FEINES AUS DEM OFEN

magazin

Lust auf Genuss

no. 2

FEINES AUS DEM OFEN

Wohliger Genuss für Leib & Seele

Ragout mit Rind, Guanciale, Portwein und Kartoffelpüree-Haube

GRATINIERT, GESCHMORT, ÜBERBACKEN – KÖSTLICH!

+ Mit Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten, vegetarisch und auch süß
+ Hüttenzauber in den Alpen: die besten Adressen
+ Ofenkäse de luxe: So gelingt der perfekte Schmelz

lust-auf-genuss.de

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

2/2025

VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN



JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER

ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE



AUCH ALS E-PAPER!

Google Play

Laden im App Store

Besuchen Sie uns auf: slowlyveggie.de



RELAXED GASTGEBEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Gäste einladen, zauberhaft aufkochen und dabei auch noch entspannt bleiben – geht nicht? Geht doch, mit köstlichen Rezepten aus dem Ofen, die wir in dieser Ausgabe für Sie zusammengestellt haben.
Wie wäre es zum Beispiel mit der Orientalischen Gemüseschnecke von Seite 39, gebackener Dorade mit Asia-Salat und Chili-Pickles (Seite 57) oder Rinderragout unter der Kartoffelpüree-Haube (Seite 22)? Allsamt raffinierte Highlights für liebe Gäste. Und während der Ofen die restliche Arbeit alleine erledigt, bleibt genug Zeit, die Küche aufzuräumen und den Tisch zu dekorieren. Großartig! Wenn dann auch noch das Dessert leicht warm am Tisch serviert wird – wie bei unserer Friesen-Queen auf Seite 81, mit Baiserhaube und köstlichem Pflaumenmus – ist für mich leidenschaftliche Dessertliebhaberin der Abend rundum perfekt.
Kochen bedeutet Spaß und Genuss, genau wie die Gespräche, die sich ums Essen drehen. Genießen auch Sie diese schönen Momente und freuen Sie sich schon jetzt auf die begeisterten Reaktionen Ihrer Gäste!

GABI MRAZ
CHEFIN VOM DIENST

Fotos: privat; StockFood Studios/Andrea Thode

magazin G

SIE SIND AUF DER SUCHE NACH EINEM SCHÖNEN GESCHENK?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Verschenken Sie ganz entspannt ein Jahresabo von Lust auf Genuss. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 97.

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

INHALT









Unser Titelrezept finden
Sie auf Seite 22

Ofenlieblinge – wärmende Gerichte für den Winter

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

Restaurant-Tipp
Anna Matscher lädt im Südtiroler Restaurant „Zum Löwen“ zu feiner Gourmetküche bei familiärer Atmosphäre ein **10**

■ **Fleisch**
Saftig, würzig und dampfend kommen diese Gerichte aus dem Ofen und überzeugen mit deftigem Geschmack..... **12-29**

Menschen
Food-Influencer, Genussbotschafter und Autor Stefano Cavada verrät alles rund um seine liebsten Ofengerichte **30-33**

Schnell und Easy
Kleine Knolle mit großem Geschmack: Blitzgerichte mit Knoblauch..... **34-35**

■ **Vegetarisch**
Als Frittata, Hasselback oder in der Pie: So vielseitig und raffiniert kann Gemüse aus dem Ofen sein..... **36-51**

■ **Für Sie probiert**
Kulinarische Neuentdeckungen die Ofenkäse auf ein neues Level heben **52**

Snacks mit Blätterteig
Aus luftigen Teigschichten und feinen Füllungen entstehen im Nu kleine Leckerbissen für Zwischendurch **54-55**

■ **Fisch & Meeresfrüchte**
Gebackene Dorade, Miesmuscheln oder Lachsschiffchen – so vielfältig sind die Schätze aus Fluss und Meer..... **56-71**

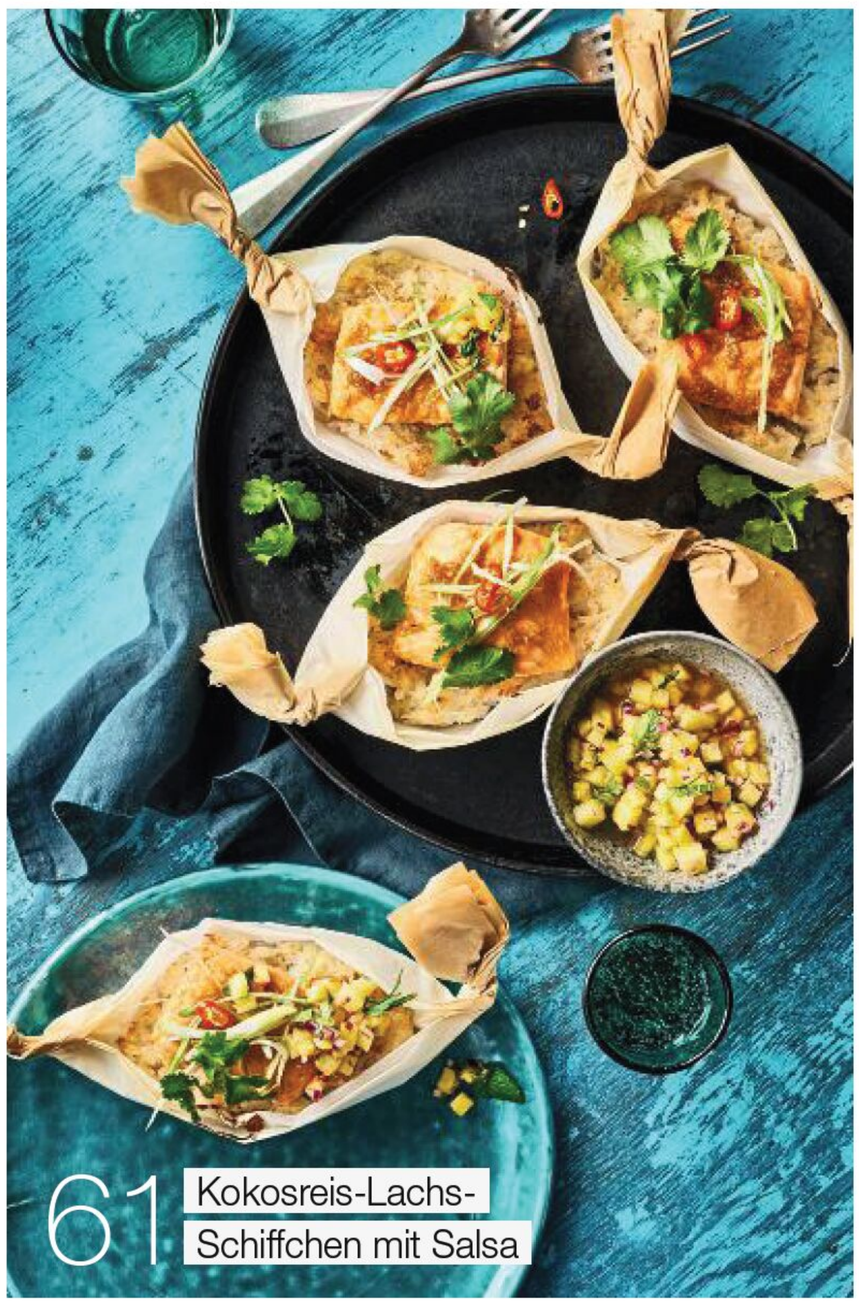
Menschen
Markus und Tobias Klaas sowie Daniel Bodamer beeindrucken im „Brothers“ mit lässigem Fine Dining **72-75**

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

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



40 Buntes Gemüse à la Hasselback



61 Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Salsa



83 Kaki-Schnecken mit Kardamom-Sauce

Außerdem: Tipps, Themen, Trends

Getränke
10 Weine, perfekt abgestimmt zu Gebackenem, Geschmortem und Co.. **76-77**

Süß
Frisch aus dem Ofen machen diese Lieblinge ordentlich was her – perfekt zum Nachtisch oder für die Kaffeetafel **78-91**

Lust auf ...
... schönsten Winterzauber, alpine Atmosphäre und traditionelle Gerichte in urigen Berghütten **92-95**

Experten-Kolumne
Käse-Spezialistin Susanne Hofmann verrät ihre Tipps für eine besonders leckere Auflauf-Kruste **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

76





Cooles Trio: wie das „Brothers“ in München mit schlichter Spitzengastronomie begeistert

72



Bestens in Form

Gemeinsam ist man stark: Diese dekorative Mini-Ofenform von Nicolas Vahé sieht nicht nur super stylish auf dem Tisch beim Servieren aus, das Edelstahl-Kochgeschirr mit Messing-Griffen kommt gleich im Doppelpack und kann bis zu 250 Grad Hitze ab. Für Elektro- und Gasherde geeignet. 2-er-Set (L: 11 cm) um 44 Euro, über *www.connox.de*



Dank des Pizzasteins gibt es den „Bella-Italia-Genuss“ jetzt auch daheim

Wie ein Profi ist man mit den Leder-Feuerhandschuhen gegen Hitze gewappnet

SCHON GEWUSST?

Ob süß oder salzig – Feines aus dem Ofen ist bei uns einfach heißgeliebt! Mit diesen Accessoires & News fällt noch mehr Genuss ganz leicht

Heiß begehrte Helfer

Ofenfrische Pizza – wer liebt sie nicht, herrlich kross, duftend, mit verführerischem Käse getoppt. Das gibt’s ab jetzt auch in der eigenen Küche: „Tony“, ein Gas-Pizzaofen macht es möglich. Hier backt alles bei 450 Grad in Sekunden. 58,5 x 47,7 x 24,8 cm, um 250 Euro, von *www.burnhard.com*

Nie wieder Brandblasen – das dachten wir beim Entdecken dieser lässigen Feuerhandschuhe aus Leder. Bis zu 300 Grad hitzeresistent, mit Unterarmschutz und dank der „Finger“ liegt die Form rutschsicher in der Hand. Um 40 Euro, von *hofats.com*

Untersetzer aus Filz – handgefertigt und im nordischen Design sorgen für einen stilvollen Auftritt von Auflauf & Co. Die Kugeln aus neuseeländischer Schurwolle werden einzeln gefilzt und anschließend zusammengenäht. Kunstvoll! Von Én Gris & Sif, Ø 20 cm, um 20 Euro, über *www.manufactum.de*



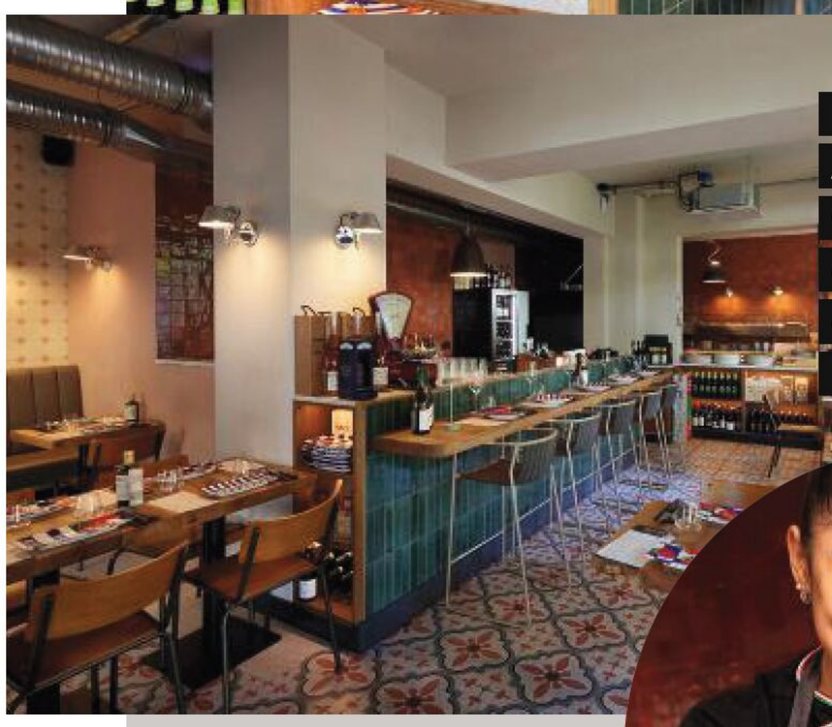
Handwerk international: Die Fair Trade-Wolle stammt aus Nepal, das Design aus Dänemark



MISE EN PLACE VOM FEINSTEN ...

... Mit das Beste an überbackenen Kreationen? Klar, die goldgelbe Kruste! Wer mag kann noch etwas nachstreuen, wenn das Ofen-Glück heiß auf dem Tisch steht: Dank Holzbehälter ist der Käse bei dieser Metallreibe schon vorbereitet. 24,5 x 7 x 4,5 cm, um 17 Euro, von *www.dille-kamille.de*





In liebevoll gestaltetem Ambiente genießen Gäste in Hamburg die delikaten Kreationen der Pizzabäckerin Natalia Terracciano



VIVA LA PIZZA!

Wo gibt es der Legende nach die besten Pizzen der Welt? Richtig: In Neapel! Wer da allerdings nicht ständig vorbeikommt, kann – Gottlob – auf geniale Alternativen im Lande zurückgreifen: Im Hamburger „Spaccaforno“ gibt es den Klassiker so unschlagbar gut wie das Original aus Bella Italia! Seit 2018 betreibt die Familie Falco in liebevoller Hingabe die stilvollen Pizzerien – in den mittlerweile drei gemütlichen Restaurants wird der Teig täglich neu angesetzt und reift 48 Stunden in optimalen Wärme-Kälte-Feuchtigkeitsbedingungen. Perfekt „ausgereift“ wird er dann liebevoll von Hand geformt und zu Evergreens, wie Margherita oder Pizza Salami zubereitet. Oder mal kreativ mit Kartoffelscheiben und Trüffel oder mit der feinen Kombination aus Birnen, Ziegenkäse, Walnüssen, Gorgonzola belegt. Dazu ein kühles Peroni oder eine köstliche Limonade aus Sizilien – und das Genießerherz hüpft vor (Gaumen-)Freude!

spaccaforno.de



DIE TOPPEN ALLES!

1 Wie echte Hamburger Franzbrötchen schmecken die morgendlichen Brote ab jetzt mit diesem leckeren Aufstrich von Nabio. Super: Vegan, ohne Palmöl sowie zucker- und fettreduziert. We like! 175 g, um 3,30 Euro, *www.nabio.de*

2 Die nussig-süßen Noten von Kichererbsen in diesem Mus verfeinern selbstgebackenes Baguette genauso wie Cracker & Co. Sheabutter macht den Verführer schön cremig. 380 g, um 6 Euro, von *www.korodrogerie.de*

3 Delikate Artischocken als Dip oder Füllung waren schon immer ein Genuss-Highlight. Ideal für Sandwiches, Wraps, Crostini. 250 g, um 7,90 Euro, von Maison Bornibus über *www.gewuerze-der-welt.net*

4 Gebrannte Pistazien sorgen für den herzhaft-süßen „Aha“-Effekt auf Brot, Pfannkuchen, Waffeln. Super cremig, mit leichtem Crunch und dezenten Röstaromen – himmlisch! 160 g, um 9 Euro, von Brandgut über *www.essig-oel.de*



Astrein geteilt

Zugegeben, etwas archaisch sieht sie schon aus, die Pizza-Axt „Wikingerstyle“ von Hardington. Aber das handgefertigte Profi-Werkzeug ist nicht nur ideal zum Schneiden von Pizza, es teilt genauso gut auch Fleisch, Nüsse, Kräuter. Die abgerundete Klinge aus Carbon-Stahl (ca. 20 cm) ist extrem massiv und etwas für die Ewigkeit. Der Griff aus Eschenholz sieht super edel aus. Ein tolles Geschenk für Gourmets und Hobbyköche! Um 65 Euro, *www.hardington.de*



Fotos: Connox; Manufactum; Nabio (2)/ADP Photostudios, Ilaria Di Emidio; PR (7); Spaccaforno/Götz Wrage (4)



LEBE, LIEBE, BACKE!

Ein guter Kuchen kann so viel mehr sein als nur ein Stück Gaumenfreude. Was uns (süße) Kreationen aus dem Ofen schenken, lehren und fast schon Philosophisches mit auf den Weg geben, verrät uns Kuchendesignerin Melissa Forti hier

Fast jeder liebt ein Stück Kuchen aus dem Ofen – was macht den Zauber aus?

„Alles aus dem Ofen sorgt immer für einen gewissen Wow-Effekt. Diese Kreationen brauchen Zeit, deswegen sind Familie, Freunde, Gäste immer angetan von dem Aufwand, den man für sie gemacht hat. Der ist immer ein Zeichen von Liebe und Wertschätzung."

Wie hat Ihre Back-Liebe angefangen?

„Vor knapp 20 Jahren, als ich an einem regnerischen Sonntag entschied, meine Komfortzone zu verlassen und meine ersten Cup Cakes backte. Sie waren eher kläglich, aber ich hatte eines: Spaß! Also probierte ich mehr aus, postete Bilder davon, als es noch kaum einer tat. Nach meiner Profi-Ausbildung in England nach eröffnete ich meinen ersten Laden in Italien, 2022 dann mein „Café Duse" in Kopenhagen."



Backen, dekorieren, neues kreieren: Als Italienerin macht Kuchendesignerin Melissa Forti alles mit Leidenschaft und Hingabe



Welche Favoriten aus dem Ofen haben Sie?

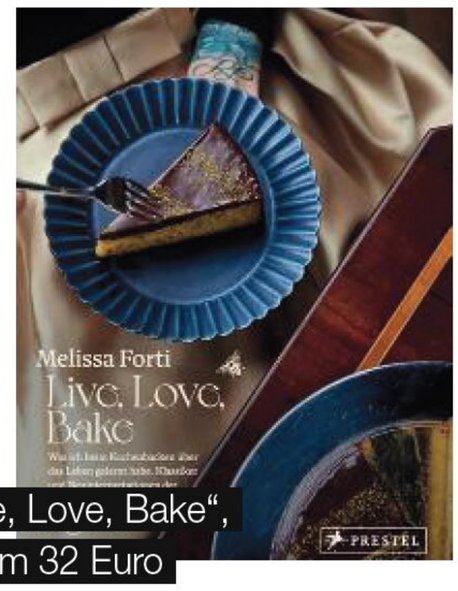
„Ich mag klare Aromen, handwerklich gut verarbeitete Kuchen, solche, die Charakter haben, eine Geschichte erzählen, Erinnerungen wachrufen. Ich liebe den intensiven Geschmack von Zitronen! Nur bitte keine Glasuren voller Gelatine oder künstliche Farbstoffe."

