magazin
Lust auf Genuss
no. 13

FINGER-FOOD FÜRS FEST

Willkommen liebe Gäste!

Schwarzwurzel-Wermut-Shots

Zimt-Bratkartoffeln mit Schinken

Garnelen-Taler mit Sriracha

Rotkohl-Enten-Wraps

Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo

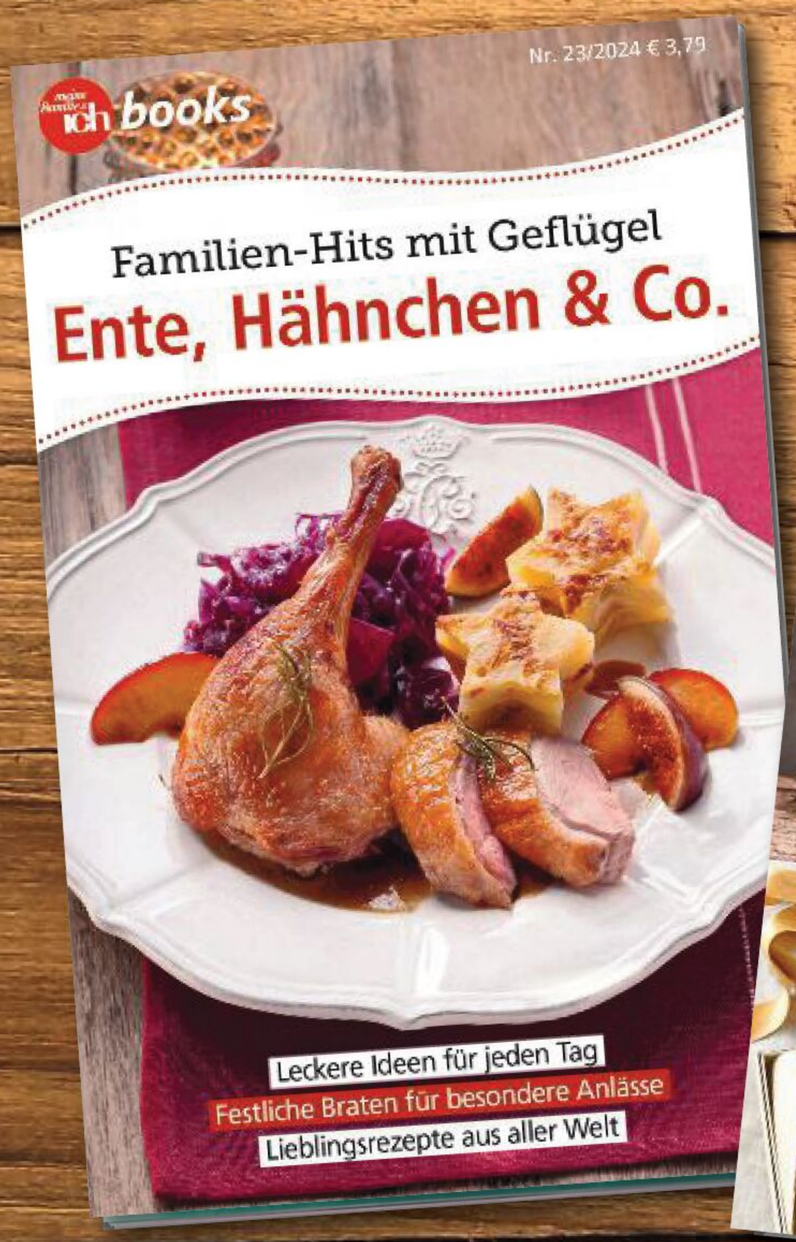
FEINSTE HÄPPCHEN FÜR EIN ZAUBERHAFTES BUFFET

+ Raffinierte Ideen wunderbar zum Gläschen Sekt, Bier, Wein & Co.
+ Schnell & easy: feine Ideen mit Kaviar, stilvoll serviert
+ Perfekt Gastgeben: Experten-Tipps für einen gelungenen Abend

lust-auf-genuss.de

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

13/2024

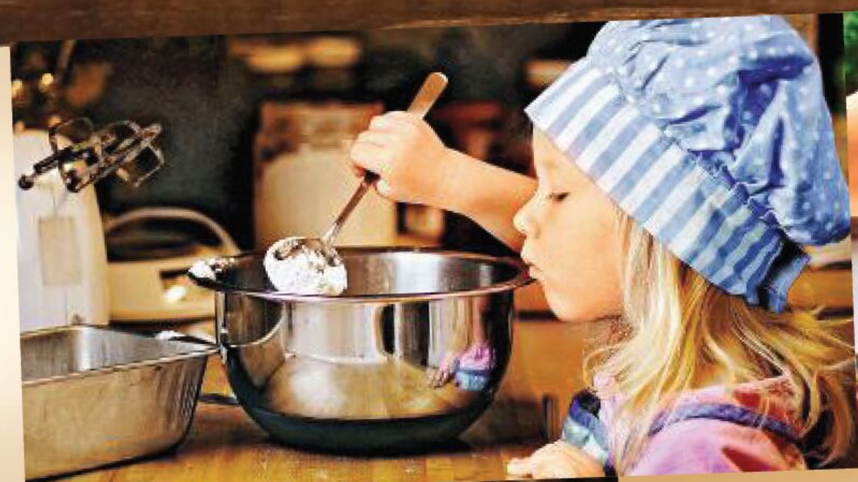


Jetzt an Ihrer Supermarkt-kasse!

Lieblingsrezepte im Pocketformat!

Essen verbindet

meine Familie & ich



Auch als E-Paper!

LIEBLINGSHÄPPCHEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Für mich DIE Lösung für einen rundum perfekten geselligen Abend: Fingerfood. Bei keinem anderen Essen kann man so viel ausprobieren und muss nicht zwischen zwei, drei Gerichten wählen – schon bei der Planung, beim Einkauf und später dann beim Genießen. Feinstes Tataki vom Thunfisch (S. 65), Handbrot de luxe (S. 31) oder doch lieber exotische Tostadas mit Pulled Duck (S. 12)? Sowohl als auch! Und dazu noch Ziegenkäse Crème brûlée mit Pumpernickel-Streuseln (S. 45) ... aber die Popcorn-Garnelen mit Cajun-Mayo von S. 19 klingen auch wirklich fantastisch. Blättern Sie um, es gibt noch viel mehr Köstlichkeiten zu entdecken.
Auf ein genussvolles 2025, cheers!

SONJA VIGNOLD
STELLV. CHEFREDAKTEURIN

Fotos: privat; StockFood Studios/Jorma Gottwald

magazin G

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH EINEM SCHÖNEN WEIHNACHTSGESCHENK?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Verschenken Sie ganz entspannt ein Jahresabo von Lust auf Genuss. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 43.

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

INHALT

14 Sushi Cups

24 Wine Tonic

32 Pilz-Shawarma am Spieß

Unser Titelrezepte finden Sie auf den Seiten 19, 44, 46, 50 und 52

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

Zeit zu feiern und dazu gibt es feinstes Fingerfood

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

Restaurant-Tipp
Im Münchner Werneckhof präsentiert Sigi Schelling die französische Küche mit einem deutsch-österreichischen Einfluss..... **10**

Zu Champagner und Co.
Mit feinstem Prosecco und prickelndem Crémant machen diese eindrucksvollen Häppchen Appetit auf mehr **12-22**

Aperitif
Prost und Cheers! Und zwar mit den besten Drinks. Von Wine Tonic bis Frozen Lemon Spritz ist hier alles für einen festlichen Start in den Abend dabei..... **24-27**

Zu Bier
Gemüse Buletten, Handbrot de luxe oder Neapolitanische Pizzette – herrlich deftig und so schön würzig..... **28-39**

Menschen
Restaurantleiter und Gastgeber Boris Häbel lässt den Besuch im Lafleur mit seiner besonderen Art zum Erlebnis werden .. **40-42**

Zu Wein
Klein und köstlich: Diese Fingerfood-Spezialitäten überzeugen mit Aromen aus aller Welt..... **44-59**

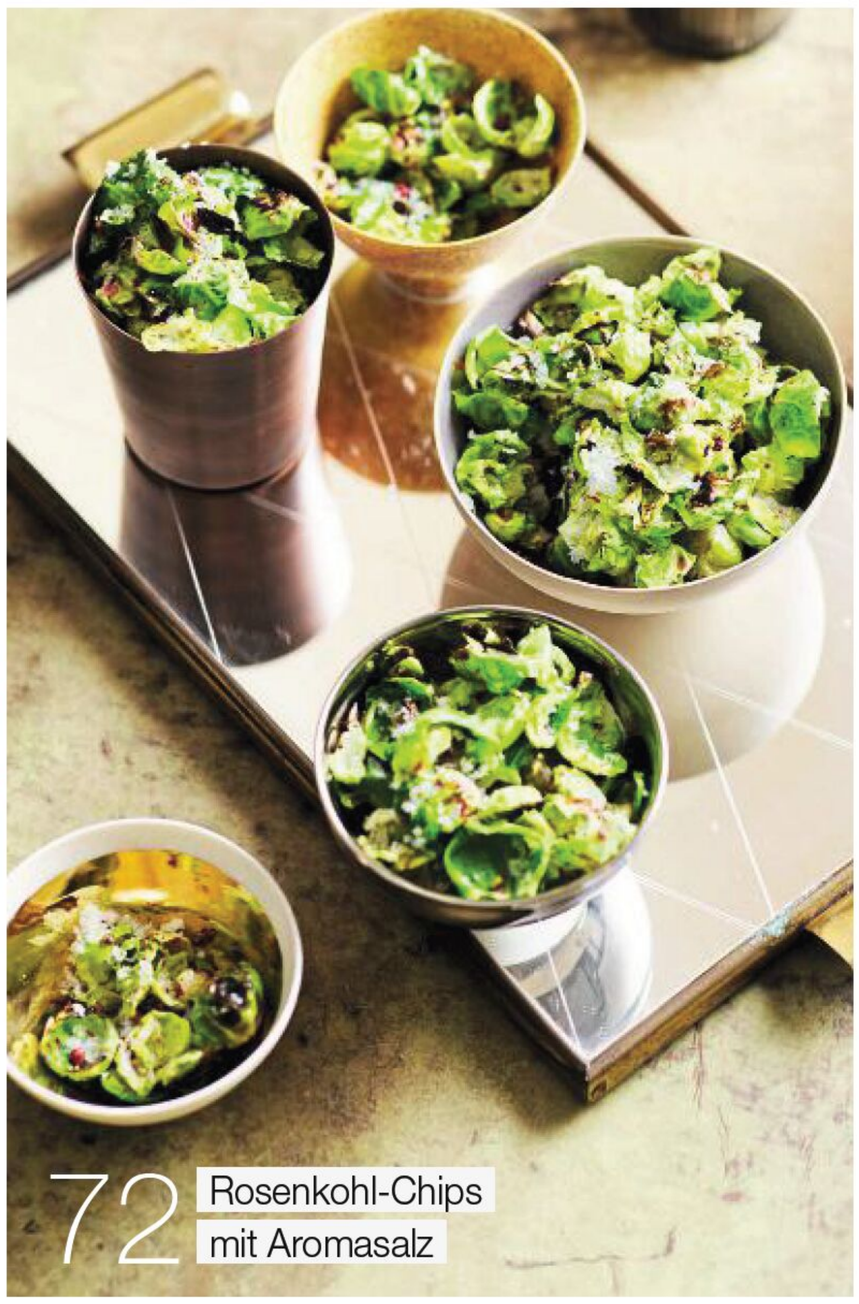
Schnell & Easy
Hochgenuss mit Kaviar: Vier geniale Ideen für den edlen Fischrogen **60-61**

Für Sie probiert
Fünf Genießer-Perlen, die herzhaften und süßen Speisen das gewisse Etwas verleihen **62**

Zu alkoholfreien Getränken
Fish Sliders oder Petersilienwurzel-Päckchen harmonieren wunderbar zu einer Begleitung ganz ohne Schuss **64-77**

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

53 Lamm-Köfte mit Chermoula



72 Rosenkohl-Chips mit Aromasalz

85 Schwarzwälder Croque en bouche

Außerdem: Tipps, Themen & Trends

Getränke
Die 10 besten Weine zu unseren Rezepten im Heft **78-80**

Süsses Fingerfood
Fürs Buffet oder als raffinierter Abschluss verzaubern diese Süßspeisen ihren Gaumen **82-89**

■ **Menschen**
Sascha Bulander, der Küchenchef von Feinkost Käfer, verrät seine Geheimnisse für köstliche Minihappen **90-91**

■ **Lust auf ...**
... frisch gemixte Cocktails international inspiriert **92-95**

Experten-Kolumne
Sommelière Tanja Klein verrät ihre Tipps für einen wirklich gelungenen Abend **96**

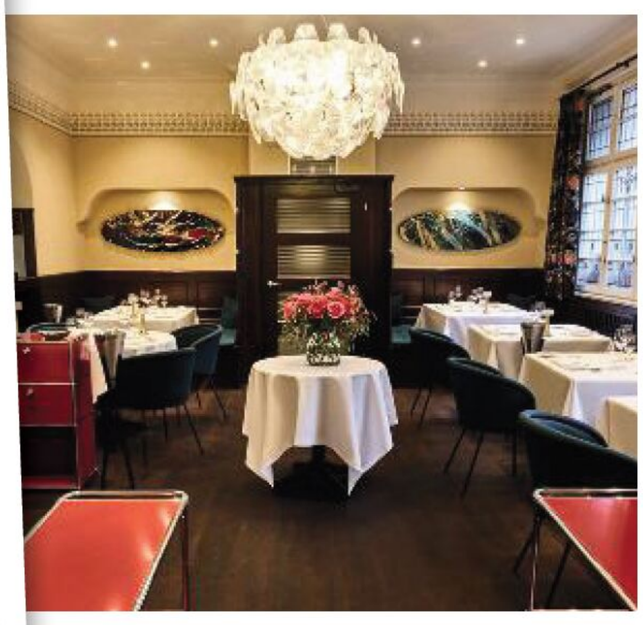
Editorial **3**

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

78



Sigi Schelling beweist im Werneckhof ihre Liebe zum Produkt

10

SCHON GEWUSST?

Das Jahr geht zu Ende und wir feiern jeden Moment davon. Let's Party – mit diesen Helfern ganz leicht

Kräuterexperte Vitus Winkler mixte den Klassiker neu auf

Shake it, Baby!

Ob einen trendy Negroni, klassische Caipirinha oder ausgefallenen Pisco Sour: Mit diesem Bar-Set (8-teilig um 90 Euro, von *www.barstuff.de*) mixt man daheim fast wie ein Profi. Der Shaker, Strainer, Stößel, das Sieb, Rührglas und eine Barmatte gehen dabei jedem Gastgeber zur Hand. Dazu gibt es die wieder verwendbaren Strohhalme aus Borosilikatglas. Praktisch: Fein und gleichzeitig extrem stabil, kann man sie super auch für heiße Getränke verwenden (6er-Set um 20 Euro, über *www.remember.de*).

PRODUKT DES MONATS

CHEERS TO THAT!

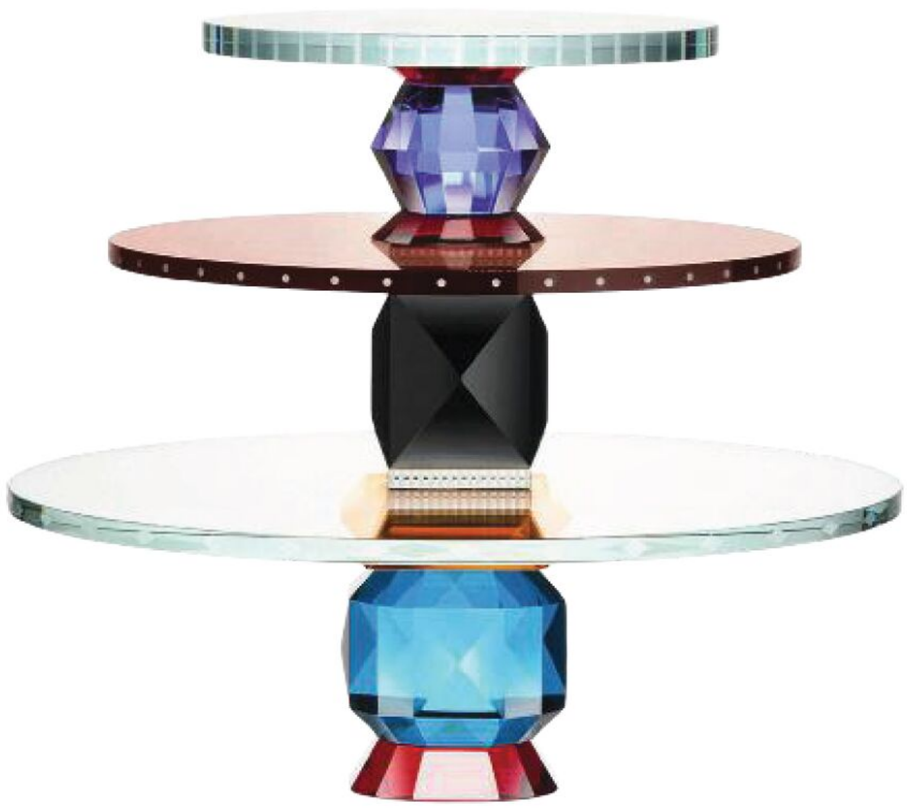
Aller guten Dinge sind ja bekanntlich drei – und die prägt diesen hochkarätigen Wermut gleich zweimal: Mit viel Leidenschaft und aus 33 Ingredienzien hat das Trio um den 4-Haubenkoch Vitus Winkler, Edelbrenner Christian Viehhauser und Spitzenwinzer Julius Klein einen bernsteinfarbenen Genuss kreiert. Basis ist ein fruchtig-feinwürziger Veltliner, der durch alpine Kräuter, Gewürze, etwas Honig und einen feinen Brand zu neuen Geschmackserlebissen gemixt wird. Ein Must-have für Ihre Party! 350 ml um 34,50 Euro, von *www.thegoldencircle.com*

DARAUF STOSSEN WIR AN!

Da hat mal jemand wirklich mitgedacht: Wer zum Apero oder zur Steh-Party einen feinen Wein serviert, bekommt mit dieser Kombination aus Weinglas (aus dem Hause Zieher) und passendem Glasdeckelchen namens „Tesoro" das perfekte Duo zu Gast. Alle sonst sehr flüchtigen Aromen des edlen Tropfens bleiben im (spülmaschinenfesten) Glas erhalten, dazu kann man den Liebsten eine kleine Nascherei dekorativ servieren – auf diese tolle Idee trinken wir! 2-er Set um 41 Euro, über *www.zieher-selection.com*

PRICKELNDES TUT GUT!

Die Feiertage stehen vor der Tür: Was gibt es jetzt Festlicheres als ein Gläschen Champagner? Jeder hat ja so seinen Favoriten – unser Liebling ist der „La Cuvée Brut“ von Laurent Perrier (0,75 l um 45 Euro). Rein und frisch im Geschmack und durch seinen hohen Chardonnay-Anteil mit herrlich fruchtigen Noten aus Weinbergpfirsich beschenkt, schmeichelt er elegant dem Gaumen. Dazu ist das Haus seit Jahren Partner bei TRIBUTE TO BAMBI: Die gesammelten Spenden der bekannten Charity-Gala kommen der gleichnamigen Stiftung zugute, die viele Kinderhilfsprojekte unterstützt. Also: Wer zu Weihnachten selber Gutes tun möchte, kann es gern hier tun: *www.tributetobambi-stiftung.de*



Welch ein Hochgenuss!

Es gibt Gäste, die stechen als Juwelen bei einem Fest heraus. Genauso ist es mit ganz besonderen Accessoires: Diese bunte Etagére „Oklahoma“ von Reflections Copenhagen ist aus handgeschliffenem Kristallglas nach Vorbildern des Art Déco. Die dänischen Designerinnen ließen sich dafür von der Architektur des US-Bundesstaates inspirieren, wo in den 1920er-Jahren die Lebenslust boomte. Wir finden: So ein Signature-Stück für Häppchen & Co. hat seinen Preis, ist aber für die Ewigkeit. H: 30 cm, um 825 Euro, über *www.artedona.com*

Kreiert Genuss mit Nachhaltigkeit: 2-Sterne-Chef Silio Del Fabro

EINMAL VERWÖHNEN, BITTE!

Sich ohne Stress über die Festtage an einen gemachten Tisch zu setzen? Ein Geschenk! Und dann noch in nachhaltiger Genusskultur – unschlagbar. Das Relais & Châteaux „Esplanade“ in Saarbrücken hält Spannendes für Gourmets bereit: Ob kross auf der Haut gebratener Seesaibling mit Bouchot-, Herz- und Stabmuscheln oder Kalbsfilet mit Trüffeljus – die Gerichte, die Küchenchef Silio Del Fabro an dunklen Holztischen kredenzt, sind Aromen-Feuerwerke. Dafür bezieht er sein Obst und Gemüse von einer Bioland-Gemeinschaft mit 70 Bauernhöfen aus der Region. Oder nahm zudem an der diesjährigen „Food for Change“-Kampagne teil: Dabei geht es darum, die pflanzenbasierte Küche stärker in die Sterne-Gastronomie einzubinden und somit eine Symbiose aus Nachhaltigkeit und Genuss zu schaffen. Aus nachhaltigen Zutaten und Praktiken entsteht so modern interpretierte Haute Cuisine, verfeinert mit mediterranen sowie japanischen Einflüssen. Unbedingt ausprobieren!
www.esplanade-sb.de

Kunstvoll & köstlich: Délice vom Kürbis

Fotos: Artedona AG; die-lichtzeichner.de/Gerd Preiss; Esplanade Saarbrücken (3)/Oliver Raatz (1); Kai Bodammer/barstuff.de; Laurent-Perrier/Leif Carlsson; Mario Stockhausen/The Golden Circle GmbH (3); PR

DAS BESTE FÜR DICH!

Was schenkt man seinen Liebsten? Natürlich etwas von Herzen und mit einer genussvollen Idee dahinter

FÜR KREATIVE WEIN-KÜNSTLER

Jeder Korken erzählt meist von einem gelungenen Abend – wie wäre es also, sie kunstvoll zu sammeln? Mit der handgefertigten Box aus Kiefernholz kein Problem! Beschichtet mit natürlichem Leinöl und mit abnehmbarem, bruchsicherem Acrylglas versehen, ist hier Platz für ca. 250 Korken. „LIVE LOVE WINE“, Maße: 46 x 38 x 8 cm, um 65 Euro, von *eu.thecorkbox.co*

FÜR KLEINE ENTDECKER

Das garantiert den besten Start in den Tag: An diesem Eier-Stopp mit Löffel als Schranke (um 14 Euro) machen nicht nur Kids gern Halt. Passend dazu gibts das Brettchen mit blauem Becher (um 29,50 Euro). Logisch: Beide Sets sind kompatibel mit gängigen Holzschienen! Über *www.manufactum.de*

FÜR KUSCHEL-FANS

Was macht diese Zeit erst richtig gemütlich? Kerzenschein! Und wenn er dann noch so gut duftet, lieben wir ihn umso mehr. Ideales, handgemachtes Präsent für Mama, Oma, die beste Freundin – oder für jemanden, dem man einfach mal Danke sagen möchte. Um 18,90 Euro, von: *happysoy.de*

FÜR INTERNATIONALE GENIESSER

EXKLUSIV FÜR SIE 50 % RABATT!

