auskratzen und in kleine Stücke hacken. Ausdrücken, damit nicht zu viel Flüssigkeit im Kürbis bleibt. 500 g Erdäpfelmasse mit Mehl, Eigelb, Hartweizengrieß, brauner Butter, Salz, Pfeffer zu einem glatten Teig kneten, die gehackten Kürbisstücke ebenfalls einarbeiten. Auf etwas Mehl etwa daumendick ausrollen und in daumengroße Stücke schneiden. In einer beschichteten Pfanne in etwas Butterschmalz langsam (in etwa 5–7 Minuten) rundherum goldbraun braten. Dabei darauf achten, dass die Damnidei am Ende auch ausreichend gegart sind.

**PAPRIKA-SPITZKRAUT**: Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut (beides fein geschnitten) zugeben und mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel, Brühe und Paprikapulver dazugeben und mit Salz, Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, evtl. leicht mit Stärke binden.

**PESTO:** Basilikum und restliche Pesto-Zutaten zu einer feinen Creme mixen. Damnidei mit Paprika-Spitzkraut, eingelegtem Kürbis und etwas Pesto anrichten, servieren. Übriges Pesto in ein Glas füllen und im Kühlschrank lagern, es hält sich gut verschlossen ein paar Tage.

**Symbiose**
Im „Geschwister Rauch“ finden Gäste zwanglose Wirtshausküche. Gleichzeitig ist es ein Gourmetrestaurant



## Richard Rauch
**Sternekoch & Hotelier**

„Eigene Kreationen zu kochen, finde ich oft einfacher als klassische Gerichte aus der Wirtshausküche“, erzählt Richard Rauch im Interview. Für ihn bedeutet Wirtshausküche vor allem Emotion: Wer Rouladen bestellt, der denkt vielleicht im Geiste an die Rouladen, die seine Großmutter früher sonntags zubereitet hat. Und diese Emotion gilt es, wieder heraufzubeschwören. Eine Herausforderung, der sich der vielfach ausgezeichnete Haubenkoch aus der Steiermark sehr gerne annimmt. Mehr Informationen unter **www.geschwister-rauch.at**

## Rinderfilet im Topfenblätterteig mit Linsengemüse

Wunderbar winterlich! Passend dazu empfiehlt Richard Rauch einen nordburgenländischen Blaufränkisch aus einer großen Lage.

REZEPT AUF SEITE 87

**Winter-Lektüre**
Katharina Seiser und Richard Rauch zeigen hier die besten Rezepte, die der Winter zu bieten hat. Brandstätter Verlag, 34,90€

## Kohlrouladen mit Gemüsecouscous und Krensauce

Die Sauce schmeckt würzig scharf und passt perfekt zum süßlich-herbem Kohlgeschmack. Ein brillianter Hauptgang für ein Weihnachtsmenü. Dazu ein kühles Pils – welch ein Gaumenfest!

REZEPT AUF SEITE 87

Fotos: Joerg Lehmann/Brandstätter Verlag (4); Foto Adler (1)

# „Bei uns treffen Welten aufeinander!“

MITTAGS EIN WIRTSHAUS, ABENDS GOURMETKÜCHE: IM GASTHOF „HUEBER“ GEHT ES BODENSTÄNDIG UND GLEICHZEITIG GEHOBEN ZU

**Gastgeber**
In St. Georgen an der Leys verwöhnt Stefan Hueber seine Gäste mit Handwerk und Liebe zum Detail

## Stefan Hueber

**Küchenchef & Haubenkoch**

„Ich muss immer schmunzeln, wenn abends die Jungs auf ein Bier vorbeikommen und neben den Gästen sitzen, die ihr 5-Gänge-Menü genießen – aber unser Konzept funktioniert super“, erzählt Stefan Hueber lachend. In der fünften Generation leitet er, gemeinsam mit seiner Frau, den Gasthof „Hueber“ am Rand der nördlichen Alpen. Er legt besonderen Wert darauf, dass sich all seine Gäste wohlfühlen: Diejenigen, die mittags nach der Kirche ein gemütliches Bier trinken wollen und die, die abends gehobene Gourmetküche erleben möchten. „Die Wirtshausküche ist dabei die Basis von allem. Das leben wir – mit ganzem Herzen!“ Mehr Infos: **www.hueberderwirt.at**

Fotos: Hueber der Wirt; Niederösterreich Werbung (2)/Mara Hohla, Rita Newman

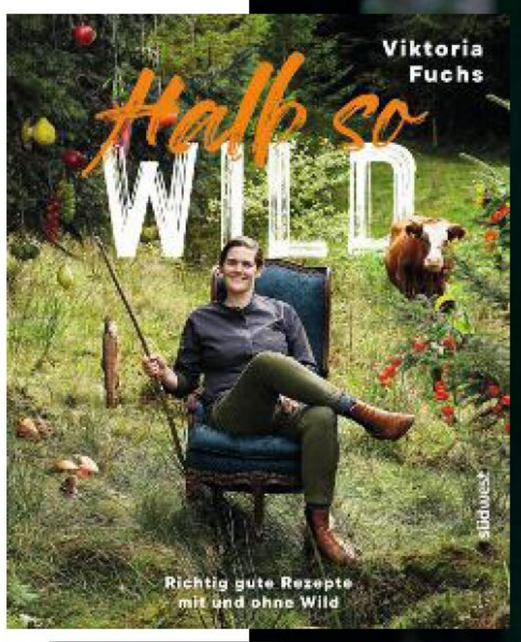
## SCHWARZ-WÄLDERKIRSCH DESSERT

Ein absoluter Klassiker aus dem Schwarzwald wird in Niederösterreich ganz neu interpretiert. Das kunstvolle Zusammenspiel aus Schokolade und Kirschen schmeckt himmlisch.

REZEPT AUF SEITE 88

# „Es muss fachlich zu 100 Prozent stimmen."

IM FAMILIENGEFÜHRTEN SCHWARZWÄLDER HOTEL „SPIELWEG" MIT STERNERESTAURANT KOCHT VIKTORIA FUCHS KLASSISCH UND MODERN




**Halb so wild**
... ist die Schwarzwald–küche: In ihrem neuen Buch findet man Rezepte für jeden Geschmack und mit geringem Aufwand
Südwestverlag, 29€

## Viktoria Fuchs

**Küchenchefin & Gastgeberin**

Geschmacklich gut, ehrlich, begeistert die Menschen: So beschreibt Viktoria Fuchs die Wirtshausküche, die sie so sehr liebt. Im „Spielweg" kombiniert sie klassische Schwarzwälder Gerichte mit asiatischen Einflüssen. Was die Wirtshausküche in ihren Augen anspruchsvoll macht? „Bei einem Gericht aus der Wirtshausküche haben wir oft wenige Komponenten auf dem Teller. Da muss dann fachlich alles zu 100 Prozent stimmen, damit diese zwei bis drei Elemente überzeugen." Neben ihrer Arbeit im Spielweg ist sie auch immer wieder bei „Kitchen Impossible" und anderen Formaten zu sehen. **www.spielweg.com**

Fotos: Vivi D'Angelo/Südwest Verlag (3)

## Gebratener Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Quitte und Mohn-Schupfnudeln

Drei Komponenten,
die sich perfekt ergänzen!