Verraten Sie uns Ihre Geheimtipps?

„Die Erfahrung hat mich eines gelehrt – Geduld! Im Ofen kann nichts beschleunigt werden, auch eine gute Vorbereitung braucht Zeit und Kuchen müssen komplett ausgekühlt sein, bevor man sie verziert. Diesen Prozess zu respektieren garantiert nicht nur ein gutes Ergebnis, es zeigt einem auch vieles übers Leben…"

Wie sieht die Zukunft des Backens aus?

„Für mich gibt es gerade zwei Wellen in der Backwelt – die eine beschäftigt sich mit bewusster Ernährung und Intoleranzen wie Gluten- oder Milch-Unverträglichkeiten. Wir als Bäcker sind jetzt gefragt, alle zu integrieren und müssen offen sein für Diversität. Die zweite ist die Rückbesinnung auf das „home made style"- Backen. Die Menschen wollen gut essen und etwas dabei fühlen. Die sinnlich-emotionale Erfahrung ist wichtiger denn je."



Buch-Tipp: „Live, Love, Bake", Prestel Verlag, um 32 Euro

Fotos: Giovanna di Lisciandro (3); Prestel Verlag

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + JUST SPICE GEWÜRZBOX SICHERN!



+



Just Spices Pasta Gewürzbox

▸ Nr.: AZ33

Diese Box ist perfekt für Köche, die schnelle Pastagerichte lieben. In der Just Spices PASTA BUT PRONTO Gewürzbox finden Sie Must Have Gewürze, die jedes Pastagericht verfeinern.

Inhalt: Pasta Allrounder (45g)
Aglio e Olio Gewürz (50g)
Tomatensoße Gewürz (60g)
Bolognese Gewürz (45g)
Grünes Pesto Mix (30g)
Lasagne Gewürzmix (60g)

Zuzahlung 10,- €

13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €*
+ Just Spice Gewürzbox	34,89 €*
= Regulärer Preis	98,59 €*
Ihre Ersparnis gegenüber Handel/UVP	24,89 €*
Sie bezahlen nur	**73,70 €***

Sie sparen **25%** ggü. UVP/Handel *

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 781 6396535**
LAG1PRE / LAG1PRG

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Im Paket enthalten ist eine Just Spice Gewürzbox im Wert von 34,89 €*.

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: +49 781 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 *Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. **Zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen



Hölzerne Dachstreben, die apart aus dem Mauerwerk hervorblitzen, sorgen für rustikalen Charme



Kleine Kunstwerke der Natur: Anna Matschers Kreationen sind ebenso strahlend wie anmutig. Dafür greift die Spitzenköchin auf die Farbpalette ihres Gartens zurück



ZUM LÖWEN

STERNEKÖCHIN **ANNA MATSCHER** IST IN SÜDTIROL EINE KLEINE BERÜHMTHEIT. SIE SELBST DENKT NUR AN IHRE GÄSTE

Im Süden der bergigen Kurstadt Meran liegt Tisens. Die kleine Gemeinde ist das Zuhause von rund 2.000 Einwohnern, 13 Kirchen, unzähligen Edelkastanienbäumen – und einer Sterneköchin. Anna Matscher ist in der nördlichsten Provinz Italiens bekannt wie ein bunter Hund. Für den Michelin-Stern, den ihr Restaurant „Zum Löwen“ seit Jahrzehnten trägt. Und für das, was die Spitzenköchin aus dem Pustertal verkörpert: Eine Frau, die sich in der Männerdomäne der Gourmet-Welt als begnadete Gastronomin etabliert hat. Doch in Wahrheit sind es ihre große Bescheidenheit und die noch immer ungetrübte Liebe zum Handwerk, die ihrem Ruf vorauseilen. Auf die Frage hin, ob sich ihre Perspektive auf das Kochen und Bewirten nach mehr als drei Jahrzehnten in der Küche des eigenen Lokals gewandelt habe, antwortet sie schlicht: „Nein. Ich verwöhne gerne meine Gäste!“ Und das vermag sie meisterhaft mit eleganten, ausgefallenen und doch stets heimatverbundenen Menüs. Der oftmals schweren Südtiroler Küche ein neues, leichteres Gesicht zu verleihen, war von Anfang an das Ziel. Ohne dabei jedoch die für ihre Heimat so bezeichnenden Gerichte ihrer Kindheit wie Knödel, Cannelloni oder Krapfen zu verkennen. Elementarer Bestandteil von feinen Kreationen wie „Rindstartar im Schüttelbrotmantel mit Senfsoße“ oder „Tortelli mit Fonduta vom Almkäse, Brennnesselcreme und Erdmandeln“: viele frische Kräuter. Diese stammen direkt aus dem eigenen Garten der 63-Jährigen. Auch Fleisch und Gemüse werden aus umliegenden Dörfern bezogen; wo es nur geht, in Bio-Qualität. Sehen lassen kann sich auch das Gasthaus selbst: Schon im 18. Jahrhundert befand es sich im Besitz der Familie von Luis Matscher, dem Ehemann der Küchenchefin. Zusammen hauchten sie dem Gemäuer neues Leben ein. Wo sich einst ein Stall befand, sitzt man heute im wunderschön restaurierten Restaurant. Und dabei ist der Inhaberin vor allem eines wichtig: Ihre Gäste sollen sich rundum wohlfühlen und ungezwungen in eine exquisite Geschmackswelt eintauchen.

www.zumloewen.it



Hier stimmt einfach alles: Ehemann Luis und Tochter Elisabeth Matscher sind ausgebildete Sommeliers

Fotos: Michael Schinharl

SIE LIEBEN MAGAZINE SO SEHR WIE WIR?

Mit der Teilnahme an unseren Onlinebefragungen
helfen Sie uns Zeitschriften wie diese weiterzuentwickeln.
Als Dankeschön erwarten Sie attraktive Prämien.



Punkte sammeln & direkt einlösen

BONAGO :)
Ihre Belohnungsexperten

CHRIST · Tchibo · adidas · eventim · HELLO FRESH · SIXT rent a car · H&M · OTTO · DOUGLAS · myToys · IKEA

Und viele andere Partner

Durchgeführt von einem Hubert Burda Media Unternehmen:
Media Market Insights GmbH, Arabellastr. 23, 81925 München

Jetzt registrieren unter:

www.burda-medienpanel.de/go/lustaufgenuss

oder

Medienpanel by Burda

WIR BITTEN ZU TISCH

Cajun Chicken vom Blech, Rollbraten im Speckmantel, Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce und weitere Lieblinge duften so herrlich aus dem Ofen. Sie verführen schon vor dem Essen alle Gäste. Guten Appetit!



Meatball Sandwich

Belegtes Brötchen der Extra-Klasse: Im Kern der würzigen Hackfleischbällchen verbirgt sich eine geschmolzene Kugel Mini-Mozzarella. Genial!

REZEPT AUF SEITE 25

Glasierte Rippchen mit Quetschgurken

Aromatisches Five-Spice-Pulver, süß-scharfe Hoisin-Sauce und fruchtiger Orangensaft verleihen den Ribs spannende Aromen.

REZEPT AUF SEITE 25

Fotos: StockFood Studios/Andrea Thode (9)

Rigatoni al forno

Dank geschmortem Entenragout und streichzartem Stracchino-Käse erhält der Ofenliebling aus Italien einen neuen Twist. Grande Amore!

REZEPT AUF SEITE 25

Fladen mit Auberginen und Pulled Lamb

Zwiebel-Pickles, Granatapfelkerne, Kräuter, Chili und Feta bilden ein harmonisches Topping für den orientalischen Snack. Unser Tipp: Zutaten in die Mitte des Tisches stellen und alle dürfen beherzt zugreifen.

REZEPT AUF SEITE 26

HERRLICH EINLADEND

Brathähnchen mit scharfer Maisbrot-Füllung

Das selbst gebackene Cornbread mit spicy Chorizo findet sich hier als Füllung und Beilage wieder. Grüne Pimientos begleiten gekonnt.

REZEPT AUF SEITE 26

KÖSTLICHES VOM BLECH

Cajun Chicken vom Blech

Rote Zwiebeln und bunte Paprika backen mit den saftigen Hähnchen-Oberschenkeln im Ofen mit. So köstlich!

REZEPT AUF SEITE 27

ES DUFTET SO FEIN

Rollbraten im Speckmantel mit gerösteten Pastinaken

Vor dem Einrollen wird das Fleisch mit einer kräftigen Gorgonzolacreme bestrichen. Welch geschmackvolle Kombi mit dem krossen Bacon.

REZEPT AUF SEITE 27

Pizza mit Prosciutto und knusprigem Rosenkohl

Sahniger Stracciatella-Käse und gereifter Parmesan zerlaufen so unwiderstehlich zart auf der knusprig gebackenen Pizza. Yummy!

REZEPT AUF SEITE 27

BITTE ZUGREIFEN!

Salsiccia-Lauch-Rollen

Die pikante Joghurt-Senf-Creme zum Dippen passt so vorzüglich zu den feinen Blätterteig-Häppchen. Da greifen wir gerne noch mal zu!

REZEPT AUF SEITE 28

Mit Whiskey marinierter Rinderbraten

Das irische Destillat und eine würzige BBQ-Sauce schenken dem Entrecôte eine unvergleichlich rauchige Note. Ein Braten für Kenner, der auch auf dem Grill prima gelingt.

REZEPT AUF SEITE 28

Foto re.: StockFood/Stile Italia Edizioni

GERICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

Ragout mit Rind, Guanciale und Portwein

Der luftgetrocknete Speck, Schalotten und Steinpilze schmoren im Ragout mit. Gratiniert mit Mashed Potatoes und Käse entsteht diese großartige Interpretation des britischen Shepherd's Pie. WOW!

REZEPT AUF SEITE 29

Bobotie mit Reis und Okraschoten

Hackfleisch, erlesene Gewürze, Früchte und der Eierguss sind typisch für die südafrikanische Spezialität. Wir toppen unsere Kreation mit erlesenen Kräutern und knackigen Erdnüssen.

REZEPT AUF SEITE 29

Fotos: StockFood/Are Media; Stockfood Studios/Ulrike Holsten

KLASSIKER MIT NEUEN AROMEN

Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce

Dazu reichen wir einen Kartoffel-Sellerie-Stampf, der die deftige Sauce und das butterweiche Fleisch perfekt ergänzt.

REZEPT AUF SEITE 29

Foto: StockFood/Profimedia

Fleisch so köstlich und saftig wie nie



Meatball Sandwich

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

2 Knoblauchzehen
4 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
4 Stiele Basilikum und mehr zum Garnieren
Salz, Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot
750 g gemischtes Hackfleisch
2 EL griechischer Joghurt
ca. 20 Bocconcini (Mini-Mozzarellakugeln)
1 Ciabatta

1 Knoblauch und 2 Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Ofenfeste Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln und Fenchelsamen darin andünsten. Stückige Tomaten und Basilikum hinzufügen. Sauce salzen, pfeffern und kurz einkochen lassen.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Toastbrot in lauwarmem Wasser einweichen. Übrige 2 Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Brot gut ausdrücken. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Joghurt verkneten. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Masse in 20 Portionen teilen. Jeweils eine Portion flach drücken und in die Mitte ein Mozzarella-Kügelchen setzen. Mit der Masse umschließen und dabei mit angefeuchteten Händen zu einem Bällchen formen. Die Meatballs in der Pfanne auf der Sauce verteilen. Das Ganze im Ofen ca. 15 Minuten backen.

4 Ciabatta in 4 Stücke schneiden und jeweils waagrecht halbieren. Ciabatta mit Meatballs, Tomatensauce und Basilikum belegen. Alternativ nach Belieben alles separat servieren.



Glasierte Rippchen mit Quetschgurken

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Warte-/Garzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

4 Schweinerippchen (1½–2 kg)
2 TL Five-Spice-Gewürz
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchknolle
Saft von 2 Orangen
300 ml Hoisin-Sauce
3 Mini-Gurken
3 EL Ponzu-Sauce
Saft von 1 Limette
1 EL brauner Zucker
2 EL Sesamsamen

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Rippchen mit Five-Spice-Gewürz, Salz und Pfeffer einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rippchen von beiden Seiten anbraten.

2 Knoblauchknolle halbieren und mit den Rippchen in eine ofenfeste Form legen. Orangensaft mit Hoisin-Sauce verrühren. Sauce über die Rippchen gießen. Rippchen im Ofen zugedeckt ca. 2 Stunden garen und dabei gelegentlich mit Sauce übergießen.

3 Gurken leicht zerdrücken, sodass sie aufplatzen, dann in grobe Stücke schneiden. Ponzu-Sauce, Limettensaft, Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Gurken mit dem Dressing vermengen. Sesam duftend anrösten, über die Gurken streuen.

4 Nach Ende der Garzeit den Ofen auf Grillfunktion einstellen. Rippchen offen unter dem Backofengrill 5–10 Minuten knusprig grillen, dabei erneut mit Sauce bestreichen. Die glasierten Rippchen mit Quetschgurken servieren.



Rigatoni al forno

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Garzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (ca. 22 x 28 cm)

25 g getrocknete Steinpilze
6 Entenkeulen, Salz, Pfeffer
2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
120 g italienischer Rohschinken in dünnen Scheiben, 8 Zweige Thymian
2–3 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark
120 ml Rotwein, 500 ml Hühnerbrühe, 500 g Rigatoni, Butter für die Form, 300 g Stracchino-Käse (siehe Info rechts am Rand)

1 Steinpilze 15 Minuten in 200 ml heißem Wasser einweichen. Abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen.

2 Entenkeulen salzen, pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen. Öl in großem Topf erhitzen. Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Schinken im Bratfett andünsten. Thymian und Tomatenmark unterrühren, kurz mitrösten. Alles mit Rotwein ablöschen, vollständig einkochen lassen. Brühe und Einweichwasser der Pilze hinzufügen, aufkochen, salzen und pfeffern. Fleisch wieder in den Topf geben. Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist und sich vom Knochen löst.

3 Kurz vor Ende der Garzeit Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Rigatoni nach Packungsangabe in Salzwasser al dente kochen, dann abgießen.

4 Entenkeulen aus Topf nehmen. Fleisch von Knochen lösen, grob zerzupfen, zurück in die Sauce geben. Steinpilze hacken und dazugeben. Ragout salzen und pfeffern.

5 Auflaufform einfetten. Ragout und Pasta hineinschichten. Käse darauf verteilen. Auflauf 20–25 Minuten überbacken. Servieren.

Italienische Spezialität

Stracchino ist ein frischer Weichkäse, der vorwiegend in der Lombardei und in Venetien hergestellt wird. Seine Frische sowie eine weiche und cremige Konsistenz zeichnen ihn aus. Der Name der Käsesorte leitet sich von „stracco“ ab, was übersetzt „müde“ bedeutet. Denn ursprünglich wurde der Käse aus der Milch von den Kühen gewonnen, die im Herbst von den Almen heimkehrten und nach dieser Zeit wohl müde waren.



Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

Pulled Lamb, Hähnchen, Pizza und

Cornbread backen

1 rote Zwiebel abziehen, hacken, in 2 EL Butter glasig dünsten. 1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht) zugeben, kurz mitdünsten, abkühlen lassen. 120 g Mehl, 170 g Polenta, 1 EL Backpulver und 1 TL Zucker mischen. 300 ml Milch mit 2 EL Olivenöl verquirlen, dann unter die Mehlmischung rühren. Zwiebel-Mais-Mix unterheben. Teig in eine gefettete Auflaufform (Inhalt ca. 1½ l) füllen. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 25–30 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist. Cornbread auskühlen lassen.



Fladen mit Auberginen und Pulled Lamb

Bild auf Seite 15

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Garzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 4 Portionen (8 Stück)

FÜR DIE AUBERGINEN UND DAS PULLED LAMB
2 Auberginen, Salz
4 Knoblauchzehen
125 ml Sherryessig
45 g brauner Zucker
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL gemahlener Koriander
Pfeffer
1½ kg Lammschulter (küchenfertig, ohne Knochen)
2 EL Olivenöl

FÜR DAS FLADENBROT
300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
200 g Vollkornweizenmehl
10 g Trockenhefe
25 g Zucker
10 g Salz
etwas Pflanzenöl zum Braten

FÜR DAS TOPPING
3 rote Zwiebeln
60 ml Rotweinessig
2 EL brauner Zucker
1 Granatapfel
1 Bund Koriander
½ Bund Minze
1 rote Chilischote
200 g Feta

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Enden der Auberginen abschneiden und die Auberginen in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Salz vermengen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

2 Knoblauch abziehen und zerdrücken. Mit Sherryessig, braunem Zucker, Kreuzkümmel, Koriander, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Lammschulter trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben und in einen Bräter legen. Die Auberginenwürfel mit den Händen leicht ausdrücken, kurz mit Küchenpapier trocken tupfen und zum Lamm in den Bräter geben. Gewürz-Essig-Mischung darüber verteilen. Bräter zugedeckt in den Ofen schieben und alles ca. 3 Stunden schmoren.

3 Währenddessen für das Fladenbrot in einer Rührschüssel beide Mehle mit Trockenhefe, Zucker und Salz mischen. Nach und nach 300 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles zu einem glatten und recht feuchten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

4 In der Zwischenzeit für das Topping die roten Zwiebeln abziehen und in schmale Spalten schneiden. Mit 120 ml Wasser, Rotweinessig, braunem Zucker und etwas Salz mischen. Die Zwiebel-Pickles zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

5 Den Granatapfel halbieren und die Fruchtkerne herauslösen (das funktioniert am besten in einer Schüssel unter Wasser). Koriander- und Minzeblättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Chili putzen und in Ringe schneiden. Feta zerbröckeln. Die Toppings bis zum Anrichten beiseitestellen.