Auf zu einer Reise durchs weinreiche Europa! Das fein zusammengestellte Paket entführt unsere Gaumen mit dem Crémant „Joseph Cattin“ direkt ins delikate französische Elsass, mit dem Roten „Fiuza Ducado do Infante Colheita Seleccionada“ ins temperamentvolle Spanien und mit dem Weißen „Borgolago Pinot Grigio“ nach Italien. Viva! 6 Flaschen für Lust auf Genuss-Leser um 39,90 Euro, über QR-Code oder *www.meravino.de*

FÜR (PASTA-) LOVERS

Amore liegt in der Luft – passend dazu haben wir zwei köstliche Nudelvariationen von Greenomic für SIE und IHN entdeckt: Die Fettuccine aus Umbrien (250 g um 6,50 Euro) wurden mit einem Vino rosso veredelt, die Fusilli napoletani (500 g um 7,95 Euro) stammen aus der Region Kampanien. Beides über *genussbote.de*

FÜR ECHTE STILISTEN

Wir lieben coole Typo! Deswegen ist uns diese Decke direkt aufgefallen – und weil sie jeden Tisch zum fröhlichen Hingucker macht. Aus Canvas, Baumwolle, Leinen oder Outdoor-Stoff erhältlich (ab 140 x 140 cm, ab 45 Euro, über *textilwerk.com* Dazu schenkt der Porzellanbecher jedem Gast eine Extra-Portion Liebe. Um 19,95, über *schee.shop*

FÜR SÜSSE NASCHKATZEN

Keine Festzeit ohne Leckereien: Die Schoko-Weihnachtsmänner mit Glitzer-Mantel bringen ein bisschen Glam in jedes Haus – toll als Mitbringsel oder um die Kollegin zu überraschen (125 g, um 4,99 Euro). Als kleine Helfer sind dieses Jahr auch die Wichtel voll im Trend und lassen nicht nur Kinderaugen strahlen (185 g, um 12 Euro). Beides von *www.lindt.de*

Fotos: Decke Design: Lisa Jasmin Bauer; Lindt (2); Natasa; PR (6); Silkes Weinkeller und Meravino (2)

DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

EINZIGARTIG FRUCHTIG-KRÄFTIG – GEMACHT FÜR PERFEKTE MOMENTE.

GRUYERE.COM

LE GRUYÈRE

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

AOP

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Im Jahr 2022 wurde Sigi Schelling zur „Köchin des Jahres“ gekürt. Eine besondere Ehre für sie

WERNECKHOF

KLASSISCH FRANZÖSISCHE KÜCHE MIT DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHEM EINFLUSS: **SIGI SCHELLING** BEWEIST IM MÜNCHNER WERNECKHOF IHRE LIEBE ZUM PRODUKT UND IHREN FAIBLE FÜRS SCHNÖRKELLOSE

14 Jahre lang war sie Sous-Chefin des Sternekochs Hans Haas im Gourmetrestaurant „Tantris“. 2021 verwirklichte Sigi Schelling schließlich ihren Wunsch der Selbstständigkeit und eröffnete ihr eigenes Restaurant: den Werneckhof in München. Das denkmalgeschützte Gebäude kombiniert im Inneren Klassik mit kunstvoller Moderne. Besonders eindrucksvoll ist ein von Hans Haas persönlich zur Eröffnung geschenktes Kunstwerk: eine alte Matratze aus Federkernen und bunt bemalten Steinbuttkarkassen, welches eine Wand des Restaurants schmückt. Das Lokal, bereits seit 2022 mit einem Michelinstern dekoriert, wirkt dank der dunklen Holzvertäfelung und langen Vorhänge wie ein elegantes Wohnzimmer. Denn der Inhaberin ist vor allem eines wichtig: Die Gäste sollen sich wohlfühlen. Insgesamt bietet das Restaurant Platz für etwa 40 Gäste, die hier in einer ungezwungenen Atmosphäre Kulinarik auf höchstem Niveau erleben dürfen. Dabei steht die Spitzenköchin seit vielen Jahren für nachhaltige Produkte und authentische Gerichte; ihr Küchenstil für eine klassische, produktbezogene, saisonale und leichte Küche. Da Sigi Schelling ursprünglich von einem Heumilch-Bauernhof im Bregenzerwald stammt, legt Sie Wert auch hochwertige Produkte und den persönlichen Bezug zu Produzenten: „Ich bin sehr naturverbunden und schätze die Qualität von Arge Heumilch-Produkten. Da weiß ich, wo es herkommt, und es schmeckt auch besonders gut!“ Dass sie damit etwas Gutes tut, ist ihr merklich wichtig: „Die Bauern stecken sehr viel Arbeit in diese landwirtschaftliche Praxis und so etwas fördere ich gerne.“ Aus diesem Grund bezieht sie auch Fleisch und Gemüse lieber direkt vom Produzenten als vom Großhandel. Ihr Bruder, der einen eigenen Bauernhof betreibt, versorgt sie zudem mit Kälbern. In den Genuss ihrer Kreationen kommt man mittags dank des Business-Menüs, am Abend wird ein 5-Gänge-Menü serviert. Langustine mit Maronipüree, Stangensellerie und Topinambur sowie Medaillons vom Rehrücken mit Rote Bete, Waldpilzen und Topfennockerl verzaubern den Gaumen. Und dank Xavier Didier, dem charmanten französischen Sommelier, wird ein Besuch auch önologisch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

www.werneckhof-schelling.de

Eine perfekte Liaison aus Gasthaus-Tradition und modernem Chic

Fotos: Volker Debus

Miele

ANZEIGE

Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

Einmal Miele, **immer Miele.**

Das Traditionsunternehmen Miele steht seit Jahrzehnten für ansprechendes Design, perfekte Technik und Langlebigkeit. Setzen Sie mit neuen Induktionskochfeldern samt effektivem Dunstabzug in Ihrer Küche ein Statement für Komfort und Funktionalität.

Sie lieben den Duft köstlich zubereiteter Speisen, möchten aber gerne auf starke Gerüche verzichten, die zum Beispiel beim Anbraten und Schmoren entstehen? Die neu entwickelten Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug lösen dieses und andere Probleme in der Küche auf smarte Weise. Die technisch perfekt durchdachten Systeme kommen ganz **ohne Dunstabzugshaube** aus, der Raum über dem Kopf und die Sicht bleiben frei. Feuchtigkeit, Fett und Geruch werden dort entfernt, wo sie entstehen und gelangen erst gar nicht in die Raumluft.

Profitieren Sie in jedem Moment von der perfekten Abstimmung zwischen Kochfeld und Dunstabzug. Dank **Con@ctivity** passt sich die Intensität der Absaugung jederzeit automatisch an die Einstellungen am Induktionskochfeld an.

Die edle, mattschwarze Oberfläche **MattFinish** mit Antifingerprint-Effekt ist im Handumdrehen sauber und widerstandsfähig gegen unschöne Kratzer. Gönnen Sie sich überzeugendes Design für Ihre Küche, die Sie ein Leben lang lieben.

Freuen Sie sich auf den Tag, an dem Ihr Dunstabzug nicht mehr Ihre Gespräche übertönt. Der **Silence Motor** ist besonders leistungsstark und dabei angenehm leise. Plaudern, Musik hören und dabei kochen: So erleben Sie genussvolle Stunden.

Die innovativen Kochfelder mit Um- oder Abluft lassen sich in **viele Raumkonzepte** integrieren: In hohen Räumen, unter Dachschrägen oder Fenstern und auf Kochinseln spielen sie ihr Potenzial voll aus. Miele Induktionskochfelder erkennen Pfannen und Töpfe jeder Größe und heizen diese mit **reduziertem Energieeinsatz** auf, ohne Wärme an die Umgebung abzugeben.

Das auf Wunsch komplett **bündige Design** und die **PowerFlex XL Kochzonen** bieten außerdem jede Menge Platz für die Nutzung mit größeren Brätern. Nachhaltiger, energiesparender und punktgenauer können Sie Ihre Speisen nicht zubereiten. Nach dem Kochen ist die Reinigung dank der speziellen Oberfläche und spülmaschinengeeigneter Filter übrigens rasch erledigt.

PRICKELNDER AUFTAKT

Feiern mit lieben Gästen ist immer etwas besonders Schönes. Darauf stoßen wir mit Perlendem wie Crémant, Prosecco & feinstem Champagner an. Und servieren dazu Köstlichkeiten wie Austern, Sushi Cups, Bao Buns. Cheers!

Tostadas mit Pulled Duck

Der lateinamerikanische Tortilla-Klassiker mal anders: mit zart schmelzender Ente, Cranberrys und Jalapeño-Chiliringen – einfach top!

REZEPT AUF SEITE 20

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (8)

Ceviche in Kokos-Limetten-Marinade

Weißes Fischfilet, cremige Kokosmilch, rote Zwiebeln, geröstete Kokoschips und die Frische von Limetten – ein Fest für Augen und Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 20

Sushi Cups

Das beliebte japanische Gericht überzeugt hier in neuer Wow-Form. In die Schälchen aus Nori-Blättern kommen Thunfisch, Lachs und Avocado. Ein Hoch auf unsere neuen Asia-Mini-„Muffins“.

REZEPT AUF SEITE 20

Pommes mit Knoblauch-Rosmarin-Salz
Die frisch gebackenen krossen Kartoffelstäbchen in der Meersalz-Kräuter-Mischung schwenken, schon sind sie fertig zum Knuspern.
So einfach wie raffiniert.

REZEPT AUF SEITE 21

KLASSIKER MIT PEP

Kohlrösti mit Rinderfilet und zweierlei Saucen

Über Mini-Puffer und hauchdünn aufgeschnittenes Fleisch träufeln wir asiatisch inspirierte Mayonnaise und fruchtigen Ketchup mit Umami-Noten. So spannend können Rösti schmecken.

REZEPT AUF SEITE 21

MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Bao Buns
Fluffige gedämpfte Brötchen, zart marinierter und herrlich weich geschmorter Schweinebraten, knackiges Gemüse sowie chilischarfe Thai-Sauce vereinen sich im Mund zu einer höchst köstlichen Verbindung.

REZEPT AUF SEITE 21

Austern à la Rockefeller

Ab und zu muss es etwas
ganz Besonderes sein!
Mit Babyspinat und Parmesan
gratiniert und mit Petersilien-
Knoblauch-Öl beträufelt
geraten die Edelmuscheln
zur kulinarischen Offenbarung.

REZEPT AUF SEITE 22

Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo

In würziger Hülle ausgebacken und mit einem erfrischend-säuerlichen Dip serviert, diese Party-Garnelen sind ein Schlemmer-Hit – perfekt fürs Buffet, zum Filmabend oder einfach nur so...

REZEPT AUF SEITE 22

EIN HAUCH VON LUXUS

Genießen Sie exquisites Fingerfood

Ketjap Manis

Die süße Sojasauce stammt aus Indonesien und zählt dort zu den wichtigsten Würzsaucen. Ketjap Manis weist ein intensiv salzig-süßes Aroma auf und eignet sich perfekt zum Verfeinern von asiatischen Reis-, Fleisch und Gemüsegerichten. Erhältlich ist die Sauce im Asia-Laden oder im gut sortierten Supermarkt. Alternativ können Sie eine übliche Sojasauce mit Reissirup oder Ahornsirup im Verhältnis 3:1 mischen.

Tostadas mit Pulled Duck

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Warte-/Garzeit: über Nacht + 2 ½ Stunden
Zutaten für 15 Stück

2 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln
1 grüne Chilischote
1 EL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen, 4 EL Rapsöl
4 Entenkeulen (ohne Haut und Knochen), Salz, 500 ml Fleischbrühe
3 EL Olivenöl, 1 EL Rohrohrzucker
200 g Cranberrys, Saft von 1 Limette
3 Lauchzwiebeln, 1 Jalapeño
2 EL Korianderblättchen, 500 ml Frittieröl, 5 Mais-Tortillas (Ø 14–15 cm)

1 Knoblauch und 2 Zwiebeln abziehen, hacken. Chili putzen, in Ringe schneiden. Kreuzkümmel und Koriander im Mörser zerstoßen. Mit Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Rapsöl mischen. Fleisch grob würfeln, mit Marinade vermengen. Über Nacht kühlen.

2 Am Folgetag Fleisch aus Marinade nehmen, rundum anbraten, salzen. Marinade hinzufügen und mitrösten, bis Zwiebeln und Knoblauch goldbraun sind. Brühe angießen. Alles zugedeckt bei milder Hitze ca. 2 ½ Stunden köcheln lassen.

3 Übrige Zwiebel abziehen, hacken. In 2 EL Olivenöl andünsten. Zucker und Cranberrys zugeben, mitdünsten. Limettensaft zugeben, alles einköcheln. Salzen, abkühlen lassen.

4 Fleisch durch ein Sieb gießen, dabei Fond auffangen. Fleisch zerzupfen. Mit 2–3 Kellen Fond einkochen, bis er fast verdampft ist. Lauchzwiebeln putzen, in Stücke schneiden. In restl. 1 EL Olivenöl anrösten, salzen. Jalapeño in Ringe schneiden. Koriander hacken.

5 Frittieröl auf ca. 175 Grad erhitzen. Aus den Tortillas je 3 Kreise (Ø ca. 6 cm) ausstechen. Im Öl knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pulled Duck, Cranberrys, Lauchzwiebeln, Jalapeños und Koriander darauf anrichten. Servieren.

Ceviche in Kokos-Limetten-Marinade

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 8 Schälchen

1 Schalotte
½ TL Koriandersamen
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
Salz, Pfeffer
Saft und Abrieb von ½ Bio-Limette
400 g weißes Fischfilet (ohne Haut und Gräten; z. B. Wolfsbarsch oder Adlerfisch)
2 EL Kokoschips
½ rote Paprika
1 rote Zwiebel
1 Jalapeño
essbare Blüten zum Garnieren

1 Schalotte abziehen und fein würfeln. Koriandersamen mit dem Messerrücken leicht andrücken. Schalotten und Koriandersamen mit Kokosmilch aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung etwas abkühlen lassen und dann mind. 2 Stunden kalt stellen.

2 Anschließend den Kokosfond durch ein feines Sieb passieren. Limettensaft unterrühren. Fischfilet trocken tupfen und in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Fischwürfel mit der Kokos-Limetten-Marinade mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Inzwischen Kokoschips in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun anrösten. Abkühlen lassen. Paprika putzen und in feine Streifen schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in schmale Spalten schneiden. Jalapeño in feine Ringe schneiden.

4 Ceviche samt der Marinade in kleinen Schalen anrichten. Mit Kokoschips, Paprika, roten Zwiebeln, Jalapeños, Limettenabrieb und Blüten toppen. Sofort servieren.

Sushi Cups

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 12 Stück

250 g Sushi-Reis
50 ml Reisessig
1 EL Zucker, Salz
ca. 80 g sehr frisches Thunfischfilet in Sushi-Qualität
ca. 80 g sehr frisches Lachsfilet in Sushi-Qualität
½ Avocado
1 Kästchen Erbsenkresse
3 Nori-Blätter
eingelegter Ingwer, Wasabi-Paste und Sojasauce zum Servieren

1 Reis mehrmals gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Reis in einem Topf mit 275 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Topf vom Herd nehmen. Reis im geschlossenen Topf 10 Minuten quellen lassen.

2 In einer Schüssel Reisessig mit Zucker und 1 Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Diese Mischung unter den Reis mengen, am besten mithilfe von Stäbchen. Sushi-Reis abkühlen lassen.

3 Thunfisch und Lachs trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden. Avocado entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Erbsenkresse vom Beet schneiden. Nori-Blätter in insgesamt 12 Quadrate schneiden.

4 Jedes Nori-Quadrat in die Mulde einer Mini-Muffinform (oder ähnlich große Form mit Ø ca. 4 cm) drücken, sodass kleine Schälchen entstehen. Den Sushi-Reis darin verteilen und andrücken. Mit Thunfisch, Lachs, Avocado und Kresse toppen. Die Sushi Cups frisch mit eingelegtem Ingwer, Wasabi-Paste und Sojasauce servieren.

Passende Getränke finden Sie auf S. 78–80

zu Prosecco, Champagner & Co.

Pommes mit Knoblauch-Rosmarin-Salz

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 8–10 Portionen

1,5 kg Kartoffeln, Salz
3–4 EL Olivenöl
3 Rosmarinzweige
2 TL Meersalzflocken
3 Knoblauchzehen

1 Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. In gleichmäßige Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte in Salzwasser 8 Minuten kochen lassen. Abgießen und kurz abkühlen lassen. Dann mit Küchenpapier trocken tupfen.

2 Die Kartoffelstifte mit Olivenöl mischen und auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Im Ofen 30–40 Minuten backen, bis die Pommes goldbraun und knusprig sind. Dabei die Bleche einmal miteinander tauschen und die Pommes gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig backen.

3 In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Rosmarin und Knoblauch mit Meersalz in einer großen Schüssel vermischen. Die Pommes aus dem Ofen nehmen und im Knoblauch-Rosmarin-Salz schwenken. In Schälchen anrichten und sofort servieren.

Tipp: Die knusprigen Pommes mit dem aromatischen Salz sind ein Highlight für sich. Möchten Sie dennoch eine Kleinigkeit dazureichen, passen Guacamole oder Saure Sahne zum Dippen prima dazu.

Kohlrösti mit Rinderfilet und zweierlei Saucen

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für ca. 20 Stück

2 Lauchzwiebeln
2 EL Sesamsamen
2 EL Ketchup, 1 TL Sojasauce
2 TL Aprikosenkonfitüre
1 TL Worcestersauce
2 EL Mayonnaise
1 TL Reisessig, ½ TL Zucker
300 g Weißkohl, 1 Möhre
200 g Mehl, 2 EL Sojamehl
1 TL Backpulver, Salz
250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 200 g Rinderfilet (in 4 Tournedos à 50 g geschnitten)
2 EL Olivenöl, 6 EL Pflanzenöl

1 Lauchzwiebeln putzen, halbieren und längs in dünne Streifen schneiden. In Eiswasser legen. Sesam goldbraun anrösten. Ketchup mit Sojasauce, Konfitüre, Worcestersauce verrühren. Mayonnaise mit Reisessig und Zucker verrühren. Beide Saucen in Spritzflaschen oder -tüten füllen.

2 Kohl putzen, in feine Streifen schneiden. Möhre putzen, schälen und grob raspeln. Mehl, Sojamehl, Backpulver, 1½ TL Salz und Mineralwasser zu einem zähen Teig verrühren. Kohl und Möhren unterheben.

3 Rinderfilet salzen. In einer Pfanne in Olivenöl rundum scharf anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen.

4 Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Kohl-Möhren-Teig löffelweise hineingeben, nach und nach ca. 20 kleine Rösti braten. Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Lauchzwiebeln aus dem Wasser heben und trocken tupfen. Rinderfilets in dünne Scheiben schneiden, Rösti damit belegen. Beide Saucen darüberträufeln, mit Lauchzwiebeln und Sesam toppen. Rösti servieren.

Bao Buns

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden
plus Warte-/Backzeit: ca. 3½ Stunden
Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Bambus-Dämpfkorb

FÜR DAS FLEISCH
3 Lauchzwiebeln
20 g Ingwer
1 l Gemüsebrühe
80 ml Sojasauce
2 EL trockener Sherry
4 Sternanis
1 TL weiße Pfefferkörner
½ rote Chilischote
500 g Schweinebauch (mit Schwarte, aber ohne Knochen)

FÜR DEN TEIG
150 ml lauwarme Milch
1 TL Zucker, 20 g Hefe
500 g Mehl und Mehl zum Arbeiten (Type 550)
Salz, 3 EL Öl

FÜR DIE FÜLLUNG
2 EL feiner Rohrzucker
½ TL Salz, 30 ml Reisessig
1 Möhre
1 Mini-Gurke
1 Bund Koriander
evtl. ½ rote Chilischote
2 EL Ketjap Manis (süße Sojasauce; siehe Info links am Rand)
1 TL Nam Prik (thailändische Chilipaste)
1 EL Sojasauce

1 Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Fleisch Lauchzwiebeln putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. In einem Bräter Brühe mit Sojasauce, Sherry, Sternanis, Pfeffer, Lauchzwiebeln und Ingwer 10 Minuten köcheln lassen. Chilischote hinzufügen.

BITTE UMBLÄTTERN

Kostbare Schätze aus dem Meer

Austern servieren

Austern zählen zu den edelsten Häppchen und werden gerne zum Aperitif gereicht. Als besonders exzellent gelten Fine de Claire- oder Gillardeau Austern. Bevor diese in den Handel gelangen, werden sie ein bzw. zwei Monate lang in Meerwasserbecken veredelt. Klassisch servieren Sie frische Austern auf Crushed Ice mit Zitronenspalten und Tabasco oder mit einer würzigen Schalotten-Vinaigrette. Eine beliebte Kreation sind Austern à la Rockefeller – benannt nach John D. Rockefeller, dessen Reichtum an den exquisiten Geschmack der Auster erinnern soll.

2 Den Schweinebauch an der Schwarte kreuzweise einschneiden. Mit der Schwarte nach unten in den Fond im Bräter legen. Das Ganze in den Ofen schieben und 30 Minuten garen. Nun das Fleisch wenden und im Ofen weitere 3 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Fond übergießen.

3 In der Zwischenzeit für den Teig Milch mit 150 ml lauwarmem Wasser und Zucker verrühren. Hefe darin auflösen. Mehl mit 2 TL Salz mischen. Hefemilch und Öl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

4 Teig auf bemehlter Fläche nochmals durchkneten. In 12 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem länglichen Fladen ausrollen. Fladen der Länge nach zusammenklappen, dabei ein Stück Backpapier zwischen die Teigflächen legen. Jeden Teigling auf ein kleines Stück Backpapier setzen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

5 Etwas Wasser in einem Wok oder passenden Topf aufkochen und den Dämpfkorb hineinsetzen. Nach und nach die Teiglinge samt Backpapier mit etwas Abstand zueinander in den Korb legen, Deckel aufsetzen. Buns ca. 15 Minuten dämpfen, das Wasser sollte dabei nur leicht köcheln. Die Buns etwas abkühlen lassen.

6 Den Backofengrill vorheizen, dabei den Bräter aus dem Ofen nehmen. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, den Schweinebauch unter dem Grill 10–15 Minuten grillen, bis die Schwarte kross ist.

7 Währenddessen für die Füllung Zucker mit Salz und Reisessig verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Möhre putzen, schälen und in Streifen schneiden. Mit der Marinade vermengen. Gurke putzen, längs in dünne Scheiben hobeln. Korianderblättchen von den Stielen zupfen. Chilischote putzen und in feine Ringe schneiden. Ketjap Manis, Nam Prik, Sojasauce und 50 ml Wasser zu einer Sauce verrühren.

8 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5–10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Die Buns aufklappen und das Backpapier entfernen. Die Buns mit Schweinebauch, Möhren, Gurke, Koriander und Chili füllen. Die Füllung mit etwas Sauce beträufeln und die Bao Buns servieren.

Austern à la Rockefeller

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 14 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Austernmesser

1 kleines Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl, Salz
250 g Babyspinat, 1 EL Butter
Pfeffer, 40 g Parmesan
14 frische Austern (sie sollten an keiner Stelle geöffnet sein)
2 Handvoll grobes Meersalz

1 Den Backofengrill vorheizen. Petersilienblättchen abzupfen. Knoblauch abziehen. Petersilie, Knoblauch, Sonnenblumen- und Olivenöl im Blitzhacker fein mixen. Das Öl mit Salz würzen.

2 Spinat verlesen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Spinat darin kurz sautieren, bis er zusammenfällt. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Sieb abtropfen lassen. Parmesan fein reiben.

3 Die Austern öffnen. Dafür die Auster mit einem Kettenhandschuh oder einem doppelt gefalteten Küchentuch festhalten. Die gewölbte Seite der Auster zeigt nach unten. Austernmesser am spitzen Ende der Auster ansetzen, zwischen die Schalen schieben und die Auster mit einer leichten Handbewegung öffnen. Messer an der oberen Schale entlangziehen und den Muscheldeckel abnehmen. Das Austernfleisch mit dem Messer behutsam vom Muskel lösen.