REZEPT AUF SEITE 89

# „Mein Südtirol – das will ich dem Gast vermitteln.“

WIRTSHAUS- UND GOURMET-KÜCHE SOLLTE MAN ALS ZUSAMMENSPIEL BETRACHTEN, FINDET STERNEKOCH UND GOURMET LUIS HALLER

**Der Schlosswirt**
In Algund bei Meran überzeugt durch traditionellen Charme. Übernachten kann man hier auch in sechs gemütlichen Zimmern

## Luis Haller

**Sternekoch & Gastgeber**

Fragt man Luis Haller heute, worauf er bei der Interpretation seiner Wirtshausküche wert legt, antwortet er in einem Wort: „Vergangenheit“. Aufgewachsen auf einem Südtiroler Bauernhof legt er besonderen Wert auf örtliche Tradition, sammelt Kochbücher von Bäuerinnen und bezieht Lebensmittel von lokalen Produzenten. Dabei verzichtet er bei seinen Kreationen auf jeglichen „Schnickschnack“, wie er erzählt. „Wir haben die Tradition ein bisschen moderner gekocht – aber der Geschmack bleibt unvergleichlich gut“. 2022 und 2009 bis 2016 wurde er vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. **www.schlosswirt-forst.it**

Fotos: Fotostudio Oskar Dariz; rainerschmidt.photos; Schlosswirt Forst/Udo Bernhart

## Gebeizter Saibling mit eingelegtem Gemüse, Buttermilch und Kräutern

Herrlich leicht und würzig! Überzeugt allein schon durch die farbenfrohe Optik

REZEPT AUF SEITE 89

VON LUIS HALLER

# Gebackenes Apfelstrudel-Parfait mit Sauerrahm-Espuma und Blüten

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten*

*plus Warte-/Tiefkühlzeit: 24 Stunden*

Zutaten für 4 Portionen
MAN BRAUCHT: Espuma-Gerät mit Patrone

***FÜR DAS APFELSTRUDEL-PARFAIT***

*75 g Apfel (geschält, klein gewürfelt)*
*etwas Butter, Pinienkerne, Zimt, Rosinen*
*1 Ei, 55 g Zucker, abgerieb. Bio-Zitronenschale, etwas Rum, 180 g Schlagsahne*
*80 g Ziehteig (z. B. Strudelteig), 40 g geklärte Butter, Frittieröl zum Ausbacken*

***AUSSERDEM***

*500 g Sauerrahm, Zitronenschale, ca. 110 g Puderzucker, 15 g Milch, 90 g Schlagsahne*
*1 Blatt Gelatine, 100 g warmer Waldhonig*
*Himbeeren, Pistazien, Blüten der Saison*

**1** Apfel in Butter anbraten. Pinienkerne, Zimt und Rosinen dazugeben, leicht andünsten. Ei trennen. In einer Schüssel Eigelb mit 30 g Zucker, Zitronenabrieb, etwas Rum erst warm, dann kalt schlagen.

**2** In separater Schüssel Eiweiß mit 25 g Zucker zu Schnee schlagen – nicht zu fest. Sahne schlagen. Kalte angebratene Äpfel, Eigelbmasse, Eischnee und Sahne mittels Kochlöffel unterheben. In eine Form geben, bei minus 20 Grad 24 Stunden tiefkühlen.

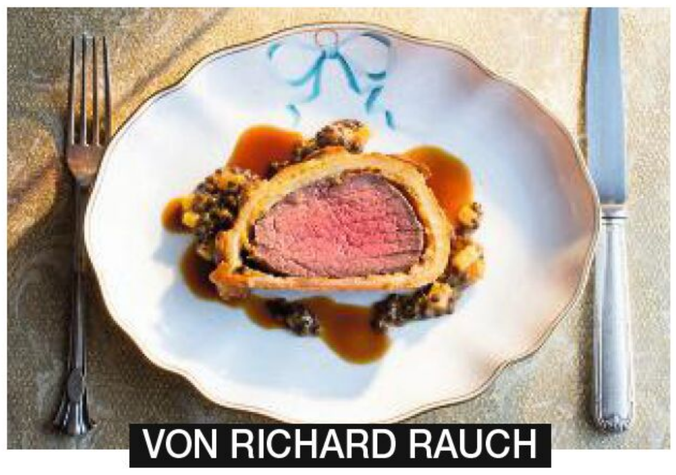
**3** Aus der Form lösen, in kleine Rechtecke schneiden. Teig ausbreiten, in Stücke schneiden, mit geklärter Butter bepinseln. Halbgefrorenes in die Mitte geben, einrollen, wie Bonbons zusammendrehen. In heißem Öl kurz ausbacken, auf Küchenpapier legen.

**4** Für den Espuma Sauerrahm, Zitronenschale, Staubzucker, Milch und Sahne glatt rühren. Gelatine einweichen, auflösen, dazugeben. Durch ein Spitzsieb seihen. Masse in eine ISI-Flasche geben, eine Patrone dazugeben, schütteln. Espuma anrichten.

**5** Waldhonig in eine Glasschüssel geben und im Wasserbad erwärmen (nicht zu heiß). Auf einem Teller das gebackene Apfelstrudel-Parfait platzieren. Warmen Waldhonig mittels Löffel außen herumziehen und mit Himbeeren, gemahlenen Pistazien, Blüten der Saison und Staubzucker garnieren. Sauerrahm-Espuma im kleinen Glas separat dazureichen.

**Himmlisch**
Ein fruchtiger Abschluss, der aus dem Klassiker Apfelstrudel ein echtes Gourmet-Dessert zaubert – so haben sie Strudel garantiert noch nie gegessen!

Foto: Schlosswirt Fo



VON RICHARD RAUCH

# Rinderfilet im Topfenblätterteig mit Linsengemüse

Bild auf Seite 79

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden*
*plus Wartezeit: über Nacht*
Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DAS LINSENGEMÜSE***
*150 g Beluga-Linsen*
*2 Schalotten, 1 Karotte bzw. Möhre*
*1 Stück Knollensellerie (ca. 50 g)*
*1 EL Butter, Salz, Chilipulver*
*1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian*
*1 EL grober Senf (mittelscharf)*
*1 TL Paradeisermark (Tomatenmark)*
*4 EL Balsamico-Essig*
*500 ml Rindssuppe, 2–3 Zweige Petersilie*

***FÜR DEN TOPFENBLÄTTERTEIG***
*250 g glattes Mehl (entspricht in Deutschland etwa Mehl der Type 405 oder 550)*
*plus Mehl zum Arbeiten*
*1 schwacher TL (ca. 5 g) Salz*
*½ schwacher TL Backpulver*
*250 g kalte Butter*
*250 g Topfen (20 % Fett; ersatzweise gut abgetropften Quark verwenden)*

***FÜR DAS RINDERFILET***
*600 g Rinderfilet (aus dem Mittelstück; alternativ Kalbsfilet oder ersatzweise Schweinefilet verwenden)*
*Salz, schwarzer Pfeffer, 3 EL Butter*
*300 g Hokkaido-Kürbis, 1 Zweig Thymian*
*1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe*

***AUSSERDEM***
*1 Ei zum Bestreichen*
*150 ml Rinderjus*

**1** Am Vortag: Für das Linsengemüse die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

**2** Am besten ebenfalls am Vortag vorbereiten: Für den Teig das Mehl salzen, mit Backpulver vermischen. Kalte Butter mit einem Messer in kleinen Stücken hineinschneiden. Butterflöckchen und Mehlmischung 2–3 Minuten verkneten (Küchenmaschine/Flachrührer). Topfen hineinkneten: Die Masse bindet binnen weniger Sekunden zu einem geschmeidigen, glatten Teig. Den Teig mind. 3 Stunden kühl stellen.