6 Den Teig in 8 Portionen teilen. Jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen. Die Teiglinge zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen. Die Teiglinge darin nacheinander auf jeder Seite knapp 1 Minute backen. Die fertigen Fladen unter einem Tuch warm halten.

7 Den Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Lammfleisch mithilfe von zwei Gabeln zerzupfen. Pulled Lamb mit Auberginen sowie dem Bratensatz vermengen und die Fladen damit belegen. Zwiebel-Pickles, Granatapfelkerne, Kräuter, Chili und Feta darauf verteilen. Die Fladen sofort servieren.



Brathähnchen mit scharfer Maisbrot-Füllung

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Backzeit: ca. 1½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen

1 rote Zwiebel
400 g scharfe, weiche Chorizo
6 EL Olivenöl, ½ Bund Koriander
750 g Cornbread (Rezept siehe links am Rand)
375 ml Hühnerbrühe
1 Bio-Brathähnchen
1 EL Pimentón (geräuchertes Paprikapulver), 200 g Pimientos
Meersalzflocken

1 Zwiebel fein hacken. Chorizo in kleine Stücke schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Chorizo hinzufügen und mitbraten, bis sie leicht knusprig ist. Korianderblättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Das Cornbread in grobe Stücke brechen. Mit Zwiebel-Chorizo-Mix, Koriander und Hühnerbrühe vermengen.

2 Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Hähnchen trocken tupfen. Innen und außen mit Pimentón und 2 EL Olivenöl einreiben. Hähnchen mit der Cornbread-Chorizo-Mischung füllen, gut festdrücken. Die restliche Füllung in einer kleinen eingefetteten Auflauf- oder Kastenform verteilen und beiseitestellen.

3 Das Hähnchen in einen flachen Bräter legen. Pimientos mit restl. Olivenöl (2 EL) und Meersalz mischen, rundum das Hähnchen verteilen. Bräter in den Ofen schieben, Hähnchen 60–75 Minuten backen, bis es durchgegart und knusprig ist. Die beiseitegestellte Form mit der übrigen Füllung in den letzten 20 Minuten im Ofen mitbacken. Hähnchen mit Pimientos und gebackenem Chorizo-Cornbread servieren.

Rollbraten vom Blech begeistern alle



Cajun Chicken vom Blech

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
plus Warte-/Garzeit: ca. 1¼ Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

8 Hähnchen-Oberschenkel
6 EL Olivenöl
3–4 EL Cajun-Gewürz
Salz, Pfeffer
2 rote Zwiebeln
je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
2 Avocados
Saft von 1 Limette
½ TL Chiliflocken
½ Bund Koriander

1 Die Hähnchen-Oberschenkel trocken tupfen und in eine Schüssel geben. Mit 4 EL Olivenöl, Cajun-Gewürz, etwas Salz und Pfeffer einreiben. Hähnchen zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Paprika putzen und in breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Paprika mit restl. Olivenöl (2 EL) vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Hähnchen und Gemüse auf einem Blech verteilen. Im Ofen ca. 45 Minuten backen, bis die Hähnchen gar und goldbraun sind.

4 Inzwischen die Avocados halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Avocado mit Limettensaft zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Korianderblättchen von den groben Stielen zupfen. Hähnchen und Gemüse mit Koriander bestreuen und mit dem Avocado-Dip servieren.

Tipp: Wer mehr Beilagen möchte, kann einige Kartoffelspalten mit dem Hähnchen auf dem Blech mitbacken.



Rollbraten im Speckmantel mit gerösteten Pastinaken

Bild auf Seite 18

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

600 g Schweinebraten (von der Metzgerei zu einem Rollbraten schneiden lassen)
2 Zweige Thymian
100 g Gorgonzola
70 g Paniermehl
Salz, Pfeffer
200 g Bacon in dünnen Scheiben
1 kg Pastinaken, 2 EL Olivenöl
2 EL Quittengelee
50 g Butter, 2 EL Mohn

1 Fleisch trocken tupfen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Gorgonzola in eine Schüssel geben, mit Thymian und Paniermehl vermengen, salzen und pfeffern. Die Mischung gleichmäßig auf dem Fleisch verstreichen. Den Braten eng einrollen. Baconscheiben überlappend auf die Arbeitsfläche legen. Den Braten darauflegen und einrollen, sodass der Braten vom Bacon ummantelt wird. Mit Küchengarn fixieren.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Pastinaken putzen, schälen und längs halbieren oder vierteln. Pastinaken mit Olivenöl sowie etwas Salz vermengen und in einem Bräter verteilen. Braten darauflegen. Im Ofen ca. 45 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden.

3 Das Quittengelee in einem kleinen Topf erwärmen, bis es flüssig ist. Den Braten 10 Minuten vor Ende der Garzeit rundum damit bestreichen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Butter in einer Pfanne erhitzen und aufschäumen. Mohn und Pastinaken hinzufügen, unter Schwenken kurz anrösten. Rollbraten zum Servieren in Scheiben schneiden und die Pastinaken dazureichen.



Pizza mit Prosciutto und knusprigem Rosenkohl

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Backzeit: ca. 2¾ Stunden
Zutaten für 4 Portionen

500 g Pizzamehl (Tipo 00) und Mehl zum Arbeiten, Salz
5 g Trockenhefe
5–6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
200 g Passata (passierte Tomatensauce), Pfeffer
400 g Rosenkohl
1 Chilischote
120 g Stracciatella-Käse
60 g geriebener Parmesan
150 g italienischer Rohschinken in dünnen Scheiben

1 In einer großen Schüssel Mehl mit 10 g Salz mischen. Trockenhefe mit 320 ml lauwarmem Wasser verrühren, 5 Minuten ziehen lassen. Hefewasser und 2 EL Olivenöl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

2 Knoblauch abziehen, hacken. Mit Passata in einen Topf geben. Passata salzen, pfeffern und dicklich einkochen. Abkühlen lassen. Rosenkohl putzen, äußere Blätter entfernen. Rosenkohl in dünne Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Chili putzen und in Ringe schneiden.

3 Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche in 4 Stücke teilen, jeweils zur Kugel formen. Jede Kugel zu einem runden Pizzaboden ausrollen. Böden auf Backpapier legen. Mit Passata bestreichen, mit Stracciatella, Chili und Rosenkohl belegen, zuletzt Parmesan überstreuen. Pizzen nacheinander im Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Pizzen mit Rohschinken belegen, mit restl. Olivenöl (1–2 EL) beträufeln und sofort servieren.

Im Ofen schmoren Rinderbäckchen,

Pikanter Senf-Dip

Zu den kleinen Salsiccia-Lauch-Rollen im Rezept rechts passt hervorragend ein pikanter Senf-Dip. Für ein Schälchen 250 g Naturjoghurt mit je 1 EL körnigem Senf, Dijonsenf und Ahornsirup verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alternativ, und wenn es mal blitzschnell gehen soll, passen ebenso BBQ-Sauce oder Curry-Ketchup aus der Flasche gut dazu.



Salsiccia-Lauch-Rollen

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

1 Stange Lauch, 1 Apfel
4 Zweige Thymian
600 g Salsiccia
1 EL Olivenöl
½ TL Senfkörner
1 EL Fenchelsamen
100 ml Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer, 1 Ei
1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)
Mehl zum Arbeiten
1 EL helle Sesamsamen
1 EL schwarze Sesamsamen
Senf-Dip zum Servieren (Rezept siehe links am Rand)

1 Lauch putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Salsiccia aus der Pelle drücken. Pfanne mit Öl erhitzen und das Brät darin goldbraun anbraten. Lauch, Äpfel, Thymian, Senfkörner und Fenchelsamen hinzufügen, kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ei verquirlen. Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausbreiten. Die Füllung in einem Strang im unteren Teigdrittel verteilen. Den oberen Teigrand mit etwas Ei bestreichen. Den unteren Teigrand über die Füllung schlagen, nach oben einrollen und die Ränder gut andrücken.

3 Die Rolle in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Ei bestreichen, mit Sesamsamen bestreuen. Die Salsiccia-Lauch-Rollen in 20–25 Minuten goldbraun backen. Mit dem Senf-Dip servieren.



Mit Whiskey marinierter Rinderbraten

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Garzeit: ca. 2½ Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

FÜR DAS FLEISCH
2 Knoblauchzehen
150 ml Whiskey
2 EL brauner Zucker
1 Zimtstange
4–5 Zweige Thymian
½ TL Salz
½ TL grob zerstoßene Pfefferkörner
1 kg Entrecôte im Ganzen
2 EL Pflanzenöl
1 Zweig Salbei

FÜR DIE BBQ-SAUCE
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
1 EL Olivenöl
250 g Ketchup
70 g Honig
3 EL Ahornsirup
100 ml Apfelessig
80 g brauner Zucker
20 ml Whiskey
1 EL Worcestersauce
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Schuss Tabasco
Salz, Pfeffer

1 Für das Fleisch Knoblauch abziehen und halbieren. Mit Whiskey, braunem Zucker, Zimt, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen. Die Marinade in eine Form geben, in der das Entrecôte Platz hat. Das Entrecôte trocken tupfen und in der Marinade wenden. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren, dabei einmal wenden.

2 In der Zwischenzeit für die BBQ-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Chili putzen und ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin hell andünsten. Ketchup, Honig, Ahornsirup, Apfelessig, braunen Zucker und Whiskey hinzufügen, gut verrühren. Alles mit Worcestersauce, Paprikapulver, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce zum Kochen bringen und in ca. 20 Minuten dicklich einkochen lassen. Anschließend noch mal abschmecken und abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Die Whiskey-Marinade aufheben, Zimtstange und Thymianzweige entfernen. Fleisch abtropfen lassen und trocken tupfen. Einen Bräter mit Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Whiskey-Marinade hineingießen und Salbei hinzufügen. Das Fleisch rundum mit etwas BBQ-Sauce einstreichen. Bräter in den Ofen schieben und das Fleisch darin ca. 25 Minuten garen. Anschließend den Ofen ausschalten und den Braten noch 5–10 Minuten ruhen lassen. Den Braten zum Servieren in Scheiben schneiden und die BBQ-Sauce dazureichen.

Beilagen: Fein zum marinierten Rinderbraten schmecken Süßkartoffelpüree sowie ein grüner Salat mit Honig-Senf-Dressing. Für das Püree 1 kg Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser in 15–20 Minuten weich kochen. Süßkartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. 75 ml heiße Milch und 1 EL Butter unterrühren. Das Püree mit Muskatnuss, Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Salat 2 Kolben Romanasalat (oder nach Belieben andere grüne Salatsorte) putzen und in grobe Stücke zupfen. 4 EL Weißweinessig mit 2 EL Wasser, 1 EL mittelscharfen Senf und 1 EL Honig verquirlen. 5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl nach und nach langsam unterschlagen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

Ragout und Co. herrlich butterzart



Titelrezept

Ragout mit Rind, Guanciale und Portwein

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Garzeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

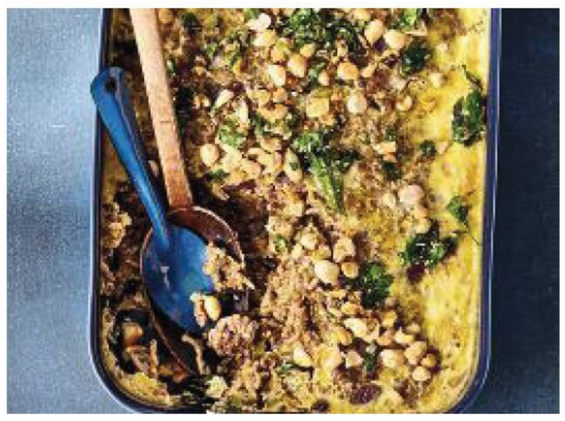
15 g getrocknete Steinpilze
1½ kg Rinderschmorbraten
200 g Guanciale, 12 kl. Schalotten
2 Knoblauchzehen, 1 Stange Staudensellerie, 3 EL Olivenöl, Salz
Pfeffer, 1 EL Mehl, 2 EL Tomatenmark, 300 ml roter Portwein
500 ml Rinderbrühe
400 g kleine Champignons
1½ kg mehligkochende Kartoffeln
180 ml Milch, 60 g Butter
40 g geriebener Parmesan
120 g geriebener Cheddar

1 Steinpilze in 200 ml heißem Wasser einweichen. Fleisch ca. 3 cm groß würfeln. Guanciale klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen, Knoblauch hacken. Staudensellerie putzen, würfeln. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen. Fleisch darin portionsweise scharf anbraten, herausnehmen.

2 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Übriges Öl (1 EL) im Bräter erhitzen. Guanciale, Schalotten und Sellerie darin anbraten. Knoblauch kurz mitdünsten. Salzen und pfeffern. Mehl und Tomatenmark unterrühren, 1 Minute anbraten. Fleisch zurück in Bräter geben. Mit Portwein ablöschen. Brühe angießen. Steinpilze abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Steinpilze hacken, samt Flüssigkeit in Bräter geben. Ragout im Ofen zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren. Champignons putzen und halbieren. Zum Ragout geben, 30 Minuten weiterschmoren.

3 Das Kartoffelpüree nach der Anleitung rechts am Rand zubereiten.

4 Ragout in große Auflaufform füllen. Püree darauf verteilen, mit übrigem Käse bestreuen. Das Ganze im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun überbacken. Servieren.



Bobotie mit Reis und Okraschoten

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

80 g Basmati-Reis
150 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
200 g Okraschoten
3 EL Pflanzenöl und Öl für die Form
1 geh. EL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
1 EL Currypulver (z. B. Hot Madras)
1 EL Rosmarinnadeln
1 EL Tamarindenpaste
800 g gemischtes Hackfleisch
1 Handvoll Rosinen, Salz, Pfeffer
3 Eier, 50 ml Milch
2–3 EL Erdnusskerne
je ½ Handvoll Minze, Koriander und glatte Petersilie

1 Reis nach Packungsangabe zubereiten. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.

2 Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen, grob hacken. Okraschoten putzen und in grobe Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anbraten. Okraschoten, Garam Masala, Currypulver, Rosmarin und Tamarindenpaste untermischen, 1 Minute weiterbraten. Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Reis und Rosinen unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Eine Auflaufform einfetten. Reismischung in die Form geben, leicht andrücken. Eier mit Milch verquirlen, salzen und pfeffern. Dann über die Reismischung gießen. Bobotie im Ofen 40–45 Minuten backen.

4 Erdnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen, mit den Erdnüssen vermengen. Bobotie mit dem Erdnuss-Kräuter-Mix bestreuen und servieren.



Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce

Bild auf Seite 24

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Garzeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebeln, 1 Möhre, 60 g Ingwer
800 g Rinderbäckchen (küchenfertig pariert), 4 EL Butterschmalz
500 ml Dunkelbier
ca. 300 ml Rinderbrühe
4 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, 600 g mehligkochende Kartoffeln, 300 g Knollensellerie
2–3 EL Milch, 1 EL Butter + 50 g kalte Butter in Stücken, grobes Meersalz und Thymian zum Garnieren

1 Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Möhre schälen, würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. Fleisch trocken tupfen und je nach Größe evtl. halbieren.

2 In einem Bräter Butterschmalz erhitzen. Fleisch darin portionsweise rundum scharf anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Möhren im Bratfett andünsten. Bier und Brühe angießen, aufkochen. Fleisch wieder in Bräter geben. Ingwer, Piment, Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Das Ganze zugedeckt im Ofen ca. 2 Stunden schmoren. Dabei Fleisch ab und zu wenden, bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.

3 Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln. Beides in Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und zurück in den Topf geben. Das Gemüse mit Milch und 1 EL Butter grob zerstampfen, salzen und pfeffern.

4 Fleisch aus der Sauce heben. Die kalten Butterstücke in die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder hineingeben. Die Rinderbäckchen mit Meersalz und Thymian garnieren und mit Kartoffel-Sellerie-Stampf servieren.

Püree für das Ragout

Für das Kartoffelpüree in unserem Titelrezept die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch erhitzen, Butter würfeln, dann beides unter die Kartoffeln rühren. Jeweils die Hälfte Parmesan und Cheddar unterheben. Püree mit Salz und Pfeffer würzen. Geheimtipp für das Ragout: Ragout zum Schluss mit ½ TL Cayennepfeffer und 1 EL Honig abrunden. Das bringt eine feine Süße und zugleich eine dezente Schärfe ins Spiel.



Stefano Cavada

Content Creator und Kochbuchautor

Der 33-Jährige ist Food-Influencer, Autor und Genussbotschafter – und ein leidenschaftlicher Verfechter von allem, was aus dem Ofen kommt. Aufgewachsen in Südtirol, hat er schon früh die Freude am Kochen entdeckt und teilt diese heute mit viel Herzlichkeit und Humor mit seiner großen Community. Mehr unter: www.stefanocavada.it

AL FORNO – WOHLIG & WARM

Er macht den Ofen zum Herzstück seiner Küche. Ob Pizza, Pie oder Apfelstrudel, für **Stefano Cavada** sind Ofengerichte das wahre Comfort-Food – sie verbinden Tradition, Wärme und Geborgenheit, und geben dem Südtiroler immer ein Gefühl von „Zuhause"

Die Stirn konzentriert gerunzelt, knetet er den Teig für einen Pandoro. Mit einer Variante mit Süßstoff statt Zucker will der kleine Stefano seine Großmutter überraschen. Selbstbewusst – schließlich steht er schon seit er sieben ist mit seinen Eltern in der Küche – schiebt er den sternförmigen Weihnachtskuchen in den Ofen. Doch dann das Unglück: Der Teig läuft über, tropft zischend auf den heißen Boden und verbrennt. „Eine absolute Katastrophe", lacht Stefano, „aber genau solche kleinen Desaster haben mir viel beigebracht und meine Liebe zum Kochen gefestigt." Heute ist der Südtiroler Stefano Cavada ein erfolgreicher Genussbotschafter und Food-Influencer, der seine Community mit raffinierten Rezepten und zeitgemäßen Neuinterpretationen inspiriert. In seinem neuen Buch „Al Forno" bringt er nun all das zusammen, was ihn seit Kindertagen begeistert: Köstlichkeiten aus dem Ofen, die Menschen verbinden.

