

Cooking

29. November 2024
www.cooking.at

Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**CHRISTOPH
FORTHUBER**

Menüempfehlung
zum Jubiläum

FEST FÜR DEN GAUMEN

Feiertagsgerichte
Fondue
Adventklassiker

LASST UNS

FEIERN!

Happy Birthday: **10 JAHRE COOKING**
Festtage: Weihnachten und Neujahr



BACK-KUNST
SEIT 1970

SELBST NASCHEN

...ODER VERSCHENKEN!

In unseren Keksen und weiteren weihnachtlichen Köstlichkeiten stecken nur beste Zutaten, Liebe zum Detail, Können und viel Handarbeit.

NATÜRLICH
OHNE
PALMÖL



Strück



Happy Birthday!

Man soll die Feste bekanntlich feiern, wie sie fallen. Das **COOKING** Magazin hat gleich dreifachen Grund zur Freude: **10 Jahre COOKING, Weihnachten und Neujahr**. Drei wunderbare Anlässe, die ich dafür nutzen möchte, um Ihnen, unseren treuen Leser:innen, von Herzen zu danken.

Seit der Gründung des Magazins bin ich mit dabei und es ist mir eine Ehre und Freude, Ihnen seit einem Jahrzehnt wöchentlich eine vielfältige Auswahl an Rezepten und kulinarischen Neuigkeiten zu präsentieren. Ihre Treue und Begeisterung sind unser größter Ansporn. Möge das **COOKING Magazin** auch in den kommenden Jahren Ihr verlässlicher Begleiter sein, der Ihnen **Inspiration und Freude** in die Küche bringt.

Sie haben Gusto auf noch mehr Rezepte? Dann greifen Sie zur **COOKING PREMIUM** Ausgabe, die ebenso heute erscheint. Bis nächsten Freitag!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at



6 FROHE FESTTAGE.
So lässt es sich zu den Feiertagen speisen!



12 FONDUE-TRIO mit Käse, Fleisch und Fisch!



20 JRE CHRISTOPH FORT-HUBER serviert Rote Rübe, Reh und Walnuss.

24

GEBURTSTAGSTORTEN zum 10-jährigen COOKING-Jubiläum!



KÜCHE AKTUELL

6 Frohe Festtage

Diese Gerichte gehören zu den Feiertagen aufgetischt!

12 Dreierlei Fondue

Diese Fondues laden zum gemeinsamen Genuss ein.

KOCHWOCHE

15 Neuer Tag, neue Rezepte

Für jeden Wochentag liefert COOKING zwei Rezeptideen!

PROFI KÜCHE

20 Feines vom Forthuber

Der 3-Haubenkoch serviert COOKING ein Jubiläumsmenü.

SÜSSE KÜCHE

24 Happy Birthday COOKING!

Mit diesen Torten lässt sich das Jubiläum gebührend feiern.

28 Oh, du süßer Advent

Keine Adventszeit ohne Christstollen, Bratapfel und Co.

Der perfekte Hauch

Zimt

Es ist Zeit, dass sich was dreht! Unser Zimtschnege-Gewürz bringt den unverwechselbaren Geschmack von Zimt in deine Gerichte. Ob in Zimtschnecken, Porridge oder als Highlight in deinem Granola – der aromatische Zimtgeschmack ist ein Muss für alle, die die warme, leicht süßliche Note lieben. Die Dosierung kannst du dabei ganz nach deinem Geschmack anpassen, um deine Kreationen perfekt abzurunden.

Verwendung

Verwende das Gewürz nach Belieben in deinen Lieblingsrezepten. Ob für klassische Zimtschnecken, cremiges Porridge, knuspriges Grano-

la oder trendige Baked Oats – die Einsatzmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Auch in herzhaften Gerichten wie Curry oder in einem warmen Getränk wie Chai Latte kann Zimt für das gewisse Etwas sorgen. Dazu findest du auf unserer Website unter „Rezepte“ viele tolle Ideen.

Gut zu wissen

Zimt ist nicht nur ein beliebtes Gewürz in der Winterzeit, sondern kann das ganze Jahr über vielseitig eingesetzt werden. Es eignet sich hervorragend, um sowohl süßen als auch herzhaften Gerichten eine besondere Note zu verleihen.



Zimtschnege, Back & Porridge-Gewürz

- ✓ Verleiht Gerichten das ganze Jahr über den perfekten Zimtgeschmack!
- ✓ Ideal für Zimtschnecken, Porridge, Baked Oats und Granola.
- ✓ Individuell dosierbar, ganz nach deinem Geschmack!

Küche

AKTUELL

Das Duo hinter „Schotbesetzt“

Aufgewachsen im besetzten Westberlin der 80er Jahre, lernte Sebastian Schot nach dem Mauerfall „seine“ Heimatstadt ohne Grenzen kennen. Gelernt hat er als Spätberufener bei Reinhard Gerer, der von der ersten Minute an zu seinem Förderer und Mentor wurde. Dieser Mentor lehrte ihn „laut und leise“ zu braten, vor allem aber, dass vor dem (Ab)schmecken, das Schauen und Riechen, Hören und Fühlen kommt.

Nach mehreren Jahren als Küchenchef des Motto Catering gründete Sebastian mit zwei Partnern das MADAI Aperitivobeisl in der Großen Sperlgasse im 2. Bezirk. Dort drückte er der Küche bis Ende 2023 mit wöchentlich wechselnden Gerichten seinen unverwechselbaren Stempel auf.

An Sebastians Seite im „Schotbesetzt“ wirkt seine Partnerin Eva Wildfellner. Neben ihrem Hauptberuf als Juristin im öffentlichen Dienst kümmert sie sich um die Organisation im Hintergrund sowie die Weinauswahl.



SEBASTIAN UNDEVA bitten im Rahmen ihres Pop-Up zu Tisch. Vorbeischauen, es lohnt sich!

Pop-Up „Schotbesetzt“ – „this kitchen is for dancing“

Kitchen Takeover. Kochen bedeutet Bewegung und Kreativität, zumindest für Gastronom Sebastian Schot, der mit seinem Pop-Up „Schotbesetzt“ dazu einlädt, sich durch eine Reihe fabelhafter Gerichte zu kosten. An zwei Tagen die Woche besetzt er das frühere japanische Restaurant Okra Izakaya (Kleine Pfarrgasse 1, Ecke Leopoldsgasse, 1020 Wien) und bietet hier Speisen, die er jeden Abend nach Lust und Laune und mit

viel Liebe komponiert. Auf Fleisch wird dabei komplett verzichtet. Kochen nach Rezepten? Nicht in Sebastians Küche! Die Ideen für seine Gerichte entstehen im Kopf – was am Ende dabei rauskommt, ist ein Prozess, der am liebsten von Hiphop-Beats und Bewegung begleitet wird.

HARDFACTS
jeden So + Mo ab 18 Uhr
reservierung@schotbesetzt.at

COOKING Produkttipp: Fermentierte Würze

Intensives, fruchtig-süßes Aroma mit milder Schärfe. Der fermentierte Kampot Pfeffer von Van den Berg ist eine echte Geschmacksexplosion durch gute alte Fermentationstechnik.
vandenbergh.at/10,90 Euro (40 g)



GENUSSSTIPP DER WOCHE:



Brunch im Bouvier

Next level. Nichts geht über einen ausgedehnten Brunch – besser noch, wenn dieser mit Gerichten punktet, die nicht ganz so üblich sind. Inspiriert von den Metropolen Paris und New York City, fusioniert die neue Brunchkarte des Bouvier klassische Aromen mit modernen, überraschenden Akzenten. „Mit dem neuen Wochenend-Menü wollen wir Wiens Brunch-Kultur wachrütteln. Jeder Teller ist eine Einladung, Brunch neu zu erleben und sich auf Geschmäcker einzulassen, die man so nicht an jeder Ecke findet. Gemeinsam mit unseren Partnern von Wildair haben wir ein Menü geschaffen, das aufregend, unkonventionell, aber gleichzeitig vertraut ist“, so Bouvier-Küchenchef Dieter Stamminger. Da lassen wir uns nicht zweimal bitten! Reservierungen unter hallo.Bouvier@thehox.com



Stockfood, Hersteller

Frohe Festtage

Die schönste Zeit des Jahres findet ihren Höhepunkt am gemeinsamen Festtagstisch, der mit allerhand Köstlichkeiten befüllt wird. So werden die Feierlichkeiten zum absoluten Hochgenuss für Alle!