**3** Rinderfilet mit einem scharfen Messer von Sehnen befreien. Filet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne heben und bei Raumtemperatur völlig erkalten lassen.

**4** Kürbis waschen, halbieren, mit einem Suppenlöffel die Kerne auslösen und wegwerfen. Kürbis samt Schale in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbisstücke mit 1 EL Butter und dem Thymian in Alufolie einschlagen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze in ca. 50 Minuten weich schmoren. Kürbis in der Folie auskühlen lassen.

**5** Inzwischen Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Butter glasig dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Geschmorten Kürbis in einer Schüssel mit einer Gabel zerstampfen, beifügen. Flott umrühren, salzen, pfeffern. Auskühlen lassen.

**6** Für das Linsengemüse Schalotten, Karotte und Sellerie schälen und in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Gemüse in Butter andünsten. Linsen abseihen, dazugeben. Salz, Chilipulver, Rosmarin- und Thymianzweig beifügen. Senf und Paradeisermark einrühren, mit Balsamico ablöschen. Rindssuppe und 250 ml Wasser angießen, Linsen in 10–15 Minuten weich köcheln lassen.

**7** Kalten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Teigseiten rechts und links jeweils bis zur Mitte hin einschlagen. Teig wie ein Buch zusammenklappen. Dann den Teig erneut zu einem 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Das Kürbispüree 0,5 cm hoch aufstreichen (sodass das Filet später rundherum davon bedeckt wird). Filet mittig daraufsetzen, straff in den Teig einrollen. Enden und Teigabschlüsse mit verquirltem Ei einstreichen und leicht anpressen. Filet im Teigmantel mit der Nahtseite nach unten auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, evtl. mit den Teigresten kreativ ummanteln.

**8** Filet im Topfenblätterteig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft 20–30 Minuten backen; der Teigmantel soll goldbraun sein. Nach etwa 20 Minuten Garzeit die Kerntemperatur testen: Das Fleisch soll 44–45 Grad haben (es gart nach! 52 Grad wären perfekt medium). Filet aus dem Ofen nehmen, Ofen offen lassen und auf 60 Grad Ober-/Unterhitze herunterschalten. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, das Filet bei 60 Grad 20 Minuten darin rasten lassen.

**9** Linsengemüse erwärmen. Petersilie abzupfen, hacken, zu den Linsen geben, diese abschmecken. Rinderjus erwärmen und abschmecken. Filet mit einem Brotmesser (oder elektrischen Messer) in 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit Linsengemüse und Jus anrichten.

VON RICHARD RAUCH

# Kohlrouladen mit Gemüsecouscous und Krensauce

Bild auf Seite 79

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

***FÜR DEN GEWÜRZFOND (OPTIONAL)***
*2 Schalotten, 2 EL Olivenöl*
*½ TL Koriandersamen, ½ TL Kreuzkümmelsamen, ½ TL Anissamen*
*1 TL schwarze Pfefferkörner*
*1 Prise Salz, 1 Zweig Thymian*
*250 ml Gemüsefond (ersatzweise Wasser)*

***FÜR ROULADEN UND FÜLLE***
*1 großer Kohlkopf (z. B. Wirsing, ca. 1 kg für Rouladen und Fülle; für die Fülle braucht man 350–400 g Kohl), Salz*
*250 ml Gewürzfond (siehe oben, ersatzweise Gemüsefond)*
*200 g Couscous*
*1 Stange Lauch, 4 mittelgroße speckige Erdäpfel (insgesamt 250–300 g Kartoffeln)*
*100 g Fenchel (ca. ½ Knolle)*
*100 g Staudensellerie (ca. 2 Stangen)*
*3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl*
*schwarzer Pfeffer*
*2 große Zweige Petersilie*
*250 ml Gemüsefond*

***FÜR DIE KRENSAUCE***
*1 EL Butter sowie 1 EL kalte Butter in kleinen Würfeln*
*1 EL glattes Mehl (Type 405 oder 550)*
*125 ml trockener Wermut, 200 ml Gemüsefond, 180 g Obers (Schlagsahne)*
*Salz, Chilipulver*
*1 Stück frischer Kren (ca. 60 g Meerrettichwurzel) sowie frisch gerissener Kren (Meerrettichspäne) zum Servieren*

**1** Für den Gewürzfond Schalotten schälen, grob schneiden. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten mit Koriander, Kreuzkümmel, Anis, Pfefferkörnern, Salz und Thymian andünsten. Mit Gemüsefond auffüllen, kurz aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, abseihen.

**2** Kohl putzen, äußere Blätter entfernen. Ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen. 8 große Kohlblätter

***BITTE UMBLÄTTERN***

vom Kohlkopf lösen und ca. 1 Minute im kochenden Salzwasser blanchieren. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, in kaltem Eiswasser abschrecken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die dicken Blattrippen flach schneiden oder mit einem Fleischhammer flach klopfen. Falls die Blätter sehr groß sind, entlang der Blattrippe halbieren.

**3** Für die Fülle 250 ml Gewürzfond aufkochen und heiß über den Couscous in einer Schüssel gießen. Schüssel mit Frischhaltefolie zudecken. Restlichen Kohl (350–400 g) halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in 1 cm große Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten weich kochen. Abseihen und noch warm unter den Couscous mengen. Die Mischung 20 Minuten ziehen lassen.

**4** Währenddessen für die Krensauce in einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und offen auf die Hälfte einkochen. Mit Gemüsefond aufgießen und nochmals offen um ein Drittel einkochen. Mit Obers aufgießen und mit Salz und Chili würzen. Aufkochen, vom Herd ziehen. Den Kren schälen und mit einer feinen Reibe in die nicht zu heiße Sauce (sollte ca. 75 Grad haben) reiben; nicht aufkochen, sonst wird sie bitter. 5 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb passieren, Rückstand mit einem Schöpflöffel ausdrücken (wichtig für intensiven Krengeschmack).

**5** Lauch waschen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Erdäpfel schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Beides zur Seite stellen.

**6** Fenchel und Stangensellerie putzen, Knoblauch abziehen. Alles kleinwürfelig schneiden, in Olivenöl kurz anbraten. Unter den Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit abgezupfter, fein gehackter Petersilie verfeinern.

**7** Vorbereitete Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Gemüsecouscous gleichmäßig darauf verteilen. Blätter rechts und links über die Fülle einschlagen, alles einrollen und evtl. mit Küchengarn fixieren.

**8** Lauchringe und Erdäpfelstücke in einer Schmorpfanne verteilen und mit Gemüsefond übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten schmoren. Kohlrouladen darauflegen und für weitere 15 Minuten schmoren. Dabei die Kohlrouladen ein- bis zweimal mit dem Fond, der sich in der Schmorpfanne bildet, übergießen.

**9** Krensauce erwärmen. 1 EL kalte Butter mit einem Stabmixer in die Sauce einmixen.

**10** Kohlrouladen mit Schmorgemüse anrichten, mit Krensauce beträufeln, mit frisch gerissenem Kren bestreuen und servieren.