Wie kam es zu einem Buch nur über Ofengerichte?
Weil ich gerade in der kalten Jahreszeit die warmen, gemütlichen Gerichte einfach liebe. Der Ofen hat die fast magische Fähigkeit, einfache Zutaten in Speisen zu verwandeln, die die Seele wärmen. Er ist einfach so praktisch und die Aromen, die er verströmt, sind die besten, die man in der Küche finden kann. Außerdem kann ich bei Ofengerichten auf einzigartige Weise mit Konsistenzen, Aromen und Geschmacksrichtungen spielen und völlig kreativ sein.

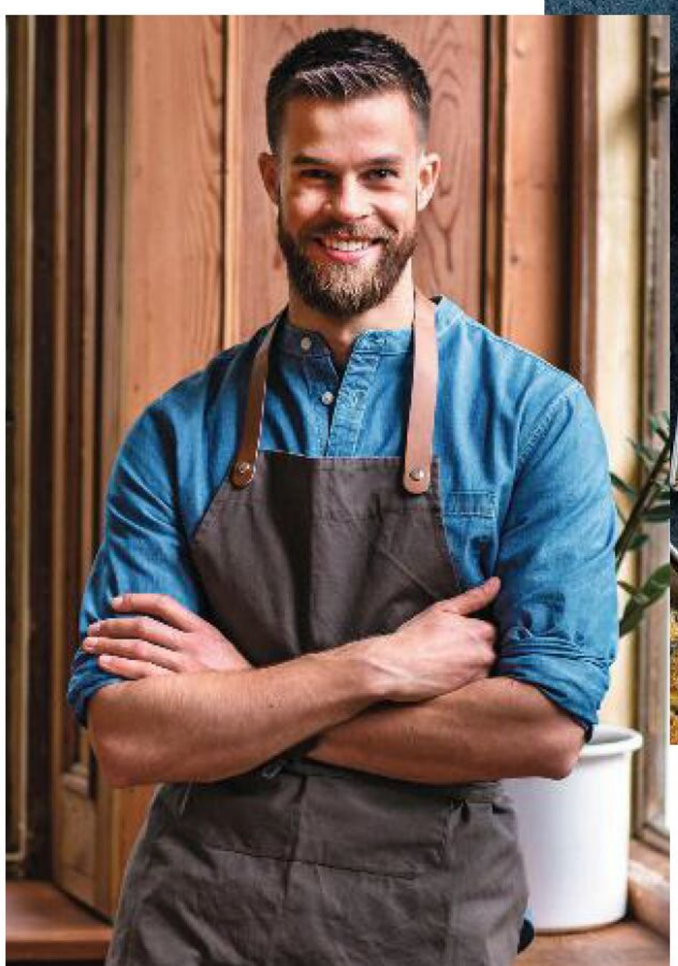
Welche Ofenklassiker gibt es in Ihrer Heimat?
In Südtirol gibt es einfache, aber unglaublich geschmackvolle Gerichte, wie den Apfelstrudel mit Mürbeteig, der das Wesen unserer Region wunderbar widerspiegelt. Ein weiterer Kuchen, den ich besonders liebe, ist der Buchweizenkuchen: Er hat einen einzigartigen Geschmack und eine wunderbare Textur. Diese Gerichte erzählen eine Geschichte von Einfachheit und Verbundenheit mit dem Land und sind perfekt, um die lokalen Produkte zu feiern.

Wie bringen Sie Ihre kreativen Ideen in die Gerichte, ohne den traditionellen Charakter zu verlieren?
Ich respektiere die Traditionen und schätze Qualitätsprodukte, doch ich bringe auch meine Erfahrungen ein, die ich in London und Paris gesammelt habe. Meine Rezepte erzählen also immer auch von meinem Leben und den Aromen, die ich entdeckt habe. So füge ich der traditionellen Basis der Gerichte mit modernen Zutaten oder ungewöhnlichen Kombinationen eine persönliche Note hinzu. Man kann die Tradition respektieren und gleichzeitig Neues erschaffen, ohne den Charakter zu verfälschen.

Was macht Ofengerichte so besonders?
Der Ofen bringt den vollen Geschmack jeder Zutat zur Geltung. Im Ofen gart das Essen langsam und gleichmäßig, was ideal ist für alle, die nicht viel Zeit haben, aufwendig zu kochen. Zudem kann man mühelos große Mengen an Gerichten zubereiten. Anfänger können auch komplexe Gerichte im Ofen zaubern, ohne stundenlang am Herd zu stehen und für erfahrene Köche ist er eine kreative Herausforderung, um neue Techniken wie Niedertemperaturgaren oder Mischgarmethoden zu entdecken und verschiedene Konsistenzen auszuprobieren.

Welche Zutaten werden im Ofen besonders gut?
Ich liebe Kartoffeln und alle mit Béchamel überbackenen Nudeln (seufzt er). Der Trick für das perfekte Gratin ist, sie immer mit Käse und ein paar Butterflocken zu bestreuen. Für den Extra-Crunch die letzten fünf Minuten den Grill einschalten. Gemüse entwickelt im Ofen intensive Aromen und kann herrlich karamellisieren. Fleisch →

Wärme und Gemeinschaft
"Der Ofen hat die Magie, das gemeinsame Essen zu etwas Besonderem zu machen, bei dem man sich willkommen und verwöhnt fühlt."





Fotos: Lucia Iannone und Claudiu Frasiloaia (Frollemente), Turin / Athesia Verlag (6)



Jeder Biss ein kleines Abenteuer
"Ofengerichte haben die Fähigkeit, Reiseerinnerungen wachzurufen."

bleibt durch das langsame Garen saftig. Das Geheimnis ist Geduld: Der Ofen ist nicht für schnelles Garen gemacht, er braucht Zeit, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen.

Welche Erinnerung verbinden Sie mit Ofengerichten?

Zu Weihnachten mit der ganzen Familie Plätzchen zu backen! Meine Mutter hat den Teig vorbereitet, meine Schwester und ich haben ihn ausgerollt und die Plätzchen ausgestochen. Und mein Vater hat immer bei den Rum-Kokos-Pralinen geholfen – und sofort die misslungenen genascht (erinnert er sich lachend). Diese familiäre Freude und das Zusammensein machen das Backen für mich zu etwas Besonderem.

Haben Sie einen internationalen Ofenliebling?

Der Cottage Pie erinnert mich immer an meine Zeit in London. Mein damaliger Mitbewohner hat mir die Rezepte und Traditionen seiner Heimat nahegebracht und ich habe mich sofort in dieses Gericht mit seiner köstlichen Sauce aus Fleisch und Gemüse und der knusprig gratinierten Kartoffelpüree-Schicht verliebt – so lecker!

Wenn Sie nur ein einziges Ofengericht für den Rest Ihres Lebens wählen müssten, welches wäre das?

Brot! Insbesondere schön gebackene Brötchen mit knuspriger Kruste und weicher Krume (schwärmt er). Brot hat mich immer begleitet: zum Frühstück mit Marmelade, in der Schule als Pausenbrot mit ungarischer Salami, auf dem Berg schön belegt oder bei Grillabenden als Hamburger. Es hat für mich einen besonderen Wert und fasst einfach so viele Momente meines Lebens zusammen.

Sind Sie eher Typ süß oder herzhaft?

Ich liebe die Genauigkeit der Konditorei und die technischen Geräte, die man dafür braucht und ich koche auch gerne jede Art von Süßspeisen. Und einem warmen Apfelkuchen, der nach Zimt duftet und durch die Butter herrlich weich ist, kann ich nie widerstehen. Am Ende mag ich geschmacklich aber trotz alldem lieber etwas Herzhaftes.

Interview: Katrin Hummel



Buchtipp für süße und herzhafte Ofenköstlichkeiten (um 25 Euro, Athesia-Tappeiner Verlag)

Stefanos Crespelle mit Kürbis und geräuchertem Scamorza

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

FÜR DEN TEIG
120 g doppelgriffiges Weizenmehl (Tipo 0, z. B. von Rieper)
1 Prise Salz
400 ml Milch, 2 Eier

ZUM BACKEN
4 EL zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
2 EL natives Olivenöl Extra
250 g Kürbisfruchtfleisch (in Würfel geschnitten)
½ TL getrockneter Rosmarin
1 Prise Salz
1 Prise gem. schwarzer Pfeffer
250 g geräucherter Scamorza (geraspelt)

FÜR DIE BÉCHAMEL-SAUCE
500 ml Milch
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 Prise Salz, 40 g Butter
40 g doppelgriffiges Weizenmehl (Tipo 0)

ZUM GRATINIEREN
ein paar Rosmarinstiele
einige Butterflocken
geriebener Parmesan

1 Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren, sodass eine glatte Masse ohne Klümpchen entsteht. Die beiden Eier eins nach dem anderen unterrühren, anschließend die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Teller abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

2 Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und 1 EL zerlassene Butter hineingeben. Eine Kelle Teig dazugeben und durch Schwenken der Pfanne oder mit einer Crêpe-Spachtel verteilen. Die Crespella einige Sekunden lang backen, bis sie auf einer Seite goldbraun ist, wenden und fertig backen. Anschließend auf einen flachen Teller geben und mit einem sauberen Tuch abdecken.

3 Den Vorgang wiederholen, bis der Teig fertig gebacken ist – und vor jeder Kelle Teig stets 1 EL zerlassene Butter in die Pfanne geben.

4 Inzwischen das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den vorbereiteten Kürbis darin anbraten. Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Zudecken und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten garen.

5 In einer kleinen Pfanne Milch mit Muskatnuss und Salz würzen, kurz aufkochen und beiseitestellen. Butter in einer Kasserolle schmelzen lassen, die 40 g Mehl auf einmal dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Mehlschwitze bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren für einige Minuten kochen.

6 Die Kasserolle vom Herd nehmen, einige Kellen warme Milch dazugießen und mit dem Schneebesen rasch zu einer glatten, kompakten Creme ohne Klümpchen verrühren. Unter ständigem Rühren wieder etwas Milch hinzufügen. Die übrige Milch mit dem Schneebesen einrühren und die Mischung bei mittlerer Hitze aufkochen. Die Béchamel-Sauce etwa 1 Minute bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennt. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.

7 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Etwas Kürbis und etwas geriebenen Scamorza in die Mitte jeder Crespella geben, dann die Crespella zweimal auf die Hälfte falten.

8 Alle Crespelle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit der Béchamel-Sauce, einigen Kürbiswürfeln, Rosmarinzweigen, einigen Butterflocken und etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

9 Crespelle im vorgeheizten Backofen 10 Minuten backen, abschließend unter dem heißen Backofengrill noch ca. 5 Minuten gratinieren. Die Crespelle aus dem Backofen nehmen und heiß servieren.

Knusprig zart
Die italienische Variante der Crêpes wird hier mit Kürbis und geräuchertem Scamorza gefüllt und mit Béchamel-sauce gratiniert

KNOBLAUCH

Gleich fünfmal haben wir die Hauptrolle an die intensiv-würzigen Knollen vergeben. Genießen Sie die raffinierten Blitz-Gerichte, für die es nur wenige Zutaten braucht

BAGUETTE

Blättchen von *½ Bund gemischten Kräutern* abzupfen und hacken. *3–4 Knoblauchzehen* abziehen und pressen. Beides mit *125 g weicher Butter* verrühren, mit *Salz* und *Pfeffer* würzen. *1 Baguette* schräg im Abstand von 2–3 cm einschneiden. Einschnitte mit Butter füllen. Baguette im Ofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen. Tipp: Wer mag, füllt die Einschnitte zusätzlich mit einem Stück Käse.



AIOLI

Für 1 Glas (Inhalt ca. 400 ml) *3–4 Knoblauchzehen* abziehen und pressen. Mit *3 Eigelben* und *1 TL Essig* in einen hohen Mixbecher geben, cremig verrühren. *250 ml Olivenöl* langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen. Die Aioli mit *1 Prise Zucker, 2 TL Zitronensaft, Salz* und *Pfeffer* abschmecken. Haltbarkeit: kühl gelagert 2 Tage



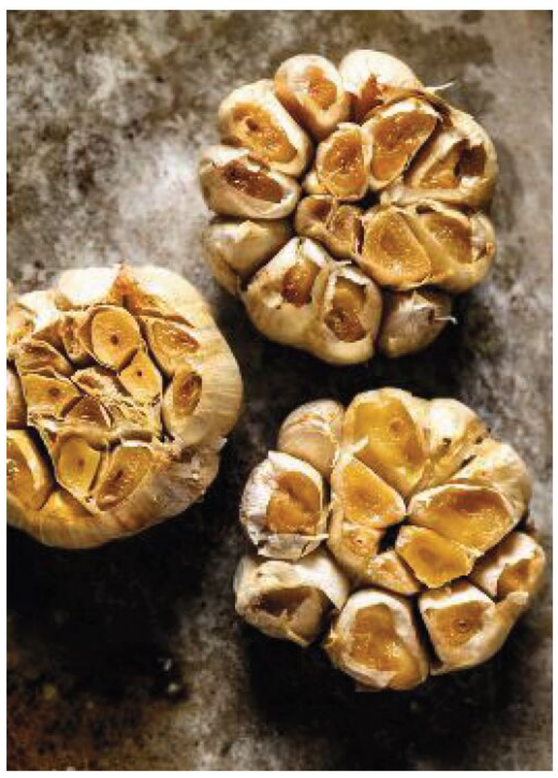
SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Für 4 Portionen *8 junge Knoblauchzehen* abziehen, in Scheiben schneiden. *2 getrocknete Chilischoten* und *1 Handvoll Petersilie* hacken. *500 g Spaghetti* in Salzwasser al dente kochen. Abgießen, 100 ml Nudelwasser auffangen. Knoblauch und Chili in *100 ml Olivenöl* andünsten. Spaghetti, Nudelwasser, Petersilie untermischen. Pasta mit *50 g geriebenem Parmesan* anrichten.



GEBACKENE KNOLLE

Das obere Viertel von *3 Knoblauchknollen* abschneiden. Knollen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Mit *1 EL Olivenöl* beträufeln. Im Ofen bei 200 Grad 30–40 Minuten backen, dabei evtl. mit Backpapier bedecken. Knoblauch etwas abkühlen lassen, dann aus den Schalen drücken. Tipp: Knoblauch direkt auf Brot streichen oder für Aufstriche verwenden.



Fotos: StockFood (5)/mona binner PHOTOGRAPHIE, Patrizia Miceli, Samantha Linsell, The Picture Pantry, Veronika Studer

CREMESUPPE

Für 4 Portionen *6–8 Knoblauchzehen* abziehen, pressen. *75 g Butter* in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin kurz andünsten. *60 g Mehl* einrühren. *1 l Gemüsebrühe* langsam unter Rühren angießen. Suppe 15 Minuten köcheln lassen. *150 g Schlagsahne* hinzufügen und die Suppe fein pürieren. Dann aufkochen lassen, mit *Salz* und *Pfeffer* abschmecken. Tipp: Die Suppe mit einem Schuss Olivenöl, Schwarzbrot-Croûtons und geriebenem Parmesan verfeinern.

BETÖREND BUNTES GLÜCK

Sellerie-Galette, Tofu Katsu, Steckrüben-Spinat-Lasagne: Mit raffinierten Gemüse-Kreationen wie diesen werden Sie Ihre Liebsten garantiert begeistern. Jedes für sich ein aufregendes Feuerwerk für den Gaumen

Persischer Kürbis-Nuss-Braten

Getrocknete Aprikosen, Pistazienkerne, Granatapfel und Feta sind nur einige der würzigen Geheimnisse, die sich im Herzen dieses Ofenschatzes verbergen.

REZEPT AUF SEITE 48

Vegan Sheperd's Pie

Der Ofenliebling so wandelbar und doch so vertraut: Unter der krossen Brösel-Haube verschmelzen in dieser fleischlosen Variante Linsen, Kartoffeln, Möhren & Co. zu geschmackvoller Harmonie.

REZEPT AUF SEITE 48

Fotos: StockFood Studios/Andrea Thode (8)

KNUSPER ZUM VERLIEBEN



Blumenkohl-Taleggio-Tarte

Schnell gemacht und dabei so wunderbar: Cremiger Käse und der milde Kohl zaubern einen deftigen Kuchen der Extraklasse. Etwas Chili sorgt für denExtra-Kick.

REZEPT AUF SEITE 49

Orientalische Gemüseschnecke

Die nussige Note von Sesam, die Süße von Datteln und fernöstliche Aromen dank Dukkah: ein krosser Traum aus 1001 Nacht.

REZEPT AUF SEITE 49

Buntes Gemüse à la Hasselback

Die schwedische Art Kartoffeln köstlich in Szene zu setzen, gelingt auch mit Möhren, Bete und Pastinaken. Der Beweis dafür lässt sich ganz leicht aufs Blech legen. So raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 49

GENUSS FÜR DIE SEELE



Sellerie-Galette

Mascarpone, Orange und Thymian sind die aufregenden aromatischen Begleiter für das Knollengemüse. Getoppt wird das Gebäck mit einem Sirup aus der Zitrusfrucht.

REZEPT AUF SEITE 50

KRAFTVOLLE AROMEN

Tofu Katsu
Panko und Sesam bilden den krossen Mantel für den japanischen Klassiker. Miso, Kurkuma, Reisessig und Curry verleihen ihm Würze.

REZEPT AUF SEITE 50

Kartoffel-Fritatta mit Ziegenkäse und Oliven

Die beliebte italienische Eierspeise ist herrlich vielseitig: Dieser Variante können Sie garantiert nicht widerstehen!

REZEPT AUF SEITE 50

Vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne

Schon die Römer wussten die langen, gefüllten Pasta-Platten zu schätzen. Hier zeigt sich, welche kreative Freiheit dabei möglich ist.

REZEPT AUF SEITE 51

MIT EINER PRISE LIEBE

Süßkartoffel-Wedges mit Lupinen-Bete-Humus

Der rosane Dipp wird mit Tahin, Zitronensaft und Cayennepfeffer verfeinert. In Kombination mit den krossen Spalten als Hauptgericht oder gar als Beilage wunderbar!