Rinderfilet mit Erdäpfel-Erbсен-Püree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Rinderfilet-Medaillons à ca. 80 g küchenfertig
Salz
Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten
12 Schalotten
2 EL Staubzucker
2 EL Balsamico
450 ml trockener Rotwein
2 Zweige Thymian
300 g mehligkochende Erdäpfel
300 g TK-Erbsen
100 ml heiße Milch
3 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
50 g Paniermehl
2 EL frisch geriebener Parmesan
40 g weiche Butter
1 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H 30 MIN

1. Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen, salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen 15-25 Minuten (je nach gewünschter Garstufe) zu Ende garen.
2. Die Schalotten abziehen, in dem Bratensatz anschwitzen (vorher Fett abgießen), mit dem Zucker bestäuben, karamellisieren lassen, den Essig zugeben und mit dem Wein ablöschen. Den Thymian einlegen und um etwa die Hälfte einköcheln lassen.
3. Für das Püree die Erdäpfel schälen, waschen, in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Die Erbsen etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Erdäpfeln geben und mitgaren. Alles abgießen, ausdampfen lassen und zerstampfen. Mit 1 EL Butter und der Milch zu einem glatten, festen Püree verrühren. Mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.
4. Das Paniermehl mit dem Parmesan, der Butter und der Petersilie vermengen und nach dem Garzeitende auf den Medaillons verteilen. Unter dem heißen Backofengrill 2-3 Minuten goldbraun gratinieren.
5. Unter die Schalottensauce die restliche Butter rühren (nicht mehr kochen lassen), den Thymian entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Püree in mit heißem Wasser ausgespülte Förmchen geben und auf vorgewärmte Teller stürzen. Das Filet daneben setzen, nach Belieben mit frittierten Selleriestreifen garnieren und mit den Rotweinschalotten angerichtet servieren.



Stockfood

Pilzsuppe mit Mini-Pilzknödel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Suppe:

20 g getrocknete Steinpilze, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g mehligkochende Erdäpfel, 200 g frische Steinpilze, 2 EL Pflanzenöl, 800 ml Gemüsesfond, Salz, Pfeffer, Pimentpulver, 100 ml Obers, frisch geriebene Muskatnuss

Für die Knödel:

100 g Knödelbrot, 80 ml lauwarme Milch, 80 g frische Steinpilze, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 1 TL frisch gehackter Rosmarin, 1 Ei, Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Paniermehl nach Bedarf, 4 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG *LEICHT* 2 H

1. Die getrockneten Pilze ca. 30 Minuten in 150 ml lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die frischen Pilze putzen und in Stücke schneiden.

2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig

schwitzen. Die Erdäpfel und frischen Pilze zugeben, kurz mitschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Die eingeweichten Pilze durch ein Tuch (oder einen Kaffeefilter) abgießen, das Einweichwasser auffangen und die Pilze mit in den Topf geben. Ein wenig Einweichwasser zugießen, salzen, pfeffern, mit Piment würzen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

3. Zwischenzeitlich das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne in der Butter glasig schwitzen. Die Pilze zugeben, kurz mitschwitzen und den Rosmarin untermischen. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen.

5. Dann mit dem Ei zum Knödelbrot geben, alles gut miteinander verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und nach Bedarf ein wenig Paniermehl ergänzen, sodass die Masse gut formbar wird.

6. Daraus mit feuchten Händen kleine Knödel formen. Die Knödel auf Rosmarin-zweige (bis auf die Spitze, die Blättchen abgestreift) stecken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

7. Inzwischen das Obers zur Suppe geben, aufkochen lassen fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Evtl. noch ein wenig Einweichwasser ergänzen. Auf Suppentassen verteilen und mit je einem Knödelzweig garniert servieren.



Dreierlei Tatar mit Thunfisch, Lachs und Steinbutt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Lachsfilet küchenfertig und mit Haut
200 g Thunfischfilet küchenfertig und ohne
Haut

200 g Steinbuttfilet küchenfertig und ohne
Haut

1 EL Olivenöl

1 Schalotte

1 EL Schnittlauch in Röllchen

1 EL frisch gehackter Dill

3 EL Traubenkernöl

1 TL Kapern aus dem Glas

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

1 kleine rote Chilischote

Zum Garnieren:

Schnittlauch in Röllchen

Kapern

Lachskaviar

ZUBEREITUNG *LEICHT* 45 MIN

1. Alle Fischfilets abbrausen, trockentupfen und den Lachs enthäuten. Die Haut in feine Streifen schneiden und im heißen Olivenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Die Fischfilets jeweils fein hacken.

2. Die Schalotte abziehen und ebenfalls fein würfeln. Mit den Kräutern und 2 EL Traubenkernöl vermengen und jeweils die Hälfte davon unter den Lachs und den Thunfisch mischen.

3. Die Kapern hacken und zum Thunfisch geben. Beide Tatars mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

4. Die Chili waschen, längs halbieren, von den Kernen und weißen Innenwänden befreien und fein hacken. Mit dem Steinbutt und dem restlichen Öl mischen, salzen, pfeffern und ebenfalls mit etwas Zitronensaft abschmecken.

5. Die Fischtatars mithilfe von verschiedenen großen Sternformen (ca. 8-12 cm) auf Teller setzen. Mit der Fischhaut, Kapern, Schnittlauch und Kaviar garnieren und nach Belieben mit Röstbrot servieren.



Reisbällchen mit Käse auf Radicchio

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Reisbällchen:

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Butter, 100 g Risottoreis, 350 ml Gemüsefond, 60 g geriebener Pecorino, 1 Eigelb, 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL Bio-Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 EL Mehl, 4 EL Semmelbrösel, Pflanzenöl zum Frittieren, Lorbeerblätter für die Garnitur

Für den Salat:
1 Radicchio, 4 EL Olivenöl, 2 EL Balsamico, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H 50 MIN

1. Schalotte und Knoblauch abziehen und in einem Topf in der Butter andünsten. Den Reis zugeben und mit dem Fond auffüllen. Bei milder Hitze ca. 25 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Gegen Ende Pecorino, Eigelb, Petersilie und Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Das Ei verquirlen, Mehl und Semmelbrösel in je eine kleine

Schale geben. Aus der Reismasse vier große Bällchen abdrehen und im Mehl wenden. Dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Bröseln panieren.

3. Für den Salat den Radicchio halbieren, Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Zuerst in warmem Wasser kurz waschen, um die Bitterstoffe etwas auszuspülen, dann sofort ein zweites Mal in eiskaltem Wasser waschen. Abgießen und trockenschütteln. Öl, Essig, etwas Salz und Pfeffer verrühren.

4. In einem Topf oder einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Reisbällchen darin 4-5 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtupfen.

5. Den Salat mit dem Dressing auf Teller verteilen und die Reisbällchen darauf anrichten. Nach Belieben mit Lorbeerblättern garnieren und servieren.

Lachs-Forellen-Päckchen mit Zucchini

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Stampf:

350 g mehligkochende Erdäpfel, Salz, 100 g TK-Erbesen aufgetaut, 1 EL Butter, 2-3 EL Milch bei Bedarf etwas mehr, frisch geriebene Muskatnuss

Für das Päckchen:

2 dünne lange Zucchini, Salz, 4 Lachsfilets à ca. 140 g küchenfertig und ohne Haut, 2 Forellenfilets à ca. 120 g ohne Haut und Gräten, 500 ml Fischfond, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer

Außerdem:

2 EL kalte Butter, 1/2 EL Mehl, 4 cl Pernod, 150 ml Weißwein, 150 ml Fischfond, 150 ml Obers, Salz, weißer Pfeffer, Dillblüten für die Garnitur

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H 05 MIN

1. Die Erdäpfel waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser in ca. 25 Minuten weich garen. In den letzten 5 Minuten die

Erbsen zugeben. Anschließend alles abgießen, abtropfen lassen und zurück im Topf mit der Butter und der Milch grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm halten.