VON STEFAN HUEBER

# Schwarzwälderkirsch-Dessert

Bild auf Seite 81

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden*

*plus Warte-/Gefrierzeit: ca. 24 Stunden bzw. über Nacht*

**Zutaten für 4 Portionen**

**DAS BRAUCHT MAN: Stabmixer, Spritzbeutel, Pacojet oder Eismaschine, Silikonförmchen für die Törtchen, evtl. Airbrush-Pistole**

***FÜR DIE BALSAMKIRSCHEN***

*100 ml Kirschsaft, 2 Kaffir-Limettenblätter*
*6 cl Kirsch-Balsamessig*
*16 Kirschen (halbiert und entsteint)*

***FÜR DAS KIRSCH-SORBET***

*135 g Kirschsaft, 135 g Estragontee*
*15 g Glukosesirup, 60 g Kristallzucker*
*ein paar frische Estragonblätter*

***FÜR DEN SCHOKOLADEN-BROWNIE***

*143 g Butter*
*80 g dunkle Schokolade mit 70 % (z. B. von Zotter), 172 g Rohrzucker*
*115 g Ei, 8 g Kakaopulver, 2 g Salz*

***FÜR DIE SCHOKOLADEN-MOUSSE***

*150 g dunkle Schokolade mit 70 %*
*1 Blatt Gelatine*
*2 Dotter (Eigelb), ½ EL Kristallzucker*
*150 g Schlagobers (Schlagsahne)*

***FÜR DAS KIRSCHGELEE***

*200 ml Kirschsaft*
*2 g Agar Agar, Saft von 1 Limette*

***FÜR DIE MASCARPONECREME***

*200 g Mascarpone, 2 EL Staubzucker (Puderzucker), Abrieb von 1 Bio-Limette*

***FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR***

*60 g dunkle Schokolade mit 70 % (z. B. von Zotter), 40 g Kakaobutter*

***FÜR DIE SHORTBREAD-BRÖSEL***

*110 g gesalzene Butter, 55 g Rohrzucker*
*130 g Mehl, 1 gute Prise grobes Meersalz*

**1** Am Vortag für die Balsamkirschen Kirschsaft und Kaffir-Limettenblätter aufkochen. Kirsch-Balsamessig zufügen und alles noch warm über die Kirschen gießen. Durchziehen lassen. Unser Tipp: In größeren Mengen kann man dieses Rezept auch zum Kirschen-Einlegen verwenden. Und je nach Geschmack kann man es noch etwas mit Zucker süßen.

**2** Für das Kirsch-Sorbet: Alles aufkochen, dann die Estragonblätter hineinmixen. Durch ein Sieb passieren. In einen Pacojet-Becher füllen (wer keinen Pacojet hat: ist auch in der Eismaschine oder als Granité möglich) und ca. 24 Stunden durchfrieren lassen. Mit dem Pacojet aufmixen und bis zum Servieren ins Tiefkühlfach stellen.

**3** Für den Schokoladen-Brownie die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen und die Schokolade schmelzen. Alle Zutaten in einem Rührkessel glatt miteinander verrühren. Teig ca. 1,5 cm dick auf ein Blech mit Backpapier aufstreichen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten backen. Unser Tipp: Nicht durchbacken! Schokoladen-Brownies bleiben sehr saftig, wenn man sie noch weich aus dem Backofen nimmt.

**4** Schokoladen-Brownie abkühlen lassen und in 4 Scheiben (Ø ca. 3 cm) ausstechen (sie kommen beim Anrichten unter das Kirsch-Sorbet).

**5** Für die Schokoladen-Mousse: Die Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Dotter mit Kristallzucker über Dampf schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in die warme Dottermasse rühren. Schlagobers halbfest aufschlagen. Nun die flüssige Schokolade unter die Dottermasse rühren und den Schlagobers vorsichtig unterheben, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

**6** Für das Kirschgelee: Kirschsaft mit Agar Agar und Limettensaft verrühren, ca. 2 Minuten kochen. In eine flache Schlüssel umfüllen und abkühlen lassen. Wenn das Gelee durchgekühlt ist, in kleine Stücke schneiden und mit dem Stabmixer glatt mixen. Die Geleemasse in einen Spritzbeutel füllen (brauchen wir zum Zusammenbauen des Törtchens).

**7** Für die Mascarponecreme: Alle Zutaten per Hand mit einem Schneebesen glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

**8** Für die Schokoladenglasur: Schokolade und Kakaobutter schmelzen. Wir haben die Glasur mit einer Airbrush-Pistole auf das Törtchen gesprüht; damit bekommt man eine matte Glasur. Es ist aber auch möglich, die Törtchen klassisch mit der Schokoglasur zu überziehen. Falls es beim ersten Mal nicht genug abdeckt, einfach ein weiteres Mal glasieren.

**9** Für die Brösel: Alle Zutaten vermengen, auf ein Blech mit Backpapier bröseln und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 12 Minuten backen.

**10** Für die Törtchen: Scholaden-Mousse in eine Silikonform füllen. Darauf etwas Kirschgelee als Kern, dann kommt die Mascarponecreme und als Boden etwas Schokoladen-Brownie. Nun die Form in den Tiefkühler stellen und die Törtchen noch tiefgefroren aus der Form lösen und glasieren.

**11** Zum Anrichten: Glasierte Schoko-Törtchen, Brownie-Kreise und je 1 Nocke vom Kirsch-Sorbet auf Tellern anrichten. Mit Balsamkirschen und Shortbread-Bröseln garnieren und sofort servieren.

VON VIKTORIA FUCHS

# Gebratener Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Quitte und Mohn-Schupfnudeln

Bild auf Seite 83

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden*

*plus 1 Stunde für den Schupfnudelteig*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DEN ROTKOHL***

*1 kg Rotkohl, 1 Flasche trockener Rotwein*
*4 EL Apfelessig, 500 ml Johannisbeersaft*
*500 ml Apfelsaft, 2 Lorbeerblätter*
*2 Gewürznelken, 1 Zimtstange*
*Salz, 2 Zwiebeln, 2 Äpfel (säuerliche Sorten wie z. B. Granny Smith)*
*3 EL Schmalz (am besten Enten- oder Gänseschmalz), 2 EL Zucker*
*ca. 1 l Brühe (Geflügel- oder Rinderbrühe)*
*schwarzer Pfeffer*

***FÜR DIE SCHUPFNUDELN***

*100 ml Milch, 40 g Mohn (geschrotet)*
*16 g Grieß, 10 g kalte Butter sowie 2 EL Butter zum Braten*
*500 g Pellkartoffeln vom Vortag*
*150 g Mehl (Type 405) und Mehl zum Arbeiten, 1 Ei und 1 Eigelb, Salz*
*schwarzer Pfeffer, frisch gerieb. Muskat*

***FÜR DIE GRUND-JUS***

*2 rote Zwiebeln, Parüren vom Hirschkalbsrücken, etwas Sonnenblumenöl*
*1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin*
*½ TL Mélange-Noir-Pfeffer, 1 Sternanis*
*150 ml roter Portwein, 150 ml Johannisbeersaft, 1,5 l Wildfond*
*Salz, Zucker, evtl. etwas Speisestärke*

***FÜR DIE QUITTE***

*1 Quitte, 2 EL Zucker, 50 ml Weißwein*
*200 ml Apfelsaft, etwas Speisestärke*

***FÜR DEN HIRSCHKALBSRÜCKEN***

*800 g Hirschkalbsrücken ohne Knochen*
*Salz, schwarzer Pfeffer, etwas Sonnenblumenöl, 20 g Butter, 2 Zweige Thymian*

---

**1** Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Rotkohl nun in dünne Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit Rotwein, Apfelessig, Johannisbeersaft und Apfelsaft marinieren, Lorbeer, Nelken sowie Zimt hinzugeben. Rotkohl leicht salzen und alles gut vermengen.