4 Meersalz auf ein Blech mit Backpapier geben. Die Austern daraufsetzen. Austern mit jeweils 1 TL Gewürzöl beträufeln. Mit etwas Spinat und Parmesan bestreuen. Die Austern unter dem Backofengrill nach Sicht gratinieren. Sofort servieren.

Dazu passt: Baguette.

Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 6–8 Portionen

4 EL Mayonnaise
2 EL griechischer Joghurt
Saft von ½ Limette
4 EL Cajun-Gewürz, Salz
1 EL Umami-Gewürz
1 EL Meersalzflocken
2 EL getrocknete Korianderblätter
500 g Shrimps (küchenfertige Garnelen, ohne Kopf und Schale)
125 g Mehl
Pfeffer, 1 Ei
3 EL Milch
1 l Frittieröl

1 Mayonnaise mit Joghurt, Limettensaft und 2 EL Cajun-Gewürz verrühren. Die Mayo mit Salz abschmecken und zugedeckt kalt stellen. Umami-Gewürz mit Meersalz und Koriander vermengen. Das Gewürzsalz beiseitestellen.

2 Shrimps trocken tupfen. In einer Schüssel Mehl mit 1 EL Cajun-Gewürz, etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Hälfte der Mehlmischung in einen Gefrierbeutel füllen. Shrimps hineingeben und alles gut durchschütteln. Überschüssiges Mehl abklopfen. In einer weiteren Schüssel Ei mit Milch und restl. Cajun-Gewürz (1 EL) verquirlen. Shrimps durch das Ei ziehen, dann in der übrigen Mehlmischung wenden.

3 Frittieröl in einem großen Topf auf ca. 180 Grad erhitzen. Shrimps darin portionsweise goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Shrimps auf einer Platte anrichten und mit Gewürzsalz bestreuen. Cajun-Mayo dazureichen.

Das Gute leben.

Schweizer Käse.
Gemacht, um Menschen zu verbinden.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

EIN HOCH AUF UNS

Wir eröffnen den Abend mit einer würzigen Bloody Mary mit Grappa, einem erfrischenden Spritz mit Zitronensorbet oder einem fruchtigen Orangen-Kardamom-Martini. Zum Wohl – auf eine grandiose Party!

Bloody Mary

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: mind. 1 Stunde
Zutaten für 4 Gläser

350 ml Passata mit **4 EL Limettensaft** und **60 ml Grappa** verrühren. Mit **je 1 Msp. Salz, Chilipulver und geriebener Muskatnuss** würzen. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde ziehen lassen. **2–3 EL Puderzucker** auf einen flachen Teller sieben. Den Rand von Martinigläsern ca. 2 mm tief in Wasser tauchen und dann im Puderzucker drehen, sodass ein Zuckerrand entsteht. Den Drink in die Gläser füllen und mit **Limettenscheiben** garniert servieren.

Wine Tonic

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: mind. 1 Stunde
Zutaten für 4 Gläser

500 ml Weißwein mit **100 ml Tonic Water, 40 ml Limettensaft, 40 ml Limettensirup** und **4 Rosmarinzweigen** mischen. Im Kühlschrank mind. 1 Stunde ziehen lassen. Den Drink mit **Eiswürfeln** in Gläser füllen und mit **Limettenschale** garniert servieren.

Green Apple Sour

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

250 ml Wodka „Grüner Apfel" mit **120 ml Zitronensaft, 40 ml Apfellikör, 40 ml Zuckersirup** und **2 Eiweiß** in einen Shaker geben. **1–2 Handvoll Eiswürfel** hinzufügen und gut schütteln. Den Drink durch ein Sieb in Gläser gießen. Mit **Minze** garniert servieren.

Fotos: StockFood (6)/Addictive Stock, Good Food (2), Hein van Tonder, Jenitha Agnellus, Katrin Winner; StockFood Studios/Jorma Gottwald

Rum-Limonade

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

160 ml Rum, 400 ml Ananassaft und **Saft von 1 Zitrone** in Gläsern verteilen. Nach Belieben **ca. 600 ml Cola oder Zitronenlimonade** angießen. Umrühren und mit **Eiswürfeln** auffüllen. Drink mit **Zitronenschale** und **Ananasstücken** garniert servieren.

Frozen Lemon Spritz

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Warte-/Gefrierzeit: 3–4 Stunden
Zutaten für 4 Gläser

300 ml Wasser, **120 ml Zitronensaft** und **150 g Zucker** aufkochen. Abkühlen lassen. **1 Eiweiß** mit **1 Prise Salz** steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine flache Form füllen und 3–4 Stunden einfrieren. Dabei alle 30 Minuten durchrühren. Alternativ die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Zum Servieren **120 ml Limoncello** in Sektschalen verteilen. Jeweils 1 Kugel Sorbet hineinsetzen. Mit **ca. 500 ml Prosecco** auffüllen und servieren.

Orangen-Kardamom-Martini

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Zutaten für 4 Gläser

8 Kardamomkapseln im Mörser zerstoßen. Mit **160 ml Wodka** und **1 EL Bitterorangenmarmelade** erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in einen Shaker gießen. **80 ml Gin, 80 ml Orangenlikör, 1 EL Zitronensaft** und **1 Handvoll Eiswürfel** hinzufügen, schütteln. **2 EL Bitterorangenmarmelade** in Martinigläsern verteilen. Drink durch ein Sieb hineingießen. Jeweils 1–2 Eiswürfel hinzufügen und servieren.

ITALIAN VIBES

PERFEKT AUFGETISCHT

Pilz-Shawarma am Spieß, neapolitanische Pizzette und gratiniertes Lammragout mit Kritharaki begeistern Ihre Gäste. Zu all diesen internationalen Snacks passt am besten ein gut gekühltes Bier

Halloumi-Bratwurst-Spießchen
Goldbraun geröstet sind die Fleisch- und Käsestücke, zu der die Sauce aus Rotwein, Portwein, Zwiebeln, Fenchel und Honig das fulminante Finish bildet.

REZEPT AUF SEITE 36

Meatball Sub Egg Rolls

Hier trifft Asien auf Italien, denn in den kross frittierten Frühlingsrollen verstecken sich saftige Fleischbällchen mit Tomatensauce, Oregano und Parmesan. Eine unerwartete, aber richtig köstliche Verbindung.

REZEPT AUF SEITE 36

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (7)

Gemüse-Buletten

Lauch, zweierlei Kohl, Kürbis und Grünkern, herzhaft abgeschmeckt mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Currypulver. Hier vermisst niemand das Fleisch in den Pflanzerln. Der Clou dazu: selbst gemachter Pimentón-Senf.

REZEPT AUF SEITE 36

TRADITION MIT TWIST

Handbrot de luxe

Die Füllung aus Taleggio, Mascarpone und Tiroler Speck wird im Sauerteigbrot mitgebacken. Zum Servieren noch etwas Trüffel darüberhobeln. Geniale Idee: Die Schalenreste der Trüffel veredeln den Klecks Schmand obenauf.

REZEPT AUF SEITE 37

ZART & WÜRZIG

Gratiniertes Lammragout mit Kritharaki

Eintopf auf Griechisch: Das Fleisch zergeht im Mund. Tomaten, Zimt, Lorbeer und Rotwein runden ab. Und die Reisnudeln saugen sich voll mit herrlichem Aroma.

REZEPT AUF SEITE 39

GENUSS AN BORD

Darf es heute mal Sushi sein? An Bord von AIDA entdecken alle etwas Neues

Steaks, Sushi oder doch Street-food? Mit AIDA erkunden wir die Welt auch kulinarisch

Egal wohin es geht: Mit AIDA erkunden wir geschmacklich die ganze Welt

Wenn alle in der Familie auf ihre Kosten kommen, entstehen **unvergessliche Urlaubsmomente**

Spezielle Familienzeiten machen das Essen entspannter für alle

Die Kleinen wollen Pommes, die Größeren lieben es neuerdings asiatisch, der Liebste freut sich über Steaks und wir würden eigentlich gern mal konsequent eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung durchziehen. Auf alle Essensgewohnheiten einzugehen, ist im Alltag so gut wie unmöglich, im Urlaub allerdings so unkompliziert wie die Küche, auf die wir uns so freuen – zumindest an Bord von AIDA. Hier haben wir nicht nur die Wahl zwischen zahlreichen Reiserouten, sondern auch bis zu 17 Restaurants. Im Bella Donna wird beispielsweise die gesamte Familie fündig und die ganz Kleinen lieben es einfach, ihre Speisen vom abgesenkten Büffet auf Kinderhöhe auszuwählen. Unser Tipp: Das Fuego ist das Familienrestaurant schlechthin, was unter anderem die Karte mit Pizza, Spaghetti und Softeis widerspiegelt. Und Teenager? Die sind zum Beispiel mit Streetfood und ihrem Lieblingsgetränk von Starbucks zufrieden, können sich aber auch mal beim Sushi-Workshop ausprobieren. Wir lassen uns hingegen kulinarisch nach Frankreich oder Italien entführen, genießen qualitativ hochwertige Steaks in der Churrascaria oder entdecken die Vielfalt der asiatischen Küche. Herrlich! Keine Frage, ein Urlaub mit AIDA hebt nicht nur unsere Geschmacksnerven auf ein ganz neues Level, sondern auch das Familienleben. Denn wo sonst können wir so entspannt die gemeinsame Zeit genießen?

Mehr Informationen unter:
aida.de/kulinarik

Pilz-Shawarma am Spieß

Portobellos, Seitlinge und Co. tanken noch mehr Geschmack in der Marinade aus Zitronenschale, Nelken und Paprika. Dazu: homemade Naan-Brote mit Joghurt und frischem Kräutersalat.

REZEPT AUF SEITE 38

GENUSS-HAPPEN

Neapolitanische Pizzette mit Champagnerkraut

Der italienische Speck Guanciale und Provolone-Käse lassen Urlaubs-Feeling aufkommen – Laugenstange, Kümmel und Kraut setzen "heimische" Akzente.

REZEPT AUF SEITE 38

Deftige Spießchen, feines Handbrot

Würziger Senf zum Dippen

Die herzhaften Gemüse-Buletten im Rezept rechts richten wir mit einem würzigen Pimentón-Senf an. So wird der Dip gemacht: Blättchen von ½ Bund Petersilie abzupfen und fein hacken. 6 EL mittelscharfen Senf, 3 EL süßen Senf, 2 EL griechischen Joghurt, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Pimentón (geräuchertes Paprikapulver) gut verrühren. Die gehackte Petersilie untermischen und den Dip mit Salz abschmecken. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Halloumi-Bratwurst-Spießchen

Bild auf Seite 28

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 6 Spießchen
DAS BRAUCHT MAN:
6 Metall- oder Holzspieße

4 rote Zwiebeln
4 EL Öl
1 TL Fenchelsamen
1 EL flüssiger Honig
200 ml trockener Rotwein
100 ml roter Portwein
Salz, Pfeffer
4 grobe Bratwürste
200 g Halloumi
2 Stiele Oregano

1 Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Fenchelsamen darin andünsten. Honig hinzufügen, kurz aufkochen. Alles mit Rotwein und Portwein ablöschen und bei schwacher Hitze dickflüssig einköcheln lassen. Den Zwiebel-Honig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Die Bratwürste in 2–3 cm dicke Stücke schneiden. Halloumi in 2–3 cm große Würfel schneiden. Würstchen und Halloumi abwechselnd auf die Spieße stecken. Das übrige Öl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen. Die Spießchen darin rundum anbraten, bis die Würstchen durchgegart und der Halloumi goldbraun und knusprig ist.

3 Oreganoblättchen von den Stielen zupfen. Die Spießchen auf einer Platte anrichten. Mit Zwiebel-Honig beträufeln und mit Oregano bestreuen. Servieren.

Meatball Sub Egg Rolls

Bild auf Seite 29

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 20 Stück

2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
8 Stiele Petersilie
500 g Rinderhackfleisch
1 Ei, 2 EL Semmelbrösel
60 g fein geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl
1 Dose passierte Tomaten (400 g)
je 1 TL getrocknetes Basilikum und Oregano, 20 Blätter Frühlingsrollenteig (ca. 21x21 cm)
100 g geriebener Mozzarella
ca. 1,5 Liter Frittieröl

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen, hacken. Jeweils die Hälfte Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel zum Hackfleisch geben. Ei, Semmelbrösel und Parmesan gut untermischen. Masse salzen und pfeffern. Je 1 TL Masse abnehmen und daraus Bällchen formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Bällchen darin rundum goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Rest Zwiebeln und Knoblauch im übrigen Öl (2 EL) andünsten. Tomaten, Basilikum und Oregano hinzufügen. Alles aufkochen, salzen und pfeffern. Die Sauce zugedeckt 15–20 Minuten dickflüssig einköcheln lassen, ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.

3 Bällchen mit Sauce und übriger Petersilie vermengen. Je 1 Teigblatt ausbreiten, sodass eine Ecke zum Körper zeigt. 4 Bällchen mit Sauce in die Mitte geben, etwas Mozzarella darüberstreuen. Die Teigränder mit Wasser bestreichen. Die untere Teigecke über die Füllung klappen, die Seiten einschlagen, dann den Teig fest nach oben einrollen.

4 Frittieröl in einem breiten Topf auf ca. 175 Grad erhitzen. Röllchen darin portionsweise goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm servieren.

Gemüse-Buletten

Bild auf Seite 30

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden
Zutaten für 15 Gläschen
MAN BRAUCHT: 15 Spießchen

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
200 g Spitzkohl, 100 g Lauch
200 g Hokkaido-Kürbis, 1 Pastinake
150 g Grünkohl, 60 g Sonnenblumenkerne, 3 EL Olivenöl, Salz
Pfeffer, 250 g Grünkernschrot
2 EL körniger Senf, 6 EL Semmelbrösel und evtl. mehr zum Formen
je 1 TL gemahlene Kurkuma und Kreuzkümmel, 2 TL Currypulver
2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
1 EL getr. Majoran, 3–4 EL Pflanzenöl
Pimentón-Senf zum Servieren (Rezept siehe links am Rand)
2 EL frisch gehackte Petersilie

1 Zwiebel, Knoblauch abziehen, würfeln. Spitzkohl putzen, fein hacken. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Kürbis entkernen, grob raspeln. Pastinake putzen, schälen, grob raspeln. Grünkohl putzen und hacken.

2 Sonnenblumenkerne goldbraun anrösten, dann beiseitestellen. In der Pfanne Olivenöl erhitzen. Alles vorbereitete Gemüse darin hell anbraten, dabei salzen und pfeffern.

3 Sonnenblumenkerne und Gemüse in eine große Schüssel geben. Grünkernschrot, Senf, Semmelbrösel, Gewürze und 250 ml kochendes Wasser zugeben. Alles vermengen, salzen und 30 Minuten quellen lassen.

4 Die Masse sollte nun gut formbar sein, evtl. noch Brösel einarbeiten. Aus der Masse 30 kleine Buletten formen. Die Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Buletten portionsweise auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

5 Pimentón-Senf in Gläschen verteilen. Je 2 Buletten auf Spießchen stecken und in die Gläschen geben. Petersilie darüberstreuen. Nach Belieben kalt oder warm servieren.

Passende Getränke finden Sie auf S. 78–80

und pikante Buletten zum Krug Bier

Handbrot de luxe

Bild auf Seite 31

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Back-/Wartezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 20 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

Trüffelhobel

FÜR DEN TEIG

½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
150 g Weizenmehl und Mehl zum Arbeiten
100 g Roggenmehl
1 TL Salz
50 g Sauerteig (selbst angesetzt oder flüssiger Sauerteig aus der Packung)
½ TL Pflanzenöl

FÜR DIE FÜLLUNG UND DEN BELAG

125 g Tiroler Speck in dünnen Scheiben
125 g Taleggio
100 g Mascarpone
Pfeffer
1 kleine Trüffelknolle
100 g Schmand, Salz

1 Für den Teig Hefe mit Zucker in 160 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehle mit Salz in einer großen Schüssel mischen. Hefewasser, Sauerteig und Öl hinzufügen. Alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf noch etwas Wasser einarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2 Für die Füllung die Speckscheiben in Streifen schneiden. Taleggio in dünne Scheiben schneiden. Teig nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3–4 mm dünnen Rechteck ausrollen. Teig mit Mascarpone bestreichen und mit Pfeffer bestreuen. Entlang der Teigmitte einen Streifen mit je der Hälfte Speck und Taleggio legen. Eine Längsseite darüber einschlagen. Die Mitte mit übrigem Speck und Taleggio belegen. Die andere Längsseite darüberklappen und die Teigenden andrücken.

3 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Teigrolle mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Rolle alle paar cm mit der Messerkante leicht eindrücken, aber nicht durchschneiden. Teigrolle zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann im Ofen ca. 20 Minuten backen.

4 Trüffel putzen und schälen. Die Trüffelschalen fein hacken und unter den Schmand heben. Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Brot kurz abkühlen lassen. Dann an den Schnittstellen in einzelne Brötchen brechen oder schneiden. Die Brötchen mit einem Klecks Schmand toppen. Trüffel fein darüberhobeln und servieren.

Kofinanziert von der Europäischen Union

Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Edle Klassiker im Mini-Format: Bitte

Naan-Brote

Für die Brote zum Pilz-Shawarma im Rezept rechts ½ Würfel Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. 250 g Mehl, 1 EL Joghurt, ½ TL Zucker und ½ TL Salz in eine Schüssel geben. Hefewasser zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten. In 12 Portionen teilen und diese zu kleinen länglichen Fladen ausrollen. Die Fladen in einer Pfanne ohne Öl portionsweise von beiden Seiten 2–3 Minuten backen.

Pilz-Shawarma am Spieß

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Backzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN: 12 Metallspieße oder gewässerte Holzspieße

1 rote Chilischote
1 Zehe junger Knoblauch
Abrieb und Saft von ½ Zitrone
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlene Gewürznelken
1–2 TL geräuchertes Paprikapulver
6–8 EL Olivenöl, Meersalzflocken
1 kg gemischte Pilze (z. B. Portobello, Austernpilze und Kräuterseitlinge)
2–3 rote Zwiebeln
je ½ Bund Dill, Minze und Petersilie
1 Handvoll essbare Blüten
Salz, Pfeffer, 6 EL Joghurt
12 kleine Naan-Brote (Rezept siehe links am Rand)

1 Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad) vorheizen. Chili putzen, in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, pressen. Beides mit Zitronenabrieb, 1 TL Kreuzkümmel, Nelken, Paprikapulver und Olivenöl mischen. Marinade mit Meersalz würzen.

2 Pilze putzen, in große Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, in breite Spalten schneiden. Pilze und Zwiebeln mit Marinade vermengen. Marinierte Pilze und Zwiebeln eng auf Spieße stecken. Spieße auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten rösten, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden.

3 Dillspitzen, Minze- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob klein schneiden. Mit Blüten und Zitronensaft vermengen, salzen und pfeffern. Joghurt mit restl. Kreuzkümmel (1 TL) und Salz würzen.

4 Die frisch gebackenen Naan-Brote auf kleinen Tellern verteilen. Spieße, Joghurt und Kräutersalat darauf anrichten. Servieren.

Neapolitanische Pizzette mit Champagnerkraut

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Wartezeit: 24–36 Stunden

Zutaten für 14 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Pizzastein mit Schieber

FÜR DEN TEIG
500 g Pizzamehl (Tipo 00) und Mehl zum Arbeiten
½ g frische Hefe
15 g Salz

FÜR DEN BELAG
300 g Austernpilze
2 EL Butter, Salz
1 EL Ahornsirup
½ Laugenstange vom Vortag
½ TL Kümmelsamen
150 g Champagnerkraut (aus der Dose; alternativ Sauerkraut, ein Rezept zum Selbermachen siehe rechts unten)
50 g Provolone (italienischer Schnittkäse; alternativ geriebener Mozzarella)
50 g Guanciale (italienischer luftgetrockneter Speck)

1 Am Vortag für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe und Salz in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zur Mehlmischung gießen und alles zu einem glatten und eher feuchten Teig verkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und darin mind. 24 Stunden oder bis zu 36 Stunden gehen lassen.

2 Am nächsten Tag Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei den Pizzastein auf der zweiten Schiene von oben mitheizen.

3 Den Teig 45 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Teig sollte eine eher feuchte Konsistenz haben und leicht glänzen. Auf keinen Fall solle mehr Mehl eingearbeitet werden, da der Teig sonst beim Backen seine typisch luftige Struktur verliert.

4 Während der Teig Raumtemperatur annimmt, für den Belag Austernpilze in kleine Stücke zupfen. 1 EL Butter in einer Pfanne schaumig erhitzen. Pilze darin anbraten, mit Salz würzen. Mit Ahornsirup ablöschen und unter Schwenken kurz köcheln lassen.

5 Das Hagelsalz von der Laugenstange abreiben. Laugenstange in grobe Stücke schneiden. Mit Kümmel im Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten. Übrige Butter (1 EL) in der Pfanne erhitzen und die Brösel darin knusprig anrösten. Kraut in einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit mit den Händen gut ausdrücken. Käse fein reiben.

6 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 14 Portionen teilen. Die Teigstücke mit den Fingern zu kleinen Pizzaböden formen. Je nach Größe des Pizzasteines etwa die Hälfte der Teiglinge auf den gut bemehlten Pizzaschieber legen. Jeweils mit ca. 1 gehäuftem TL Käse, 1 EL Kraut und 1 EL Pilzen belegen. Die Teiglinge mithilfe des Schiebers auf den Pizzastein schieben. Pizzette 7–10 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse geschmolzen ist. Die übrigen Teiglinge auf dieselbe Weise belegen und backen.

7 Guanciale in sehr feine Scheiben schneiden. Die Pizzette mit Bröseln bestreuen und mit Guanciale belegen. Sofort servieren.

Sauerkraut Grundrezept:
1 kg Weißkohl von den äußeren Blättern befreien. Kohlkopf vierteln, Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen hobeln. Den Kohl abwechselnd mit 10 g Salz in ein großes, sauber ausgekochtes Glas füllen. Kohl dabei fest zerstampfen, bis Flüssigkeit austritt. Der Kohl sollte vollständig mit der Lake bedeckt sein. Nach Belieben Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Kümmelsamen und Pfefferkörner untermengen. Nun einen Teller auf den Kohl legen und mit Gewichten (z. B. einem Stein) beschweren. Glas verschließen und etwa 1 Woche bei Raumtemperatur fermentieren lassen. Glas dabei in eine Schüssel stellen, da während des Prozesses Saft austreten kann. Anschließend Kohl kühl stellen. Nach 4–6 Wochen ist das Sauerkraut fertig.

mehr davon!

Gratiniertes Lammragout mit Kritharaki

Bild auf Seite 32

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Garzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

1,5 kg Lammkeule (ohne Knochen)
2 rote Zwiebeln
3 Zehen junger Knoblauch, 2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie
6 Stiele Oregano, 6 Stiele Thymian
3 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange
1 TL Kreuzkümmelsamen
120 ml Rotwein, 1 l Fleischbrühe
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
200 g Kritharaki (Nudeln in Reisform)
150 g Kirschtomaten, 150 g Feta

---

1 Fleisch mit einem Messer von Sehnen und dünnen Häuten befreien. Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Möhren putzen, schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Sellerie putzen, entfädeln und in 1 cm große Würfel schneiden. Oregano- und Thymianblättchen abzupfen, 1 EL zum Garnieren beiseitestellen.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch rundum scharf anbraten. Salzen, pfeffern. Vorbereitetes Gemüse und Kräuter hinzufügen, kurz mitbraten. Lorbeer, Zimt und Kreuzkümmel zugeben. Mit Rotwein ablöschen. Brühe und Dosentomaten hinzufügen. Das Ganze im Ofen 1 ½–2 Stunden garen, dabei alle 30 Minuten umrühren.