2. Die Zucchini waschen, putzen und längs in je ca. 8 dünne Scheiben schneiden. Leicht salzen und ein paar Minuten Wasser ziehen lassen. Die Fischfilets abrausen, trockentupfen und seitlich je eine kleine Tasche einschneiden. Die Forellenfilets halbieren und die Lachsfilets damit füllen.

3. Je zwei Scheiben Zucchini eng nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und 2 weitere über Kreuz darauflegen. Es sollten vier Kreuze nebeneinander entstehen. Darauf je ein Fischpäckchen setzen, leicht mit Salz

würzen und die Zucchini darüber klappen. An der Oberseite bei Bedarf einschneiden und locker verknoten.

4. In einem Topf den Fond erhitzen, Lorbeerblätter zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und die Fischpäckchen unter dem Siedepunkt darin 6-7 Minuten garziehen lassen. Dabei den Deckel auflegen.

5. Für die Sauce 1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen, kurz mit angehen lassen, mit Pernod, Weißwein und Fond ablöschen und 3-4 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Zum Schluss restliche Butter zusammen mit dem Obers einmischen und aufschäumen. Dabei nur noch warm halten! Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.



6. Je etwas von der Schaumsauce in tiefe Teller füllen und je ein Fischpäckchen darauflegen. Aus dem Stampf mit zwei Löffeln kleine Nocken formen, daneben setzen und alles mit Dillblüten garniert servieren.



Getrüffelter Brotpudding und gegrillter Chicorée

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Für den Brotpudding:
 10 Scheiben altbackenes Brioche
 600 g Pastinaken
 100 g Butter
 Salz, Pfeffer
 4 Eier
 2 TL Trüffelöl
 100 ml Obers
 1 Handvoll Thymian
 100 g blanchierte Haselnüsse
 25 g schwarzer Trüffel
 Für den gegrillten Chicorée:
 8 Chicorée – 4 rote und 4 helle
 6 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer
 6 EL Balsamico

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H 20MIN

BROTPUDDING

- 1.** Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brioche würfeln. Pastinaken schälen, ebenfalls würfeln und in einer Pfanne in der Butter ca. 10 Minuten braten. Salzen, pfeffern und aus der Butter heben.
- 2.** Mit den Brotwürfeln vermengen und in einer Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) verteilen. Eier, Trüffelöl und Obers verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Brotwürfel gießen und 10 Minuten quellen lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit den Thymian abrausen, trockenschütteln und grob zerpflücken. In der Butterpfanne mit den halbierten Haselnüssen kurz verschwenken und erhitzen, bis die Butter leicht gebräunt ist.
- 4.** Trüffel in dünnen Scheiben dazu hobeln und alles auf dem Auflauf verteilen. Im Ofen nach Sicht ca. 25 Minuten goldbraun backen.

CHICORÉE

Chicorée putzen, längs halbieren und waschen. Trockenschütteln, mit Olivenöl bepinseln und auf einem Grill (oder portionsweise in einer heißen Grillpfanne) von allen Seiten mit einem Grillmuster versehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Balsamico beträufeln. Schmeckt warm oder auch abgekühlt.

Dreierlei Fondue

In geselliger Runde beisammensitzen, dabei allerhand Zutaten in Käse tunken, im heißen Fond oder Fett garen – das Fondue steht klassisch zu den Feiertagen besonders hoch im Kurs!

Klassisches Käse-Fondue

ZUTATEN FÜR 1 GLAS

500 g Baby-Erdäpfel, Salz, 200 g Greyerzer, 200 g Vacherin, 200 g Appenzeller, 1 Knoblauchzehe, 300 ml Weißwein, 1 TL Stärke, 4 cl Kirschwasser, Muskat, Pfeffer, 1 Apfel, 200 g Cornichons, 250 g Rohschinken in Scheiben, 1 Baguette

ZUBEREITUNG *LEICHT* 15 MIN

- 1.** Erdäpfel gründlich waschen und in Salzwasser 15-20 Minuten kochen. Inzwischen alle Käse entrinden, Greyerzer reiben und den Rest würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Mit den Schnittflächen einen Fondue-Topf ausreiben. Wein hineingießen und Greyerzer unterrühren. Langsam unter Rühren erhitzen. Hat sich der Käse fast gelöst, restlichen Käse nach und nach untermischen, bis das Fondue schwach köchelt.
- 2.** Für die Bindung Stärke in Kirschwasser anrühren und unter Rühren dem Käse beimengen. Evtl. etwas Wasser ergänzen. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Erdäpfel abtropfen lassen und mit Apfelspalten, Gurken, Schinken und Baguette zum Fondue servieren.





Rindfleisch-Fondue

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Salsa:

1 kleine Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 kleine Melanzani, 4 EL Olivenöl, 150 g geschälte und gehackte Paradeiser aus der Dose, 100 ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft, 1 Msp. brauner Zucker, Thymian für die Garnitur

Für das Fondue:

600 g Rinderhüfte, 150 g Butternuss-Kürbis, Salz, 100 g Grünkohl, 150 g Rotkraut, 1 Zweig Thymian, 4 EL grobes Meersalz, 1/2 TL Chiliflocken, Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 750 ml Pflanzenöl

ZUBEREITUNG * LEICHT * 60 MIN

- 1.** Für die Salsa die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Melanzani waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in heißem Öl anbraten. Mit den Paradeisern und dem Fond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mindestens 15 Minuten köcheln lassen, bis die Melanzani gut weich sind.
- 2.** Ein Drittel der Masse abnehmen und fein pürieren, dann wieder unter die restliche Salsa mischen und alles mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken. Mit Thymian garnieren.
- 3.** Für das Fondue das Rindfleisch waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Kürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen und in ebenso große Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel ca. 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, angießen, abtropfen und auskühlen lassen.
- 4.** Den Grünkohl verlesen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Beim Rotkraut, wenn nötig, die äußeren Blätter entfernen und in etwa 5 cm große Stücke schneiden.
- 5.** Den Thymian waschen, die Blätter abzupfen und zusammen mit den Chiliflocken und dem Abrieb der Zitrone zum Meersalz geben. Miteinander vermengen, etwas zerstoßen und in eine kleine Schüssel füllen.
- 6.** Das Pflanzenöl in einem Topf etwa auf 165°C erhitzen. Einen Fonduetopf über eine Flamme stellen und das heiße Fett einfüllen. Die Zutaten sortenrein auf Tellern oder einem Holzbrett zum Selberzubereiten bereitstellen.
- 7.** Dazu je ein Stück der Zutaten auf einen Spieß auffädeln und im heißen Fett bis zum gewünschten Garpunkt frittieren. Mit dem Meersalz bestreuen und mit der Salsa genießen.



Fisch-Fondue

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Litschisauce:

150 g entkernte Litschis aus der Dose, 1/2 TL Oberskren, 1 EL Limettensaft, 1 Prise Zucker, 1 TL Schnittlauch in Röllchen

Für die Chilisauce:

4 Paradeiser, 2 rote Chilischoten, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Pflanzenöl, 100 ml Gemüsefond, 1 EL helle Sojasauce, 1-2 EL Reissessig, 1 Prise Zucker

Für die Papayasauce:

1 Lauchzwiebel, 150 g Papayafruchtfleisch, 1 cm frischer Ingwer, 1 EL Pflanzenöl, 40 ml Reissessig, 40 g Honig

Für das Fondue

300 g Zucchini, 300 g Brokkoliröschen, 300 g Champignons, 600 g Fischfilet nach Belieben wie z.B. Lachs, Thunfisch, Kabeljau, 500 g Garnelen (küchenfertig, geschält, entdarnt), 8 küchenfertige Jakobsmuscheln, 2 l Gemüsefond

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H30 MIN

1. Für die Litschisauce die Litschis abtropfen lassen und mit dem Oberskren fein pürieren. Mit Limettensaft und Zucker abschmecken, in Schälchen füllen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

2. Für die Chilisauce die Paradeiser brühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilis waschen, längs halbieren, von den Kernen und weißen Innenwänden befreien und fein hacken. Den Knoblauch abziehen, ebenfalls fein hacken und mit den Chilis in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Die Paradeiser zugeben, den Fond angießen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce pürieren, mit Sojasauce, Essig und Zucker abschmecken und in Schälchen gefüllt abkühlen lassen.