**2** Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel ebenfalls fein würfeln. Das Schmalz in einem ausreichend großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, diesen leicht karamellisieren. Rotkohl und Äpfel dazugeben, kurz mitdünsten.

**3** Brühe hinzugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohl zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 1 Stunde gar köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

**4** Für die Schupfnudeln die Mohnmasse zubereiten. Dafür Milch mit Mohn und Grieß aufkochen und quellen lassen. Die kalte Butter unterrühren. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Die Mohnmasse in den Teig einarbeiten. Gegebenenfalls mit etwas mehr Mehl arbeiten, da die Mohnmasse doch recht feucht ist.

**5** Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Strängen rollen und mit einer Teigkarte in gleich große Stücke teilen. Die Stücke "schupfen", das heißt: zwischen den Handinnenflächen rollen. Die fertigen Schupfnudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

**6** Für die Grund-Jus die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Parüren vom Hirschkalb in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl anbraten. Thymian, Rosmarin, Mélange-Noir-Pfeffer und Sternanis zufügen, kurz mit anrösten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Johannisbeersaft auffüllen, den Wildfond dazugießen. Die Sauce um ein Drittel der Menge reduzieren. Nach Geschmack mit Salz und Zucker abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Speisestärke abbinden.

**7** Die Quitte schälen und mit einem Kugelausstecher Bällchen auslösen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, diesen einkochen lassen und mit Apfelsaft auffüllen. Die Quittenkugeln darin einige Minuten garen lassen. Den Sud mit etwas Speisestärke abbinden.

**8** Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hirschkalbsrücken von Sehnen und Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne in etwas Sonnenblumenöl von beiden Seiten jeweils 1 Minute anbraten. Dann für 6–8 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 46 Grad erreicht hat, herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

**9** Fleisch in einer heißen Pfanne mit Butter und Thymian nachbraten. Abgetropfte Schupfnudeln in aufgeschäumter Butter anbraten, leicht salzen. Alles anrichten, evtl. mit Kräutern garniert sofort servieren.

VON LUIS HALLER

# Gebeizter Saibling mit eingelegtem Gemüse, Buttermilch und Kräutern

Bild auf Seite 85

*Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten*

*plus Wartezeit: 24 Stunden*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DEN GEBEIZTEN SAIBLING***

*200 g Meersalz, 200 g brauner Zucker*
*8 g schwarzer Pfeffer*
*4 g Senfkörner, 5 g Pimentkörner*
*1 Lorbeerblatt, 4 g Wacholderkörner*
*5 g Fenchelsamen*
*1 Saibling, filetiert*

***FÜR DAS EINGELEGTE GEMÜSE***

*250 g Zucker, 250 ml Weißwein*
*400 ml Weißweinessig, Wacholderbeeren*
*Piment, Senfkörner, Salz*
*1 Gurke, 1 Karotte bzw. Möhre*
*½ Sellerie, ½ Kohlrabi*

***FÜR DIE BUTTERMILCH***

*200 g Buttermilch*
*100 g Joghurt, Salz, Pfeffer*
*Zitronensaft und Zitronenzeste*

***AUSSERDEM***

*saisonale Kräuter und Blüten als Garnitur*
*evtl. etwas Kräuteröl zum Beträufeln*

---

**1** Für die Saiblings-Beize das Meersalz mit dem braunen Zucker und den Gewürzen mischen. In einem Mixer fein passieren und ruhen lassen. Die Saiblingsfilets entgräten und mit dem Gemisch aus Gewürzen umhüllen. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

**2** Für das eingelegte Gemüse Zucker, Weißwein, 250 ml Wasser, Essig und Gewürze in einem Topf zusammen aufkochen. Vom Herd nehmen, mit Salz abschmecken und zugedeckt auskühlen lassen. Gemüse je nach Sorte in Salzwasser bissfest garen, mundgerecht aufschneiden, im Sud einlegen.

**3** Für die Buttermilch alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die gebeizten Filets mit dem eingelegten Gemüse sowie Kräutern und Blüten auf etwas Buttermilch anrichten. Diese evtl. mit etwas Kräuteröl beträufeln.

# WIRTSHAUSKULTUR IN NEUEM GEWAND

IM SPANNUNGSFELD ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE ERLEBEN WIRTSHÄUSER GERADE EINE RENAISSANCE. VON BOZEN BIS BERLIN WIRD AN DER HAUSMANNSKOST 2.0 GETÜFTELT

**GUTER GESCHMACK AM TRAUNSEE**

Beim Felix Wirtshaus-festival treffen sich jedes Frühjahr die Spitzenköchinnen und -köche der Region

**FELIX WIRTSHAUSFESTIVAL, TRAUNSEE**

## Die Tradition zelebrieren

Das Felix Wirtshausfestival, das alljährlich am Traunsee stattfindet, hat sich zu einem der spannendsten kulinarischen Events in Österreich entwickelt. Auch im kommenden Frühjahr lädt das Festival Genussmenschen aus nah und fern zu einer einzigartigen Kulinarikreise ein, bei der traditionelle Wirtshauskultur auf moderne Interpretationen trifft. An verschiedenen Orten rund um den See präsentieren lokale Spitzenköchinnen und -köche ihre Kreationen, die stets auf regionalen Zutaten und überlieferten Rezepten basieren. Ein Highlight ist die „Genussroas“, bei der die Teilnehmenden in einem nostalgischen Oldtimerbus oder per Schiff von einem Wirtshaus zum nächsten gefahren werden. Unterwegs werden lokale Spezialitäten und Weine verkostet, während man die Landschaft genießt. Gesellig wirds bei den Salzkammergut-Abenden der Wirt*innen, die heimische Küche mit Musik, Lesungen, Buchpräsentationen oder hochkarätigen Weindegustationen verbinden. Eine der besten Möglichkeiten, den Frühling kulinarisch zu feiern.

**www.wirtshausfestival.at**

Fotos: Wirtshausfestival/Christof Wagner (2), Monika Loff (1); Sattlerhof (3)/Gery Wolf (1), The Schubidu Quartet (1)

**SATTLERHOF, SÜDSTEIERMARK**

## Wine & Dine

In der idyllischen Südsteiermark, umgeben von sanften Hügeln und Weinbergen, liegt der Sattlerhof. Regelmäßig zieht es Reisende aus der Ferne hierher - Schuld daran ist nicht nur die schöne Landschaft, sondern auch das Restaurant des Familienbetriebs. Es ist nämlich nicht nur für seine erstklassigen Weine bekannt, sondern derzeit sogar mit drei Hauben prämiert. Unter der Leitung von Anna und Markus Sattler, die ihrem Vater seit Kurzem nachfolgen, wird hier eine Küche geboten, die regionale Traditionen mit modernen Einflüssen verbindet. Der Fokus liegt auf heimischen Produkten, von Wildkräutern bis hin zu Wild aus der Gegend. Besonders viel Sorgfalt wird hier natürlich auf die Harmonie zwischen Küche und Wein gelegt. Die jungen Winzer Alex und Andreas Sattler sorgen dafür, dass jede Speise die perfekte Weinbegleitung erhält. Kinderspiel, denn der Sattlerhof ist bekannt für seine herausragenden Sauvignon Blancs und Morillons (Synonym für Chardonnay), die regelmäßig auf internationalen Wettbewerben prämiert werden. Ein echter Rückzugsort für Genusssuchende, die inmitten der malerischen Landschaft Ruhe finden.