3 Anschließend Kritharaki in den Bräter geben, umrühren. Es sollte noch etwas Flüssigkeit im Bräter sein, bei Bedarf Wasser oder Brühe nachgießen. Kirschtomaten auf dem Ragout verteilen und alles im Ofen weitere ca. 25 Minuten garen, bis die Nudeln gar sind. In den letzten 5 Minuten Feta darüberbröckeln und mitbacken. Ragout kurz abkühlen lassen. Mit beiseitegestellten Kräutern bestreuen und servieren.

AUS LIEBE ZUM GASTGEBEN

„DER PERFEKTE SERVICE IST UNAUFFÄLLIG UND PERSÖNLICH ZUGLEICH.“ EINE HOHE KUNST, DIE **BORIS HÄBEL** PERFEKT BEHERRSCHT. DER MAÎTRE IM FRANKFURTER GOURMETRESTAURANT LAFLEUR SORGT FÜR DAS WOHL DER GÄSTE SOWIE EINEN ENTSPANNTEN ABLAUF VOR UND HINTER DEN KULISSEN. UND ALL DIES MIT DER IHM EIGENEN ZUVORKOMMENDEN ART

Eigentlich wollte Boris Häbel Architekt werden, wie sein Papa. Doch das Leben hatte andere Pläne für ihn. So war es der Besuch eines Sternerestaurants zum bestanden Abi, der den jungen Mann zum ersten Mal mit der Spitzengastronomie in Berührung brachte und so nachhaltig faszinierte, dass er seine Pläne änderte. „Es war nicht so sehr das Essen“, erinnert sich der heutige Maître“, „sondern der besondere Service.“ Dass die Jobaussichten für Architekten in der Zeit damals rar waren und sich die Möglichkeit ergab, in der Schweiz ein Hotel-Praktikum zu absolvieren, stellte einmal mehr die Weichen für seinen Werdegang. Die finale Entscheidung für eine Ausbildung in der Gastronomie fiel dann aber … man glaube es kaum … beim Arbeitsamt. Denn dort wurde ihm eine duale Ausbildung präsentiert, die den Start in die Gastronomie attraktiv machte und Abiturienten speziell für die Spitzengastronomie schulte.

Tropisches Ambiente
Das stilvolle, gemütliche Interieur spiegelt die Lage des Sterne-Restaurants wider – den Frankfurter Palmengarten

Startpunkt Schwarzwald

Das hieß u. a. Landesberufsschule, statt Hotelfachschule. Fachenglisch, Fachfranzösisch, Getränke- und Speisekunde, statt Mathematik, Deutsch und Religion. Drei Jahre Lehre ohne Verkürzung, ausschließlich in hochklassigen Betrieben. Im Anschluss IHK-und Zusatz-Prüfung. Ein Angebot, wie gemacht für den energiegeladenen jungen Boris Häbel – und der Beginn einer faszinierenden Reise durch die Welt der Spitzengastronomie und -hotellerie. Startpunkt des smarten Schwarzwälders: die familiengeführte 5-Sterne-Hotelikone Bareiss in Baiersbronn. Hier holte er sich das solide Grundgerüst in sämtlichen Bereichen – von der Küche bis zum Weinkeller. Im Anschluss verfeinerte Häbel seine Kompetenzen und Erfahrungen selbstbewusst bei der Crème de la Crème: Im Schlosshotel Lehrbach unter Drei-Sternekoch Dieter Müller, im Tigerpalast Frankfurt und sogar das legendäre Burj al Arab in Dubai zählten zu seinen Arbeitgebern. Während sonst viel über Verbindungen lief, war es dort übrigens eine Mischung aus bewusster Hartnäckigkeit, einer Portion Glück und cleverer Demut bei der Bewerbung, die zu seiner Einstellung führte.

Immer weiter Vollgas

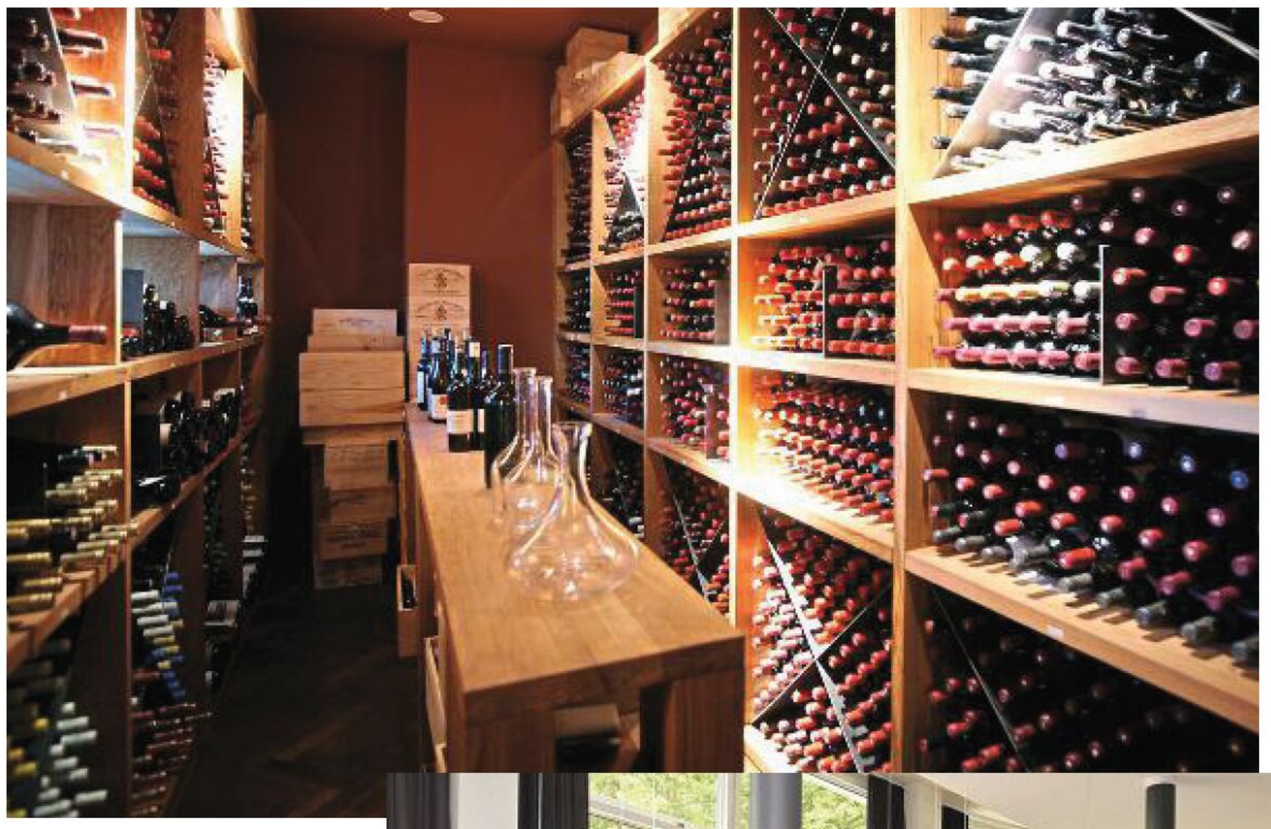
Gut zweieinhalb Jahre blieb Boris Häbel in der Stadt der goldenen Träume, ehe es ihn in die Heimat zurückzog. Nach Frankfurt in die neu eröffnete King Kameha Suite. Als gastronomischer Leiter gab es zahlreiche „Baustellen“ zu bearbeiten, wie er erzählt. Doch schon nach einem Jahr wechselte er nach Berlin, ins Lorenz Adlon Esszimmer. Eine weitere namhafte Station auf seinem Weg. Die Größe und Einrichtung erinnerten Häbel an die Lehrzeit im Bareiss, weckten wohl nostalgische Gefühle.

Boris Häbel

Restaurantleiter & Gastgeber

Im 2 Sterne-Restaurant Lafleur kümmert sich der gebürtige Schwarzwälder gekonnt um das Wohl seiner Gäste. Und das mit Bravour, wie die aktuelle Auszeichnung „Gastgeber des Jahres“ beweist. Die Basis seines Wirkens ist – neben seiner fundierten Ausbildung und namhaften Reisejahren – die gute Vorbereitung vor dem Service: „Wir sagen immer: Ein gutes Mise en place ist alles!“ Weitere Informationen: www.restaurant-lafleur.de

Fotos: Lafleur (3); Markus Bassler/The Food EYE (2); Wachendorfer; Wonge Bergmann für Bocuse d´Or Germany



Paradiesische Aussichten
Blick auf einen Teil der Weine im Lafleur. Hüterin und exzellente Sommelière ist hier Alexandra Himmel

Professionelle Klasse
Souverän und erfahren kümmert sich Häbel um den reibungslosen Ablauf und natürlich besonders um die Gäste

Was er rückblickend als eine seiner wichtigsten Stationen bezeichnet, überdauerte acht Jahre. „Der zweite Stern mit Hendrik Otto im Lorenz Adlon Esszimmer war für mich ein besonderer Moment in meiner Laufbahn." So besonders, dass er und seine Frau hier eigentlich nicht mehr wegwollten. Bis ein besonderes Angebot „um die Ecke kam": das Tantris. Die Verlockung war doch groß „auch dort einen Fingerabdruck zu hinterlassen", wie es der mittlerweile 53-Jährige so schön formuliert.

Ein wenig „back to the roots"

Mit dem Ende der Ära Hans Haas zog es dann aber auch Boris Häbel wieder aus München fort. „Für mich war es etwas Großes mit ihm die Welt des ganz klassischen Fine Dinings mit Filetieren und Tranchieren am Tisch zu leben." Als ihn dann sein einstiger Arbeitgeber vom Tigerpalast bat, zurückzukehren, folgte er dem Ruf zurück nach Frankfurt. Seit nunmehr vier Jahren ist das Gourmetrestaurant Lafleur, das Teil der internationalen Vereinigung Relais & Châteaux und mit zwei Michelinsternen ausgezeichnet ist, die berufliche Heimat Häbels. Hier zelebriert er das, was er liebt wieder in kleinerem, intimerem Rahmen: Die Rolle des Gastgebers in zurückhaltender Perfektion auszuleben. Neben vielen Momenten, die hinter den Kulissen dabei essenziell sind, wie das eher dröge Dienstpläne schreiben, liebt er vor allem den direkten Kontakt mit den Gästen. „Das Umsorgen liegt in meiner DNA", wie er verrät. Er begrüßt, verabschiedet und ist der direkte Ansprechpartner bei Fragen, Anregungen, Wünschen oder auch mal Beschwerden. All das, mit einer unvergleichlich professionellen Lässigkeit, Eloquenz, feinem Humor, einer angenehmen Stimme und einem sehr gewinnenden Lächeln. Wichtig sei es ihm, das feine Gleichgewicht zwischen persönlicher Ansprache und professioneller Distanz zu wahren. „Der Gast sollte immer glücklich und zufrieden nach Hause gehen, eine bleibende Erinnerung mitnehmen." Dass diese geerdete Einstellung und das „besondere Händchen" gut ankommen, zeigen auch die Auszeichnungen „Maître des Jahres" 2019 und ganz aktuell „Gastgeber des Jahres" 2024. Wenn man so darüber nachdenkt, ist Boris Häbel dann doch eine Art Architekt geworden. Er konstruiert zwar keine Bauwerke, aber das perfekte Ambiente rundum ein besonderes Menü – und hinterlässt so einen bleibenden Eindruck. Ähnlich wie ein eindrucksvolles Gebäude es tut. Dabei kann man seine Kunst – und die feine kulinarische Handschrift Sternekoch Andreas Krolik – tatsächlich umrahmt von besonderer Architektur besuchen … im Lafleur am Rande des Frankfurter Palmengartens. *Tina Eder*

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + MINI RACLETTE GRILL SICHERN!

+

Mini Raclette Grill ▸ Nr.: BC31

Der perfekte Begleiter für gemütliche Abende und individuelle Genussmomente, dank 4 Pfännchen und einer antihaftbeschichteten Grillplatte, die leicht zu reinigen ist

Leistung: 500 W
Maße: ca. 28,0 x 20,0 x 11,0 cm
Gewicht: ca. 1,12 kg

Zuzahlung 5,- €

Mini Raclette Grill	**39,95 €**
13 Ausgaben Lust auf Genuss	**63,70 €**
Regulärer Preis	~~103,65 €~~
Gesamt-Sparpaket nur	**68,70 €***

Sie sparen 33 % ggü. UVP/Handel *

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: 0781 - 639 6535
zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen. LAG1PRE / LAG1PRG

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Im Paket enthalten Mini Raclette Grill/ *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

FESTLICHE HÄPPCHEN

Koreanisches Bulgogi auf Reispapier-Crackern, Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus, karamellisierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken – was für eine wunderbare Auswahl! Zu all diesen wohlschmeckenden kleinen Köstlichkeiten ist Wein unsere Getränkeempfehlung der Wahl

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (11)

Garnelen-Taler mit hausgemachter Sriracha

Diese scharfe Sauce, übrigens nach einer thailändischen Stadt benannt, ist der perfekte Dip für die kleinen Shrimps-Frikadellen. Kaffir-Limettenblätter verleihen zarte Zitrusnoten.

REZEPT AUF SEITE 56

Ziegenkäse-Crème-brûlée mit Pumpernickel-Streuseln

Der französische Dessert-Klassiker stand Pate für diese herzhafte Version der „gebrannten Creme“, die uns mit frischem Esprit überzeugt.

REZEPT AUF SEITE 56

Schwarzwurzel-Wermut-Shots mit Laugen-Chips

Der leicht bittere, nussige und herzhafte Geschmack wird durch Milch und Sahne angenehm abgemildert. Gerne mehr davon!

REZEPT AUF SEITE 56

KNUSPER-SPASS

Spanakopita-Ecken
Traditionell enthält dieser pikante griechische Kuchen Battspinat. Wir präsentieren ihn in neuem Gewand als kreativen Snack – mit Wirsing, Wacholder, Minze und Pinienkernen.

REZEPT AUF SEITE 57

BESONDERS FEIN

Koreanisches Bulgogi auf Reispapier-Crackern

Zart-würzig mariniertes Entrecôte begeistert auf kross ausgebackenen hauchdünnen Chips. So lecker, diese eleganten Häppchen!

REZEPT AUF SEITE 57

Jakobsmuscheln mit Grünkohl-Chimichurri

Unsere Version des argentinischen Salsa-Klassikers bettet das zarte weiße Muschelfleisch auf das Vorzüglichste. Genuss pur.

REZEPT AUF SEITE 57

PROBIER DOCH MAL!

Karamellisierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken

In guter Butter angeröstet und mit Zimtzucker sowie ein wenig Salz aromatisiert sind die kleinen Erdäpfel ein ganz neues Geschmacks-erlebnis – und ein absolutes Wohlfühlessen.

REZEPT AUF SEITE 58

Buttermilch-Hähnchen in Asia-Glasur

Ein nächtliches Bad in Marinade macht das Geflügelfleisch butterzart und saftig. Die Vollendung in der Pfanne erfolgt mit Chili, Honig, Tamarindenpaste und Erdnüssen. Ein Traum!

REZEPT AUF SEITE 58

Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus

So haben Sie Entenfilets bestimmt noch nie gegessen! Die Sauce zu den Mini-Rouladen erhält mit Ketjap Manis und Portwein verführerische Tiefe.

REZEPT AUF SEITE 58

FERNWEH-KÜCHE

Lamm-Köfte mit Chermoula
Der letzte Urlaub lässt grüßen: Die würzigen Hackbällchen in den Auberginen-Tomaten-Dip tauchen und in Erinnerungen schwelgen.

REZEPT AUF SEITE 59

ASIA-FLAIR

Gyoza mit Kürbis-Schweinehack-Füllung
Japanische Teigtäschchen lassen das Gourmet-Herz höherschlagen. Man tunkt sie traditionell in einen Mix aus Sojasauce, Reisessig und Sesamöl. Schlichtweg genial.

REZEPT AUF SEITE 59

ANZEIGE

WEIHNACHTSBAUM ONLINE BESTELLEN

Frisch geschlagene Nordmanntanne

Weihnachten steht vor der Tür, die Läden sind schon wieder überlaufen und die Deko noch auf dem Dachboden? Sorgen Sie für ein wenig Gelassenheit neben dem ganzen Weihnachtsstress und bestellen Sie sich Ihren Weihnachtsbaum ganz einfach und bequem nach Hause. Lassen Sie uns die Arbeit machen, sparen Sie sich die Suche nach einem schönen Baum bei Kälte. Legen Sie einfach bei einer Tasse Punsch und Spekulatius entspannt die Füße hoch, während Sie auf den Postboten warten.

Kurz vor dem Versand geschlagen und verpackt, kommen unsere Nordmanntannen besonders frisch bei Ihnen zu Hause an. Die Bestellung der Weihnachtsbäume ist in unserem Shop zu zwei verschiedenen Lieferterminen möglich. Sie haben die Wahl zwischen einer Lieferung im November vor dem ersten Advent oder einer Lieferung im Dezember vor den Weihnachtsfeiertagen.

Entdecken Sie unser Angebot jetzt unter: shop.garten.de/weihnachtsbaum17

Wählen Sie Ihre Wunschgröße und Lieferzeitraum aus:

- **S** ca. 80-100 cm – Artikel-Nr. **EH004924-001**
- **M** ca. 125 -150 cm – Artikel-Nr. **EH004925-001**
- **L** ca. 155 -175 cm – Artikel-Nr. **EH004926-001**

- Frisch geschlagen
- Lieferung direkt an die Haustür
- Pflanzengerechte und sichere Verpackung
- Nordmanntannen aus Deutschland

Wählen Sie Ihren Lieferzeitraum aus:

Option 1
Lieferung vor dem ersten Advent

Option 2
Lieferung vor den Weihnachtsfeiertagen

Ab 28,99€*

JETZT SCANNEN

SHOP.GARTEN.DE/ WEIHNACHTSBAUM17

mein schöner Garten shop

* Bitte beachten Sie, dass die Bäume ohne abgebildeten Schmuck und nur innerhalb Deutschlands geliefert werden. Inkl. MwSt zzgl. Versand. Letzter möglicher Bestelltag 08.12.2024

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

Glamouröse Häppchen und ein Glas

Homemade Sriracha

4 Zehen jungen Knoblauch abziehen und grob hacken. 150 g rote Chilischoten von Stielen befreien, grob hacken. Knoblauch und Chilis mit 1 TL Salz, 3 EL Palmzucker, 50 ml Weißweinessig und 100 ml Wasser aufkochen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Herdplatte ausschalten, Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann zu einer feinen Sauce pürieren, dabei evtl. noch ein wenig Wasser hinzufügen. Sriracha durch ein feines Sieb passieren und mit Salz würzen. Die Sauce hält sich gekühlt bis zu 1 Monat.

Passende Getränke finden Sie auf S. 78–80

Titelrezept

Garnelen-Taler mit hausgemachter Sriracha

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 20–25 Stück

450 g Garnelen (küchenfertig; ohne Kopf und Schale)
5 Kaffir-Limettenblätter
5 Stiele Thai-Basilikum und mehr zum Garnieren
6 Stiele Koriander
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
80 ml Kokosmilch, 1 Ei
1½ EL rote Currypaste
1 TL brauner Zucker
2 EL Fischsauce
60 g Panko-Mehl und evtl. mehr zum Formen
3–4 EL Pflanzenöl
hausgemachte Sriracha zum Servieren (Rezept siehe links am Rand)

1 Garnelen trocken tupfen. Flach auf einem Teller verteilen und 15 Minuten einfrieren. Blattrippen der Limettenblätter herausschneiden. Basilikum- und Korianderblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chili putzen und grob hacken.

2 Garnelen, Limettenblätter, Basilikum, Koriander, Knoblauch, Chili, Kokosmilch, Ei, Currypaste, braunen Zucker, Fischsauce und Panko-Mehl im Mixer zu einer gut formbaren Masse verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Panko-Mehl einarbeiten. Die Masse mit Salz abschmecken.

3 Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Portionsweise je Taler 1 EL Masse in die Pfanne geben und mit einem Löffel in Form drücken. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3–4 Minuten anbraten. Taler auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten, mit etwas Basilikum garnieren und mit Sriracha servieren.

Ziegenkäse-Crème-brûlée mit Pumpernickel-Streuseln

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühl-/Backzeit: ca. 2¾ Stunden

Zutaten für 6 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

6 ofenfeste Förmchen (Inhalt à ca. 150 ml); Flambiergerät

1 Schalotte, 1 TL Butter
50 ml Weißwein, 200 g Schlagsahne
200 g Crème fraîche, 3 Eigelbe
120 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin
2 Scheiben Pumpernickel
6 TL brauner Zucker

1 Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne angießen, einmal aufkochen lassen.

2 In einer Rührschüssel Crème fraîche mit Eigelben verquirlen. Ziegenfrischkäse unterrühren, bis die Masse cremig ist. Die heiße Sahnemischung langsam unter Rühren dazugießen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Masse in den Förmchen verteilen und diese in ein hohes Blech stellen. Heißes Wasser ca. 2 cm hoch in das Blech gießen. Blech behutsam in den Ofen auf die zweite Schiene von unten schieben und die Creme darin ca. 40 Minuten stocken lassen. Die Cremes aus dem Wasserbad heben, abkühlen lassen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

4 Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken. Pumpernickel fein zerkrümeln. Beides in einer Pfanne ohne Fett knusprig anrösten. Cremes gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Zucker mit dem Flambiergerät karamellisieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Crème brûlée mit Streuseln bestreuen und servieren.

Titelrezept

Schwarzwurzel-Wermut-Shots mit Laugen-Chips

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 6 Tassen

2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
600 g Schwarzwurzeln
4 EL Butter
150 ml Wermut (z.B. Noilly Prat)
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
1 Laugenstange

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schüssel mit Wasser und Zitronensaft bereitstellen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Schwarzwurzel gründlich waschen und schälen. 2 Schwarzwurzeln in dünne Scheiben schneiden und in das Zitronenwasser legen. Übrige Schwarzwurzeln in kleine Stücke schneiden.

2 In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Zwiebeln und Schwarzwurzelstücke darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Wermut ablöschen, einkochen lassen. Milch und Sahne angießen, leicht salzen und pfeffern. Alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

3 Inzwischen die Laugenstange mit einem Sägemesser schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen ein paar Minuten knusprig backen, dabei einmal wenden. Schwarzwurzelscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Butter (2 EL) in einer Pfanne erhitzen, Schwarzwurzeln darin leicht anbraten, mit Salz würzen.

4 Die Suppe fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick sein, noch etwas Wasser oder Milch zugeben. Die Suppe in kleinen Tassen anrichten. Mit Schwarzwurzel-Butter und Laugen-Chips garniert servieren.

Wein bescheren großartige Stunden

Spanakopita-Ecken

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 20–24 Stück

1 kg Wirsing, ½ Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
5 Wacholderbeeren, 2 EL Olivenöl
und mehr zum Bestreichen
Salz, Pfeffer, 4 EL Pinienkerne
je 4 Stiele Dill und Minze
1 Bund glatte Petersilie
400 g Feta, 2 EL Rosinen, 3 Eier
200 g Joghurt, 1 EL Zatar (orientalische Gewürzmischung)
1 Pck. Filoteig (aus dem Kühlregal)

1 Wirsing von äußeren Blättern befreien, Strunk herausschneiden. Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln. Wacholder im Mörser fein zerstoßen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Wirsing darin anbraten. Lauchzwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Wacholder würzen, dann in eine große Schüssel geben. Pinienkerne in der noch heißen Pfanne anrösten.