REZEPT AUF SEITE 51

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

VERFÜHRERISCH MIT FRUCHT

Weintrauben-Spinat-Auflauf
Die Küche Südafrikas ist ein aufregender Schmelztiegel, der von Gerichten wie Bobotie lebt. Diese Aufläufe leben auch in der vegetarischen Variante vom Spiel mit süßen und pikanten Noten.

REZEPT AUF SEITE 51

Foto: Stockfood Studios/Ulrike Holsten

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

Veggie at it's best: Gemüse, Linsen

Vegan durch den Januar

Im Jahr 2014 wurde der „Veganuary" ins Leben gerufen und wird seitdem weltweit von Menschen aus 228 Ländern zelebriert. Die Kampagne ermutigt dazu, besonders im Januar bewusst auf tierische Lebensmittel zu verzichten. Mittlerweile bieten viele Lebensmitteleinzelhändler wie EDEKA, Aldi und Co. ein breites Sortiment an veganen Produkten an. Das – und unzählige Rezeptideen erleichtern es, einmal in die spannende Welt der pflanzlichen Ernährung einzutauchen.

GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 76/77



Persischer Kürbis-Nuss-Braten

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Kastenform (Länge ca. 25 cm)

FÜR DEN BRATEN

100 g Vollkornreis
400 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g getrocknete Aprikosen
50 g getrocknete Kirschen
3 EL Olivenöl und Öl für die Form
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Korianderkörner
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Kurkuma
100 g Pistazienkerne
100 g blanchierte Mandelkerne
200 g Maronen (vorgegart, aus dem Vakuumpack)
2 Eier
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer

FÜR DIE TOMATENSAUCE

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ rote Chilischote
2 EL Olivenöl
2 Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)
1 EL Balsamicoessig
1 Zimtstange
1 Prise gemahlene Kurkuma
Salz, Pfeffer

FÜR DAS TOPPING

1 Granatapfel
200 g Feta
½ Bund Koriander

1 Für den Braten den Vollkornreis nach Packungsangabe zubereiten. Anschließend abkühlen lassen.

2 Kürbis halbieren und entkernen. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Aprikosen und Kirschen grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbiswürfel darin andünsten, bis sie weich sind. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mitbraten. Aprikosen, Kirschen, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt und Kurkuma untermischen. Pfanne vom Herd nehmen und die Kürbismischung abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Pistazien und Mandeln grob hacken. Maronen fein hacken. Den abgekühlten Reis mit der Kürbismischung, Pistazien, Mandeln, Maronen und Eiern vermengen. Die Masse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kastenform mit etwas Öl einfetten. Die Kürbis-Nuss-Masse hineinfüllen und grob zu einem Braten formen, die Masse dabei nicht zu fest andrücken. Braten im Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen.

4 Währenddessen für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Chili putzen und ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin andünsten. Dosentomaten, Balsamicoessig, Zimtstange und Kurkuma hinzufügen und gut verrühren. Alles bei niedriger Hitze 20–25 Minuten einköcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach dem Kochen die Zimtstange entfernen.

5 Für das Topping Granatapfel halbieren und die Fruchtkerne herauslösen (das funktioniert am besten in einer Schüssel unter Wasser). Feta zerbröckeln. Koriander-blättchen von den Stielen zupfen.

6 Den Braten behutsam aus der Form nehmen und auf eine Servierplatte setzen. Mit Granatapfelkernen, Feta und Koriander bestreuen. Den Kürbis-Nuss-Braten mit Tomatensauce servieren.



Vegan Shepherd's Pie

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Auflaufform (Ø ca. 26 cm)

450 g Süßkartoffeln
450 g mehligkochende Kartoffeln
Salz, 2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Stangen Staudensellerie, 2 Möhren
250 g braune Champignons
50 g getrocknete Tomaten
6 EL Olivenöl, 1 Dose braune Linsen (240 g Abtropfgewicht)
1 Bund Petersilie, 4 Zweige Thymian
Pfeffer, 2 EL vegane Butter und mehr für die Form, 2 Scheiben Weißbrot vom Vortag, 2 Zweige Salbei

1 Beide Kartoffelsorten schälen und in grobe Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser in ca. 25 Minuten weich garen.

2 Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Sellerie und Möhren putzen, schälen und würfeln. Champignons putzen, grob hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin andünsten, bis es weich ist. Linsen abgießen, hinzufügen. Alles bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen, hacken, untermischen. Ragout salzen und pfeffern.

3 Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Mit Butter cremig zerstampfen. Den Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Weißbrot entrinden, fein zerbröseln. Salbeiblätter von Stielen zupfen. Brotbrösel und Salbei mit restl. Öl (3 EL) vermengen. Auflaufform einfetten. Ragout hineinfüllen. Kartoffelstampf darauf verteilen. Brotbrösel und Salbei überstreuen. Pie in 25–30 Minuten goldbraun backen. Servieren.

und Nüsse kreativ in Szene gesetzt



Blumenkohl-Taleggio-Tarte

Bild auf Seite 38

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRACHT MAN:
Tarteform (ca. 22 x 32 cm)

1 Blumenkohl
4–6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Pck. Quiche- und Tarteteig (aus dem Kühlregal; z. B. von Tante Fanny)
250 g Taleggio
2 Scheiben Weißbrot vom Vortag
2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter und Butter für die Form
½ TL Chiliflocken

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Blumenkohl putzen, den Strunk herausschneiden. Blumenkohl in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin portionsweise von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Form mit Butter einfetten. Den Teig in Form ziehen (bei Verwendung von rundem Fertigteig, diesen zurechtschneiden und an den Ecken zusammenstückeln). Form mit dem Teig auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Taleggio in Scheiben schneiden und mit dem Blumenkohl auf dem Teig verteilen. Die Tarte im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse geschmolzen ist.

3 Weißbrot entrinden und fein zerbröseln oder im Blitzhacker fein hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotbrösel und Rosmarin darin goldbraun anrösten. Mit Chiliflocken und Salz würzen. Tarte mit Rosmarin-Brotbröseln bestreuen. Die Tarte in Stücke geschnitten servieren.



Orientalische Gemüseschnecke

Bild auf Seite 39

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 24 cm)

200 g Wirsing
200 g Steckrüben
1 Stange Lauch
4 Datteln (entsteint)
3 EL Olivenöl und Öl zum Arbeiten
1–2 EL Dukkah, Salz, Pfeffer
1 Pck. Yufkateig (ca. 200 g)
50 g helle Sesamsamen
2 EL Tahini, Saft von 1 Zitrone
100 g Joghurt, 6 Stiele Koriander

1 Wirsing halbieren, den Strunk und die äußeren Blätter entfernen. Wirsing in Streifen schneiden. Steckrübe schälen und klein würfeln. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Datteln fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Datteln und Dukkah untermengen. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Form einfetten. Teigblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Öl bestreichen. Gemüsemischung jeweils als Strang auf der unteren Teigseite verteilen. Teig über die Füllung einrollen. Eine Rolle schneckenförmig in die Mitte der Springform legen. Die übrigen Rollen hineinlegen, dabei jeweils am Ende der vorigen Rolle anschließen. Teigschnecke mit Olivenöl bestreichen, mit Sesam bestreuen und in 30–35 Minuten goldbraun backen.

3 Inzwischen Tahini mit Zitronensaft und Joghurt cremig verrühren, salzen und pfeffern. Korianderblättchen abzupfen, hacken. Gemüseschnecke kurz ruhen lassen, dann auf eine Platte setzen. Mit Koriander bestreuen und mit Tahini-Dip servieren.



Buntes Wintergemüse à la Hasselback

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

½ Butternut-Kürbis
4 kleine Rote-Bete-Knollen
4 kleine Pastinaken
2–3 Möhren
4 festkochende Kartoffeln
1–2 Süßkartoffeln
2 rote Zwiebeln
4 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer
4 Stiele Oregano
50 g Parmesan (evtl. vegetarischen Parmesan wählen)
50 g Haselnusskerne
250 g Quark

1 Den Kürbis schälen und entkernen. Bete, Pastinaken, Möhren, Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen. Zwiebeln abziehen. Das Gemüse mit einem Messer im Abstand von ca. 4 mm einschneiden und dabei darauf achten, das Gemüse nicht ganz durchzuschneiden. Das klappt gut, wenn man das Gemüse zum Schneiden zwischen zwei Holzspieße legt.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Oreganoblättchen abzupfen und die Blättchen unregelmäßig in die Gemüseeinschnitte stecken. Parmesan fein darüberhobeln. Gemüse im Ofen in 35–40 Minuten goldbraun backen.

3 Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Quark cremig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit gerösteten Haselnüssen und Quark-Dip servieren.

Sellerie, Kartoffeln & Rüben erhalten

Pastateig für Lasagne

Der Teig für die vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne im Rezept auf der rechten Seite ist im Nu selbst gemacht: 200 g Semola mit ½ TL Salz, 1 EL Olivenöl und 110 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend Teig bemehlen und portionsweise mit der Nudelmaschine zu langen Bahnen ausrollen. Alternativ den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die Teigbahnen nach der Länge der Auflaufform zuschneiden.



Sellerie-Galette

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Kühl-/Backzeit: ca. 1¾ Stunden

Zutaten für 6 Stücke

4 Salbeiblätter
100 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
30 g Vollkornmehl, 20 g Polenta
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
80 g eiskalte Butter in Würfeln
1 Knollensellerie, 1–2 EL Olivenöl
1 EL Zimt, 100 g Mascarpone
1 EL Bio-Orangenabrieb, 1 Ei
Saft von 2 Orangen
1 EL Thymianblättchen

1 Salbei fein hacken. Mit beiden Mehlen, Polenta, Zucker, etwas Salz und Pfeffer mischen. Butter krümelig unterkneten. 60 ml eiskaltes Wasser zugeben und kurz weiterkneten, bis sich die Zutaten verbunden haben. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Folie gewickelt 1 Stunde kühlen.

2 Währenddessen Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Sellerie schälen. Mit Öl einreiben, salzen und rundum in Zimt wälzen. Sellerie in Backpapier wickeln und im Ofen 40–50 Minuten backen.

3 Sellerie aus Papier nehmen, kurz abkühlen lassen. Ofen noch nicht ausschalten. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Teig auf bemehlter Fläche rund (Ø ca. 30 cm) ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 20 Minuten kühlen.

4 Mascarpone mit Orangenabrieb verrühren, salzen. Teig damit bestreichen, dabei rundum 2–3 cm Rand frei lassen. Sellerie fächerartig darauf verteilen. Teigrand über die Füllung klappen. Ei verquirlen, Teigrand damit bestreichen. Galette im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen.

5 Inzwischen Orangensaft in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Thymian untermengen. Galette mit Sirup bestreichen und in Stücke geschnitten servieren.



Tofu Katsu

Bild auf Seite 42

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g fester Tofu
2 EL helle Miso-Paste, 4 EL Reisessig
1 TL gemahlene Kurkuma
100 g Panko-Mehl
2 EL Sesamsamen
1–2 EL Olivenöl
200 g Vollkornreis
200 g Rotkohl, 1 Möhre
1 rote Chilischote
2 Lauchzwiebeln, Salz
1 Bund Koriander, 1 Limette
1 TL Currypulver
100 g Mango-Chutney

1 Tofu in ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dabei leicht andrücken, sodass die Flüssigkeit ausgedrückt wird. In einer Form Miso, 3 EL Reisessig und Kurkuma verrühren. Tofu darin wenden und mind. 30 Minuten marinieren.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Panko mit Sesam mischen. Tofu darin wälzen. Panierten Tofu auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Öl beträufeln. Tofu in ca. 25 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden.

3 Inzwischen Reis nach Packungsangabe zubereiten. Rotkohl putzen, fein hobeln. Möhre putzen, schälen und in feine Stifte schneiden. Chili und Lauchzwiebeln putzen, schräg in feine Ringe schneiden. Rotkohl, Möhren, Chili und Lauchzwiebeln mit restl. Reisessig (1 EL) vermengen. Salat salzen. Korianderblättchen abzupfen. Limette in Spalten schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit Currypulver unter den Reis rühren.

4 Reis, Salat, Tofu, Koriander und Limettenspalten in Schälchen anrichten. Mit Mango-Chutney servieren.



Kartoffel-Frittata mit Ziegenkäse und Oliven

Bild auf Seite 43

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 kg kleine festkochende Kartoffeln
Salz
8 Eier
Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
4 EL Olivenöl
120 g Ziegenfrischkäse
150 g gemischte Oliven (entsteint)

1 Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in kochendem Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarinnadeln abzupfen. Die Hälfte davon fein hacken und unter die Eiermasse rühren.

3 Das Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin anbraten. Eiermasse in die Pfanne gießen. Ziegenkäse darüberzupfen und den übrigen Rosmarin darüberstreuen. Pfanne in den Ofen schieben und die Frittata darin in ca. 15 Minuten stocken lassen. Frittata mit Oliven garnieren. Auf eine Servierplatte heben oder direkt in der Pfanne servieren.

Warenkunde Oliven: Der Ursprung von Olivenbäumen wird in Asien vermutet, heute werden sie überwiegend im Mittelmeerraum kultiviert. Erst nach etwa acht Jahren tragen die Bäume Früchte. Zu Beginn sind alle Oliven grün, unabhängig von der Sorte. Mit zunehmender Reife färben sie sich über violett bis schwarz. Schwarze Oliven, die wir aus dem Glas kennen, wurden oftmals künstlich gefärbt und müssen immer mit dem Hinweis „geschwärzt" versehen werden.

im Backofen einmalige Röstaromen



Vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Backzeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 6 Portionen

---

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
350 g Blattspinat
50 g getrocknete Tomaten
4 EL Olivenöl und Öl für die Form
frisch gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer, 650 g Steckrüben
2 EL vegane Margarine, 3 EL Mehl
200 ml Gemüsebrühe
500 ml Mandeldrink
1 EL Hefeflocken
je ½ TL gemahlene Kurkuma und Kümmel
vegane Lasagneplatten (Rezept siehe links am Rand)

---

1 Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Spinat verlesen und fein hacken. Tomaten hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Spinat und Tomaten hinzufügen, 4 Minuten mitdünsten. Spinat mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Steckrüben schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln.

2 Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl unterrühren. Gemüsebrühe und Mandeldrink langsam unter Rühren dazugießen. Aufkochen lassen, Hefeflocken, Kurkuma und Kümmel einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Etwas Sauce auf dem Boden verstreichen. Nun abwechselnd Nudelplatten, Spinat, Steckrüben und Sauce in die Form schichten, dabei mit Sauce abschließen. Die Lasagne mit übrigem Öl (2 EL) beträufeln und in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.



Süßkartoffel-Wedges mit Lupinen-Bete-Hummus

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Wartezeit: über Nacht + ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

---

150 g getrocknete Lupinenkerne
Salz, 1 kg Süßkartoffeln
9 EL Olivenöl, 4 EL Sesamsamen
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Cayennepfeffer
1 EL Thymianblättchen
125 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack), 1–2 Knoblauchzehen
100 g Tahini, 3 EL Zitronensaft
Basilikumblättchen

---

1 Lupinenkerne mit reichlich Wasser in eine Schüssel geben, über Nacht einweichen.

2 Am nächsten Tag Lupinenkerne abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Anschließend in Salzwasser 50–60 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Kerne abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

3 Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Süßkartoffeln schälen, in Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 4 EL Olivenöl, Sesam, Kreuzkümmel, Paprikapulver, 1 TL Cayenne, Thymian und etwas Salz mischen. Wedges in ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen, dabei ein- bis zweimal wenden.

4 Inzwischen Bete grob würfeln. Knoblauch abziehen, grob hacken. 1 EL Lupinen zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Lupinen mit Bete, Knoblauch, Tahini, 3 EL Olivenöl und Zitronensaft im Standmixer zu einer feinen Creme verarbeiten. Hummus mit restl. Cayenne (1 TL) und Salz würzen.

5 Hummus in eine Schale füllen, mit restl. Öl (2 EL) beträufeln. Mit beiseitegestellten Lupinen und Basilikum garnieren. Die Wedges mit Hummus servieren.



Weintrauben-Spinat-Auflauf

Bild auf Seite 46

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

---

2 TL braune Senfkörner
je 2 TL Koriander- und Fenchelsamen
½ TL Kardamomsamen
800 g Tofu
300 g Baby-Spinat
300 g rote Weintrauben
1 Apfel
200 g Zwiebeln
2 EL Erdnussöl und Öl für die Form
4 Eier
300 ml Milch
Salz, Pfeffer

---

1 Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Senfkörner, Koriander-, Fenchel- und Kardamomsamen in einer Pfanne ohne Öl duftend anrösten.

2 Tofu fein pürieren. Spinat verlesen. Weintrauben verlesen und halbieren. Apfel vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Die Eier mit Milch verquirlen, salzen und pfeffern.

3 Eine runde Auflaufform mit Öl einfetten. Zwiebeln, Apfelstücke, die Hälfte des Spinats und die Hälfte der Weintrauben in der Form verteilen. Pürierten Tofu und die gerösteten Gewürze untermischen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier-Milch-Mischung darübergießen. Restlichen Spinat und Weintrauben darauf verteilen. Den Auflauf im Ofen 40–45 Minuten backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.