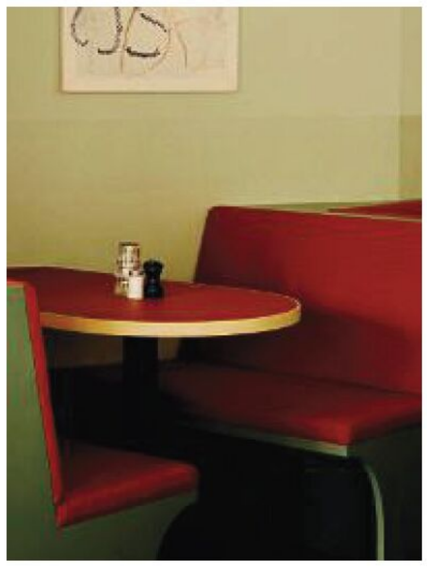
**www.sattlerhof.at**

**SCHMANKERL**
Eine Reise nach Paris: Zwischen 21. November und 15. Dezember lädt Familie Sattler (oben) in ihrem Wirtshaus jedes Wochenende zur französischen Bistro-Kulinarik

**GROSSSTADT-VIBES**
Trio-Gründungsmitglieder Eva Alken, Clemens Roesch und Vadim Otto Ursus legen größten Wert auf Frische und Regionalität der Zutaten

**TRIO, BERLIN**

## Gemütliche Coolness



Im pulsierenden Herzen Berlins hat sich das Trio als modernes Wirtshaus etabliert, das den schwierigen Spagat zwischen urbanem Lifestyle und bodenständiger Küche auf äußerst hippe Art meistert. Die Gründer Eva Alken, Clemens Roesch und Vadim Otto Ursus haben es sich zur Aufgabe gemacht, eine unkomplizierte Atmosphäre zu schaffen, in der sich die Gäste wie zu Hause fühlen. Inmitten des minimalistischen Interieurs mit offener Raumgestaltung genießt man Gerichte, die an klassische Hausmannskost angelehnt sind. Auf der Speisekarte stehen deftige Klassiker wie Wiener Schnitzel, Backhendl und Bratkartoffeln, stets mit einem regionalen Twist und aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Abseits vom Trubel der Berliner Restaurantszene bietet das Trio einen Ort, der nicht auf Trends setzt, sondern auf Authentizität und gute Küche.

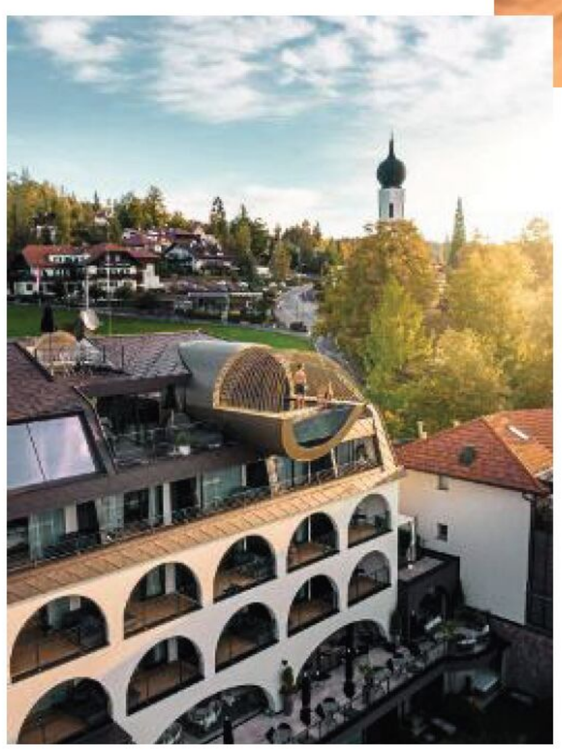
**www.trioberlin.net**

**VÖGELE WIRTSHAUS, BOZEN**

## Stadt? Berg? Beides.

Das traditionsreiche Wirtshaus Vögele in Bozen ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Stück lebendiger Geschichte. Seine Ursprünge reichen bis ins Jahr 1277 zurück. Dichter, Denker oder Handelsreisende genossen es schon damals, gemütlich zusammenzusitzen. Mit Mitte 20 übernahmen Birgitt und Wilhelm Alber das Wirtshaus Vögele. Mittlerweile erweiterte die Familie ihr Schaffungsfeld – und alle sind mit an Bord. Seit 2016 betreut Damian, der älteste Sohn, als ausgebildeter Sommelier Gäste im Vögele und Bruder Andi führt mit Frau Julika seit 2018 mit Liebe und Passion ihr Boutiquehotel Gloriette Guesthaus auf dem Sonnenplateau Ritten, hoch über Bozen. Es ist eine moderne und besonders stylishe Erweiterung des Erfolgskonzepts ihrer Eltern: eine gemütliche Oase für Weltenbummler mit Stil.

**www.voegele.it**





**FAMILIE MIT VISION**
Gekonnt verbinden die Albers neu und alt. Das geschichtsträchtige Bozner Wirtshaus Vögele erweiterten die Jungen um das stylishe Gloriette Gästehaus (li.)

Fotos: Trio Berlin/Robert Rieger (3); Wirtshaus Vögele/Alex Filz (2), NichoDeBiasio (1)

ANZEIGE

# Weil Ihre Meinung zählt!

LIEBE LESERINNEN
UND LESER,

**Sie begeistern sich genauso für Zeitschriften wie wir? Dann interessiert uns Ihre Meinung!**

Nutzen Sie Ihre Chance und bestimmen Sie mit, welche Inhalte in unseren Heften landen, indem Sie an unseren Onlineumfragen zu Produkten des Verlags Hubert Burda Media teilnehmen. Gestalten Sie aktiv mit, was in der Medienwelt von morgen passiert.

Melden Sie sich gleich jetzt an und werden Sie Mitglied des bmcTeams (Burda Medien Check). Ihre Teilnahme ist mit keinerlei Kosten verbunden und kann jederzeit beendet werden.

IHRE REDAKTION

magazin Lust auf Genuss

**Jetzt anmelden unter bmc-team.com/reg oder direkt über den QR-Code**

**AUSGEZEICHNETES PAAR** Das Mesnerhaus wird von Maria und Josef Steffner seit 2007 betrieben – mit Leidenschaft und Mut fürs Neue

### MESNERHAUS, MAUTERNDORF

## Voller Überraschungen

Als altehrwürdig könnte man das Mesnerhaus im pittoresken Salzburger Ort Mauterndorf getrost bezeichnen. Die Wurzeln des unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes reichen immerhin bis ins Jahr 1420 zurück. Ein besonderes Ambiente, das mit vier Hauben ausgezeichnet wurde. Die Gastgeber Maria und Josef Steffner aber schätzen immer noch gemütliche Bodenständigkeit und wollen dies auch ihren Gästen bieten. Gesellig und intim gehts z. B. beim „Friends Roulette“ am 23. Oktober zu: aufkochen wird dabei nämlich ein hochkarätiger Kollege, der bis zuletzt geheimgehalten wird. Am 2. November tut man sich wiederum mit den befreundeten Landhaus Blumentritt sowie dem Restaurant Lukas zusammen, für einen Abend voll genussvoller Überraschungen.