3. Für die Papayasauce die Lauchzwiebel waschen, putzen und in sehr kleine Würfelchen schneiden. Das Papayafruchtfleisch ebenfalls sehr klein würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf die Lauchzwiebel mit dem Ingwer in dem heißen Öl anschwitzen. Den Essig, Honig und ca. 150 ml Wasser zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen, die Papayawürfel untermischen und in Schälchen füllen.

4. Die Zucchini und den Brokkoli waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pilze abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Den Fisch waschen, trockentupfen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen und Muscheln waschen und trockentupfen.

5. Den kochendheißen Fond in einen Fonduetopf geben und auf das Rechaud stellen. Das Gemüse, die Pilze, den Fisch, die Jakobsmuscheln und die Garnelen jeweils im heißen Fond garen. Die Saucen dazu reichen.

Ihre Kochwoche

COOKING liefert Ihnen jeden Tag zwei neue Rezeptideen!

Freitag, 29. November

Baba Ganoush

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 große Melanzani ca. 500 g, 1 Dose Kichererbsen 400 ml, 2 Knoblauchzehen, Saft von 1 Zitrone, 100 ml Olivenöl, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 40 g Pinienkerne, Paprikapulver edelsüß, Petersilienblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG * LEICHT * 60 MIN

1. Ofen auf 220 °C Heißluft vorheizen, Melanzani waschen und ein paar Mal einstechen. Ca. 30 Minuten backen, sie sollte zum Schluss sehr weich sein, die Haut darf sich schwarz färben. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Kichererbsen abtropfen lassen und in den Mixer geben. Knoblauch schälen und mit Zitronensaft, 50 ml Öl und der Petersilie dazugeben. Melanzani halbieren und das weiche Fleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit in den Mixer geben und alles



fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Übriges Öl in eine heiße Pfanne geben. Die Pinienkerne darin goldbraun braten.

4. Baba Ghanoush auf einer Platte verstreichen und die Pinienkerne darübergeben und mit dem Bratöl beträufeln. Mit Paprikapulver bestreuen und mit Petersilie garnieren.

Kabeljau mit Gemüse



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Kabeljaufilet küchenfertig und ohne Haut, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 12 Kirschparadeiser, 2 unbehandelte Zitronen, je 1 EL Kapern und Kapernäpfel aus dem Glas, 4 Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG * LEICHT * 60 MIN

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen, in 4 Stücke teilen, würzen und in 4 geölte Auflaufförmchen legen.

2. Paradeiser und Zitronen

waschen, eine Zitrone in Spalten schneiden und mit den Paradeisern, Kapern und Kapernäpfeln über dem Fisch verteilen. Übrige Zitrone auspressen.

3. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen, in feine Ringe schneiden und ebenfalls über den Fisch streuen. Alles mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und im Ofen 25-30 Minuten garen.

Samstag, 30. November

Pasta mit Räucherlachs und Erbsen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Linguine
Salz
200 g Räucherlachs in Scheiben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
150 g TK-Erbsen
150 ml Fischfond
200 ml Obers
1-2 EL Zitronensaft
1 Spritzer Wermut
Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 35 MIN

1. Die Linguine in Salzwasser al dente kochen. Den Lachs in Streifen schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In heißem Öl glasig anschwitzen.

2. Die aufgetauten Erbsen untermengen und mit dem Fond und dem Obers ablöschen. Leicht sämig einköcheln lassen und die abgetropften Nu-



deln sowie den Lachs unterschwenken. Mit Zitronensaft, Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Erdäpfel-Chorizo-Pfanne

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Chorizo
500 g mehligkochende Erdäpfel
1 Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
6-8 Eier
Salz
Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG *LEICHT* 40 MIN

1. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Erdäpfel waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die Chorizo darin ca. 2 Minuten anbraten. Die Erdäpfelscheiben und Zwiebelstreifen hinzugeben und unter Rühren weiter 10 Minuten langsam mitbraten.



3. Den Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Die Eimasse über die Erdäpfel geben und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Sonntag, 1. Dezember

Würzige Hühnerflügel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

16 Hühnerflügel
1/2 TL Pimentkörner
1/2 TL Koriandersamen
1 TL Ingwer frisch gerieben
1 TL Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
2 EL Limettensaft
1 TL Honig
4 EL Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG *LEICHT* 40 MIN

1. Hühnerflügel waschen und

trocken tupfen. Piment, Koriander und Pfeffer grob zerstoßen. Mit fein gehacktem Knoblauch, Ingwer und fein gehackten Chilischoten, Limettensaft, Honig sowie Olivenöl vermengen und Hühnerflügel damit einreiben.

2. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Dann salzen und unter dem vorgeheizten Backofengrill unter gelegentlichem Wenden ca. 20-25 Min. grillen. Dazu nach Belieben Sour Cream servieren.

Gebratene Eiernudeln mit Tofu

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Eiernudeln, 200 g Maiskölbchen, 1 rote Paprika, 2 Karotten, 1 TL Ingwer fein gerieben, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 2 Frühlingszwiebeln, 400 g Tofu gewürfelt, 100 ml Gemüsefond, 1 EL Fischsauce, 2 EL Öl, helle Sojasauce, Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 30 MIN

1. Eiernudeln nach Packungsangabe bissfest kochen. Anschließend abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Karotten schälen, längs in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, quer dritteln und wieder längs in dünne Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden.

3. Tofuwürfel in heißem Öl in einer Pfanne oder einem Wok



anschwitzen, nacheinander Karottenstifte, Maiskölbchen, Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln untermengen, **4.** Ingwer und Knoblauch zugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Unter Rühren das Gemüse bissfest garen und die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen. Zum Schluss die Nudeln mitbraten, mit Fischsauce, Sojasauce und Pfeffer abschmecken und servieren.

Montag, 2. Dezember

Nudelsalat mit Blauschimmelkäse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Penne
Salz
150 g Roquefort
150 g Rucola
1 rote Chilischote
1 TL körniger Senf
2 EL Weißweinessig
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1H30 MIN

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abschrecken, abgießen und abkühlen lassen. Den Roquefort in kleine Stücke schneiden oder bröckeln. Den Rucola verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Nach Belieben kleiner zupfen.
2. Die Chilischote halbieren, Kerne entfernen, waschen und sehr fein würfeln. Für die Marinade Chiliwürfel, Senf,



Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Nudeln, Roquefort und Rucola vermengen.
3. Die Salatsauce darüber gießen, gut vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalte Mandel-Knoblauch-Suppe



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

20 g gehobelte Mandeln
3 Knoblauchzehen
200 g geschälte Mandeln
200 ml mildes Olivenöl
2 TL weißer Balsamicoessig
2 TL medium dry Sherry
1 TL Salz
Safranfäden zum Garnieren
glatte Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG *LEICHT* 15 MIN

1. Die gehobelten Mandeln in

einer trockenen Pfanne rösten. Den Knoblauch schälen und klein schneiden. Zusammen mit geschälten Mandeln, Olivenöl, Essig, Sherry, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren.
2. Während des Pürierens 350 ml kaltes Wasser in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Bis zum Servieren kalt stellen. In Tassen umfüllen und mit Safranfäden sowie glatter Petersilie garnieren.

Dienstag, 3. Dezember

Tortilla mit Lachs und Erdäpfel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g festkochende Erdäpfel,
2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 400 g Lachsfilet
ohne Haut, 1-2 Stängel Minze, 6 Eier,
50 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 30 MIN

1. Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. In heißem Öl in einer Pfanne ca. 10 Minuten langsam zugedeckt braten, ab und zu schwenken.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Lachs abbrausen, trocken tupfen und in Stücke

schneiden. Minze abbrausen, trocken schütteln, abzapfen und in Streifen schneiden.
3. Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Zwiebel zu den Erdäpfeln geben und 3-4 Minuten offen mitschwitzen. Den Lachs unterschwenken und nochmals 2-3 Minuten braten.
4. Eier mit Käse und Minze verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Mischung gießen, kurz anbacken lassen, dann im Ofen ca. 10 Minuten fertig backen.