3 Dillspitzen, Minze- und Petersilienblätter abzupfen, hacken. Feta würfeln. Pinienkerne, Kräuter, Feta, Rosinen, Eier und Joghurt zum Wirsing in die Schüssel geben. Alles gut vermengen, mit Zatar, Salz und Pfeffer würzen.

4 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Hälfte der Teigblätter mit Olivenöl bestreichen, leicht überlappend auf ein Blech mit Backpapier legen. Wirsingmasse darauf verteilen. Übrige Teigblätter mit Öl bestreichen, leicht überlappend darauflegen. Spanakopita in 35–40 Minuten goldbraun backen. Dabei nach der Hälfte der Backzeit erneut mit Öl bestreichen. Spanakopita aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. In Dreiecke schneiden und servieren.

Koreanisches Bulgogi auf Reispapier-Crackern

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 20 Stück

500 g Entrecôte
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
30 g Ingwer, ½ Apfel
3 EL Gochujang (koreanische Chilipaste), ½ EL Gochugaru (koreanisches Chilipulver)
3 EL Sojasauce, 3 EL Ahornsirup
2 EL Mirin, ½ Bio-Gurke
1 kleines Bund Koriander
100 g Asia- oder Wildkräutersalat
3–4 Blätter Reispapier
500 ml Frittieröl, 4 EL Sesamöl
1 EL schwarze Sesamsamen

1 Fleisch in ca. 3 cm lange, dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. Ingwer schälen, hacken. Apfel schälen, entkernen, würfeln. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer Chilipaste, Chilipulver, Sojasauce, Ahornsirup und Mirin in einen Mixbecher geben. Alles fein pürieren. Die Marinade mit dem Fleisch vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

2 Inzwischen Gurke streifig schälen, längs halbieren, entkernen und in ca. 4 cm lange, feine Stifte schneiden. Korianderblättchen abzupfen, in Eiswasser legen. Salat verlesen.

3 Reispapier in ca. 3 x 3 cm große Stücke brechen. Frittieröl in einem Topf auf etwa 175 Grad erhitzen. Reispapier darin ca. 5 Sekunden frittieren, bis es aufpoppt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Marinade auffangen. Jeweils 2 EL Sesamöl in einem Wok erhitzen, Fleisch darin in 2 Portionen 2–3 Minuten scharf anbraten. Marinade hinzufügen, aufkochen lassen. Bulgogi mit Gurkenstreifen, Salat und Koriander in den Reispapier-Crackern anrichten. Mit Sesam bestreut servieren.

Jakobsmuscheln mit Grünkohl-Chimichurri

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 6 Stück (à 2 Muscheln)

2 Avocados
je 1 kleines Bund Petersilie und Koriander
1 Zehe junger Knoblauch
200 g Grünkohl
2–3 EL Zitronensaft
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
¼ TL Chiliflocken, Salz
12 Jakobsmuscheln mit Schale (siehe Info rechts am Rand)
2–3 EL Olivenöl, Pfeffer

1 Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Grünkohl verlesen und grob hacken. Mit Avocado, Kräutern, Knoblauch und Zitronensaft feincremig pürieren. Chimichurri mit Kreuzkümmel, Chiliflocken und Salz abschmecken.

2 Jakobsmuscheln auslösen und das Fleisch trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Jakobsmuscheln darin bei mittlerer bis hoher Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Die Muscheln sollten goldbraun und innen noch leicht glasig sein. Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Jeweils einen Klecks Chimichurri in 6 Muschelschalen geben, mit einem Löffel zu einem Streifen verstreichen. Je 2 Jakobsmuscheln hineinsetzen und servieren.

Info: Alternativ können Sie zu qualitativ hochwertiger TK-Ware greifen und diese vor dem Anbraten schonend Auftauen. Anstelle der Schalen richten Sie die Muscheln auf hübschen Tellerchen an.

Edle Muscheln

Jakobsmuscheln mit Schale sind beim Fischhändler erhältlich. Idealerweise bestellen Sie die Muscheln ausgelöst vor und lassen sich die Schalen mitgeben. Falls Sie diesen Schritt selber übernehmen möchten, geht das so: Ein Messer zwischen die Schalenhälften führen. Dicht an der Oberseite entlangschneiden, um den Muskel zu durchtrennen und die Muschel zu öffnen. Fleisch lösen, von Innereien und Rogen befreien. Fleisch abbrausen und Muschelschalen säubern.

Das Gute zelebrieren mit köstlichen

Fingerfood servieren

Für eine gelungene Party ist eine gute Vorbereitung unerlässlich. Achten Sie bei der Auswahl der Häppchen auf einen stimmigen Mix aus kalten, warmen, milden, pikanten und süßen Gerichten. Die Farben dürfen harmonisch sein und Sie sollten Veggie, Fisch sowie Fleisch servieren. Fingerfood kann auf großen Platten angerichtet werden oder auf kleinen Tellern, Löffeln, Untertassen, Espressotassen und Gläschen. Oft findet sich im Deko-Regal der ein oder andere Untersetzer, der als Geschirr fungieren kann. Bitte nicht vergessen: Servietten dazureichen!

Titelrezept

Karamellisierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 10–12 Stück

10–12 Drillinge (ca. 500 g)
Salz, 2 EL Öl, 2 EL Butter
1 TL Zimt, 1 EL Zucker
10–12 dünne Scheiben Schwarzwälder Schinken (siehe Info unter dem Rezept)
50 g Vogelmiere oder anderes Wildkraut zum Garnieren

1 Kartoffeln in einem Topf in kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

2 Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten. Zimt mit Zucker mischen. Den Zimtzucker über die Kartoffeln streuen, schwenken. Kartoffeln bei schwacher bis mittlerer Hitze weiterbraten, bis der Zucker karamellisiert.

3 Die Kartoffeln mit Salz würzen und auf einer Servierplatte anrichten. Jede Kartoffel mit einer Scheibe Schinken belegen, evtl. mit Spießchen fixieren. Die Kartoffeln mit Vogelmiere garniert servieren.

Info: Die Region Schwarzwald ist für zahlreiche Spezialitäten bekannt. Zu den besten zählt der Schwarzwälder Schinken. Die Delikatesse ist herkunftsgeschützt und die traditionelle Herstellung ist nach EU-Schutz festgelegt. Das Fleisch aus der Schweinekeule reift über mehrere Wochen, nachdem es gepökelt und geräuchert wurde. Beim Kalträuchern über heimischem Tannen- und Fichtenholz entwickelt der Schinken seinen charakteristisch rauchigen und kräftigen Geschmack.

Buttermilch-Hähnchen in Asia-Glasur

Bild auf Seite 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: über Nacht

Zutaten für ca. 8 Portionen

800 g Hähnchen-Oberkeulen (ohne Haut und Knochen)
500 ml Buttermilch
1 EL Chiliflocken
2 EL Öl, Salz
2 EL Nam Prik (thailändische Chilipaste), 1 EL Honig
1 TL Tamarindenpaste
1 EL Fischsauce
4 EL geröstete Erdnusskerne
1 grüne Chilischote
1 rote Chilischote
je 1 kleines Bund Thai-Basilikum und Koriander

1 Hähnchen in grobe Stücke schneiden. Buttermilch mit Chiliflocken in einer großen Schüssel vermengen. Fleisch hinzufügen und gut durchmischen. Alles zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2 Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten rundum goldbraun anbraten, bis es durch ist. Mit Salz würzen.

3 Nam Prik, Honig, Tamarindenpaste und Fischsauce zu einer glatten Glasur verrühren. Erdnüsse grob hacken. Beide Chilis putzen und in dünne Ringe schneiden. Basilikum- und Korianderblätter abzupfen.

4 Die Glasur über das gebratene Hähnchen geben. Gut vermengen, sodass die Fleischstücke gleichmäßig glasiert sind. Kurz weiterbraten, bis die Glasur leicht karamellisiert. Basilikum und Koriander daruntermischen. Hähnchen auf Tellern verteilen. Mit Chili und Erdnüssen bestreut servieren.

Titelrezept

Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus

Bild auf Seite 52

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Wraps

1 Rotkohl, Salz, 1 Möhre, 1 Stange Lauch, 1 Selleriestange, 1 Zwiebel
3 EL Öl, 1 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein, 100 ml Portwein
400 ml Entenfond, 2 EL Ketjap Manis (süße Sojasauce, Info auf Seite 20)
2 Entenbrustfilets mit Haut, Pfeffer
200 g Kirschen (entsteint)
1 EL frisch gehackter Thymian

1 Kohl von äußeren Blättern befreien, Strunk keilförmig herausschneiden. Kohl in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, bis die Blätter weich sind. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2 Möhre, Lauch, Sellerie und Zwiebel putzen, evtl. schälen und würfeln. Gemüse in 1 EL Öl anrösten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Alles mit Rotwein und Portwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen. Entenfond und Ketjap Manis angießen. Jus ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Haut der Entenfilets rautenförmig einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Filets salzen und pfeffern. In einer Pfanne ohne Fett mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten, bis die Haut knusprig ist. Fleisch auf den Ofenrost legen, über einem Blech in den Ofen schieben und 12 Minuten garen.

4 Jus durch ein Sieb passieren. Kirschen zugeben, aufkochen. Jus warm halten.

5 Kohlblätter voneinander lösen. Fleisch längs halbieren. Jedes Stück eng in Kohl einwickeln. Wraps im restl. Öl (2 EL) rundum anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Wraps kurz ruhen lassen. In Stücke schneiden und mit Kirsch-Jus servieren.

Kreationen aus aller Welt

Lamm-Köfte mit Chermoula

Bild auf Seite 53

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für ca. 18 Stück

40 g Weißbrot vom Vortag
60 g Schalotten
1 kleines Bund Petersilie
500 g Lammhackfleisch
30 g Joghurt, 2 Eier, Salz, Pfeffer
1 Aubergine, 1 Zwiebel
6 EL Olivenöl, ½ TL Zimt
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Dose stückige Tomaten (400 g)
2 EL Rosinen, 1 Handvoll
Wildkräuter, 1 EL Zitronensaft

1 Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotten abziehen und klein würfeln. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Schalotten, Petersilie, Joghurt und Eier hinzufügen. Brot gut ausdrücken und zugeben. Alles gut verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen etwa 18 Bällchen formen. Die Bällchen bis zum Gebrauch mit Folie bedeckt kalt stellen.

2 Aubergine putzen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Auberginen darin rundum goldbraun anbraten. Zwiebeln mitdünsten. Zimt, Paprikapulver und Kreuzkümmel kurz mitbraten. Stückige Tomaten und Rosinen zugeben. Alles aufkochen und salzen. In 15–20 Minuten dicklich einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3 Wildkräuter verlesen. Mit Zitronensaft vermengen, salzen und pfeffern. Jeweils 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Köfte darin in 2 Portionen rundum goldbraun anbraten. Die Köfte auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Chermoula und Wildkräutern servieren.

Gyoza mit Kürbis-Schweinehack-Füllung

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Backzeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 20 Stück

½ Butternut-Kürbis, 2–3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen
2–3 cm Ingwer, 3 Lauchzwiebeln
200 g Schweinehackfleisch
6 EL Sojasauce, 2 EL Reisessig
¼ TL Chiliflocken, 20 Gyoza- oder Wan-Tan-Teigblätter (aufgetaut)
4 EL Pflanzenöl, 1 TL geröstetes Sesamöl, 1 TL geröstete Sesamsamen

1 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) heizen. Kürbis schälen, halbieren, entkernen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen 40–50 Minuten garen. Abkühlen lassen.

2 Kürbis pürieren. Knoblauch und Ingwer schälen, würfeln. 2 Lauchzwiebeln putzen, hacken. Schweinehack mit Kürbispüree, Knoblauch, Ingwer, Lauchzwiebeln, 2 EL Sojasauce, 1 EL Reisessig und Chiliflocken mischen. Füllung salzen und pfeffern.

3 Jeweils 1 Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen. 1 gehäuften TL Füllung in die Mitte setzen. Teigränder mit Wasser befeuchten. Teig über die Füllung klappen und die Ränder wellenartig verschließen.

4 In einer großen Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen. Hälfte der Gyoza mit der Nahtseite nach oben hineinsetzen. Etwa 2 Minuten anbraten, bis die Böden goldbraun sind. Hitze reduzieren, 60 ml Wasser angießen. Deckel aufsetzen und die Gyoza 5 Minuten dämpfen. Vorgang mit restl. Pflanzenöl und übrigen Gyoza wiederholen.

5 Übrige Lauchzwiebel putzen und schräg in Ringe schneiden. Rest Sojasauce (4 EL) und Reisessig (1 EL) mit Sesamöl verrühren. Gyoza mit Dip anrichten, Lauchzwiebeln und Sesamsamen darüberstreuen.

magazin Lust auf Genuss

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

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

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

So einfach können Sie bestellen:

burda-foodshop.de/mini

Oder per Telefon:
0781 - 639 6535

zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen.

Einfach einscannen und bestellen:

Bitte die Bestell-Nr. angeben: LAG1PRM

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.

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

KAVIAR

Die Fischrogen zählen zu den edelsten Delikatessen der Welt. Klassisch werden sie auf Blinis serviert – wir zeigen vier weitere geniale Ideen, um Kaviar stilvoll zu präsentieren

OEUF COCOTTE

Für 4 Portionen *1 Schalotte* abziehen, in Ringe schneiden und in *1 EL Olivenöl* andünsten. Schalotten in 4 ofenfesten Förmchen verteilen. *4 Eier (Größe L)* hineinschlagen und *4 EL Schlagsahne* darauf verteilen. Mit *Salz* und *Pfeffer* würzen. Die Eier im Ofen bei 180 Grad in 10–12 Minuten stocken lassen. Das Eigelb sollte noch flüssig sein. *4 TL echten Kaviar* darauf verteilen und die Oeuf Cocotte mit *getoastetem Weißbrot* servieren.

AUSTERN

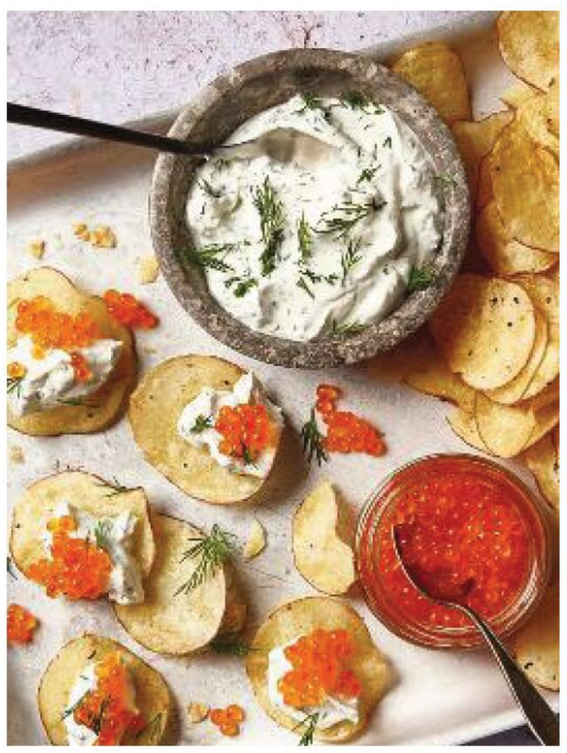
12 Austern öffnen (siehe Seite 22). *½ TL Safranfäden* in 2 EL heißem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. *2 Eigelbe* mit *1 TL Zitronensaft* und Safranwasser über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. *150 g zerlassene Butter* langsam unter Rühren dazugießen. Weiterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Austern mit Sauce, *1 Dose echten Kaviar (ca. 50 g)* und *2 EL Microgreens* servieren.

RÖLLCHEN

Aus *8 Scheiben Toastbrot* große Kreise ausstechen. Flach rollen, zu Röllchen biegen, mit einem Zahnstocher fixieren. Im Ofen bei 200 Grad in ein paar Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen. Fruchtfleisch von *1 Avocado* mit *2 EL Crème fraîche* und *1 TL Zitronensaft* fein pürieren, salzen und pfeffern. Röllchen damit füllen. Ein Ende der Röllchen mit *1 EL Zitronenabrieb* versehen. Die anderen Enden mit *2–3 EL Lachskaviar* toppen.

CHIPS

Für 4–6 Portionen *150 g Crème fraîche* mit *100 g Sauerrahm* verrühren. Den Dip mit *Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker* und *1 TL gehackten Dillspitzen* würzen. Dip auf einer Platte mit *1 kleinen Pck. Kartoffelchips (ca. 100 g)* und *1 Glas Forellenkaviar (ca. 100 g)* anrichten. Einige Chips mit Dip und Kaviar belegen und die Platte mit Dillspitzen bestreut servieren.

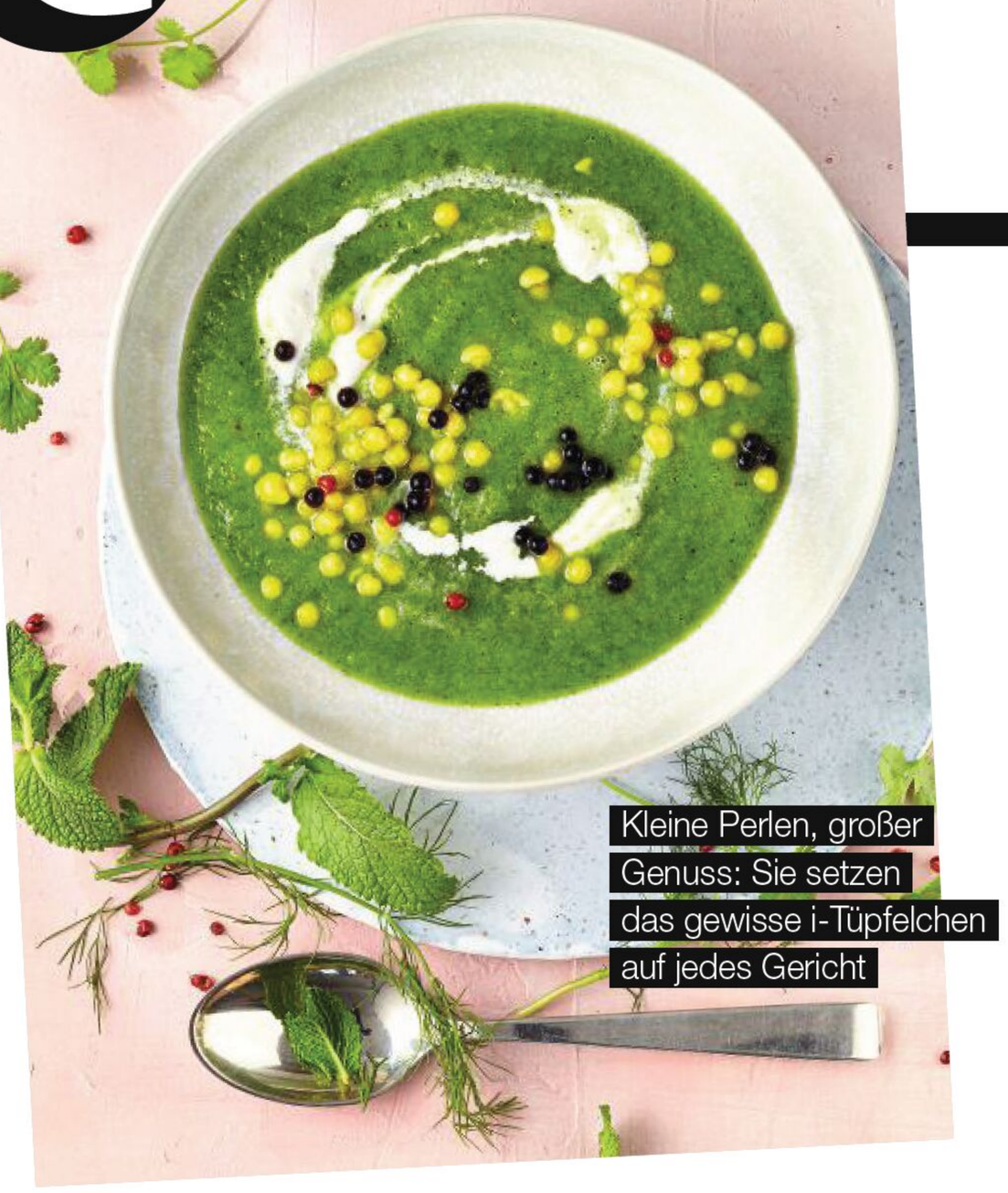


Fotos: StockFood (5)/Are Media, Nicky Walsh, Rina Nurra, Stefania Giorgi, The Picture Pantry

DAS SCHWARZE GOLD

ECHTER KAVIAR Die grauen bis schwarzen Perlen stammen ausschließlich von den Rogen des Störs. Zu den bekanntesten und wertvollsten Arten zählen der Beluga- und Osietra-Stör. Die Rogen werden nach dem Entnehmen entfettet, gewaschen und mit Salz behandelt. Die Qualität zeigt sich beim Öffnen der Dose. Die Perlen sollten locker aufeinanderliegen. Je größer, dünnschaliger und heller sie sind, desto hochwertiger ist der Kaviar. Geruch und Geschmack sollten mild sein – nach Meer, nicht nach Fisch. Hochwertiger Kaviar ist im Feinkostgeschäft erhältlich. Er mag es kühl, die optimale Lagertemperatur liegt bei 2–4 Grad.

KAVIARERSATZ Lachs, Forelle und Co: Grundsätzlich lässt sich aus jeder ungiftigen Fischart Kaviar gewinnen. Dann spricht man von Kaviarersatz, zu dem auch pflanzliche Alternativen zählen. Spannende Produkte finden Sie in dieser Ausgabe auf Seite 62.



Kleine Perlen, großer Genuss: Sie setzen das gewisse i-Tüpfelchen auf jedes Gericht

PERLEN DES GLÜCKS

Ob süß, würzig oder fruchtig – wir haben fünf kugelrunde Toppings getestet, die Ihren Speisen nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich das gewisse Etwas verleihen

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost

GRANATAPFEL

Die müssen Sie probieren! Edelste Balsamico-Condimento-Kugeln gefüllt mit fruchtigem Granatapfelsaft.
Das gefällt mir: Nach einem leichten Biss auf die zarte Hülle entfaltet sich das süßsäuerliche Aroma der Kügelchen, das Tomaten mit Mozzarella oder Meeresfrüchte perfekt bereichert.
Infos: 50 g um 17 Euro, von Leonardi über www.hagengrote.de

ORANGE

Von Profis, für Profis: Die veganen und glutenfreien Perlen aus hochwertigen Fruchtsäften wurden von vier Tiroler Haubenköchen entwickelt. Unser persönlicher Favorit: Erfrischende Orange!
Das gefällt mir: Ideal in spritzigen Drinks oder auf orientalischen Gerichten.
Infos: 380 g um 24 Euro, von und über www.gourmet-perlen.at

BALSAMICO

Der Aceto balsamico di Modena I.G.P. zeigt sich hier in einer neuen, kreativen Form: als weiche Perlen mit flüssigem Kern, die sich ideal als Topping für Canapés, Fisch oder Desserts eignen.
Das gefällt mir: Sie zergehen angenehm auf der Zunge und setzen ein intensives, fein-säuerliches Balsamico-Aroma frei.
Infos: 200 g um 24 Euro, von und über www.korodrogerie.de

CURRY

Diese süßen Leckerbissen bieten besonders in Kombination mit Hartkäse oder hellem Fleisch ein wahres Geschmackserlebnis.
Das gefällt mir: Die Perlen werden aus einer natürlichen Algenhülle, edlem Imkerhonig und sorgfältig ausgewählten Zutaten in hochwertiger Manufakturqualität hergestellt.
Infos: 50 g um 8 Euro, von und über www.bienenmanufaktur.com

SCHOKOLADE

Außen knusprig, innen herrlich cremig, sind sie die perfekte Ergänzung für besondere Backkreationen wie Torten, Cupcakes oder Plätzchen.
Das gefällt mir: Eine schöne Alternative zu herkömmlichen Zuckerkugeln.
Infos: 180 g um 11 Euro, von und über www.superstreusel.de

Fotos: Dieter Kuehl/DK-Fotografie; Luisa Hanika (2); PR (3); privat; StockFood Studios/Ulrike Holsten, SuperStreusel/Lena Wellermann

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

FRÖHLICHES FEIERN!