**www.mesnerhaus.at**

### VINZENZ PAULI, ST. PÖLTEN

## Hotspot für Food-Nerds

Ein Kleinod zwischen Wien und der Weinregion Wachau: Das Vinzenz Pauli gehört definitiv zu den kulinarischen Highlights der niederösterreichischen Landeshauptstadt St. Pölten. Im Zuge des „Genuss Pur“-Festivals steht am 25. Oktober im modernen Wirtshaus wieder die beliebte „Asian Staff Food Party“ am Plan, mit authentisch-asiatischem Streetfood, Livemusik und Gastwinzer*innen. Laut Betreibern Werner Punz und Maurice Harant eine coole, nerdige Kulinarik-Party, die sich bereits vielen Fans erfreut. Am 6. 11. wiederum lockt das „Farm to Table“-Menü, das aus der Gemüsevielfalt der regionalen Bio-Marktgärtnerei „Grünzeug vom Feld“ zwölf vegetarisch-vegane Gerichte samt alkoholfreier Begleitung zaubert und bestimmt auch Fleisch-Fans geschmacklich überzeugt.

**www.vinzenzpauli.at**

**ALTE MAUERN, NEUE WEGE** Maurice Harant und Werner Punz sorgen mit regelmäßigen Food-Events für frischen Wind im 150 Jahre alten Wirtshaus

Fotos: Mesnerhaus/Kathrin Buschmann (2); Vinzenz Pauli (2)/Michael Winter-Plank (1)

## Weitere Tipps & Adressen

### SPEZLWIRTSCHAFT, MÜNCHEN

#### Hip Hop & Hopfensaft

Die Spezlwirtschaft ist eine dieser gemütlichen Adressen, die Jung und Alt anziehen. Im Hintergrund läuft oft Hip Hop, auf der Karte locken Kalbstafelspitz-Salat, Sellerieschnitzel, vegane Kreationen und mehr. Für Fans gehört der ausgiebige Brunch jeden Sonntag bereits zum Fixpunkt der Woche.
**www.spezlwirtschaft.me**

### GASTHOF ALEX, WEISSENBRUNN

#### Konzept mit Auszeichnung

Gut Ding braucht Weile? Nicht immer: Im Jahr 2021 hatte Domenik Alex den Gasthof seiner Eltern in Gössersdorf übernommen, im Frühjahr wurden er und sein Team bereits zum zweiten Mal mit einem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet. Das Erfolgsrezept des Oberfranken: Tradition neu interpretiert, ohne viel Schnick-Schnack.
**www.gasthofalex.de**

### SEESUSHI, STROBL AM WOLFGANGSEE

#### Auf zu neuen Ufern

Sushi vom Wolfgangsee – klingt erst einmal nicht nach klassischem Wirtshaus. Aber Dominik Edlinger, seine Schwester Viktoria und ihr Team versehen im Salzkammergut die japanische Izakaya-Küche nicht nur mit heimischem Fisch, sondern auch mit Werten wie Bodenständigkeit, Nachhaltigkeit und vor allem: kompromissloser Regionalität. Ende 2024 kommt das Erfolgskonzept der jungen Wirtshausrevoluzzer nun erstmals nach Wien ins Palais Ferstl.
**www.seesushi.net**

magazin **Lust auf Genuss**

# 13 AUSGABEN + GLÄSERSET SICHERN!

+

## 2-tlg. Gläserset „Jimmy's Drink“

▸ Nr.: BC27

Mit seiner zeitlosen Struktur
und dem eleganten Design sorgt
dieses Set für ein stilvolles Trinkerlebnis.
Füllmenge: 300 ml
Maße: ca. Ø 8,4 x 10 cm
Gewicht: 800 g
**Zuzahlung 1,- €**

| | |
|---|---|
| 2-tlg. Gläserset „Jimmy's Drink | 19,95 € |
| 13 Ausgaben Lust auf Genuss | 63,70 € |
| Regulärer Preis | ~~83,65 €~~ |
| **Gesamt-Sparpaket nur** | **64,70 €** |

Sie sparen **22%** ggü. UVP/Handel *

**Ihre Vorteile:** Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

# burda-foodshop.de

## Per Telefon: 01806 - 93 94 00 66

20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen. LAG1PRE / LAG1PRG

EINFACH EINSCANNEN
UND BESTELLEN:

**Im Paket enthalten 2-tlg. Gläserset „Jimmy's Drink“/ *UVP/Handel/** Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

**Verantwortlicher und Kontakt:** BurdaVerlag Consumer Sales & Services 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: BurdaVerlag Consumer Sales & Services 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

# EINFACH RUNDUM GLÜCKLICH

EINEN SPANNENDEN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN WIR VON ECHTEN FOOD-PROFIS AN DIESER STELLE SERVIERT. HEUTE VERRÄT DER METZGER(WELT)MEISTER UND FLEISCHEXPERTE **DIRK FREYBERGER** SEINEN GEHEIMMIX FÜR RICHTIG GUTE UND GELIEBTE FRIKADELLEN

„Es gibt sie – diese Delikatessen, die so gut (und dabei so einfach) sind, dass kaum einer ihnen widerstehen kann. Hausgemachte Fleischküchle, wie wir hier in Franken sagen, gehören in diesen Club der Köstlichkeiten definitiv dazu! Mit Bratwurst und Leberkäse sind sie die absoluten Lieblinge der gutbürgerlichen Küche. Kein Wunder, sie sind so schön einfach und schnell gemacht. Eigentlich! Das Grundrezept ist zwar meist gleich – frisches Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Gewürze nach Wahl und dann Eier und Brötchen zum Binden der Masse. Bei diesem Verhältnis fängt allerdings für mich persönlich der Kniff an: Ich mag es lieber, wenn sie ein bisschen mehr Ei enthalten. Meine Geheimratio liegt bei sechs bis acht Eiern und acht Brötchen auf ein Kilo Hack. Dann werden sie schön locker. Ich bevorzuge gemischtes Hack durch das optimale Fleisch-Fett-Verhältnis. Als Clou verwende ich noch Majoran, angelehnt an unsere Bratwurstrezeptur. Der gibt eine herrlich würzig-fruchtige Note, unschlagbar. Etwas Senf noch in den Mix, fertig.

**„Muss die Masse vorm Weiterverarbeiten ruhen? Nein! Das Einzige, was die Fleischküchle tun müssen, ist, beim Braten in Fett zu schwimmen."**

Wer Gäste hat und ein bisschen kreativer als im Alltag werden möchte, der probiert einfach mal Puten- oder Lammfleisch. Letzteres mit etwas Rosmarin, Knoblauch, Thymian abschmecken und in kleinere Bällchen formen, so fein. Oder das etwas neutralere Geflügelfleisch mal mit gehacktem Antipasti-Gemüse aufpeppen, das gibt den mediterranen Touch, superlecker. Ich muss immer schmunzeln, wenn mich Interessierte fragen, ob die Masse vorm Weiterverarbeiten ruhen muss. Nein! Das Einzige, was die Fleischküchle tun müssen, ist, beim Braten in Fett zu schwimmen. Bitte in Butter- oder Schweineschmalz! Bei mittlerer Hitze – nicht zu heiß, sonst verbrennt die Kruste und innen bleibt es noch roh – rundum Farbe annehmen lassen, sodass die Kanten außen dunkler und der Kern innen noch zartrosa ist – so werden sie perfekt. Und dann ist es auch egal, wie das „Kind" heißt, ob Fleischpflanzerl wie in Bayern, Frikadelle wie im Rheinland, Fleischklops im Norden oder Boulette in der Hauptstadt. Wobei das der ursprüngliche Name dieser Wirtshaus-Delikatesse ist und damit klar ist, woher sie kommt: Nämlich aus Frankreich, wie sollte es anders sein, da „Boule" dort das Wort für Kugel ist. Die Endung „-ette" wird dann die Größenverhältnisse geklärt haben, schätze ich. Und wenn man mich fragt: Es braucht eigentlich nicht mehr viel Beilage, wie den klassischen Nudel- oder Kartoffelsalat, dazu. Die Kohlenhydrate sind eh schon drin durch die Brötchen. Mir reicht ein gut gewürzter Tomatensalat oder eine schöne Ratatouille und ich bin wunschlos glücklich."