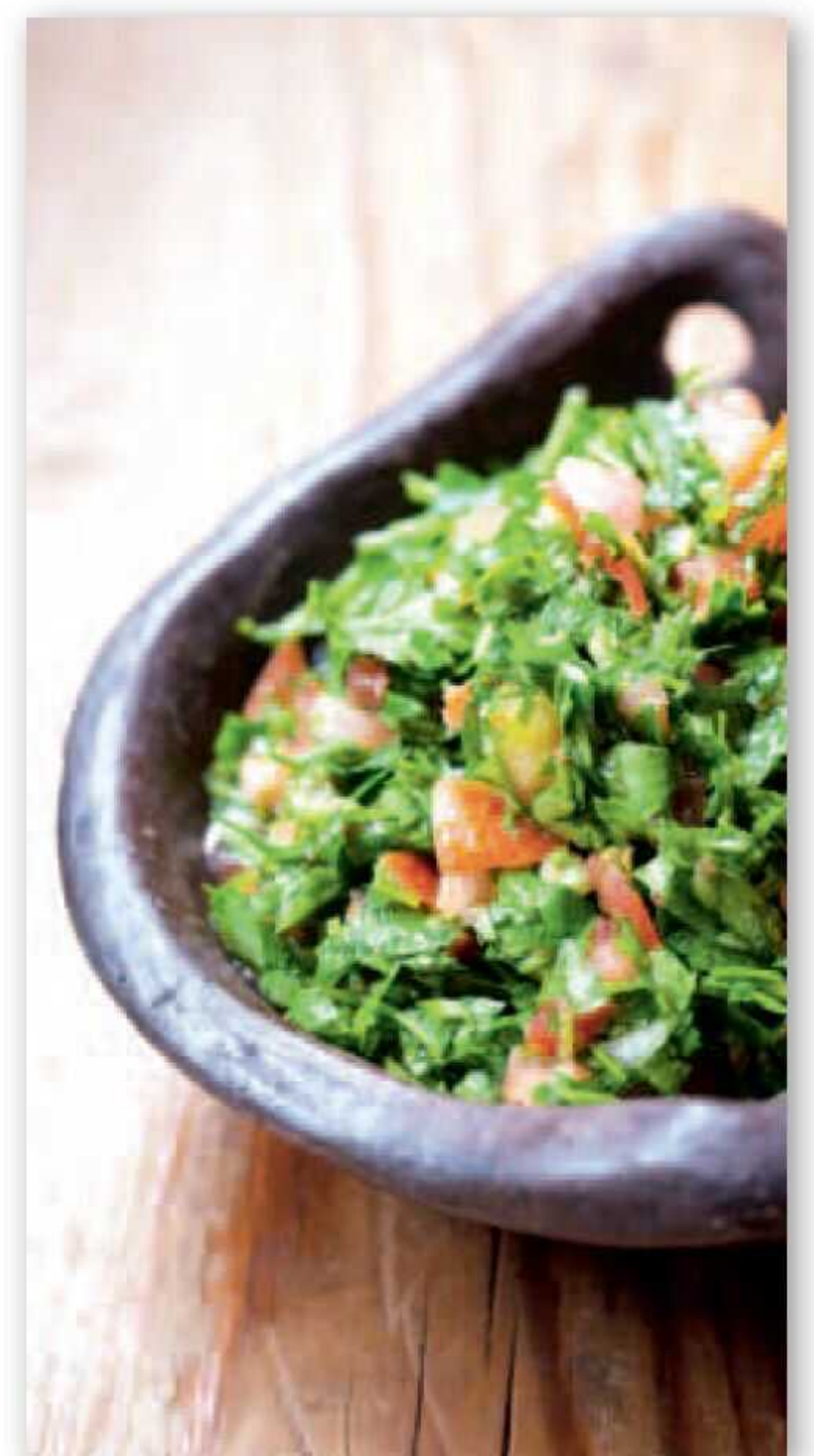
Petersilien-Bulgur-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 ml Gemüsefond
200 g Bulgur,
2 rote Paradeiser, 2 gelbe Paradeiser
1 Handvoll glatte Petersilie
1 Handvoll Minze
1/2 Handvoll Koriander
1 rote Zwiebel
3 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG *LEICHT* 50 MIN

1. Fond in einem Topf zum Kochen bringen, den Bulgur zugeben und bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten quellen lassen.
2. Die Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Den Bulgur mit den Paradeisern, Kräutern, Zwiebel,



Zitronensaft und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Schälchen anrichten und servieren.

Mittwoch, 4. Dezember

Kalbsschnitzel mit Gorgonzola

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

12 kleine Kalbsschnitzel à ca. 50 - 60 g
Salz, Pfeffer
100 g Mehl
2 EL Butterschmalz
200 g Gorgonzola
150 ml Fleischfond
400 g breite Bandnudeln
2 EL Oreganoblättchen

ZUBEREITUNG *LEICHT* 50 MIN

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen, salzen, pfeffern, mehlieren und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

2. Den Bratensatz mit dem Fleischfond ablöschen und etwas einköcheln lassen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

3. Den Gorgonzola in dünne Scheiben schneiden, die



Schnitzel damit belegen und den vorgeheizten Grill kurz überbacken.

4. Die Schnitzel mit Nudeln und dem Bratensaft auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Gratinierte gefüllte Pilze

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

20 Riesenchampignons, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 3 EL frisch gehackte Kräuter, 1 Eigelb, 2 EL gehackte Pinienkerne, 3 - 4 EL frisch geriebener Parmesan, ca. 50 g Weißbrotbrösel, Salz, Chiliflocken, Olivenöl für die Form

ZUBEREITUNG *LEICHT* 50 MIN

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pilze putzen, die Stiele vorsichtig herausdrehen und die Kappen aushöhlen.

2. Die Pilzstiele klein schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Zwiebel mit dem Knoblauch in heißem Öl glasig anschwitzen.

3. Die Pilzstiele dazu geben und kurz mitschwitzen. Die evtl. entstandene Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Pfanne von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen.



4. Anschließend mit den Kräutern, dem Eigelb, den Pinienkernen, dem Parmesan und den Bröseln vermengen. Mit Salz und Chiliflocken würzen und in die Pilzkappen füllen.

5. In eine geölte Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einer Platte angerichtet servieren.

Donnerstag, 5. Dezember

Shakshuka

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Chilischote, 4 rote Spitzpaprika, 800 g Paradeiser, 2 EL Olivenöl, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, gemahlener Kreuzkümmel, Pfeffer, 4 Eier, 100 g Frischkäse, 1 EL Kapern, frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG *LEICHT* 40 MIN

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, halbieren, putzen und klein schneiden. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in feine Streifen schneiden. Paradeiser überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Dabei die Kerne in einem Sieb auffangen und den Saft passieren.

2. Zwiebel mit Knoblauch, Paprika und Chili in heißem Öl 1-2 Minuten in einem Topf anschwitzen. Paradeiser mit ihrem Saft dazugeben, mit



Salz, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten leise sämig köcheln lassen. Anschließend abschmecken.

3. Eier aufschlagen und vorsichtig in die Sauce gleiten lassen. Frischkäse darüber bröckeln, die abgetropften Kapern zugeben und zugeeckt bei milder Hitze ca. 5 Minuten pochieren. Mit Petersilie bestreut servieren.

Schweinekoteletts mit Pesto

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Hand voll Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 1 EL geröstete Pinienkerne, ca. 80 ml Olivenöl, 2 EL frisch geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, 4 Schweinekoteletts, 3 EL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG *LEICHT* 40 MIN

1. Den Backofen auf 100°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

2. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem Basilikum, den Pinienkernen und dem Öl in einem Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Den Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Koteletts waschen, trocken tupfen, den Fettrand einschneiden, salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl rundher-



um braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Pesto bestreichen.

4. Ein Blech mit dem restlichen Öl auspinseln, die Koteletts darauf legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken. Nach Belieben mit Nudeln servieren.