Ob Camembert, Brie oder Saint Albray: Kleine Käselaibe aus dem Ofen laden zum Teilen ein und lassen sich beliebig verfeinern

HIMMLISCHES OFENGLÜCK

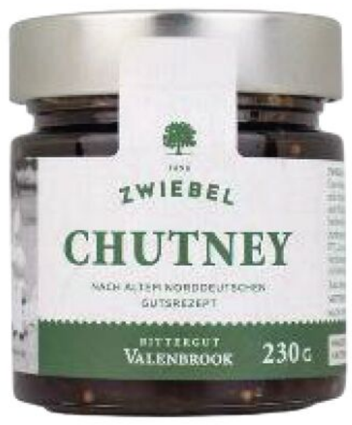
Außen goldbraun, innen unvergleichlich zart: Ofenkäse schmeckt auch pur, doch dank unserer Neuentdeckungen von feurig-scharf bis verführerisch-süß erhält jeder Bissen kulinarisches Geleit der Extraklasse

SVENJA KÖLLMER
ist unsere Test-Expertin
in Sachen Feinkost



INTENSIV

Chutney mit karamellisierten Zwiebeln gehört seit Jahrzehnten zum Rezepte-Fundus der norddeutschen „Delicatessen Manufaktur". Kein Wunder also, dass es so perfekt ausbalanciert ist.
Das gefällt mir: Hier wird Regionalität großgeschrieben, denn alle Zutaten stammen aus unmittelbarer Umgebung.
Infos: 230 g um 7 Euro, von Rittergut Valenbrook über www.gewürzkontor.de





AROMATISCH

Der französische Rohmilchkäse macht sich gerne rar und bleibt so etwas Besonderes: Nach drei Wochen Reifezeit kommt der Mont d`Or traditionell nur von Ende September bis April in den Handel.
Das gefällt mir: Der flüssige Kern ist herrlich mild und wird einfach aus der Holzschachtel gelöffelt.
Infos: 600 g um 24 Euro, von und über www.feiner-kaese.de

NATÜRLICH

Schon beim Öffnen des Fläschchens entströmt ein so kräftiger Duft, dass sich auch ein frischer Strauch des Würzkrautes darin verbergen könnte!
Das gefällt mir: Bio-Siegel, eine nachhaltige Verpackung aus Glas und Handarbeit wo es nur geht – hier trifft altes Kräuterwissen auf Moderne.
Infos: 20 g um 5 Euro, von und über www.tantefine.de





EXTRAVAGANT

Ein Spiel aus sonnenverwöhnten Feigen, herber Walnuss und unverfälschtem Senf-Geschmack veredelt Käse, Vinaigrette oder gar Meeresfrüchte.
Das gefällt mir: Senfmeister Jürgen Kiefhaber benötigt für seine Rezeptur weder künstliche Aromen noch Geschmacksverstärker.
Infos: 180 ml um 6 Euro, von und über www.mari-senf.de



ÜBERRASCHEND

Wer hätte gedacht, dass Mandeln ihr vollendetes Nuss-Aroma erst mit Raucharomen und Habanero-Chili auf das Köstlichste entfalten? Allein oder in Kombination mit sahnigem Käse ein exquisites Erlebnis.
Das gefällt mir: In der Berliner Manufaktur setzt man auf altbewährte Röstverfahren per Hand.
Infos: 60 g um 5 Euro, von und über www.p-stash.de

Fotos: PR (6); privat (1); StockFood/News Life Media (1)

DAS SCHMECKT in Ihrem Markt



Schokoladen-Kranzkuchen mit Frischkäse



Schlemmerschnitte mit Fleischkäse



Ananas-Mohn-Auflauf



Kartoffel-Lauch-Suppe

Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch

Ihren EDEKA-Markt



Ab 5. Februar exklusiv bei EDEKA

Fotos: StockFood/News Life Media (1), Profimedia (1); D. Przibylla (1); StockFood Studios/O. Brachat

KNUSPER-ZEIT

Herrlich wandelbar und unkompliziert: Mit Blätterteig lassen sich im Handumdrehen kleine Köstlichkeiten zubereiten. Wir haben Ihnen vier zauberhafte Ideen mitgebracht

Gemüsetaschen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 6 Stück

1 gelbe Paprika putzen, würfeln. **1 Möhre** putzen, schälen, in Scheiben schneiden. **½ Zucchini** würfeln. **100 g Feta** zerbröckeln, mit Gemüse mischen. **1 Rolle Blätterteig** in 6 Quadrate schneiden. Füllung mittig darauf verteilen. Teigecken locker über die Füllung zur Mitte schlagen. **1 Eigelb** mit **2 EL Milch** verquirlen, Teig damit bestreichen. Taschen im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Kastanien-Salsiccia-Gebäck

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 12 Stück

1 Zwiebel abziehen, würfeln. **200 gegarte Maronen** klein würfeln. **200 g Salsiccia** aus der Pelle drücken. Zwiebeln in **1 EL Butter** andünsten. Salsiccia hinzufügen, kurz mitbraten. Maronen untermischen. Füllung mit **Petersilie, Thymian, Salz** und **Pfeffer** würzen. **1 Rolle Blätterteig** in 6 Quadrate schneiden, diese quer halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Füllung darauf jeweils mittig von der langen Seite aus zur Spitze in einem Strang verteilen. **125 g Reibekäse** darüberstreuen. Teigseiten parallel drei- bis viermal einschneiden, über die Füllung ziehen und andrücken. **1 Eigelb** mit **2 EL Milch** verquirlen, Gebäck damit bestreichen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Käsestangen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für ca. 12 Stück

Die Hälfte von **1 Rolle Blätterteig** mit **1 EL Tomatenmark** bestreichen. **75 g geriebenen Parmesan** und **1 EL helle Sesamsamen** darüberstreuen. Die zweite Teighälfte darüberklappen und andrücken. Teig in schmale Streifen schneiden, diese eindrehen. Stangen im Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Spargel-Prosciutto-Kissen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 6 Stück

9 Stangen grünen Spargel putzen, in Salzwasser 4 Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken, halbieren. **1 Rolle Blätterteig** in 6 Quadrate schneiden. Mit **125 g Ricotta** bestreichen und dabei rundum 1 cm Rand frei lassen. Mit **6 Scheiben Prosciutto** und Spargel belegen. **50 g geriebenen Parmesan** darüberstreuen. Kissen im Ofen bei 180 Grad 15–20 Minuten backen.

Fotos: StockFood (2)/Claudia Timmann, Kati Finell

EIN FANG FÜR DIE SINNE

Aus nahen und fernen Gewässern sind die Hauptakteure für diese edlen Kreationen angeschwommen. In feinen Ragouts, kross ummantelt und sanft eingebettet wissen sie charmant von sich zu überzeugen!

Lachs und Wirsing im Blätterteigmantel

Auf einer cremigen Farce aus Wirsing und Parmesan gebettet und mit knusprigem Blätterteig umhüllt – so wird das Filet saftig und delikat.

REZEPT AUF SEITE 68

Fotos: StockFood Studios/Andrea Thode (8)

Gebackene Dorade mit buntem Asia-Salat und Chili-Pickles

Eine würzige Paste aus Zitronengras, Ingwer, Chili entfaltet in der eingeritzten Haut des beliebten Raubfisches ihr ganzes Aroma. Der Salat verzaubert mit Zuckerschoten und Mango.

REZEPT AUF SEITE 68

BESTES ZUM VERWÖHNEN

Gelbes Fisch-Curry

Kokosmilch trifft zartes Fischfilet: Dieses Curry wird im Ofen finalisiert. Genug Zeit den exotischen Knuspermix aus Koriander und Kreuzkümmel zuzubereiten, der als raffiniertes Extra dazu serviert wird.

REZEPT AUF SEITE 69

Upside down Fish Pie

Umgedreht: Die bunte Füllung aus Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse offenbart sich schon vor dem Anschneiden. Die sonst knusprige Haube aus Kartoffeln, Cornichons und Kapern bildet bei diesem Pie die Basis.

REZEPT AUF SEITE 69

Gambas-Chorizo-Paella

Im Ofen saugt der Reis die Noten von Knoblauch, Safran und der spanischen Wurstspezialität auf. Die zarten Garnelen on top veredeln und vollenden diese köstliche Urlaubserinnerung. Olé!

REZEPT AUF SEITE 69

Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Ananas-Chili-Salsa

Diese liebevoll gefüllten Päckchen sehen nicht nur hübsch aus: Fein duftender Reis und fruchtige Salsa sind auch perfekte Partner zum Lachs, der gekonnt mit Limette und Ingwer mariniert ist.

REZEPT AUF SEITE 70

DAS WERDEN IHRE GÄSTE LIEBEN

Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud

Klassiker mit Twist: Die Muscheln garen samt Sud im Ofen. Der Clou: Zum Schluss werden sie mit einer würzigen Wirsing-Salsa-Verde beträufelt. Einfach unwiderstehlich!

REZEPT AUF SEITE 70

GUTE LAUNE GARANTIERT

SINFONIE VON LAND & MEER

Bohnen-Hecht-Pastete
Unter der goldbraunen Maiskruste schlummert ein sahniges Ragout aus Hecht, Spinat, weißen Bohnen und Dill. Einfach köstlich!

REZEPT AUF SEITE 70

Foto li.: StockFood/Great Stock!

Lasagne mit Fisch und Meeresfrüchten

Cremige Safran-Béchamel und knusprige Parmesankruste: Schicht für Schicht ein Traum. Die Kapern-Salsa schenkt eine feine Säure.

REZEPT AUF SEITE 71

AUFREGEND ANDERS

Südafrikanischer Scampi-Lachs-Auflauf

Exotischer Mix für die Seele: mit Kürbis, Kartoffeln, Senfsamen, und Kurkuma. Getoppt mit Eiern und Erdnüssen. Unbedingt probieren!

REZEPT AUF SEITE 71

Riesengarnelen im Schinkenmantel

Surf & Turf mal anders: Mit Rohschinken umwickelt garen die Gamberoni neben knackigem Gemüse auf dem Blech. Etwas Wermut sorgt für noch mehr Raffinesse.

REZEPT AUF SEITE 71

Fotos: Stockfood Studios/Ulrike Holsten; StockFood/Stile Italia Edizioni

Freuen Sie sich auf köstlichen Fisch

Garnelen vorbereiten

Ob Sie Garnelen vor der Zubereitung oder erst bei Tisch schälen, ist ganz abhängig von Rezept und Vorlieben. Vorab entfernt werden muss auf jeden Fall der Darm. Zuerst den Kopf mit einer Drehbewegung abziehen. Falls gewünscht, können jetzt Schale und Schwanzsegment entfernt werden. Dann den Rücken mit einem kleinen scharfen Messer der Länge nach einschneiden, dabei den Darm nicht verletzten. Den schwarzen Darmfaden mit der Messerspitze oder einem Zahnstocher herausziehen.



Lachs und Wirsing im Blätterteigmantel

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4–6 Portionen

½ Wirsing (ca. 300 g)
1 Zwiebel
1 kleines Bund Petersilie
30 g Parmesan, 2 EL Olivenöl
1 Prise geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
1 EL Mehl, 80 ml Milch
1 Lachsfilet (ca. 800 g, ohne Haut und Gräten), 2 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal), 1 Ei

1 Wirsing putzen, den Strunk entfernen. 3–4 Wirsingblätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Wirsing hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilienblättchen abzupfen und hacken. Parmesan fein reiben.

2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wirsing und Zwiebeln darin andünsten, bis der Wirsing zusammenfällt. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mehl untermischen, Milch einrühren, alles 3–4 Minuten dicklich einköcheln lassen. Petersilie und Parmesan unterrühren. Mischung abkühlen lassen.

3 Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Lachs trocken tupfen, salzen und pfeffern. Einen Blätterteig auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten. Wirsingmischung darauf verteilen, dabei rundum 3–4 cm Rand frei lassen. Lachs darauflegen.

4 Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Zweiten Blätterteig darüberlegen. Die Ränder gut andrücken und einmal einklappen. Nach Belieben mit einer Gabel oder einem Teigrad verzieren. Teig mit restl. Ei bestreichen. Den beiseitegelegten Wirsing grob zerzupfen, auf der Oberfläche verteilen. Das Ganze im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.



Gebackene Dorade mit buntem Asia-Salat und Chili-Pickles

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE PICKLES
je 1 rote, gelbe und grüne Chilischote
4 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
Salz
2 Lorbeerblätter

FÜR DEN SALAT
75 g Zuckerschoten
¼ Gurke
¼ Rotkohl
1 Mango
½ Bund Minze
1 Bund Koriander
½ Bund Basilikum
Saft von 1 Limette
1 EL Fischsauce
1 EL Ahornsirup
50 g geröstete Erdnusskerne
4 Tortilla-Fladen

FÜR DEN FISCH
1 Stange Zitronengras
1 Schalotte
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 rote Chilischote
6 Kaffir-Limettenblätter
50 g geröstete Erdnusskerne
1 EL Tomatenmark
2 EL Fischsauce
1 EL Sojasauce
Saft von 1 Limette
1 ganze Doraden (ca. 1 kg, küchenfertig ausgenommen)
Meersalzflocken

1 Für die Pickles Chilischoten putzen und in feine Ringe schneiden. 100 ml Wasser mit Weißweinessig, Zucker und ½ TL Salz verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Chiliringe und Lorbeerblätter hinzufügen und die Pickles ziehen lassen.

2 Für den Salat Zuckerschoten putzen und schräg in feine Streifen schneiden. Gurke vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in feine Streifen schneiden. Minze-, Koriander- und Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Einige Kräuter zum Garnieren beiseitelegen. Alle vorbereiteten Salatzutaten bis zum Gebrauch mit einem angefeuchteten Küchentuch bedeckt in den Kühlschrank stellen.

3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Fisch die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen. Das Zitronengras grob hacken. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Ingwer schälen und grob hacken. Chilischote putzen und ebenfalls hacken. Zitronengras, Schalotten, Ingwer und Chili mit Limettenblättern, Erdnüssen, Tomatenmark, Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft im Mixer oder Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten. Die Gewürzpaste mit Salz abschmecken.

4 Dorade abbrausen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer schräg leicht einritzen. Die Gewürzpaste in die Bauchhöhle füllen und die Haut damit einreiben. Dorade auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen.

5 Währenddessen den Salat fertigstellen. Limettensaft mit Fischsauce und Ahornsirup verrühren, salzen. Die vorbereiteten Salatzutaten mit dem Dressing vermengen. Den Salat mit Erdnüssen bestreuen. Die Tortilla-Fladen kurz erwärmen.

6 Die Dorade auf einer großen Platte anrichten. Mit Meersalz bestreuen und mit Kräutern garnieren. Dorade mit Asia-Salat, Chili-Pickles und Fladen servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

und edle Meeresfrüchte. So gut!



Gelbes Fisch-Curry

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote, 1 daumengroßes Stück Ingwer, 3 EL Pflanzenöl
2 TL braune Senfkörner
4 TL Fenchelsamen
1 Handvoll Curryblätter
1 geh. EL gemahlene Kurkuma
2 Dosen Kokosmilch (à 400 ml)
Salz, Pfeffer, Saft von 1 Limette
800 g weißes Fischfilet (ohne Haut und Gräten; z. B. Wolfsbarsch, Dorade, Zander), je 1 rote und gelbe Paprika, 300 g Kirschtomaten
Fruchtfleisch von ½ Hokkaido-Kürbis
2 TL Korianderkörner, je 1 TL Kreuzkümmel- und Schwarzkümmelsamen
Kresse zum Garnieren

1 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Chili putzen, Ingwer schälen, alles fein hacken.

2 Öl ein einem ofenfesten Topf erhitzen. Darin Senfkörner und 2 TL Fenchelsamen anrösten. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Curryblätter hinzufügen, andünsten. Kurkuma untermischen, kurz mitdünsten. Kokosmilch angießen, aufkochen. Sauce auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

3 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Fisch in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen, in breite Streifen schneiden. Kirschtomaten halbieren. Kürbis in Spalten schneiden. Fisch, Paprika, Tomaten und Kürbis in die Sauce legen. Topf in den Ofen stellen, Curry ca. 25 Minuten garen.

4 Inzwischen restl. Fenchelsamen (2 TL), Korianderkörner, Kreuzkümmel- und Schwarzkümmelsamen duftend anrösten. Curry auf Tellern anrichten. Mit gerösteten Gewürzen und Kresse bestreut servieren.

Dazu passt: Duftreis.



Upside down Fish Pie

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
ofenfeste Pfanne (Ø ca. 28 cm)

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz, 1 EL Kapern (aus dem Glas)
3 Cornichons, 70 g Mayonnaise
2 EL Olivenöl, Pfeffer, 1 Brokkoli
320 g bunte Kirschtomaten
400 g weißes Fischfilet (ohne Haut und Gräten; z. B. Kabeljau, Dorade, Wolfsbarsch oder Zander)
165 g Garnelen (küchenfertig, ohne Kopf und Schale)
½ Bund Schnittlauch
Saft von 1 Zitrone

1 Die Kartoffeln schälen, ca. 3 cm groß würfeln und in kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten weich kochen. Kapern und Cornichons hacken. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit Kapern, Cornichons, Mayonnaise und 1 EL Olivenöl zerstampfen. Salzen und pfeffern.

2 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Einen Bogen Backpapier passend zuschneiden und die ofenfeste Pfanne damit auskleiden. Kartoffelstampf hineingeben, am Boden festdrücken und dabei einen Rand formen. Kartoffelkruste auf dem Herd bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten anbraten. Dann die Kruste mit restl. Öl (1 EL) bestreichen und im Ofen 20 Minuten backen.

3 Währenddessen Brokkoli putzen und in Röschen teilen. In Salzwasser 4 Minuten kochen. Kirschtomaten halbieren. Fisch trocken tupfen und in 2 cm große Stücke schneiden. Garnelen trocken tupfen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Brokkoli, Tomaten, Fisch, Garnelen und Schnittlauch mit Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung in der Form auf der Kartoffelkruste verteilen. Pie weitere 10 Minuten backen. Servieren.



Gambas-Chorizo-Paella

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen

150 g Chorizo
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
200 g geröstete Paprika (aus dem Glas)
2 EL Olivenöl
300 g Arborio-Reis
2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL geräuchertes Paprikapulver
60 ml Sherryessig
½ TL Safranfäden
400 g gehackte Tomaten (aus der Dose), 650 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer
350 g Garnelen (küchenfertig, ohne Kopf und Schale)
40 g TK-Erbsen (aufgetaut)
½ Bund Petersilie

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Chorizo in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Die gerösteten Paprika abtropfen, in Streifen schneiden.

2 Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Chorizo darin knusprig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten. Reis zugeben, kurz anrösten. Beide Sorten Paprikapulver unterrühren. Mit Essig ablöschen und Safran hinzufügen. Geröstete Paprika, Tomaten und Brühe hinzufügen. Umrühren, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Das Ganze in den Ofen schieben und 30–35 Minuten garen, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Garnelen sowie Erbsen hinzufügen und die Paella weitere 5–10 Minuten garen. Petersilienblättchen abzupfen, grob hacken. Paella mit Petersilie bestreut servieren.