*Clarissa Sponholz-Schmarje*

Foto: Metzgerei Freyberger KG

JEDEN MONAT NEU

**LIEBLINGSPLATZ.**
**LIEBLINGSDECKE.**
**ZEIT FÜR MICH.**

*Mein Zuhause.*

Die besten Ideen für ein schönes Leben Zuhause.
Jetzt im Handel oder direkt bestellen unter:
**shop.livingathome.de**

FOTO: JANNE PETERS

# REZEPT-REGISTER


Bachforelle, rote Linsen und Erbsen-Gazpacho ..... 76
Titelrezept Birne, Bohnen, Speck mit rosa Lammkarree ..... 54
Brioches mit Leber-Pâté und Armagnac-Pflaumen ..... 18
Carpaccio vom Bodenseefisch mit Salat ..... 37
Confiertes Landei mit Kartoffelpüree ..... 56
Curry-Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Ketchup ..... 41
Diplomatenpudding ..... 72
Entenwürstchen mit Apfel-Chutney ..... 40
Gebackenes Apfelstrudel-Parfait mit Sauerrahm-Espuma und Blüten ..... 86
Gebeizter Saibling mit eingelegtem Gemüse, Buttermilch und Kräutern ..... 89
Gebratener Hirschkalbsrücken mit Rotkohl, Quitte und Mohn-Schupfnudeln ..... 89
Gelierte Rote-Bete-Essenz mit Meerrettichschaum ..... 34
Gepickelter Butternusskürbis mit roter Zwiebel ..... 19
Grilled Cheese-Schnitten mit Spitzkohl-Kimchi ..... 19
Grobe Bratwurst mit Birnensenf ..... 40
Herbstsalat mit gebratenem Kürbis und Sonnenblumenkernen ..... 35
Hirschmedaillons unter der Wacholderkruste ..... 56
Kaiserschmarren mit Rumrosineneis ..... 70
Kalbsbriesnüsschen auf geschmortem Topinambur ..... 54
Kartoffelbrötchen mit veganem Apfel-Schmalz ..... 18
Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit frittierten Kräutern ..... 34
Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott ..... 72
Kohlrouladen mit Gemüsecouscous und Krensauce ..... 87
Kürbis-Damnidei ..... 77
Lachstatar mit Schmand und mariniertem Kohlrabi ..... 34
Milchreisbällchen ..... 72
Parfait von gebrannten Mandeln mit Bratapfel-Kompott ..... 70
Quarkstrudel mit Quitten ..... 71
Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat ..... 18
Räucherforellen-Tatar mit Meerrettichcreme ..... 20
Rehpastete im Teigmantel ..... 35
Reis Trauttmansdorff ..... 71
Rieslinghuhn mit Herbstpilzen ..... 55
Rillette vom Schwein mit gepickeltem Gemüse ..... 20
Rinderfilet im Topfenblätterteig mit Linsengemüse ..... 87
Roulade mit Rotweinreduktion und Senfkaviar ..... 57
Saibling auf dem Kartoffel-Radieschen-Bett ..... 58
Sauerländer Schwalbennester ..... 37
Schwarzbrot-Sandwich mit Mettwurst ..... 21
Schwarzwälderkirsch-Dessert ..... 88
Sellerie-Maultaschen mit Pilzfüllung und Miso-Sud ..... 36
„Speck"-Knödel mit Rahmkraut ..... 58
Speck – Datteln ..... 43
Speck – Pizza ..... 42
Speck – Salat ..... 42
Speck – Sauce Amatriciana ..... 42
Speck – Schmalz ..... 42
Spitzkohlsüppchen mit Kracherle ..... 36
Steinbutt, Krabben und Muscheln im Rübensud ..... 57
Stemmelkort mit Birnenmus ..... 21
Zander-Tomaten-Sülze mit Sellerie-Paprika-Salat ..... 36


Titelmotiv: StockFood Studios/Silke Zander

**IMPRESSUM**
**Chefredakteurin:** Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
**Stellv. Chefredakteurin:** Sonja Vignold
**Art-Direktorin:** Katharina Schindler-Schwede
**Produktionsleitung:** Anna Talla
**Textchefin:** Anja Hanke
**Textchefin Rezepte:** Irmgard Schultheiß
**Chefin vom Dienst:** Gabriele Mraz
**Redaktion Print + Online:** Tina Eder, Mandy Giese (Bildredaktion), Christina Hofer, Melissa Kleindienst (Volontätin), Svenja Köllmer, Sabrina Reichert (Volontärin)
**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.), Jennifer Koutni (fr.), Clarissa Schmarje-Sponholz (fr.)
**Fotografie:** Silke Zander
**Rezeptautorin/Foodstyling:** Nicole Reymann
**Styling:** Krisztina Zombori
**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:** Nadine Raverdy
**BCN Brand Community Network GmbH**
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de
**Publisher Management:** Meike Nevermann (Head), Caroline Müller
**Verantwortlich für den Anzeigenteil:** Katja Schomaker
**Burda Service-Handel-Märkte GmbH**
**Head of Retail:** Alexander Gabler, Tel.: +49 40 41314224
**Einzelpreis in Deutschland:** € 4,90 inklusive MwSt.,
**Abonnementpreis:** € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
**Abonnenten-Service:** BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535, Anruf zum Ortstarif, E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66,
20 Cent/Verbindung aus allen deutschen Netzen.
**Einzelheftbestellung:**
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
**Datenschutzanfrage:**
Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
**Druck:** Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen


**Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.**
**Alle Rechte vorbehalten.**


**ISSN 0933-0828.**

**Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.**

**www.facebook.com/lustaufgenuss**

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

magazin

# Lust auf Genuss

## LASSEN SIE UNS DAS JAHR FEIERN: DAMIT DIES GELINGT, VERWÖHNEN WIR SIE MIT FINGERFOOD VOM FEINSTEN!

Bitte zugreifen: Kürbis Gyoza, japanische Teigtaschen, (o. re.), handgeschnitzte Pommes Frites (u. re.) und rosa gebratenes Entenbrustfilet im Rotkohl-Wrap (u. re.) stehen Pate für eine köstliche Vielfalt

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald

Ob zum perlenden Schaumwein, dem kühlenden Bier, einem edlen Tropfen oder gar kreativ und besonders ganz ohne Alkohol: Mit diesen raffinierten Häppchen, schaumigen Süppchen und verheißungsvollen Ideen wird garantiert jede Party zum geselligen Hochgenuss, von dem Ihre Gäste noch lange schwärmen werden!

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 13. 11. 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes**

# plaza culinaria

## Das Genießer-Event

## 8.–10. November

*Messe Freiburg*

**Freitag**
**14–22 Uhr**

**Samstag**
**11–22 Uhr**

**Sonntag**
**11–19 Uhr**

Scan me