Profi KÜCHE



Food-
Expertin

Eva Mörwald

10 Jahre COOKING

„An den Kindern sieht man, wie man alt wird.“ Wie habe ich diesen Sager früher als lächerlich empfunden. Ein Tag ist ein Tag, ein Jahr ist ein Jahr, egal wie alt man ist. Ja, das dachte ich früher. Und jetzt? Jetzt rechne ich nicht nur in „Kinderalter“ („letzter New York Ausflug war 2016, da war Thesi 14 Jahre alt“ usw.), sondern orientiere mich auch an Jubiläen, die mein Leben begleiten. 10 Jahre Cooking – mein Gott, wie rasch sind wir alt geworden. Die Idee zu diesem Genussheft, die Präsentation, die ersten Ausgaben, als wäre es gestern gewesen. Und gerade diese Meilensteine zeigen auf, wie diese scheinbaren Nebensächlichkeiten wie ein wöchentliches Kochheft unser kurzes Leben bereichern. Cooking ist Ablenkung vom hektischen Alltag und schenkt einige Minuten in der Woche Inspiration, Vorfreude und Genuss. Dafür danke ich dem gesamten COOKING-Team und wünsche weiterhin viel Spaß und Ideen für die nächsten Jahre. Happy Birthday, liebes COOKING!

Getty, Hersteller



SAISONALITÄT bekommt bei Hannes Müller eine tiefere Bedeutung, wenn er von „Mikrosaison“ spricht und überzeugt davon ist, dass Zutaten aus der Natur im Mai anders schmecken als im Juni.

Hannes Müller ist „Koch des Jahres 2025“

Der Gault&Millau-Guide 2025 ist da und mit ihm der Beweis, wie anspruchsvoll und spannend die österreichische Gastronomie ist. Von 1.639 gelisteten Restaurants wurden 816 mit einer oder mehreren Hauben ausgezeichnet. Mit einer der wichtigsten kulinarischen Auszeichnungen des Landes, dem Koch des Jahres 2025, wurde Hannes Müller vom Restaurant „Die Forelle“ am Weißensee in Kärnten ge-

kürt. Seine „Berg.See.Küche“ ist alpines Kochhandwerk auf höchstem Niveau. Auf seine Teller kommt, was die Gärten und Wiesen rund um den See hergeben – und zwar nur dann, wenn die entsprechenden Kräuter das hergeben, was er für seine Gerichte braucht. Mehr zu seiner Küche unter dieforelle.at. Einen Überblick zu den weiteren Auszeichnungen finden Sie zudem unter gaultmillau.at

COOKING Tipp: Restaurantguide 2025

In seiner **46. Ausgabe** präsentiert der renommierte Gourmetführer mehr als 1.600 Adressen und rückt herausragende Persönlichkeiten ins Rampenlicht. Der Guide besteht aus Restaurant-, Hotel- und Weinguide und ist im Paket um 49 Euro erhältlich.



NEWS DER WOCHE:



Katrin Steindl wird JRE-Vize- präsidentin

JRE ist mit über 400 Mitgliedsbetrieben in 16 Ländern führend in der Welt der Kulinarik. Die Vereinigung hat es sich zur Aufgabe gemacht, Talente und Werte junger Spitzenköche und Restaurantbesitzer zu fördern sowie die Zukunft der hochwertigen und innovativen Gastronomie sicherzustellen. Die internationale Restaurantvereinigung hat nun ihren neu gewählten Vorstand für die Amtszeit 2025 bis 2029 bekannt gegeben, darunter Präsident Daniel Canzian sowie die neuen Vizepräsident:innen Katrin Steindl und Nicolai P. Wiedmer. Die Wahl erfolgte kürzlich bei der Sitzung des internationalen Vorstandes in der Toskana und kennzeichnet ein neues Kapitel für JRE. jre.eu

SOMMELIÈRE DORIS UND
JRE CHRISTOPH FORTHUBER
sorgen in ihrem Restaurant für
absoluten Hochgenuss!

„10 Jahre COOKING:
10 Jahre Inspiration, Genussfreude
und ein Herz für Kulinarik –
wir gratulieren zum Jubiläum!“

RESTAURANT FORTHUBER IM BRÄU
Bis 31.12.24 Munderfing 52, 5222 Munderfing
NEU AB MÄRZ 2025
RESTAURANT FORTHUBER INGSTAIG
Gstaig 1, 5143 Feldkirchen bei Mattighofen
restaurant-forthuber.at

Feines vom Forthuber

3-Haubenkoch Christoph Forthuber ist für seinen regionalen Küchenstil mit internationalem Feinschliff, veredelt mit der Aromenvielfalt aus aller Welt, bekannt. Mit diesem Menü gratuliert der Spitzenkoch COOKING zum Jubiläum!

Rehschulter mit Sellerie

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Rehschulter:

1 Rehschulter, 1 Knochen, ½ kleiner Sellerie, 2 große Karotten, 2 Zwiebeln, 5 Zehen Knoblauch, 1 Stk. Petersilienwurzel, 2 Wacholderbeeren, Salz

Für den Sellerie:

1 kleiner Sellerie, Salz

Für die Selleriecreme:

1 großer Sellerie, 2 Prisen Salz, Prise geriebene Muskatnuss, 100 g Butter

Für den Selleriesalat:

½ kleiner Sellerie, Essig, Sonnenblumenöl, Salz

Zum Anrichten:

Schwarze Nüsse, Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG

REHSCHULTER

1. Rehschulter gut salzen und auf allen Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne die Karotten, ganze und ungeschälte Zwiebeln, Sellerie und die Petersilienwurzel sowie den Knoblauch in grobe Stücke geschnitten, in der Pfanne braun rösten. Im letz-

ten Moment Wacholder, Piment und Pfeffer zum Gemüse hinzugeben und mit Fond oder Wasser ablöschen.

2. Anschließend die Rehschulter und das Gemüse in einem großen tiefen Schmortopf mit Wasser bedecken, restliche Gewürze dazugeben und für 3 Stunden bei 180 °C Heißluft bedeckt schmoren lassen. Die Schulter kann auch schon am Vortag zubereitet werden.

3. Nach dem Schmoren die Rehschulter aus dem Schmor-saft nehmen und den Saft durch ein feines Sieb abseihen. Den Saft zu einer dunklen cremigen Sauce einkochen und kurz vor dem Servieren mit kalter Butter und Salz abschmecken.

GESCHMORTER SELLERIE Knolle gut reinigen sowie Wurzeln und Grün entfernen. Mit Salz in eine Alufolie schlagen und ebenfalls 3 Stunden bei 180 °C gleichzeitig mit der Schulter im Ofen schmoren lassen.



SELLERIECREME

1. Sellerie schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen, sodass der Sellerie knapp bedeckt ist. In das Kochwasser Salz geben und die Butter hinzufügen. Das Ganze mit Backpapier bedecken und kochen bis der Sellerie weich ist.

2. Die gekochten Würfel aus dem Wasser nehmen (das Wasser nicht weglegen) und mit etwas Kochwasser mixen bis eine weiche, cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss mit etwas Salz und Muskatnuss

würzen und abschmecken.

SELLERIESALAT

Sellerie schälen und mit einer Mandoline in feine Scheiben und dann mit dem Messer in feine Streifen „julienne“ schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz würzen und Essig und Öl marinieren.

ANRICHTEN. Das Gericht kann je nach Lust angerichtet werden. Als Garnitur die schwarzen Nüsse und Preiselbeeren verwenden.

Weinempfehlung.

2021 Thermenregion St. Laurent Ried Kräutergarten, Weingut Hartl



Rote-Rüben-Tatar mit Apfel, Crème fraîche und Haselnuss

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Rote Rüben, 2 Boskoop-Äpfel, 2 EL Apfelessig, 2 EL Haselnussöl, 100 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 TL Waldhonig, Salz, 200 g Crème fraîche, Salz, 100 g Haselnüsse, 1 Apfel für Stifte, Wiesenkräuter wie Schafgarbe, Vogelmiere, Wilder Korb oder Labkraut je nach Wetterbedingung, ersatzweise Vogelsalat

ZUBEREITUNG

1. Die Rüben in Alufolie einschlagen und im Backrohr bei 180°C Heißluft weich garen. Anschließend und sobald es die Temperatur zulässt, werden die Rüben geschält und in kleine Würfel geschnitten. Die Äpfel gut waschen und ebenfalls, wie die Rüben, klein schneiden.

2. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermengen, mit Salz abschmecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

3. Crème fraîche mit Salz ab-

schmecken und mit der Hand oder auch in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen und im Kühlschrank kalt stellen.

4. Haselnüsse neben den Rüben im Backrohr goldbraun rösten. Danach lässt sich die Schale leicht entfernen. *Tipp: In einem sauberen Geschirrtuch einpacken und schwingen, so dass sich die Schale der Nüsse gegenseitig abreiben.*

5. Im Anschluss die Nüsse grob hacken. Apfel in dekorative Stifte schneiden. Kräuter oder Salat waschen und aussortieren.

6. In einem tiefen Teller zuerst das Tartar anrichten darauf unterschiedlich große Tupfer Crème fraîche setzen. Zum Schluss mit Haselnüssen, Apfelstiften und frischen Kräutern garnieren.

Weineempfehlung.

*Combuchont Brut Rosé
by Klemens Schraml (Gold)*

Mousse vom hausgemachten Walnussnougat mit Zimteis und Fichtensud

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Nougat:

350 g Walnüsse, 250 g weiße Schokolade

Für die Nougatmousse:

1 Ei, 2 Dotter, 300 g Nougat, 400 g cremig geschlagenes Obers, 3 Blatt Gelatine in Eiswassereingeweicht, 1 EL Zucker

Für das Zimteis:

80 g Dotter, 300 g Obers, 100 g Milch, 100 g Zucker, 2 Zimtstangen

Für den Fichtensud:

50 g Fichtennadeln, 400 g Apfelsaft (eher sauer), ca. 30 g Verjus, 1 Blatt Gelatine in Eiswassereingeweicht

ZUBEREITUNG

Nougat. Die Walnüsse im Backofen bei 180 °C kurz goldbraun rösten und noch heiß mit Hilfe eines Standmixers zu einem feinen Püree verarbeiten. Die Masse kurz abkühlen lassen und dann die weiße

Schokolade dazu mixen. Den fertigen Nougat abkühlen lassen.

Nougatmousse. Das Ei und die Dotter mit dem Zucker über Wasserdampf in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Gelatine einrühren. Den weichen Nougat und 1/3 des Obers unter die Masse heben. Jetzt das restliche Obers vorsichtig unterheben und bis zum Anrichten kühl stellen.

Zimteis. Milch, Obers, Zucker und die Zimtstangen aufkochen lassen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb leeren und mit dem Eigelb vermengen. Anschließend über Wasserdampf unter ständigem Rühren auf 82 °C erhitzen. Danach mit Fichtensud. Apfelsaft aufkochen lassen, Gelatine da-



rin schmelzen und mit Verjus abschmecken, mit den Fichtennadeln mixen bis diese fast nicht mehr zu erkennen sind und das Ganze angenehm nach Fichte schmeckt. Danach durch ein feines Sieb laufen lassen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Anrichten. In einem tiefen Teller 2 EL Fichtensud geben,

vom Nougatmousse mit Hilfe eines heißen Löffels eine Nocke ausstechen und auf dem Sud setzen. Eine Nocke Zimteis daneben setzen. Hier passen wunderbar karamellisierte Walnussstücke und Sauerklee als Garnitur.

Weineempfehlung.

*Burschik's Klassik Vermouth
mit Eiswürfeln*

Süße KÜCHE

Dubai Schokolade



Sie haben das Rezept zum Selbermachen in der Ausgabe vom 15.11. verpasst? Dann finden Sie anbei noch einmal die Anleitung – viel Vergnügen beim Zubereiten und Vernaschen!

ZUTATEN FÜR 4-6 STÜCK

40 g weiße Schokolade, 150 g Engelshaar, 60 g Butter, 300 g Zartbitterschokolade, 60 g Pistazienmus

ZUBEREITUNG*LEICHT*1H05MIN

1. Weiße Schokolade schmelzen. Eine Silikonform (ca. 20x10 cm) damit in feinen Linien austrüpfeln und kühlen.
2. Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Zerkleinerte Teigfäden darin bräunen lassen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
3. Zartbitterschokolade schmelzen. Die Hälfte in die Form füllen und kühlen. Pistazienmus unter das Engelshaar mischen. Masse in der Form verteilen und rundherum einen schmalen Rand freilassen. Mind. 15 Minuten kühlen.
4. Mit restlicher Schokolade überziehen und weitere ca. 30 Minuten kühlen. Aus der Form stürzen.



Dubai Schokolade – von der Tafel zum Krapfen

Der Hype rund um die Dubai Schokolade lässt nicht nach – von selbstgemachten Tafeln, COOKING lieferte hierzu das passende Rezept, bis hin zu zig Varianten verschiedenster Hersteller. Auch die heimische Gastronomie greift den Trend gekonnt auf – bei Groissböck darf man sich auf flaumig-knusprige Krapfen (3,60 Euro) freuen, aber auch DerMann präsentiert seine beliebten

Plunderschnecken in der sogenannten Dubai Schneck-Variante (4,10 Euro). Im Vergleich dazu sorgte der streng limitierte Dubai Schokoladen Burger von Le Burger für neue Geschmacksexplosionen. Die Pizzeria Regina Margherita setzt auf eine Luxus-Variante samt Goldstaub (49 Euro). Der Trend hält an, man darf gespannt sein, was noch so alles an Kreationen folgen wird!

COOKING Produkttipp: Wiener Salon Nougat

Es grünt so grün. Glinitzer's Pistazien Creme eignet sich nicht nur als Komponente für diverse Desserts. Sie passt auch als Dip-Begleitung auf eine pikante Platte mit allerhand Käse, Prosciutto oder auch getrockneten Paradeisern. wienersalonnougat.at/9,20 Euro



THEMA DER WOCHE: Christmas



TCHIBO. 4 Dessertteller mit weihnachtlichen Motiven und Glanzgolddekor am Tellerrand. tchibo.at
19,99 Euro



LE CREUSET. Servierteller aus Steinzeug in Form eines Weihnachtsbaumes. lecreuset.at
27 Euro



VILLEROY & BOCH. Winter Bakery Delight Gebäckplatte aus Premium Porcelain. villeroy-boch.at
39,90 Euro



Stockfood, Hersteller

Happy Birthday COOKING!

10 Jahre COOKING – da darf die passende Torte natürlich nicht fehlen!

Himbeer-Schokoladen-Torte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE (20 CM)

200 ml Pflanzenöl
200 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200 ml Milch
250 g Mehl
50 g Kakaopulver
2 TL Backpulver
400 g Obers
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG *LEICHT* 1 H 20 MIN

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen (ca. 20 cm) mit Backpapier auskleiden.
2. Öl, Zucker, Eier, Vanille und Milch in einer Schüssel verquirlen. Mehl mit Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die feuchten Zutaten nach und nach unterrühren.
3. Teig auf die beiden Formen verteilen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen, aus den Formen stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. Obers mit dem Sahnesteif steif schlagen und 3-4 EL der Konfitüre marmoriert unterziehen. Übrige Konfitüre auf einen Kuchen streichen, etwa 1/3 des Himbeer-Obers daraufgeben und mit dem zweiten Kuchen belegen. Mit dem übrigen Himbeer-Obers wolzig toppen.