Exquisite Schätze aus Fluss und

Salsa zur Lasagne

Eine würzige Kapern-Petersilien-Salsa rundet die Lasagne mit Fisch und Meeresfrüchten im Rezept auf der rechten Seite perfekt ab. Von 1 Bio-Zitrone 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. 3 EL Kapern (aus dem Glas) grob hacken. Die Blättchen von 1 Bund Petersilie abzupfen und ebenfalls hacken. Kapern, Petersilie, Zitronenabrieb und -saft mit 6 EL Olivenöl verrühren. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Ananas-Chili-Salsa

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

1 Stange Zitronengras
250 g Basmati-Reis, 400 ml Kokosmilch, 6 Kaffir-Limettenblätter
Salz, 60 g Ingwer, Saft und Abrieb von 2 Bio-Limetten, 2 EL Fischsauce
60 g brauner Zucker, 4 Lachsfilets (à 140 g, ohne Haut und Gräten)
Fruchtfleisch von ½ Ananas
1 rote Zwiebel, 1 rote Chilischote
2 EL Minzeblätter, 1 EL Ahornsirup
2 Lauchzwiebeln, ½ Bund Koriander

1 Zitronengras andrücken. Reis waschen. Mit 200 ml Wasser, Kokosmilch, Limettenblättern, Zitronengras und etwas Salz aufkochen. Zugedeckt bei niedriger Hitze in 15–20 Minuten gar köcheln lassen. Limettenblätter und Zitronengras entfernen.

2 Ingwer schälen, reiben. Mit 60 ml Limettensaft, Fischsauce und Zucker verrühren. Lachs rundum mit Marinade bestreichen, 10 Minuten ziehen lassen.

3 Ananas klein würfeln. Zwiebel abziehen, hacken. ½ Chili putzen, hacken. Minze in Streifen schneiden. Ananas, Zwiebeln, Chili und Minze mit restl. Limettensaft, -abrieb, Ahornsirup und 1 Prise Salz vermengen.

4 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad heizen. Backpapier in 4 Stücke (30 x 30 cm) schneiden. Jeweils mittig Kokosreis verteilen. Darauf je 1 Lachsfilet legen, erneut mit Marinade bestreichen. Papierenden eindrehen, sodass Schiffchen entstehen. Die Schiffchen auf einem Blech 12–15 Minuten backen.

5 Lauchzwiebeln putzen, und in 5 cm lange Streifen schneiden. Korianderblättchen von den Stielen zupfen. Übrige ½ Chili in Ringe schneiden. Schiffchen auf Tellern anrichten. Mit Lauchzwiebeln, Chili und Koriander garnieren. Salsa dazureichen.



Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE SALSA
200 g Wirsing, Salz
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
2 EL Kapern (aus dem Glas)
1 EL Zitronensaft, 4 EL Olivenöl

FÜR DIE MUSCHELN
500 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 kg Miesmuscheln (küchenfertig geputzt)
3 Zweige Thymian
250 ml trockener Weißwein
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 Für die Salsa Wirsing putzen und klein schneiden. Wirsing nur kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Petersilienblättchen abzupfen. Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Wirsing, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Zitronensaft kurz grob pürieren. Olivenöl unterrühren und die Salsa mit Salz abschmecken.

2 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für die Muscheln Kirschtomaten halbieren. Knoblauch abziehen und grob hacken. Muscheln unter fließendem Wasser gründlich waschen, beschädigte oder bereits geöffnete Exemplare aussortieren.

3 Muscheln, Kirschtomaten, Knoblauch, Thymian und Weißwein in ein oder zwei ofenfesten Formen verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 15 Minuten garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Muscheln mit Wirsing-Salsa-Verde beträufelt servieren.

Dazu passt: geröstetes Weißbrot.



Bohnen-Hecht-Pastete

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

250 g Schlagsahne, 450 g Hechtfilet (ohne Haut und Gräten)
400 g weiße Bohnen (aus der Dose)
1 Handvoll Dillspitzen
400 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
125 g geriebener Mozzarella
2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Prise Chiliflocken
3 Eier, 150 ml Milch
2 Dosen Mais (Abtropfgewicht à 285 g), 1 Handvoll Koriandergrün
2 Lauchzwiebeln, 1 Zitrone

1 Sahne in einem Topf erhitzen. Fischfilet trocken tupfen, in der Sahne ca. 15 Minuten garen. Mischung in eine Schüssel umfüllen, Fisch mit einer Gabel grob zerzupfen.

2 Bohnen abgießen, abbrausen, abtropfen lassen. Etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen, übrigen Dill grob hacken. Bohnen, Dill Spinat, Mozzarella und Zitronensaft in die Schüssel zur Fischmischung geben, gut unterrühren. Die Masse salzen und pfeffern.

3 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Paprikapulver und Chili mischen. Eier und Milch hinzufügen, glatt verrühren. Mais abgießen, Koriander hacken, beides unter den Teig mischen. Salzen und pfeffern.

4 Die Bohnen-Fisch-Masse in eine große (oder zwei kleine) Auflaufform füllen. Den Maisteig gleichmäßig darüber verteilen und glatt streichen. Pastete im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen.

5 Lauchzwiebeln putzen, schräg in Ringe schneiden. Zitrone in Spalten schneiden. Die Pastete mit Dill und Lauchzwiebeln bestreuen, Zitronenspalten dazureichen.

Meer schenken genussvolle Stunden



Lasagne mit Fisch und Meeresfrüchten

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (ca. 15 x 25 cm)

4 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
600 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten), 400 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
6 Riesengarnelen (nach Belieben mit Kopf und Schale; entdarmt)
1 l Milch, 1 Prise Safran
100 g Butter und Butter für die Form
75 g Mehl, Salz, Pfeffer
12 frische Lasagneblätter (aus dem Kühlregal, z. B. von Rana)
40 g fein geriebener Parmesan
Kapern-Petersilien-Salsa (siehe Rezept links am Rand)

1 Rosmarinnadeln fein hacken. Knoblauch abziehen, hacken. Kabeljau und Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Fischstücke mit Garnelen, Rosmarin und Knoblauch vermengen, 15–20 Minuten ziehen lassen.

2 Milch mit Safran erhitzen. In einem Topf Butter zerlassen. Mehl einrühren, 2–3 Minuten andünsten. Heiße Safranmilch langsam unter Rühren dazugießen. Sauce bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Fisch-Garnelen-Mix abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Garnelen herausnehmen und beiseitelegen. Form einfetten. Lasagneblätter, Sauce und Fische abwechselnd in die Form schichten, dabei mit Sauce abschließen. Die Lasagne mit Parmesan bestreuen und die Garnelen darauf verteilen. Lasagne in 30–35 Minuten goldbraun backen. 5 Minuten ruhen lassen, dann mit Salsa beträufelt servieren.



Südafrikanischer Scampi-Lachs-Auflauf

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten
Zutaten für 4–6 Portionen

2 TL braune Senfkörner
1 EL Kreuzkümmelsamen
200 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
250 g festkochende Kartoffeln
250 g Fruchtfleisch vom Hokkaido-Kürbis, 100 g Brötchen vom Vortag
200 ml Milch, 8 EL Erdnussöl
1 TL gemahlene Kurkuma
1 TL Chilipulver
700 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten), 300 g Scampi (küchenfertig, ohne Kopf und Schale; alternativ Garnelen), Salz, Pfeffer, 6 Eier
1 Handvoll geröstete Erdnusskerne
1 Handvoll glatte Petersilie
1 TL Chiliflocken

1 Senfkörner und Kreuzkümmelsamen anrösten, dann im Mörser fein zerstoßen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, grob hacken. Kartoffeln schälen, mit Kürbis 1 cm groß würfeln. Brötchen in grobe Würfel schneiden und in der Milch einweichen. In einer Pfanne 5 EL Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Kürbis darin anrösten. Zerstoßene Gewürze, Kurkuma und Chilipulver untermischen.

2 Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Lachs trocken tupfen und in 4–6 Stücke schneiden. Lachs und Scampi im restl. Öl (3 EL) 2 Minuten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Beides in die Auflaufform geben. Zuerst Kartoffel-Kürbis-Mix, dann Brot samt Milch darüber verteilen. Eier über dem Auflauf aufschlagen, salzen. Den Auflauf im Ofen 25–30 Minuten backen.

3 Erdnüsse grob hacken. Kurz vor Ende der Garzeit mit Petersilie und Chiliflocken über den Auflauf streuen. Auflauf vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



Riesengarnelen im Schinkenmantel

Bild auf Seite 67

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

16 Riesengarnelen (mit Kopf und Schale)
1 Brokkoli
12 kleine Möhren
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Rohschinken
2 EL Wermut
1 Handvoll glatte Petersilien

1 Garnelen schälen, dabei die Köpfe und Schwanzsegmente dranlassen. Darmfäden der Garnelen mithilfe eines Zahnstochers entfernen. Garnelen trocken tupfen.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Brokkoli in Röschen teilen. Möhren putzen, schälen und dabei nach Belieben etwas Grün stehen lassen. Die Möhren längs halbieren. Brokkoli und Möhren mit 2 EL Olivenöl vermengen und auf einem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse im Ofen 10 Minuten vorbacken.

3 In der Zwischenzeit Rohschinken längs halbieren. Jede Garnele mit einer halben Scheibe Schinken umwickeln. Wermut mit restl. Olivenöl (2 EL), etwas Salz und Pfeffer verrühren. Garnelen zum Gemüse auf das Blech legen und mit der Wermutmischung beträufeln. Im Ofen ca. 10 Minuten garen. Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Garnelen und Gemüse damit bestreuen. Servieren.

Dazu passt: geröstetes Weißbrot.

EIN TRIO, DAS IN MÜNCHEN DEN TAKT ANGIBT

Quantum cool
Ein Foto, das ebenso das Cover eines Albums zieren könnte: Die Brüder Markus (mi.) und Tobias Klaas (li.) waren einst Musiker. Ein Trumpf im Ärmel, den sie auch zusammen mit Daniel Bodamer (re.) im Brothers gerne spielen

DIE KÖNNEN WEIN, DAS WISSE MAN IN MÜNCHEN. DOCH **MARKUS UND TOBIAS KLAAS** HABEN NOCH MEHR AUF DEM KASTEN: MIT KÜCHENCHEF **DANIEL BODAMER** LÄUTEN SIE IN IHREM RESTAURANT BROTHERS EINE NEUE ÄRA DER SPITZENGASTRONOMIE EIN – LAUT, UNGENIERT UND EINFACH COOL

Markus & Tobias Klaas, Daniel Bodamer

Maître, Sommelier und Spitzenkoch

Nach Stationen in den renommiertesten Häusern der Gourmet-Szene, haben sich die Zwillingsbrüder einen Namen als ausgezeichnete Gastgeber gemacht. In ihrem ersten eigenen Restaurant Brothers beeindrucken sie seit 2022 mit modernstem Fine Dining, das es so nirgendwo sonst in Deutschland gibt. Weitere Informationen unter www.brothers-munich.com



Lässiger Urban-Chic
Sterneküche ohne Tischdecken und Chichi? Das gibt es schon länger. Im Brothers wird diese „Casualness“, wie Markus Klaas sagt, jedoch auf die Spitze getrieben

Kaum tritt man durch die hölzerne Tür und schiebt sich an schweren, salbeigrünen Vorhängen vorbei, schallt lautstark Neil Youngs Folkrock-Hit „Harvest Moon“ durch den Raum: „Come a little closer, hear what I have to say. Just like children sleepin‘, we could dream this night away…“. Dass Markus und Tobias Klaas Musiker waren, bevor sie mit dem Brothers ihr Herzensprojekt realisierten, ist nicht zu überhören – „denn wer spielt heute schon das Original aus den Neunzigern und nicht die TikTok-Version?“. Die beiden interessieren sich für alles von Heavy Metal bis Reggae, spielten in ihrer eigenen Band und waren einst Vorprogramm von Madsen und Jennifer Rostock. Wenig überraschend also, dass Musik hier alles andere als Hintergrundrauschen ist. „Uns war eine geile Playlist von Anfang an wichtig“, verrät Markus Klaas und ergänzt „das beeinflusst einfach das emotionale Erlebnis!“ Schließlich gehe es hier nicht nur um Nahrungsaufnahme. Ein Besuch im Brothers käme einer spektakulären Performance gleich. Der Mittelpunkt? Natürlich das Essen! Dieses brachte ihnen in nur vier Monaten übrigens den ersten Michelin-Stern ein. Doch woher kommt diese Leidenschaft, die zwei Brüder auf eine gemeinsame Reise bis zum Gipfel der Gastronomie schickte?

Im Doppelpack?

Eigentlich wollen die gebürtigen Moosburger aus „dieser Zwillings-Thematik“ ja keinen Hehl machen. Das Ganze nicht überstrapazieren. „In erster Linie geht es uns darum, den Gästen eine bestmögliche Experience zu bieten“, sagt Markus Klaas bestimmt. Und dennoch spielen sie mit ihr. Lassen die Tatsache, dass sie Zwillinge sind, mal stärker, mal schwächer in Erscheinung treten: Von zwei Menükarten an der Hauswand über sich gegenüberstehende Spiegel im Innenraum bis hin zur Inschrift des Scheckbuchs, welche nur durch die verspiegelte andere Seite entziffert werden kann. Und so manches Gericht erzeugt durch eine zweite, kleinere Version sogar ein kulinarisches Echo. Zwei Brüder, ein jeder das Spiegelbild des anderen. Damit destillierten die 37-Jährigen die Essenz eines weltweit einzigartigen Konzepts. Dennoch – und das ist beiden Gastronomen wichtig – seien im Brothers sowieso alle Brüder und Schwestern im Geiste. Ganz egal, ob es um Küchenchef Daniel Bodamer oder Mitarbeiterin Leonie Möbius geht. Man wolle sich auf Augenhöhe begegnen. „Welcome to the family“ heißt es daher auf einem Messingschild an der Eingangstür. Ob die Idee des eigenen Lokals wohl schon immer zwischen den Brüdern herumgeisterte? Kräftiges Kopfnicken von Tobias Klaas. „Ja!“, bestätigt er schlicht.

Der Wilde Westen der Gastronomie

Doch bis das endlich so weit war, absolvierten die beiden viele ihrer Stationen „in den besten Häusern der Welt“ getrennt voneinander. Der Weg in die Spitzengastronomie war dabei jedoch eher eine glückliche Fügung des Schicksals als lang gehegter Lebenstraum: Als Markus Klaas vom Arbeitsamt den Vorschlag bekam, eine Ausbildung zum Restaurantfachmann zu absolvieren, hatte er noch lange Haare. „Weil wir halt gerockt haben und cool waren“, erinnert er sich lachend und verdreht selbstironisch die Augen. Damals hatten die Geschwister ihre Musikkarriere noch nicht lange an den Nagel gehängt und „erst mal nicht so ans Arbeiten gedacht“. Doch die Probezeit im Holiday Inn München City Nord hinterließ einen bleibenden Eindruck: Vergoldetes Messing, Angestellte, die Reisenden das Gepäck abnahmen und selbst arbeiten, während andere ins Bett gingen. „Wir sind auf dem Land und in ganz normalen Verhältnissen aufgewachsen, so etwas kannten wir nicht.“ Auch Tobias Klaas schlug mit einer Ausbildung in einem Gourmetrestaurant am Münchner Flughafen eine ähnli-



Zwischen Wagnis und Geniestreich
Daniel Bodamer liebt ungewöhnliche Geschmackskombinationen: Hier treffen erdige Morcheln auf Sauce Albufera, Ente und würzigen Bärlauch →

Fotos: Dimi Katsavaris (9)



Hand in Hand
Zwar bewertet der Guide Michelin nur das Essen eines Restaurants, doch auch das Ambiente muss stimmen. Dafür sorgen die Klaas-Brüder mit ihrem ganzen Team





Elegant gebettet
Nicht nur Daniel Bodamers delikate Speisen können sich mit ihrer Leuchtkraft und Anmut sehen lassen. Ob feinste Saucen, Meeresfrüchte oder Fleisch: Alles findet auf ausgesuchten Tellern Platz, die wie für sie gemacht erscheinen



che Richtung ein. Später entdeckte er seine Leidenschaft für Wein, es zog ihn nach Australien und schließlich wieder in den Heimathafen München. Zunächst als Sommelier in die Terrine, anschließend ins Shane‘s. Dieses ganz besondere Händchen für Wein, das man ihm nachsagt, zeigen auch Auszeichnungen wie „Sommelier des Jahres“ 2017 und 2024. Währenddessen mauserte sich Markus Klaas zu einem talentierten Restaurantleiter, sammelte Erfahrungen unter Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler im Vendôme oder im Werneckhof. Es regnete Lob. 2018 wurde er „Maître des Jahres“, ein Jahr später „Gastgeber des Jahres“. Dazwischen begegneten sich die Geschwister immer wieder: zum Beispiel im Tantris, Münchens ältestem Sternerestaurant. Oder aber unter Star-Koch Marcus Wareing im ehemaligen Petrus in London. Knapp drei Jahre verbrachten die Geschwister im schillernden Herzen Englands – bis heute eine der prägendsten Zeiten ihrer Karriere. Und wie könnte es auch anders sein, durften sie doch im kosmopolitischen Epizentrum des Geschmacks von den Besten der Besten lernen. „Das war der Wilde Westen der Gastronomie“, erinnert sich Tobias Klaas und schüttelt lächelnd den Kopf. Beinahe, als könnte er diesen Sprung ins Ungewisse selbst kaum mehr glauben. „Man konnte rüberfliegen und am selben Tag arbeiten. Ohne Arbeitsvertrag!“ Zuletzt kamen sie bei Tohru Nakamura in der Schreiberei, im Herzen der Münchner Altstadt, wieder zusammen. Nach über einem Jahrzehnt im Job wissen beide: Die ureigene, elektrisierende Atmosphäre eines Restaurants, der Applaus – „ob verbal oder als Trinkgeld“ – kann ebenso süchtig machen wie der Adrenalinrausch eines Musikgigs. Es treibt sie an. Jeden Tag. Dabei brilliert ein jeder in seiner Rolle. Markus als vollendeter Gastgeber: wortgewandt, offen und erfrischend direkt. Tobias ist sein seelenruhiger, besonnener Gegenpol. Ein Virtuose in der Welt des Weins, dessen Karte 63 Seiten umfasst. Doch erst mit Küchenchef und Freund Daniel Bodamer ist das Genuss-Trio komplett.