Knusprige Ziegenkäse-Bällchen mit Trüffelhonig, Tataki vom Thunfisch, Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip, ein Hochgenuss! Gern servieren Sie dazu begleitende Drinks ganz ohne Umdrehungen (was unsere Sommelière rät, siehe Seite 78). Ein Toast auf das köstliche Essen, auf die gesellige Runde!

Fish Sliders
Unser Catch of the Day sind diese kleinen Burger mit Dill-Remoulade und selbst gemachten Gurken-Pickles.

REZEPT AUF SEITE 74

Tataki vom Thunfisch

Nur ganz kurz bei starker Hitze anbraten, dann das Filet in Sushi-Qualität mit Ponzu-Honig lackieren und mit einem Mix aus Sesamsamen, Panko-Bröseln und Koriander ummanteln. Unwiderstehlich!

REZEPT AUF SEITE 74

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (9)

Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip

Was für eine Kombi! Kross ausgebacken die Gemüsebällchen, mild-cremig und minzig-frisch der Joghurt, der noch dazu mit einer überraschend neuen Umami-Note punktet.

REZEPT AUF SEITE 74

EINFACH KÖSTLICH

Petersilienwurzel-Päckchen mit wachsweichem Wachtelei

Hauchdünner Brickteig, darin eine aromatische Füllung mit der Gewürzmischung Baharat als Geheimzutat. So holen Sie sich den Orient nach Hause.

REZEPT AUF SEITE 75

Pflaumen-Auberginen-Mus auf Bruschetta

Klein, aber so fein! Passionsfruchtmark ist gleichsam das geschmackliche i-Tüpfelchen auf den fruchtig-fein belegten Röstbroten.

REZEPT AUF SEITE 75

PURES SOULFOOD

Cremiges Kartoffel-Grünkohl-Gratin

Mit Parmesan, Muskatnuss, Sahne: herzhaft, deftig, ohne Schnickschnack. Hat dennoch das Zeug, unser neuer Winterliebling zu werden, wenn die Förmchen duftend und dampfend aus dem Ofen kommen.

REZEPT AUF SEITE 75

FEINE HAPPEN

Laab Gai – Salatschiffchen mit scharfem Hähnchenhack

Frisch und herrlich pikant zugleich durch Zitronengras, Chili, Galgant und Tamarindensaft. Ein exotisches Vergnügen.

REZEPT AUF SEITE 76

Gebackene Rote Bete auf Kaffee-Orangen-Espuma

Süß und herb, fest und fluffig, erdig und fruchtig: Die unterschiedlichen Komponenten vereinen sich im Mund zu einer grandiosen Harmonie. Welch gelungene Komposition!

REZEPT AUF SEITE 76

MIT NEUER RAFFINESSE

Rosenkohl-Chips mit Aromasalz
Rosa Pfefferbeeren, Wacholder und edle Macadamianusskerne machen aus den zarten Blättchen des unscheinbaren Wintergemüses eine ganz besondere Knabberei.

REZEPT AUF SEITE 76

Knusprige Ziegenkäse-Bällchen mit Trüffelhonig

Zum Reinbeißen lecker sind diese cremig-krossen Kugeln. Ausback-Trick: Die Bällchen zweimal panieren.

REZEPT AUF SEITE 77

Foto: StockFood/The Picture Pantry

Vorzüglicher Fisch und saisonales

Kleine Burger Buns

100 ml lauwarmes Wasser mit 2 EL Milch, 1 EL Zucker und ½ Würfel Hefe verrühren, kurz ziehen lassen. 250 g Mehl mit 1 TL Salz, Hefewasser, ½ Ei und 40 g zerlassener Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Daraus 8–10 kleine Buns formen, mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen. Das übrige ½ Ei mit 1 EL Milch und 1 EL Wasser verquirlen. Teiglinge damit bestreichen, mit Sesam bestreuen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

Passende Getränke finden Sie auf S. 78–80

Fish Sliders

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 8 Stück

2 EL Weißweinessig
1 EL Rohrohrzucker
2 Mini-Gurken, Salz, Pfeffer
1 Zehe junger Knoblauch
80 g Joghurt
2 EL Mayonnaise
1 EL körniger Senf
1 TL getrockneter Dill
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
2 Herzen Romanasalat
8 Mini-Burger-Buns (Fertigprodukt oder ein Rezept zum Selbermachen siehe links am Rand)
500 g Kabeljaufilet (mit Haut, ohne Gräten), 2 EL Öl, 2 EL Butter

1 Essig mit Zucker und 4 EL Wasser zum Kochen bringen. Gurken putzen, in dünne Scheiben schneiden. In den Sud geben, einmal aufkochen lassen, salzen und pfeffern. Gurken-Pickles im Sud abkühlen lassen.

2 Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Joghurt, Mayonnaise, Senf, Dill und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce kalt stellen. Salat putzen, die Blätter voneinander lösen und verlesen. Buns quer halbieren.

3 Fisch trocken tupfen und in 8 Stücke schneiden. Pfanne mit Öl erhitzen. Fischfilets auf der Hautseite 3–4 Minuten anbraten. Wenden und bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz ruhen lassen.

4 Butter in der Pfanne erhitzen. Die Buns auf den Schnittflächen kurz anrösten. Die unteren Bun-Hälften mit etwas Sauce bestreichen. Mit Salat, Fisch und Gurken-Pickles belegen. Mit Sauce toppen und die oberen Bun-Hälften aufsetzen. Die Fish Sliders sofort servieren.

Tataki vom Thunfisch

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Zutaten für ca. 8 Portionen

300 g sehr frisches Thunfischfilet in Sushi-Qualität
6 EL Ponzu-Sauce
3 EL Sojasauce
50 g Sesamsamen
50 g Panko-Mehl
1 kleines Bund Koriander
1 EL flüssiger Honig
2 EL Sesamöl

1 Das Thunfischfilet trocken tupfen. Mit Ponzu- und Sojasauce in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren lassen.

2 Inzwischen Sesamsamen mit Panko-Mehl in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Korianderblättchen abzupfen, fein hacken und mit der Bröselmischung vermengen.

3 Den Thunfisch aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Marinade in einen kleinen Topf umfüllen. Honig hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zu einem dicklichen Lack einköcheln lassen. Kurz abkühlen lassen. Währenddessen Sesamöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Thunfisch darin bei starker Hitze von allen Seiten sehr kurz anbraten (insgesamt nur ca. 1 Minute).

4 Thunfischfilet rundum mit dem Honig-Ponzu-Lack einstreichen und dann sofort im Bröselmix wälzen. Thunfisch in dünne Scheiben schneiden, auf Tellerchen anrichten und sofort servieren.

Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück

½ Salzzitrone
1 Stiel Minze
250 g griechischer Joghurt
Pfeffer
300 g Hokkaido-Kürbis
200 g Spitzkohl
1 kleines Bund Petersilie
120 g Mehl
½ TL Backpulver
100 ml alkoholfreies Bier, 2 Eier
1½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Zimt
½ TL gemahlene Kurkuma
¼ TL Chiliflocken, Salz
1 l Frittieröl

1 Salzzitrone fein hacken. Minzeblättchen abzupfen und fein schneiden. Beides mit Joghurt verrühren. Den Dip mit Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

2 Den Kürbis putzen, entkernen und grob raspeln. Spitzkohl putzen, Strunk herausschneiden. Kohl hobeln oder fein schneiden. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver, Bier, Eiern, Kreuzkümmel, Zimt, Kurkuma und Chili zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Salz würzen. Dann Kürbis, Spitzkohl und Petersilie unter den Teig heben.

3 Das Frittieröl in einem großen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Mit einem Esslöffel nach und nach kleine Teigportionen abnehmen, in das Öl geben und goldbraun frittieren. Die Fritters auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten und den Salzzitronen-Dip dazureichen.

Gemüse zum alkoholfreien Drink

Petersilienwurzel-Päckchen mit wachsweichem Wachtelei

Bild auf Seite 67

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 12 Stück

400 g Petersilienwurzeln, Salz
1 großes Bund Petersilie
200 g Feta
1 TL Baharat (arabische Gewürzmischung), Pfeffer
12 Blätter Brickteig (alternativ Filo- oder Yufkateig)
12 Wachteleier
1 l Frittieröl

1 Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf in Salzwasser in 10–15 Minuten weich kochen. Abgießen, in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Das Püree abkühlen lassen.

2 Petersilienblättchen abzupfen und in kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und die Flüssigkeit mit den Händen gut ausdrücken. Petersilie grob hacken. Feta zerbröckeln. Petersilie und Feta unter das Püree mischen. Das Püree mit Baharat, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Teigblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils 1 EL des Pürees in die Mitte setzen. Jeweils eine Mulde in das Püree drücken und 1 Wachtelei behutsam hineingleiten lassen. Die Teigränder mit Wasser bestreichen. Über die Füllung klappen und andrücken, sodass kleine Päckchen entstehen.

4 Frittieröl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Päckchen darin portionsweise goldbraun frittieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilienwurzel-Päckchen sofort servieren.

Pflaumen-Auberginen-Mus auf Bruschetta

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für ca. 20 Stück

2 Knoblauchzehen
4 Auberginen, Salz, 4 EL Rapsöl
½ TL Koriandersamen
½ TL Kreuzkümmelsamen
2 EL Pflaumenmus
1 Ketjap Manis (süße Sojasauce, siehe Info auf Seite 20)
1 EL Fischsauce, 1 EL Limettensaft
1 Baguette, 3 Passionsfrüchte
1 grüne Chilischote

1 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Auberginen halbieren und die Schnittflächen mit einem Messer kreuzweise einritzen. Auberginen mit Schnittfläche nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Salz und Knoblauch bestreuen, mit Öl beträufeln. Auberginen im Ofen auf mittlerer Schiene in ca. 1 Stunde sehr weich backen.

2 Auberginen aus dem Ofen nehmen (Ofen noch nicht ausschalten). Kurz abkühlen lassen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Auberginen grob hacken und in einem Sieb abtropfen lassen.

3 Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne duftend anrösten. Im Mörser fein zerstoßen. Mit Auberginen, Pflaumenmus, Ketjap Manis, Fischsauce und Limettensaft vermengen. Mus mit Salz würzen.

4 Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen auf der obersten Schiene ein paar Minuten nach Sicht goldbraun rösten. Passionsfrüchte halbieren, das Mark herausschaben. Chili putzen, in feine Streifen schneiden. Die Brote mit Pflaumen-Auberginen-Mus bestreichen. Mit Passionsfruchtmark und Chilis garniert servieren.

Cremiges Kartoffel-Grünkohl-Gratin

Bild auf Seite 69

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 8 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
8 kleine Auflaufförmchen

2 Schalotten, 400 g Schlagsahne
Salz, Muskatnuss
Butter für die Förmchen
200 g Baby Kale (junger Grünkohl)
80 g Parmesan
1 kg festkochende Kartoffeln

1 Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Schalotten, ca. 1 TL Salz und etwas Muskatnuss hinzufügen. Alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne in eine große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Auflaufförmchen mit Butter einfetten. Den Kohl verlesen. Parmesan fein reiben. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln und Parmesan mit der Sahne vermengen.

3 Die Kartoffelscheiben mit Kohl in die Förmchen füllen, dabei aufrecht anordnen. Sahne angießen. Das Ganze im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Gratins bis zum Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Eine weitere coole Fingerfood-Idee mit Kartoffeln sind Smashed Potatoes. Kleinere Exemplare, die oft im Kartoffelsack übrig bleiben, eignen sich prima dafür. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen, ausdampfen lassen. Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Zerquetschen, bis sie aufplatzen und leicht flach drücken. Mit Olivenöl bepinseln, mit Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen. Kartoffeln im Ofen bei 200 Grad Umluft in 15–20 Minuten knusprig backen. Nach Belieben mit Schinken belegen.

Salat, Bete, Kohl & Käse so elegant

Limetten-Ingwer-Eistee

Zu den thailändischen Laab Gai im Rezept rechts passt ein erfrischender Limetten-Ingwer-Eistee. Für 1 große Kanne 4 Beutel Schwarztee in 1,5 l kochendem Wasser 3 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen. 100 Zucker unter den Tee rühren, bis er sich gelöst hat. Den Saft von 2 Limetten auspressen und eine dritte Limette in Scheiben schneiden. 1 daumengroßes Stück Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Alles unter den Tee mischen. Tee abkühlen lassen. Mit Eiswürfeln servieren.

Laab Gai – Salatschiffchen mit scharfem Hähnchenhack

Bild auf Seite 70

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 8–10 Stück

1 kleine grüne Chilischote
2 EL Limettensaft, 1 EL Tamarindensaft, 1 TL brauner Zucker, Salz
½ kleine Bio-Gurke, 1–2 Herzen Romanasalat, 2 Lauchzwiebeln
4 Thai-Schalotten, 6 Stiele Koriander
je 4 Stiele Thai-Basilikum und Minze
1 Stange Zitronengras, 1 Knoblauchzehe, 10 g Galgant, 4 EL Rapsöl
200 g Hähnchenhackfleisch

1 Chili putzen, evtl. entkernen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel mit Limettensaft, Tamarindensaft und Zucker verrühren, salzen. Gurke schräg in dünne Scheiben schneiden. Salat putzen, die Blätter voneinander lösen. Lauchzwiebeln putzen, schräg in feine Ringe schneiden. Gurken, Salat und Lauchzwiebeln in Eiswasser legen.

2 Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden. Kräuterblätter abzupfen. Zitronengras von den äußeren Blättern befreien, die holzigen Enden abschneiden. Zitronengras fein hacken. Knoblauch abziehen, hacken. Galgant schälen, hacken.

3 In einer Pfanne 1 El Öl erhitzen. Die Schalotten darin knusprig anbraten, Kräuter 30 Sekunden mitbraten. Beides auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übriges Öl (2 EL) in der Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin rundum anbraten. Zitronengras, Knoblauch und Galgant zugeben, 3 Minuten mitbraten, salzen. Hackfleisch in die Schüssel zur Chilimarinade geben und durchmischen.

4 Gurken, Salat und Lauchzwiebeln abtropfen lassen. Gurken und Hack auf den Salatblättern anrichten. Mit Schalotten, Kräutern und Lauchzwiebeln bestreuen. Servieren.

Gebackene Rote Bete auf Kaffee-Orangen-Espuma

Bild auf Seite 71

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Back-/Kühlzeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Sahnesyphon mit 2 Kapseln

12 kleine Rote-Bete-Knollen
1 Blatt Gelatine
1 Schalotte
200 ml frisch gepresster Orangensaft
25 g Zucker
20 ml weißer Portwein
2 EL Kaffeebohnen
2 Eiweiß
1 EL Bio- Orangenabrieb

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Bete waschen und in Backpapier einwickeln. Im Ofen in ca. 40 Minuten weich garen. Abkühlen lassen und die Schalen abziehen.

2 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf Orangensaft erhitzen. Schalotten, Zucker, Portwein und 1 EL Kaffeebohnen hinzufügen. Alles auf die Hälfte einkochen lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Die Mischung abkühlen lassen.

3 Die Eiweiße leicht anschlagen, dann vorsichtig unter die Orangensaftmischung heben. Mischung in den Sahnesyphon füllen und mit den Kapseln aufschäumen. Flasche gut schütteln und mind. 30 Minuten kühlen.

4 Die übrigen Kaffeebohnen (1 EL) im Mörser zerstoßen. Kaffee-Orangen-Espuma in Schälchen spritzen und die Bete darauf anrichten. Mit zerstoßenem Kaffee und Orangenabrieb bestreut servieren.

Rosenkohl-Chips mit Aromasalz

Bild auf Seite 72

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

500 g Rosenkohl
2 EL Olivenöl
Meersalzflocken
1 TL Wacholderbeeren
1 TL rosa Pfefferbeeren
50 g Macadamianusskerne

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Rosenkohl putzen und die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen. Die Rosenkohlblätter in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen und mit wenig Salz würzen. Rosenkohl flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen 12–15 Minuten rösten, bis die Blätter knusprig und leicht gebräunt sind.

2 In der Zwischenzeit Wacholderbeeren und Pfefferbeeren im Mörser grob zerstoßen. Mit 1 TL Salzflocken vermengen. Macadamianüsse fein reiben oder im Mörser fein zerstoßen. Die Rosenkohl-Chips in Schälchen anrichten. Mit Aromasalz und Macadamias bestreut servieren.

Tipp: Wacholderbeeren und rosa Pfefferbeeren erweisen sich mit ihren dezent holzigen, süßlich-herben und intensiv würzigen Noten als echtes Traumpaar. Es gibt viele weitere spannende Gewürz-Kombinationen für das Aromasalz, mit denen Sie die Rosenkohl-Chips verfeinern können. Harmonische Pairings sind zum Beispiel: Rosmarin mit Zitronenabrieb, Knoblauch mit Paprikapulver oder Kreuzkümmel mit Koriander.

inszeniert

Knusprige Ziegenkäse-Bällchen mit Trüffelhonig

Bild auf Seite 73

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für ca. 20 Stück

---

500 g Ziegenfrischkäse
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
4 EL Mehl
140 g Semmelbrösel
2 Eier
Öl zum Frittieren
2 EL Trüffelhonig (aus dem Feinkostladen)
2 EL gehackte Pistazienkerne

---

1 Ziegenfrischkäse mit Zitronensaft glatt rühren und mit Salz abschmecken. Aus der Masse Bällchen (Ø ca. 3 cm) formen. Die Bällchen auf einem mit Frischhaltefolie bedeckten Teller ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Mehl und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und leicht salzen. Die Käsebällchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Bröseln wälzen. Die Bällchen anschließend ein zweites Mal durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen.

3 Das Frittieröl in einer Pfanne oder einem breiten Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Bällchen darin portionsweise rundum goldbraun und knusprig frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Die Ziegenkäse-Bällchen auf einer Platte anrichten. Mit Trüffelhonig beträufeln, mit Pistazien bestreuen und servieren.

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

DIE TOP TEN ZUM FEST

Wenn man mit Freunden und der Familie zusammenkommt und gemeinsam feiert, sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Zu den vielfältigen Häppchen-Ideen in diesem Heft traf unsere Sommelière von Wein über Bier bis hin zu spannenden alkoholfreien Kreationen für jeden Gaumen die perfekte Auswahl. Denn Genuss vereint uns letztendlich alle – sehr zum Wohl!

VOLKER RAUMLAND
mit seinen beiden Töchtern Katharina und Marie-Louise produziert neben grandiosen Sekten fantastische alkoholfreie Schaumweine

„Zu festlichen Anlässen sollte die Getränkeauswahl bunt und vielfältig sein“

Sommelière Christina Hilker

CHAMPAGNER & CO.

1 Domäne Vincendeau

2021 Bulles de Liv Crémant de Loire 'Gold', Liv Vincendeau, Loire

Geboren und aufgewachsen in Darmstadt, studierte Liv Vincendeau zunächst Chemie in York und Straßburg. Doch dann packte sie das Weinfieber und sie kam im Jahr 2000 nach Anjou für eine Weinbau- und Önologie-Ausbildung – und blieb hier. Die Trauben stammen aus einem alten Weinberg mit grünem und violettem Schiefer, vulkanischem Gestein und Quarz. Aus 100 % Chenin Blanc ist dieser Crémant ein ausdrucksstarker und charmanter Begleiter mit Quitten und Birnenduft zu Ceviche in Kokos-Limetten-Marinade (S. 13) und Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo (S. 19). Um 21,50 Euro, etwa über **https://korkenkonzept.de**

2 Nicolas Chiquet

Champagne Premier Cru „Tradition“ brut, Gaston Chiquet, Dizy

Im Jahr 1746 pflanzte Nicolas Chiquet seine ersten Reben und gründete das heute in der achten Generation familiengeführte traditionsreiche Weingut. Es liegt im Herzen der Champagne vor den Toren von Epernay. Aus den besten Lagen werden die Trauben für großartige Champagner geerntet. Vollmundig, mit dezenter Kohlensäure und elegantem Duft nach weißem Pfirsich ist dieser ein pures Vergnügen zu Sushi Cups (S. 14) und Austern à la Rockefeller (S. 18). Um 40,50 Euro, z. B. über **www.weingood.de**

3 Manufaktur Vaux

l’Artiste Rosé, Sektmanufaktur VAUX, Eltville, Rheingau

Mit der jüngst lancierten Linie L'Artiste geht die Manufaktur Vaux neue Wege. 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung traditioneller Sekte werden mit großer Kompetenz um die Schaumweinherstellung vereint. Es entstehen hier absolute Spitzen-Sekte. Mit Aromen von Walderdbeeren und wilden Himbeeren, Biskuit und Zedernholznoten sowie einer überaus eindrucksvollen Eleganz und Straffheit fasziniert er zu Tostadas mit Pulled Duck (S. 12) und Kohlrösti mit Rinderfilet und zweierlei Saucen (S. 16). Um 35 Euro, z. B. über **www.schloss-vaux.de**

BIER

4 Van Honsebrouck

Kasteel Cuvée du Chateau, Van Honsebrouck, Belgien

Kasteel Cuvée du Chateau ist ein belgisches Bier, das komplexe gereiftes Starkbier ist ein Verschnitt aus den besten und gelagerten Jahrgängen der Kasteel-Biere. Das edle Vintage-Ale, das inspiriert ist durch gereiftes Kasteel Donker, es erinnert an Portwein und Madeira und harmoniert mit Noten von Kaffee und Karamell und seinem süßmalzigen Geschmack wundervoll zu Halloumi-Bratwurst Spießchen (S. 28) und Gratiniertes Lammragout mit Kritharaki (S. 34). Um 4 Euro 0,33 l, etwa über **www.bierlinie-shop.de**

WEIN

5 Weingut Tement

2019 Sauvignon Blanc Ehrenhausen „Zeitspiel 4“, Tement, Steiermark, Österreich

Seit vielen Jahren gilt das Weingut Tement als eine der besten Adressen für österreichischen Sauvignon Blanc. Armin und Monika Tement setzen mit viel Präzision in diesem grandiosen Weingut fort, was die Generation vorher, Heidi und Manfred Tement begonnen haben. Der „Zeitspiel 4“ profitiert sehr von 48 Monaten Reifung vor der Abfüllung. Der Wein besticht dadurch mit enormer Tiefe, neben intensiven Aromen von Stachelbeere, Cassis und wilder Minze. Bei diesem Wein paart sich viel Eleganz mit purer Kraft. Der Wein passt perfekt zu Garnelen-Taler mit hausgemachter Sriracha (S. 44) und Spanakopita-Ecken (S. 47). Um 20 Euro, z. B. über **https://loveinabottle.de/**

Fotos: Bettina Meister; Josselin Clair; Oliver Rüther; Pertramer; PR (13); Sandra Fehr