Konfetti-Torte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE (15 CM)

Für den Teig:

200 g Karotten, 270 g Mehl, 2 TL Backpulver,
100 g gemahlene Haselnüsse, 4 Eier, 1 Prise Salz,
200 g Zucker, 1 Msp. Zimtpulver,
Mark von 1 Vanilleschote, 125 ml Rapsöl

Für die Creme:

125 g Butter, 125 g Frischkäse, 400 g Staubzucker,
1 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

120 g Rollfondant, Lebensmittelfarben nach Belieben,
1 EL Staubzucker

ZUBEREITUNG *LEICHT* 3 H 45 MIN

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden von zwei Springformen (à ca. 15 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Karotten schälen und fein raspeln. Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und die Haselnüsse untermischen. Eier mit Salz, Zucker, Zimt und Vanillemark schaumig schlagen. Langsam das Öl untermengen und anschließend die Karotten unterheben. Die Mehlmischung daraufgeben und unterziehen.
3. Den Teig in die Formen verteilen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und die Böden in der Form auskühlen lassen.
4. Für die Creme die Butter weiß-cremig schlagen. Erst den Frischkäse unterrühren, dann nach und nach den Staubzucker und den Vanilleextrakt unterschlagen.
5. Beide Böden je einmal waagrecht durchschneiden. Drei Böden dünn mit Creme bestreichen und passgenau aufeinander setzen. Vierten Boden auflegen und die Torte ringsherum mit der übrigen Creme einstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
6. Inzwischen den Rollfondant nach Belieben einfärben und dünn auf wenig Staubzucker ausrollen. Mit Kreisausstechern (20-25 mm) bunte Kreise ausstechen, aus den Resten mit einem Mini-Ausstecher oder einer runden Spritztülle Zuckerkonfetti (5-10 mm) ausstechen und antrocknen lassen.
7. Die größeren Zuckerkreise am oberen Tortenrand umlaufend in die Creme drücken, die Zuckerkonfetti darunter anbringen.

einfach **vegan einkaufen**

Stumpergasse 57
A-1060 Wien
Mo-Fr 08:00-19:30 Uhr
Sa 08:00-18:00 Uhr
office@maranvegan.at
www.maranvegan.at





Stockfood, Hersteller

Christstollen

ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN

150 g Rosinen, 6 cl Rum, 120 g Zucker, 400 g Mehl und zum Arbeiten, 150 ml lauwarme Milch, 20 g frischer Germ, 1 Prise Salz, 1 Ei, 250 g weiche Butter und für die Form, 1 Msp. Macispulver, 1/2 TL Kardamompulver, 1/2 TL Zimtpulver, 100 g gemahlene Mandeln, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, Mandelblättchen zum Bestreuen, Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG *LEICHT* 2H30 MIN + 12H MARINIEREN

1. Die Rosinen mit dem Rum vermengt über Nacht ziehen lassen. Aus 1 EL Zucker, 1 EL Mehl, 2 EL Milch und dem zerbröckelten Germ einen Vorteig anrühren. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, der restlichen Milch, 50 g Zucker, Salz, Ei und 200 g Butter gut verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (nach Bedarf Mehl oder Milch ergänzen).

3. Dann die Gewürze, die (nach Bedarf abgetropften) Rosinen, die Mandeln und

Orangeat mit Zitronat unterkneten. Den Teig länglich zu einem Stollen formen und diesen in eine gebutterte und bemehlte Stollenform geben. Mit Mandelblättchen bestreuen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Anschließend im vorgeheizten Ofen 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Sofort aus der Form stürzen und rundherum zweimal mit übriger, zerlassener Butter einstreichen. Im restlichen Zucker wälzen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestäuben.

Oh, du süßer Advent

Die Zeit bis zum großen Weihnachtsfest wird nicht nur mit Keksen überbrückt – Christstollen, Bratäpfel oder auch Spekulatius sind ebenso gerne willkommen!

Bratäpfel mit Streusel & Vanillesauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Bratäpfel:

50 g große Rosinen, 3 cl brauner Rum, 100 g Mandelkerne, 50 g Haselnusskerne, weiche Butter für die Formen, 4 rote säuerliche Äpfel, 60 g Marzipanrohmasse, 2 cl Orangenlikör, Staubzucker zum Bestauben

Für die Streusel:

50 g Mehl, 50 g gemahlene Haselnüsse, 1 Msp. gemahlener Zimt, 30 g Zucker, 50 g weiche Butter

Für die Vanillesauce:

1-2 EL Speisestärke, 400 ml Milch, 1 Vanilleschote, 30 g Zucker, 2 Eigelb

ZUBEREITUNG *LEICHT* 60 MIN

1. Für die Bratäpfel die Rosinen im Rum einweichen. Die Mandeln und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vier ofenfeste Förmchen mit Butter fetten.

2. Äpfel waschen, nach Belieben mit dem Sparschäler ein Streifenmuster in die Schale

schneiden, einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Das Marzipan grob reiben, mit dem Likör in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und mit den Nüssen und den eingeweichten Rosinen vermengen. Die Äpfel üppig mit der Masse füllen; die Deckel schräg auflegen.

3. Für die Streusel das Mehl mit den Nüssen, Zimt und Zucker vermengen. Die weiche Butter untermischen, alles zu Streuseln verarbeiten und über die Äpfel verteilen. Die Bratäpfel im Ofen in 25-30 Minuten goldbraun backen.

4. Für die Sauce die Stärke mit 2-3 EL kalter Milch glatt rühren. Die übrige Milch zusammen mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Die Stärke einrühren, 2-3 Minuten unter Rühren kochen lassen.

5. Von der Hitze nehmen, die Eigelbe einrühren. Die Mi-



schung unter Rühren erneut erhitzen, bis die Sauce andickt, dann in eine Karaffe füllen. Die

Bratäpfel mit Staubzucker bestauben und mit der Vanillesauce servieren.



Mandel-Spekulativus

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

40 g Marzipanrohmasse
175 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Zimtpulver
1 Msp gemahlene Gewürznelken
1 Msp gemahlener Kardamom
ca. 250 g Mehl
75 g blanchierte und gemahlene Mandeln
Mehl zum Arbeiten
3-4 EL Milch
60 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG *LEICHT* 2 H

1. Das Marzipan mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit der Butter, dem Zucker und Salz cremig schlagen. Das Ei, den Zimt, Nelken und Kardamom unterrühren.
2. Das Mehl und die Mandeln zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Bedarf kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.
3. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Mit dem Teigrädchen in Quadrate (ca. 4x4 cm) schneiden.
4. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit der Milch bepinseln und mit den Mandeln bestreuen. Im Ofen jeweils ca. 15 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gebrannte Mandeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g Mandeln
1/2 TL Zimtpulver
1 Prise Fleur de Sel

ZUBEREITUNG *LEICHT* 15 MIN

1. In einer beschichteten Pfanne den Zucker mit Vanillezucker und 100 ml Wasser aufkochen lassen. Mandeln zugeben und unter Rühren kochen, bis das Wasser verdampft ist.
2. Mandeln karamellisieren lassen, Zimt und Fleur de Sel einstreuen und alles unter Rühren noch kurz weiter rösten. Die gebrannten Mandeln auf Backpapier ausgebreitet erkalten lassen. Nach Belieben zum Verschenken in Cellophäntütchen füllen und mit Geschenkbändchen verschließen.



COOKING neu am 6.12.

In unserer nächsten Ausgabe dürfen Sie sich auf diese köstlichen Themen freuen!



IMMUNBOOST GEFÄLLIG?
Dann sollten Sie diese
Gerichte nicht verpassen!

Getty, Hersteller, StockFood



WÜRZIGER HERBST. Korian-
der, Zimt und Co. verfeinern
so manches Gericht!



LEBKUCHEN
sorgt für
festliche
Stimmung am
Dessertteller!

Ihr neues ONLINE-PORTAL



COOKING.AT – 24 Stunden täglich:
7 Tage die Woche finden Sie hier eine
Vielzahl an Rezepten und aktuelle News!



**DER SCHNELLSTE
WEG ZU COOKING.AT**
Einfach mit der
Handy-Kamera
einscannen und
loskochen!

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo

Layout/Produktion: Brocza Stefanie, Kornél Schulteisz, Patricia Schwarz

Online: www.cooking.at, Desirée Fellner (Lt看.)

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Lt看.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Patricia Steger (Lt看.),

Aida Sabic, Semina Kovacevic, Nina Stancic

Druck: Media Print GmbH, Wien

Fotos: Stockfood, Getty, Hersteller

Kontakt: Tel.: 0508811, E-Mail: cooking@oe24.at

Online: www.cooking.at **Preis:** Alle Informationen zu unseren
Angeboten finden Sie unter www.abo.oe24.at.

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking abrufbar.

SZIGETI

SEKTKELLEREI GOLS



**PURER GENUSS
MIT PREMIUM SEKT
VON SZIGETI GOLS.**

www.szigeti.at