WEIN

6 Philipp Gimel

2020 Barroux L Argile, Saint Jean du Barroux, Rhône Sud, Frankreich

Philipp Gimel ist Quereinsteiger und einer der sympathischsten Winzer, den man sich vorstellen kann. Die Weine von Châteauneuf-du-Pape hatten es ihm angetan, doch dort Land zu erwerben war fast unmöglich. Also versuchte er sein Glück an einem Ort, an dem das Terroir ihm ähnliche Möglichkeiten bot, in den Côtes du Ventoux. Aus uralten Rebstöcken keltert er nach biodynamischen Grundsätzen reichhaltige Weine, die mit ihren vielfältigen Facette zu Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus (S. 52) oder Lamm-Köfte mit Chermoula (S. 53) begeistern. Um 23 Euro, etwa über **www.weinkombinat.com**

7 Peter Eckert

2019 Quinta das Marias Cuvee TT Reserva, Dão, Portugal

Der Schweizer Peter Eckert lebt mit seiner Familie schon mehrere Jahrzehnte in Portugal. Seine Weine sind handwerklich begeisternde, authentische Repräsentanten des Dão-Gebietes. Der TT Reserva aus den Rebsorten Tinta Roriz und Touriga Nacional verführt mit Aromen von dunkler Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Zimt und Vanille. Sein langer Nachhall und die feinkörnigen Tannine passen wundervoll zu Buttermilch-Hähnchen in Asia-Glasur (S. 51) und Karamellisierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken (S. 50). Um 20 Euro, z. B. über **www.vinomundo.de**

NICHT ALKOHOLISCH

8 Volker Raumland

Zerozzante Cuvée No4, Traube Rhabarber, Raumland, Rheinhessen

Sektpionier Volker Raumland, der den Familienbetrieb heute mit seinen beiden Töchtern Katharina und Marie-Louise führt, setzt schon immer auf grundlegendes Handwerk. Die Sekte, die hier entstehen, gehören zur absoluten Königsklasse, und auch bei der alkoholfreien Linie bildet die Basis hochwertiges Obst, wie Rhabarber und Traube. Mit grandioser Frische, zarter Herbe und perfekt balanciertem Süße Säurespiel, wie gemacht für Pflaumen-Auberginen-Mus auf Bruschetta (S. 68) und Laab Gai – Salatschiffchen mit scharfem Hähnchenhack (S. 70). Um 11 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

9 Weingut Loimer

2023 Traubensaft prickelnd, Weingut Loimer, Kamptal, Österreich

Fred Loimer ist ein herausstechender Winzer aus österreichischen Landen. Seit Beginn des Jahrhunderts ist er ein Star und das nicht nur im Kamptal. Seit 2006 arbeitet er ausschließlich nach biodynamischen Maßstäben. Auch beim prickelnden Traubensaft kennt Loimer keine Kompromisse. Expressive Frucht trifft auf zitrische Frische und feine Würze, das regt zum Genuss an – am schönsten in Kombination mit Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip (S. 66) und Cremiges Kartoffel- Grünkohl-Gratin (S. 69). Um 11,50 Euro, z. B. über **www.unserweinladen.de**

SWEETS

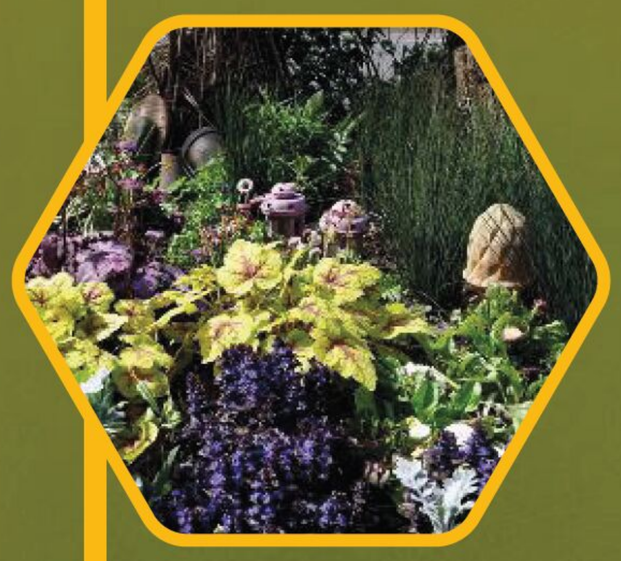
10 Weinbau Velich

2017 SW Beerenauslese Chardonnay, Velich, Neusiedlersee

Heinz Velich ist ein großartiger Winzer, der äußerst bescheiden auftritt. Er ist tiefverwurzelt in seine Heimat, im Seewinkel. Alle seine Weine sind tiefgründig und inspirierend. Mit dieser Beerenauslese läuft flüssiges Gold ins Glas, wunderschöne Aromen von getrockneten Früchten, Honig, Orangenzesten und intensiven Gewürzen paaren sich mit spektakulärer Süße und lebendiger Säure. Ein süßer Traum zu Weiße Vanille-Safran-Pralinen (S. 82) und Haselnuss-Röllchen mit Orangensirup (S. 83). Um 22,00 Euro/375 ml, z. B. über **www.lebendigeweine.de**

Danke!

Vielen Dank an alle Bewerber und herzlichen Glückwunsch den **#beebetter-Award-Gewinnern 2024!**
Auf **beebetter.de** stellen wir die Siegerprojekte detaillierter vor. Schauen Sie rein! Jeder Beitrag ist wertvoll und verbessert die Biodiversität, machen Sie mit! Werden auch Sie Teil des Schwarms und bleiben Sie mit unserem Newsletter auf dem Laufenden: beebetter.de/newsletter

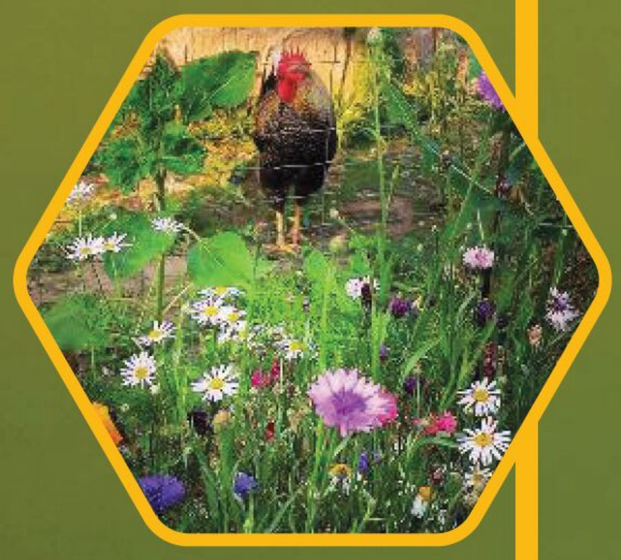


„Nachbarschaftsgarten der zweiten Chance“ von Marie Krüerke

Beim **Nachbarschaftsgarten der zweiten Chancen** handelt sich um eine Guerilla-Gardening-Aktion direkt vor der Haustür: Zwischen Rad- und Fußweg, Parkbuchten und Straße gärtnert Marie rein nachhaltig. Alle Pflanzen wurden aus Müllkörben und von Komposthaufen aus kommunalen Parks gerettet und erhalten hier ein zweites Leben. Die gesamten 18 qm sind eng mit heimischen Stauden, Wildblumen und Wildkräutern bepflanzt, ergänzt durch eine Wasserstelle, ein Sandbad, Totholz sowie ein Weidentipi voller Nistmaterial.

„Naturgarten – Paradies für Mensch und Tier“ von Familie Rokos

Alles begann mit einem Insektenhotel, welches nach ausgiebiger Recherche mit den Kindern gebaut wurde. Die Mauerbienen entdeckten es schnell und so pflanzte die Familie viele Stauden und weitere Pflanzen daneben. Aus einer riesigen Wiese entstand so Stück für Stück der **Naturgarten – Paradies für Mensch und Tier**. Neben dem Nutzgarten finden sich mittlerweile auch einige „Klein-Biotope“ wie Käferkeller, Trockensteinmauern und Wasserstellen vor. „Auch der Waldkindergarten hat uns schon besucht. Den Hummeln beim Bummel zuzuschauen ist besser als Fernsehen“ erklärt die Familie.



„Das Grüne Klassenzimmer für mehr Artenvielfalt“ von Michaela Feltes

Auf rund 3.500 qm tummeln sich zahlreiche insektenfreundliche Pflanzen, welche zum Teil sogar aus eigener Aufzucht stammen. In den Beeten der Otto-Hahn-Realschule plus in Bitburg, Rheinland-Pfalz, finden Insekten zahlreiche Nahrungsquellen vor. In den Beeten wachsen u.a. Wiesenflockenblume, Lichtnelke und Gewöhnlicher Natternkopf aber auch Gehölze wie Holunder, Salweide und Hundrose. Nisthilfen, Sandarien, Trockenmauern sowie Totholz- und Steinhaufen runden **das Grüne Klassenzimmer für mehr Artenvielfalt** ab.

VERFÜHRERISCHES FINALE

Cremige Pralinés, nussig-knusprige Röllchen, luftig-gebackene „Hochstapler“ und zuckrige Eischneeträume: Freuen Sie sich auf kleine und zauberhafte süße Ideen – fürs Buffet oder als raffinierter Abschluss eines Menüs

Weiße Vanille-Safran-Pralinen
Oh wie fein: Schokolade und sahnige Ganache, aromatisiert mit einem Hauch Butter und Salz sowie mit ein paar Fäden des edlen Krokusgewächses.

REZEPT AUF SEITE 88

Haselnuss-Röllchen mit Orangensirup

Bourbon-Vanillezucker würzt die Nussfülle, Saft und Zesten der Zitrusfrucht die Knusperteighülle.

REZEPT AUF SEITE 88

Fotos: StockFood Studios/Jorma Gottwald (5)

NASCHEN ERWÜNSCHT!

Espresso-Martini-Knoten

Kleine Kunstwerke aus selbst gemachtem Hefe-Plunderteig. Gefüllt wird das süße Flechtwerk mit Espresso-Wodka-Vanille-Butter. Absolut fantastisch!

REZEPT AUF SEITE 88

Croque en bouche à la Schwarzwälder Kirsch

Schokocreme und Kompott sind selbst gemacht. Mit fertig gekauften Profiteroles (Windbeutelchen) ist das tolle Türmchen dann ganz fix aufgestapelt.

REZEPT AUF SEITE 89

Mini-Pavlovas mit Quittenkompott

Himmlische Liaison aus Früchten und sündigem Baiser. On Top: Vanillesahne und Nussbutter-Streusel.

REZEPT AUF SEITE 89

HARMONIE DER TEXTUREN

ANZEIGE

DARUM IST JOGHURT FÜR SIE UND IHREN BAUCH SO GUT

Rund 30 Jahre Erfahrung und Leidenschaft sind der Grund dafür, dass Activia so lecker, cremig und einzigartig ist

Was zeichnet Activia aus?
Activia Multibiotics® enthält einen einzigartigen Mix aus fünf Joghurtkulturen. Darunter befinden sich Bifiduskulturen, die in großer Zahl lebend den Darm erreichen. Herkömmliche Joghurts beinhalten oft nur zwei Joghurtkulturen, von denen nicht alle die Verdauung im Körper überleben. Während der achtstündigen Fermentierung können sich die fünf guten Joghurtkulturen bei 37°C optimal vermehren und so dafür sorgen, dass der Joghurt lecker und cremig wird.

Was macht Bifiduskulturen so besonders?
Danone-Wissenschaftler haben für Activia eine spezielle Rezeptur entwickelt, bei der vier klassische Joghurtkulturen durch Bifiduskulturen ergänzt wurden. Die Bifidus ActiRegularis™-Kulturen in Activia überstehen den Verdauungsprozess und bereichern so die Darmflora mit Milliarden von Bakterien.

Wie unterstützt Activia bei der Verdauung?
Activia trägt dreifach zu einer gesunden Verdauung bei[1]: durch die Unterstützung des inneren Wohlbefindens[1], des täglichen Nährstoffbedarfs[2] sowie des Energiestoffwechsels[3].

1 Calcium trägt zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen bei
2 Protein- und Calciumquelle
3 Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

... die Activia Cerealiensorten Sie bei der Deckung des empfohlenen täglichen Ballaststoffbedarfs unterstützen?

eatbetter
Die Plattform für gesunde, nachhaltige und einfach leckere Rezepte

Mit einem süßen Feuerwerk lassen

Profiteroles backen

300 ml Milch, 80 g Butter und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. 200 g Mehl auf einmal zugeben und kräftig unterrühren. Weiterrühren, bis eine glatte Teigkugel entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen. 5 Eier einzeln unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Bällchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20–25 Minuten backen. Die Profiteroles abkühlen lassen und beliebig füllen.

Passende Getränke finden Sie auf S. 78–80

Weiße Vanille-Safran-Pralinen

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 24 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Fülltülle

½ Vanilleschote
100 g Schlagsahne
1 Msp. Safranfäden und mehr zum Garnieren
400 g weiße Kuvertüre
1 Prise Salz
50 g Butter
24 weiße Pralinen-Hohlkörper

1 Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herausschaben. In einem Topf Sahne mit Vanillemark, Vanilleschote und Safran erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Vanilleschote entfernen.

2 Die Hälfte der Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahnemischung darübergießen. Verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Salz und Butter in kleinen Stücken hinzufügen, alles zu einer glatten Ganache verrühren. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Ganache in den Spritzbeutel füllen und in die Pralinen-Hohlkörper spritzen. Die Pralinen bei Raumtemperatur fest werden lassen.

3 Übrige Kuvertüre (200 g) hacken. Zwei Drittel davon über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und die übrige gehackte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Kuvertüre abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

4 Die Pralinen nacheinander mithilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und damit überziehen. Herausheben, kurz abtropfen lassen und auf ein Gitter setzen. Mit Safranfäden garnieren. Die Pralinen fest werden lassen und bis zum Servieren luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Haselnuss-Röllchen mit Orangensirup

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Zutaten für 12 Stück

50 g Butter
150 g geröstete italienische Haselnusskerne (z. B. Piemonteser Haselnüsse)
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Blätter Filoteig
2 Bio-Orangen
100 g Zucker

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter zerlassen. Die Haselnüsse fein hacken, mit Vanillezucker und Salz mischen.

2 Die Teigblätter halbieren. Jedes Teigblatt dünn mit zerlassener Butter bestreichen. Jeweils ca. 1 EL der Haselnussmischung auf der kurzen Seite eines Teigblattes verteilen. Die Teigseiten einschlagen und den Teig über die Füllung einrollen. Die Röllchen mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Röllchen mit zerlassener Butter bestreichen und im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.

3 Inzwischen die Schale der Orangen fein abreiben und den Saft auspressen. Ein wenig Abrieb zum Garnieren abnehmen. Übrigen Orangenabrieb mit Saft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. In etwa 10 Minuten zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen.

4 Die Röllchen noch warm auf einem Teller anrichten und mit etwas Orangensirup beträufeln. Mit Orangenabrieb garnieren und mit dem übrigen Sirup servieren.

Espresso-Martini-Knoten

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Muffinblech mit 12 Mulden

FÜR DEN TEIG
100 ml Milch
10 g frische Hefe
225 g Mehl
1 Ei
25 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
60 g weiche Butter
40 g brauner Zucker
1 EL Wodka
1 EL lösliches Espresso-Granulat
Mark von ½ Vanilleschote
1 Prise Salz

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten
Butter für das Blech
1 Eigelb und 3 EL Milch zum Bestreichen

1 Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefemilch, Eier, Zucker und Salz hinzufügen. Alles in 10–15 Minuten zu einem glänzenden und weichen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Die kalte Butter zwischen Backpapier zu einem 9 x 12 cm großen Rechteck ausrollen. Bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

3 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem etwa 10 x 16 cm großen Rechteck ausrollen. Die kalte Butterplatte mittig auf den Teig setzen, sodass an den Seiten jeweils 2 cm Rand frei bleibt. Die Butterplatte in den Teig drücken.

wir die Party glanzvoll ausklingen

Eine Teigseite über die Butterplatte ziehen, dann die andere Teigseite darüberziehen, sodass nun drei Teigschichten übereinanderliegen. Die offenen Ränder andrücken.

4 Die Arbeitsfläche erneut bemehlen und das Teigstück um 90 Grad drehen. Teig zu einem 15 x 20 cm großen Rechteck ausrollen. Ein Teigdrittel von der kurzen Seite aus zur Mitte schlagen und das andere Teigdrittel darüberklappen, sodass wieder drei Teigschichten übereinanderliegen. Das Teigstück in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kalt stellen.

5 Das Teigstück wieder zu einem 15 x 20 cm großen Rechteck ausrollen. Die kurzen Teigseiten jeweils zur Mitte hin einschlagen, sodass die Kanten aneinanderliegen. Teigstück an der Nahtseite zusammenklappen, sodass 4 Teigschichten übereinanderliegen. Teigstück in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten kalt stellen.

6 Für die Füllung weiche Butter mit Zucker, Wodka, Espresso-Granulat, Vanillemark und Salz cremig verrühren. Die Mulden des Muffinblechs mit Butter einfetten.

7 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 36 x 36 cm großen Quadrat ausrollen. Teig gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Teig zusammenklappen und in 12 Streifen (jeweils 3 cm breit) schneiden. Jeden Teigstreifen in 3 Stränge schneiden, dabei die geschlossene Seite oben nicht durchschneiden. Die Stränge zu Zöpfen flechten. Die Teigzöpfe locker zu Kugeln einrollen und jeweils in die Mulden des Muffinblechs setzen. Die Teiglinge zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

8 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Eigelb mit 3 EL Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Im Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Die Espresso-Martini-Knoten nach Belieben auskühlen lassen oder lauwarm servieren.

Croque en bouche à la Schwarzwälder Kirsch

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 1 Turm mit ca. 30 Stück

300 g TK-Kirschen (entsteint und aufgetaut), 100 g Zucker
4 EL Kirschwasser
1 EL Speisestärke
200 g Zartbitterkuvertüre
250 g Schlagsahne
3 Eigelb, 1 Prise Salz
ca. 30 Sahne-Windbeutel (TK-Fertigprodukt oder ein Rezept zum Selbermachen siehe links am Rand)

1 In einem Topf Kirschen mit 50 g Zucker und Kirschwasser erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Stärke mit etwas Wasser anrühren, Kompott damit binden. Kompott einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

2 Von der Kuvertüre ein paar Späne abhobeln und zum Garnieren beiseitelegen. Es sollten 175 g Kuvertüre übrig bleiben, diese fein hacken.

3 In einem Topf Sahne erhitzen, aber nicht aufkochen. Eigelbe mit restl. Zucker (50 g) und Salz schaumig schlagen. Heiße Sahne langsam unter Rühren einfließen lassen. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sie andickt (nicht aufkochen). Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Gehackte Schokolade darin unter Rühren auflösen. Die Schokocreme abkühlen lassen.

4 Die Windbeutel waagrecht halbieren. Etwas Kompott auf die unteren Hälften geben und dann die oberen Hälften wieder aufsetzen. Die Windbeutel zu einer Pyramide stapeln und dabei jedes Stück zum Fixieren mit einem großzügigen Klecks Schokocreme versehen. Croque en bouche mit Schokospänen garnieren und die übrige Schokocreme dazureichen.

Mini-Pavlovas mit Quittenkompott

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für ca. 20 Stück

80 g Butter
90 g Dinkelmehl (Type 630)
30 g brauner Zucker, Salz
4 Eiweiß, 100 g + 2 EL Zucker
1 TL Weißweinessig
100 g Puderzucker, 2 TL Speisestärke
3 Quitten, 1 TL Zimt
1 EL Zitronensaft, 200 g Schlagsahne
Mark von 1 Vanilleschote

1 Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Butter in einem Topf bräunen. Durch ein Sieb gießen und fest werden lassen. 2 EL der Nussbutter mit Mehl, braunem Zucker und 1 Prise Salz zu Streuseln kneten. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen 12–15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2 Ofentemperatur auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) reduzieren. Eiweiße mit ¼ TL Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Essig zugeben und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Puderzucker und Stärke darübersieben, unterheben.

3 Blech mit Backpapier belegen. Darauf mit etwas Abstand zueinander ca. 20 kleine Baisertupfen setzen. Je mit einem Löffel eine kleine Mulde eindrücken. Baisers im Ofen auf der untersten Schiene in ca. 45 Minuten trocknen lassen, dabei einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen. Auskühlen lassen.

4 Quitten schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit 2 EL Zucker, Zimt, Zitronensaft und 1 Prise Salz in 10–15 Minuten weich köcheln. Kompott abkühlen lassen.

5 Sahne mit Vanillemark steif schlagen. Sahne, Quittenkompott und Streusel auf den Baisers verteilen. Pavlovas frisch servieren.

HÖCHSTER GENUSS IN KLEINSTEM FORMAT

Fingerfood für Weihnachten und Silvester vereint Gaumenfreude und Geselligkeit in jedem Bissen. **Sascha Bulander,** der Küchenchef von Feinkost Käfer, verrät, wie die köstlichen Minihappen die Feiertage noch unvergesslicher machen

Das Anrichten: Reine Formsache
„Es ist wichtig, die passenden Gefäße für die Produkte zu finden. Ein Mousse wirkt in einem hohen Gläschen, ein Raviolo glänzt im breiten Schälchen“, so der Koch

Sascha Bulander

Küchenchef

Sascha Bulander ist der kreative Kopf und Küchenchef bei Feinkost Käfer in München. Mit seiner Leidenschaft für hochwertige Zutaten und raffiniertes Handwerk begeistert er die Gäste mit innovativen, kulinarischen Kreationen. Egal ob Catering, Feinkost oder Events – Käfer ist eine der renommiertesten Adressen für exquisite Delikatessen und steht seit Jahren für höchste Qualität und exklusiven Genuss. Weitere Informationen unter: www.feinkost-kaefer.de

Die Feiertage sind die Zeit, in der es aus der Küche permanent verführerisch duftet und überall kleine Köstlichkeiten warten, die zum Naschen einladen. Doch nicht nur Lebkuchen und Plätzchen verschwinden mit einem Happs im Mund: Fingerfood ist ebenso verlockend und perfekt für gesellige Runden. Die Zubereitungsmöglichkeiten der Mini-Gerichte sind grenzenlos und dank der handlichen Portionen kann man von allem probieren – lecker! Der Küchenchef von Feinkost Käfer in München erklärt, wie man die kulinarischen Kleinigkeiten stressfrei zubereitet.

Was macht für Sie das perfekte Fingerfood für Weihnachten und Silvester aus?

Fingerfood sollte sich für die ganze Familie eignen, da viele über die Feiertage nach Hause fahren. Es macht Sinn, klassische Aromen zu verwenden, die man vorwiegend nur zur Weihnachtszeit zubereitet, wie Gans, Ente, klassische Braten oder Wildgerichte, begleitet von Beilagen wie Rotkraut und Knödel. Im süßen Bereich gehören für mich Spekulatius und Lebkuchen unbedingt dazu.

Wie lässt sich das als Fingerfood interpretieren?

Die klassische Ente à l'orange könnte man als geräuchertes Entenbrust-Törtchen mit einem salzigen Orangenkompott und grünem Kardamom umsetzen, kombiniert mit leicht asiatischen Gewürzen. Wichtig ist, traditionelle Geschmacksbilder in neuer Form und mit unerwarteten Komponenten zu präsentieren, um zu überraschen.

Wie stellt man das Fingerfood-Menü zusammen?

Wenn das Fingerfood als Hauptspeise serviert wird, rechne ich mit vier bis sechs Teilchen pro Gast, bei einem Buffet als Vorspeise mit zwei bis vier Teilchen. Bei sechs Varianten würde ich zwei mit Fisch, zwei mit Fleisch und zwei vegetarische Optionen empfehlen. So ist für jeden etwas dabei und man kann sich durchprobieren.

Wie wählt man die passenden Gerichte aus?

Es sollte immer eine Balance aus verschiedenen Konsistenzen und Geschmacksrichtungen geben: Cremiges und Knuspriges, etwas mit Fettstruktur und Säure, Rohes und Gekochtes, sodass es immer einen Gegenpart gibt. Klassisches Beispiel: das Rindertatar auf geröstetem Graubrot mit einer soften Trüffelmayonnaise und Sherry-Gelee, dazu als Knusper-Komponente gepufften Dinkel.

Wo liegen die Herausforderungen?

Der größte Knackpunkt ist die Kleinteiligkeit. Man muss genau planen. Ein Fingerfood-Gericht besteht ja meist aus mindestens drei Komponenten, da ist man bei sechs Varianten bei 18, schnell aber auch bei bis zu 30 Komponenten. Um alles rechtzeitig parat zu haben, ist ein gutes Mise en Place unverzichtbar, sodass man etwa eine Stunde bevor die Gäste kommen, nur noch die vorbereiteten Zutaten zusammenfügen muss.

Wie groß können und dürfen die Portionen sein?

Idealerweise sind die Portionen „Ein-Happs-Gerichte". Canapés sind natürlich Klassiker, Lollis ein absoluter Hingucker und auf dem Löffel angerichtet ist Fingerfood einfach zu essen und bietet trotzdem die sensorische Komplexität eines vollständigen Gerichts. Wichtig ist, vorher zu überlegen, welches Produkt in welches Gefäß passt: Schälchen sollten einen Durchmesser von maximal 4 – 6 cm haben, Gläschen nicht mehr als 70 ml fassen.

Haben Sie Vorschläge für herzhafte Lollis?

Lollis lassen sich hervorragend mit Tatars zubereiten – egal ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Man formt das Tatar, friert es in einer Kugelform ein und sorgt mit Bindemitteln wie Eigelb oder Sauerrahm für Stabilität. Anschließend kann man es in knusprigen Zutaten wie Sesam oder gepufftem Quinoa wälzen. Möchte man tiefer in die Molekularküche eintauchen, ist im Fingerfood-Bereich noch so viel mehr möglich. So lässt sich mit speziellen Bindemitteln etwa ein fester Mantel aus Kaffee-Beurre blanc um eine Blumenkohlcreme legen, sodass ein unglaublicher Effekt entsteht. Zerbeißt man die feste Hülle, läuft die weiche Creme heraus (schwärmt er)!

Haben Sie Tipps fürs Anrichten mit Wow-Effekt?

Für festliche Anlässe empfehle ich hochwertiges Porzellan, da dies zu Weihnachten und Silvester besonders stilvoll wirkt. Das Produkt soll im Fokus bleiben, also lieber keine verschnörkelten Schälchen oder Dekoration mit Nikolausmütze (lacht er). Schön ist es auch, natürliche Materialien aus der Umwelt des Produktes zu benutzen, Pilzgerichte etwa auf Moos oder Steinen zu drapieren. Wir haben einmal kleine Kirsch-Gebäcke mit Kordeln an einen Kirschzweig gehängt – so etwas wirkt immer sehr ästhetisch. Zu Weihnachten darf aber auch pompös mit Blattgold verziert werden.

Welche Fehler sollte man unbedingt vermeiden?

Anrichten erfordert natürlich Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Es gibt kulinarische Grundregeln, die wichtig sind. Zum Beispiel sollte man bei einem Törtchen keine weiche Komponente wie Gelee unten platzieren, da dies die Stabilität beeinträchtigt. Auch die Kombination von Säure und Milchprodukten sollte gut überlegt sein, um ein Gerinnen zu vermeiden.

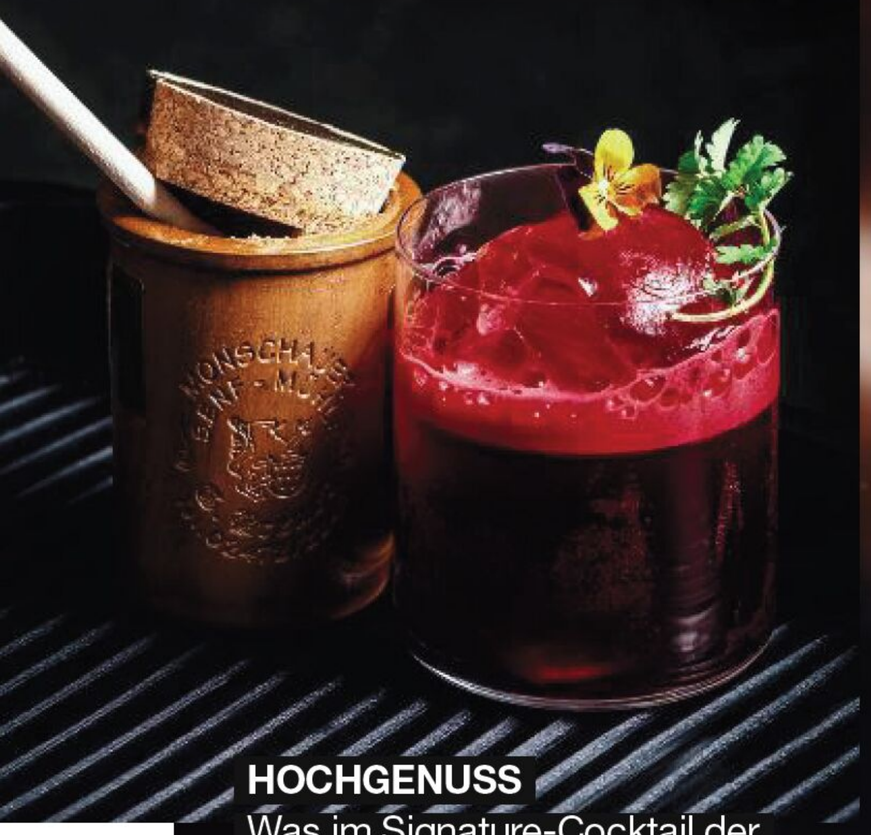
Ihre persönliche Fingerempfehlung?

Kaviar ist immer ein Highlight, auch für diejenigen, die ihn noch nicht probiert haben. Ein Klassiker ist Kaviar in Kombination mit Ei – eine einfache, aber edle Fingerfood-Option, die immer gut ankommt und mittlerweile auch preislich in guter Qualität erschwinglich ist.

Interview: Katrin Hummel

Fotos: Feinkost Käfer GmbH

DIE RICHTIGE MISCHUNG MACHTS



HOCHGENUSS
Was im Signature-Cocktail der Bar Novum steckt? Auf 1.600 m ü. M. finden Sie es raus

COCKTAILS MIXEN IST EINE KUNST,
DIE HERSTELLUNG IHRER ZUTATEN AUCH.
EINE REISE ZU WAHREN MEISTERN IHRES HANDWERKS
– VON HANDGEMACHTEN BOTANICALS BIS
ORIGINALREZEPTEN DER TITANIC

MANN VOM FACH
Barkeeper Oliver Polsters Cocktail-Wissen scheint grenzenlos – und reicht bis zur Titanic

GENIESSERHOTEL ALPENSTERN

Cocktails mit Tiefgang

Vom höchsten Gipfel bis in die tiefsten Tiefen des Meeres könnte das Motto einer besonderen Bar lauten, für die Cocktail-Fans bis in die Damülser Bergwelt pilgern. Hier im familiengeführten Genießerhotel Alpenstern wartet neben dem Gourmetrestaurant Löffelspitze auch noch die Bar Novum, die kürzlich vom renommierten amerikanische Lifestyle-Magazin Wine Spectator auf Augenhöhe mit Institutionen wie dem Eleven Madison Park in New York oder der Antica Bottega del Vino in Italien gesetzt wurde. Nicht ohne Grund, denn hier werden Spirituosen und Sirupe selbst angesetzt, Neues erfunden und Altbewährtes modern interpretiert. Die aktuell 150 Cocktail-Kreationen und angebotenen Weine sind dabei so umfangreich, dass eine eigene Barzeitung gedruckt wird, die etwas mehr Orientierung geben soll – und gleichzeitig unterhaltsames Cocktail-Wissen unter die Gäste bringt. Barkeeper Oliver Polsters Fantasie scheint grenzenlos zu sein: Die Kreationen aus Champagner Cocktails, Speakeasy Highballs und Japanischem Whisky erinnern an Hotels in Weltstädten, während man sich tatsächlich aber in gemütlich-alpiner Atmosphäre auf knapp 1.600 Metern ü. M. in einem 330-Seelenort befindet. Was die Reise in die Tiefen des Meeres angeht: Oliver und sein Team mixen auch authentische Drinks nach der Originalkarte der Titanic, die man heutzutage nur noch selten bekommt. Eingeschneit werden, in einem von Österreichs schneereichsten Regionen? Hält man hier definitiv länger aus.

www.hotel-alpenstern.at

BOTANICAL DRINKS, KIEL

Aus Liebe zum Handwerk

Herbalist Wermut vereint zwei Nachbarländer zu einem Getränk: Die Grundlage bildet deutscher Grauburgunder, kombiniert mit österreichischem Obstbrand und verfeinert durch 22 ausgewählte Botanicals. Das Ergebnis ist ein fruchtiges, leicht bitteres Aroma. Hinter dieser Liaison zweier Welten stehen Simon Graf und sein Unternehmen Botanical Drinks. Nach über zehn Jahren Erfahrung in der Gastronomie und Sterneküche zieht er nun sein eigenes Ding durch, mit viel Liebe zum Handwerk: „Mein Anspruch ist es, das Maximum an Geschmack in die Flasche zu bekommen, ganz ohne zugesetzte Aromen. Jede Flasche ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung, hochwertiger Zutaten und purer Hingabe." Jede Flasche wird einzeln von Hand gefertigt und von Simon persönlich nummeriert. Denn gut Ding braucht Weile: Die lange Extraktionszeit von acht Wochen sorgt dafür, dass die Aromen der Botanicals in ihrer vollen Intensität in den Wermut übergehen.

botanical-drinks.de

PURE HINGABE
Gründer Simon verpackt und nummeriert jede seiner Flaschen

Fotos: Alpenstern/Oliver Polster Foto (2); Botanical Drinks/Christian Wese (2); Heiland (3)/Max Hofstetter (2); Laori (2)/Andrea Heinsohn (1)

LAORI, BERLIN

Genuss ohne Kater

Es ist eine stille Revolution, die das Nachtleben vieler verändern könnte: Drinks ohne Alkohol sind bereits seit einiger Zeit am Vormarsch, entwickeln derzeit aber noch raffiniertere Geschmackserlebnisse. So wie Stella und Christian, das Gründerduo von Laori. Als Stella 2019 in einer Bar nach einer alkoholfreien Alternative suchte, fand sie lediglich Limonaden, Säfte oder einfach Wasser. „Ich will doch nur einen Gin & Tonic – ohne Alkohol!“, dachte sie. Die Idee ließ sie nicht mehr los, und so begann sie, zu Hause mit eigenen Rezepturen zu experimentieren. Bald darauf tat sich Stella mit Christian zusammen, und gemeinsam entwickelten sie ein völlig neuartiges, von der Parfümdestillation inspiriertes Verfahren, um die komplexen Aromen von Spirituosen ohne Alkohol nachzubilden. Dabei werden natürliche Aromen und Düfte von Kräutern und Gewürzen extrahiert, um den authentischen Geschmack bekannter Spirituosen nachzubilden. Alle Zutaten stammen von einem Partner aus Frankreich, der die Kräuter anbaut und frisch verarbeitet. Nahe Berlin wird dann abgefüllt, wobei das Unternehmen bewusst auf künstliche Aromen und Zusatzstoffe verzichtet. Dass die Produkte nicht nur vegan und kalorienarm sind, sondern die Verpackungen auch vollständig recycelbar, brachte Laori bereits zahlreiche Auszeichnungen ein.

www.laoridrinks.com

LUST AUF GENUSSREISE
Aktuell erweitert das Start-up sein Sortiment, z. B. mit der alkoholfreien Variante des beliebten „Aperol Spritz“

VON NEGRONI BIS MULE

Wenn es ans mixen geht, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, aber als kleine Inspiration gibt es eine Menge Rezeptideen auf der Heiland-Homepage

HEILAND, HAUSHAM

Bier küsst Rum

Dunkles Bier trifft fassgelagerten Rum - das klingt erst einmal spannend. Erfährt man dann noch, dass das bayrische Doppelbock-Bier auch noch zusätzlich mit Bourbonvanilleschoten und verschiedenen Gewürzen angereichert wird, ist man umso neugieriger. Aromen von Nelken, Eukalyptus, Salbei, Oregano, Muskatnuss, Zimt und Thymian machen Heiland noch dazu zu einer spannenden Basis für Drinks aller Art. Die Story dieses besonderen Likörs begann mit einem Satz von Gründer Stefan Hofstetter: „Lass uns mal was ausprobieren!“ Zusammen mit Freunden startete er darauf kurzerhand völlig ohne Vorwissen sein Projekt. Nach vielen Experimenten ist der Bier-Rum-Likör nun ausgereift und wird unter Verwendung von Rohstoffen ausgewählter Produzenten mit familieneigenen Plantagen oder aus kontrolliert biologischem Anbau, ohne Zusätze oder Chemiebaukasten gebraut.

www.heiland-liqueur.de

NOCH MEHR GENUSSMOMENTE:

POETS BAR ANANTARA BUDAPEST

Shaken mit Stil

Die Mixologie-Meisterklasse des Hotels Anantara Budapest findet in besonderem Rahmen statt: In kleinen Gruppen lernt man die richtigen Techniken, mitten in der historischen Poet Bar, wo einst renommierte Schriftsteller verkehrten. Die selbst gemachten Kreationen schmecken mit Blick auf das atemberaubend schöne New York Café gleich doppelt so gut.

www.anantara.com/de/new-york-palace-budapest

KUPOLI COCKTAIL BAR

Mit Rundumblick

Ein 360-Grad-Blick über Helsinki und dazu noch Cocktail-Kreationen mit modernem, nordischem Twist? Das wird möglich in der Kupoli Cocktail Bar im Hotel NH Collection Helsinki Grand Hansa.

www.kupolibar.com

PUZZLE BAR HAMBURG

Wortwörtlicher Hochgenuss

Barkeeping-Know how trifft auf die Kreativität eines Sternekochs: In der 15. Etage des Campus Tower in der HafenCity genießen Gäste der Puzzle Bar von Dreisternekoch Kevin Fehling feine Cocktails mit Panoramablick über die Skyline Hamburgs, vom Hafen bis zu Innenstadt. Abgerundet durch das Angebot von Fine Dining Bar Food im Tapas-Style.

puzzle-bar.de

LITTLE RED DOOR PARIS

Geheimniskrämerei

Die Little Red Door in Paris besticht durch kreative, themenbasierte Cocktails und originelle Präsentation. Hinter der unscheinbaren roten Tür erwarten Gäste überraschende Kreationen in gemütlicher Atmosphäre.

www.lrdparis.co

SIPS BARCELONA

Die besten der Welt

Beim amtierenden Sieger der renommierten Auszeichnung „50 Best Bars“ sind die Barkeeper die Hauptattraktion. Mit Simone Caporale und Marc Alvarez mixen hier zwei der bekanntesten der Welt – ein Spektakel.

sips.barcelona

KEEP IT SIMPLE!

EINEN SPANNENDEN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN WIR VON ECHTEN FOOD-PROFIS AN DIESER STELLE SERVIERT. HEUTE VERRÄT UNS SOMMELIÈRE **TANJA KLEIN** WARUM ENTSPANNT DAS NEUE COOL FÜR EINEN WIRKLICH GELUNGENEN ABEND IST

„Ich werde oft gefragt, was eine richtig gute Party ausmacht. Und ich muss sagen, die besten Feste meines Lebens endeten in der Küche oder zu guter Letzt barfuß tanzend. Das Unplanbare ist das, was eine Feier erst so richtig gut werden lässt. Wen treffe ich? Welche Musik wird gespielt? Welche Art Gespräche wird es geben? Cool ist, wenn alles rundum entspannt ist. Und dazu braucht es seitens der Gastgeber:innen ein bisschen Planung … Meine Erfahrung rät mir, dass ich vorher eine Liste mache – vor allem fürs Essen und Trinken! Kleine Häppchen für eine echte Party genügen, für gesetzte Dinner bitte immer Speisen kochen, die man gut kann, damit keiner in Panik gerät, wenn der Braten nicht wirklich gelungen ist. Mein Motto: Keep it stupid and simple! Wer nicht gut kochen kann, oder keine Lust dazu hat, kauft einen feinen Schinken und stellt eine Käseplatte zusammen. Nur nichts verkünsteln!

„Die besten Feste meines Lebens endeten in der Küche oder zu guter Letzt barfuß tanzend!“

In Sachen Getränke bitte Gutes ins Glas geben. Ein warmes Bier kann eine Party sprengen! Wer mich kennt: Bubbles müssen es sein. Nicht zwingend Champagner – aber Prickelndes wie ein guter Winzersekt, Franciacorta oder Crémant. Die tragen mich durch die Nacht, wecken die Sinne, ohne sie zu benebeln, lassen mich auch nach einem Glas mehr noch gute Gespräche führen. Bier macht schnell müde, Cocktails müssen perfekt gemixt und dann auch bitte leicht sein, sonst endet das Geschüttelte erstens in einem Fiasko an der Küchenwand und zweitens schießt der starke Alkoholgehalt den meisten viel zu schnell in den Kopf. Ein Negroni – gerade sehr angesagt – vorab als Apero zum Zuprosten ist fein. Ein kleiner Glimmer hat noch keinem geschadet, aber bitte die Häppchen zum Aperitif nicht vergessen! Die meisten Gäste kommen hungrig und sind dankbar für einen Mini-Snack vorab, bevor sie die essbare Deko vernaschen müssen. Apropos, zu dem Thema rate ich: bloß nicht überdekorieren! Blumen, Blumen, Blumen ja – bitte keine stark duftenden, wie Lilien, von denen bekommen alle Migräne – aber kein Schnickschnack. Lieber hochwertige Stoffservietten und schöne Kerzen aufstellen. Wenn möglich so viele, dass man ganz auf elektrisches Licht verzichten kann. Mit dem Glow sieht man nämlich auf Erinnerungsfotos IMMER gut aus. Und wer mich fragt: Der absolute Trend geht zu Steh-Partys mit Flying Food. Die haben eine andere Dynamik, die Kommunikation fällt viel leichter, jeder spricht mit jedem. Am Ende ist eine gute Party ja dazu da, um Menschen zusammenzubringen! Und im Winter mag ich auch Motto-Abende, wie „Back in Time“. Da muss sich jeder Gedanken vorab machen, ein paar coole Accessoires besorgen (reicht ja schon!), ein bisschen kreativ werden und darf mal in eine andere Rolle schlüpfen. Ist doch spannend. Und immer lustig! Wenn dann bei der – bitte kurz gehaltenen – Begrüßungsrede noch ein paar Herzensmenschen erwähnt und hervorgehoben werden, holt das die Gäste einfach immer ab und man hat sofort etwas, worüber man plaudern kann. Cheers!“

Clarissa Sponholz-Schmarje

Foto: privat

Anzeige

Ein Schal fürs Leben

EINE AKTION VON

Save the Children & Brigitte

Guido Maria Kretschmer

HOFFNUNG TRAGEN – HOFFNUNG SPENDEN!

Gemeinsam möchten BRIGITTE und Save the Children Kindern in Not helfen.

Daher hat Guido Maria Kretschmer diesen exklusiven Schal für Sie designt. Kaufen Sie den „Schal fürs Leben“ oder stricken Sie ihn selbst und unterstützen Sie damit Kinder in Not weltweit.

Mehr Informationen zur Aktion unter: **BRIGITTE.DE/SCHAL**

hier direkt scannen

© Foto: Christoph Köstlin

REZEPT-REGISTER

Austern à la Rockefeller 22
Bao Buns 21
Bloody Mary 25
Buttermilch-Hähnchen in Asia-Glasur 58
Ceviche in Kokos-Limetten-Marinade 20
Cremiges Kartoffel-Grünkohl-Gratin 75
Croque en bouche à la Schwarzwälder Kirsch 89
Espresso-Martini-Knoten 88
Fish Sliders 74
Frozen Lemon Spritz 26
Titelrezept Garnelen-Taler mit hausgemachter Sriracha 56
Gebackene Rote Bete auf Kaffee-Orangen-Espuma 76
Gemüse-Buletten 36
Gratiniertes Lammragout mit Kritharaki 39
Green Apple Sour 25
Gyoza mit Kürbis-Schweinehack-Füllung 59
Halloumi-Bratwurst-Spießchen 36
Handbrot de luxe 37
Haselnuss-Röllchen mit Orangensirup 88
Jakobsmuscheln mit Grünkohl-Chimichurri 57
Titelrezept Karamellisierte Zimt-Bratkartoffeln mit Schwarzwälder Schinken 58
Kaviar – Austern 60
Kaviar – Chips 60
Kaviar – Oeuf Cocotte 60
Kaviar – Röllchen 60
Knusprige Ziegenkäse-Bällchen mit Trüffelhonig 77
Kohlrösti mit Rinderfilet und zweierlei Saucen 21
Koreanisches Bulgogi auf Reispapier-Crackern 57
Kürbis-Spitzkohl-Fritters mit Salzzitronen-Dip 74
Laab Gai – Salatschiffchen mit scharfem Hähnchenhack 76
Lamm-Köfte mit Chermoula 59
Meatball Sub Egg Rolls 36
Mini-Pavlovas mit Quittenkompott 89
Neapolitanische Pizzette mit Champagnerkraut 38
Orangen-Kardamom-Martini 26
Petersilienwurzel-Päckchen mit wachsweichem Wachtelei 75
Pflaumen-Auberginen-Mus auf Bruschetta 75
Pilz-Shawarma am Spieß 38
Pommes mit Knoblauch-Rosmarin-Salz 21
Titelrezept Popcorn-Shrimps mit Cajun-Mayo 22
Rosenkohl-Chips mit Aromasalz 76
Titelrezept Rotkohl-Enten-Wraps mit Kirsch-Jus 58
Rum-Limonade 26
Titelrezept Schwarzwurzel-Wermut-Shots mit Laugen-Chips 56
Spanakopita-Ecken 57
Sushi Cups 20
Tataki vom Thunfisch 74
Tostadas mit Pulled Duck 20
Weiße Vanille-Safran-Pralinen 88
Wine Tonic 25
Ziegenkäse-Crème-brûlée mit Pumpernickel-Streuseln 56

Titelmotiv: StockFood Studios/Jorma Gottwald

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: Emma Challouf (Werkstudentin), Tina Eder, Mandy Giese (Bildredaktion), Regina Hemme, Christina Hofer, 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
PEFC/04-32-0832
www.pefc.de

magazin

Lust auf Genuss

STEAK, FILET, SAUCEN – EDLE KREATIONEN FÜR DAS GROSSE FEST

Ob ein klassisches Hüftsteak, das sich mit einer delikaten Meerrettichsauce eint oder die moderne Interpretation des Beef Wellington – vegetarisch: Jedes Gericht betört. Dazu ein glänzend-süßer Abschluss, vielleicht à la Stollen Blondies? So gut!

Fotos: Stockfood Studios/Julia Hoersch

Hier kommen Sie, die feinen Ideen für die festlichen Tafeln an den Feiertagen. Ob Klassiker mit Charme, moderne Neuinterpretationen oder schnelle Gerichte, die zugleich mit Raffinesse von sich zu überzeugen wissen. Dazu stets eine geniale Sauce, die jedes einzelne Gericht krönt. So werden Sie ihre Gäste garantiert verzaubern!

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 11. 12. 2024 an der Kasse Ihres Supermarktes**

depot-online.com

SIMPLY THE FEST.

DEPOT

Deine Nr. 1 für Weihnachten.