Der Dritte im Bunde

Er ist mit einer scheinbar unerschütterlich positiven Ausstrahlung gesegnet worden, die gar nicht anders kann, als einnehmend zu sein. Wenn Daniel Bodamer in seinem leicht schwäbischen Dialekt von Wachteln, Chimichurri und Koriander erzählt, möchte man ihm ewig zuhören. „Dieser Beruf macht mich einfach glücklich. Ich weiß, hier bin ich richtig“, erklärt er schulterzuckend. Da der 31-Jährige umgeben von gutem Essen und der Hektik eines Lokals aufwuchs – seine Eltern betreiben seit über 30 Jahren einen Landgasthof zwischen Karlsruhe und Pforzheim – könnte man meinen, die Liebe zum Kochen sei ihm schon in die Wiege gelegt worden. Doch Daniel Bodamer wollte davon lange nichts wissen. Das ständige Mitanpacken war als Teenager lästig. „Aber ich glaube, das war nur eine Phase!“, gibt der gebürtige Baden-Württemberger zu und grinst. Anders lässt sich das Kunststück, das der Spitzenkoch im Brothers vollbrachte, auch nicht erklären: Im April 2023, nur vier Monate nachdem sich der kleinen Laden zum ersten Mal gefüllt hatte, erkochte er seinen ersten Michelin-Stern. Doch das ist nicht nur das Ergebnis puren Talents oder gar ein Fall von „zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein“. Denn ebenso wie das Inhaber-Duo lernte auch Daniel Bodamer sein Handwerk von den ganz Großen. Ob Torsten Michel der renommierten Schwarzwaldstube, Klaus Erfort, Maestro der puristisch-eleganten Kulinarik, oder Drei-Sterne-Legende Jan Hartwig – die Liste seiner namhaften Lehrmeister ist



Leidenschaft, die verbindet
Ingo Hillen (li.) hat eine feine Spürnase für guten Wein, gutes Essen – und besonders für gute Ideen. Als Investor half er den Brüdern dabei, ihren Traum vom Spitzenlokal zu verwirklichen

lang. Von ihnen spricht er nur in den höchsten Tönen: „Ich könnte da wirklich niemanden hervorheben! Klar, hinter der einen oder anderen Handschrift steht man mehr, aber geprägt haben sie mich alle. Weil es großartige Menschen und Chefs sind.“

Bescheiden wie niemand sonst

Gefordert und gefördert sei er überall geworden. Doch als die zwei Brüder mit der Idee eines „dynamischen, modernen“ Restaurant-Konzepts auf ihn zukamen, ergab sich für den jungen Spitzenkoch eine neue Chance. Den vorsichtig gehegten Wunsch, „irgendwann selbst mal Küchenchef zu sein“, endlich zu bewahrheiten. Die eigene Handschrift zu perfektionieren. „Daniel ist unser Star“, schwärmt auch Markus Klaas. Ginge es nach den Brüdern, stünde er ständig im Rampenlicht. Doch das Wunderkind selbst lässt am liebsten seine Kreationen für sich sprechen. Zu viel Aufmerksamkeit auf die eigene Person – ein wahrer Graus. Umso selbstbewusster kommen seine kulinarischen Schöpfungen daher: Filigrane Lebendigkeit, intensives Farbenspiel und unerschrockene Kontraste halten sich gekonnt die Waage. So füllt er kleine Sepien mit Geflügelfarce und verfeinert sie mit Aromen von Ingwer und Chimichurri.
Fragt man Daniel Bodamer nach seinem absoluten Traumgast, ist für ihn direkt klar: „Meine alten Chefs. Jan Hartwig war schon öfter da, was mich extrem freut. Oder Christian Bau, ein wahnsinnig guter Koch.“ Ein Zeugnis hochgeschätzter Weggefährten und Menschen. Markus Klaas beantwortet dieselbe Frage, wie es nur ein echter Musik-Fan könnte: „Ich würde mir wünschen, dass mal ein paar richtig berühmte Bands bei uns essen. Früher habe ich immerhin schon mal U2 und Tina Turner bedient!“ Wenn man so darüber nachdenkt, sind Markus und Tobias Klaas also doch irgendwie Künstler geblieben. Nur, dass sie heute keine Rockkonzerte mehr eröffnen, sondern die Bühne am liebsten für ihren ganz eigenen Star freimachen. Und dabei für seine kulinarische Performance ein Ambiente kreieren, das seinesgleichen sucht: Laute Musik, legere Cord-Anzüge und dezente Lichtquellen sorgen in dem kleinen Raum beinahe für Club-Feeling. Musik und Kochen sind schließlich Kunst, findet Markus Klaas. Beides verdient eine Bühne. Sei diese nun groß genug, um unter dröhnendem Bass zu erbeben – oder so klein, dass Daniel Bodamers Arrangements darauf Platz finden. Der Effekt ist jedoch stets derselbe: Die Darbietenden vollbringen einen monumentalen Kraftakt voller Leidenschaft und Gefühl. Ihr Publikum beschenkt sie mit Applaus. Zugabe! *Sophia Schneider*



„Für das perfekte Ofenglück sollten die begleitenden Weine aromareich und charaktervoll sein."

Sommelière Christina Hilker

DIE TOP TEN ZU GRATINS, PIES & CO.

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Richard Jung Photography

Vielversprechend strömen köstliche Duftnoten aus der Küche: Gratinierte, gebackene und geschmorte Gerichte schaffen heimelige Wohlfühlmomente. Besonders dann, wenn man sie mit diesen köstlichen Tropfen kombiniert, die unsere Expertin für dieses Heft ausgesucht hat



FLEISCH

1 SAFTIG

2022 Pannobile, Weingut Paul Achs, Gols, Österreich

Paul Achs, der Top-Winzer aus Österreich, keltert aus Blaufränkisch und Zweigelt eine Cuvée, die mit saftiger dunkler Frucht, Lebendigkeit, Mineralität und feinkörnigem Gerbstoff zu Fladen mit Auberginen und Pulled Lamb (S. 26) und Cajun Chicken vom Blech (S. 27) betört. Um 29 Euro, z. B. über **www.paul-achs.at/shop**

2 VOLUMINÖS

2020 Malbec, Achaval Ferrer, Mendoza, Argentinien

Achaval Ferrer gehört zur Spitze der argentinischen Weinproduzenten und arbeitet ausschließlich biodynamisch. Dieser Malbec strotzt vor Kraft, er beeindruckt neben viel beeriger Frucht und Charme mit Lakritz und orientalischen Gewürzen. Dazu passend: Mit Whiskey marinierter Rinderbraten (S. 28) und Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce (S. 29). Um 19 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

3 FLORAL

2021 Nebbiolo „Bric du Nota“ DOC Langhe, Piemont, Italien

Der rotfruchtige Duft vereint sich mit Rosen, Veilchen und Kräutern – ein italienischer Traum zu Rigatoni al forno (S. 25) oder Rollbraten im Speckmantel mit gerösteten Pastinaken (S. 27). Um 22 Euro, z.B. über **www.pinard-de-picard.de**

VEGETARISCH

4 DELIKAT

2023 Grauer Burgunder, Schittler & Becker, Zornheim, Rheinhessen

Julia Schittler sprüht vor Energie. Gemeinsam mit ihrem Bruder Dominik betreibt sie mit großem Erfolg dieses beachtlich große Weingut, das Fair and Green zertifiziert ist. Ihr delikater Grauburgunder ist der ideale Partner zu Blumenkohl-Taleggio-Tarte (S. 49) und Tofu Katsu (S. 50). Um 8 Euro, etwa über **www.julia-schittler.shop**

5 DUFTIG

Cider Kleiber Handlese, Nordappel

Der Kleiber ist eine von über 5.000 Tier- und Pflanzenarten, die auf den Streuobstwiesen von Nordappel heimisch sind. Diese wichtigen Biotope beheimaten aromatische alte Apfelsorten und duftige Quitten – belebend zu Vegan Shepherd‘s Pie (S. 48) und Sellerie-Galette (S. 50). Um 12 Euro, z. B. über **www.nordappel.de/shop**



6 BEERIG

2021 Monteabellón 14 meses, D.O. Ribera del Duero, Spanien

Bodegas y Viñedos Monteabellón ist ein Familienweingut in der kleinen Stadt Nava de Roa, im Herzen der Ribera del Duero. Starke Aromen von Brombeere und Vanille schmeicheln Gerichten wie Persischer Kürbis-Nuss-Braten (S. 48) und Vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne (S. 51). Um 18,50 Euro, etwa über **www.decantalo.de**

FISCH

7 REICHHALTIG

2021 Sauvignon Blanc Imperiale, Von Winning, Deidesheim, Pfalz

Stephan Attmann zieht alle Register mit diesem ausdrucksstarken, reichhaltigen und tropischen Sauvignon Blanc. Er liebt kraftvolle Fischgerichte wie Gebackene Dorade mit buntem Asia-Salat und Chili-Pickles (S. 68) und Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Ananas-Chili-Salsa (S. 70). Um 26 Euro, etwa über **www.silkes-weinkeller.de**

8 SCHMELZIG

2022 Bönnigheim Chardonnay VDP. Ortswein, Weingut Dautel, Württemberg

Christian Dautel keltert mit viel Fingerspitzengefühl wundervolle burgundische Weine. Dieser Chardonnay vereint sich mit seinem Schmelz grandios mit Lachs und Wirsing im Blätterteigmantel (S. 68) oder Gelbes Fisch-Curry (S. 69). Um 14,50 Euro, etwa über **www.weingut-dautel.de**

9 WÜRZIG

2023 Weißburgunder Gutswein, Thörle, Saulheim, Rheinhessen

Dieser Gutswein, gewachsen auf Kalkstein, ist eine wunderbare Visitenkarte für das Winzertalent von Johannes und Christoph Thörle. Mit Würze, Balance und feiner Frucht ein Gedicht zu Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud (S. 70) und Riesengarnelen im Schinkenmantel (S. 71). Um 10,50 Euro, z. B. über **www.thoerle-wein.de**

DESSERT

10 EXOTISCH

2017 Beerenauslese Uferlos, Weingut Schaller vom See, Burgenland, Österreich

Gerhard und Brigitte Schaller leben und arbeiten am traumhaften Neusiedlersee. Ihre Beerenauslese ist eine köstliche Ergänzung zu Karamellisierte Tropenfrüchte mit Kokoseis (S. 88) und Kokos-Limetten-Gratins (S. 91). Um 13,50 Euro/0,375 l, etwa über **shop.weinlade.de**

JEDES STÜCK PURES GLÜCK

Der Tisch ist reichlich gedeckt: Zum Nachtisch servieren wir Ofenlieblinge wie Schokoladen-Törtchen mit Kaffee-Vanille-Sahne, lauwarme Apfel-Haselnuss-Galette und fluffige Kaki-Schnecken mit Kardamom-Vanille-Sauce – dafür werden Sie alle lieben!

Marmorkuchen mit Cookie & Cream Topping

Der Klassiker wird mit schwarzem Kakaopulver in Szene gesetzt. Die cremige Haube aus Frischkäse, Butter, Puderzucker und Keksen ergänzt perfekt.

REZEPT AUF SEITE 88

Schokoladen-Törtchen mit Kaffee-Vanille-Sahne

Jeder Löffel ein Genuss: außen knusprig, innen mit einem noch leicht flüssigen Kern. Der perfekte süße Ausklang für einen schönen Abend.

REZEPT AUF SEITE 88

Fotos: StockFood Studios/Andrea Thode (5); StockFood/Mikkel Adsbøl

Karamellisierte Tropenfrüchte mit Kokoseis

Mit der exotischen Kombination aus Pitahaya, Papaya, Ananas und Co. träumen wir uns nach Fernost.

REZEPT AUF SEITE 88

Friesen-Queen

Das Geheimnis dieses Hinguckers: Zwischen der hübschen Baiser-Haube und dem Teigboden versteckt sich eine Schicht Pflaumenmus, eintauchen und genießen.

REZEPT AUF SEITE 89

SINNLICHE VERFÜHRUNG

ZEIT ZUM SCHWELGEN

Espresso-Zimt-Schnitten

Nicht nur schnell gemacht, sondern begeistern dank Zimt-Zucker-Mischung und Espresso-Granulat jeden Gast. Simpel, aber so gut!

REZEPT AUF SEITE 89

Kaki-Schnecken mit Kardamom-Vanille-Sauce

Schmeckt lauwarm am besten: Fluffiger Hefeteig trifft auf eine samtig würzige Sauce und aromatische Südfrüchte.

REZEPT AUF SEITE 89

TRAUMHAFT KOMBINIERT

Birnen-Nuss-Strudel

Auf die inneren Werte kommt es an: In Birnenschnaps eingelegte Früchte, Haselnüsse, Walnusskerne und Marzipan sorgen für wahre Genussmomente. Mit Birnen-Marzipansauce ein Traum für Naschkatzen.

REZEPT AUF SEITE 90

Fotos: StockFood Studios/Wolfgang Schardt; StockFood/Stefania Giorgi

Gratinierte Birnen mit Lebkuchen-Crunch

Eine Mischung aus Haselnüssen, Lebkuchen und Pfeffer-Honig verleiht dem Obst einen aufregenden Twist. Schöner Kontrast dazu: ein fruchtig-frisches Birnen-Sorbet.

REZEPT AUF SEITE 91

DEN MOMENT VERSÜSSEN

Kokos-Limetten-Gratins

Bei der himmlischen Liaison aus Ei, Zucker, Butter, Milch, Limettensaft, Mehl und Kokosraspeln werden alle schwach. Mund auf und weg!

REZEPT AUF SEITE 91

Apfel-Haselnuss-Galette

Die Franzosen wissen, was gut schmeckt. Dieses Kunstwerk mit Knusper-Rand wird noch warm serviert. Dazu cremiger Joghurt, verfeinert mit etwas Ahornsirup.

REZEPT AUF SEITE 91

Fotos: StockFood/Great Stock!; StockFood Studios/Wolfgang Schardt

Süße Köstlichkeiten mit viel Liebe

Idee für Cupcakes

Aus dem Marmorkuchen mit seinem coolen Topping im Rezept rechts lassen sich easy hübsche Cupcakes zubereiten. Dafür ein Muffinblech mit 12 Mulden mit Papierförmchen auslegen. Den Teig hineinfüllen und im Ofen 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Die Muffins vollständig auskühlen lassen. Dann mit Creme und Keksen toppen. Fertig sind die Cupcakes für die Party!



Marmorkuchen mit Cookie & Cream Topping

Bild auf Seite 78

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
plus Warte-/Backzeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für ca. 12 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Kastenform (Länge ca. 30 cm)

325 g weiche Butter und Butter für die Form, 250 g Zucker
1 EL Vanillepaste
3 Eiweiß (von Eiern Gr. L)
120 g Sauerrahm
240 g Mehl und Mehl für die Form
¾ TL Backpulver, ½ TL Natron
Salz, 225 ml Milch
60 g schwarzes Kakaopulver (z. B. von Dr. Oetker)
200 g Frischkäse (Raumtemperatur)
150 g Puderzucker
8–10 Kakao-Doppelkekse (z. B. Oreo)

1 Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Form einfetten und bemehlen. 225 g Butter mit Zucker und Vanille cremig schlagen. Eiweiße einzeln jeweils gut unterrühren. Sauerrahm unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz mischen. Abwechselnd mit Milch rasch unter die Buttermasse rühren. Teig in zwei Portionen teilen. Kakao unter eine Teighälfte rühren.

2 Den hellen Teig in die Form füllen und den dunklen Teig darauf verteilen. Die Teige mit einer Gabel marmorieren. Den Kuchen im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

3 Übrige Butter (100 g) mit Frischkäse und 1 Prise Salz glatt verrühren. Puderzucker nach und nach löffelweise unterrühren. Kekse grob zerkleinern. Den Kuchen zum Servieren auf eine Platte setzen. Mit Creme bestreichen und mit Keksen bestreuen.



Schokoladen-Törtchen mit Kaffee-Vanille-Sahne

Bild auf Seite 79

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
6 ofenfeste Förmchen (Ø 7–8 cm)

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
150 g Butter und Butter für die Förmchen
4 Eier
100 g Zucker
3 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
150 g Schlagsahne
1 EL kalter Espresso
2–3 EL Kaffeelikör

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten. Beide Schokoladen grob hacken. Zusammen mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

2 Eier mit Zucker, 2 EL Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung langsam unterrühren. Mehl dazusieben und unterheben. Die Masse in den Förmchen verteilen. Törtchen im Ofen ca. 12 Minuten backen. Sie sollten an der Oberfläche eine leichte Kruste bekommen, sich aber noch weich anfühlen.

3 Inzwischen Sahne mit restl. Vanillezucker (1 EL) steif schlagen. Espresso und 1 EL Kaffeelikör unterrühren. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und 2–3 Minuten ruhen lassen. Dann mit einem Klecks Schlagsahne toppen, mit restl. Kaffeelikör (1–2 EL) beträufeln und servieren.



Karamellisierte Tropenfrüchte mit Kokoseis

Bild auf Seite 80

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

1 Mango
1 Papaya
½ Ananas
1 Pitahaya
2 Kiwis
1 Bio-Limette
1 Vanilleschote
2 EL brauner Zucker
2 Passionsfrüchte
4 EL Kokoschips
4 Kugeln Kokoseis zum Servieren

1 Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Papaya halbieren, Kerne mit einem Löffel herauslösen. Papaya schälen und grob würfeln. Ananas schälen, Fruchtfleisch vom Strunk schneiden und grob würfeln. Pitahaya und Kiwis schälen, vierteln oder halbieren.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schale der Limette fein abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote längs aufritzen, das Mark herausschaben. Die vorbereiteten Früchte mit Limettensaft, -abrieb, Vanille und braunem Zucker vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Früchte in einer Auflaufform verteilen. Passionsfrüchte halbieren, dazugeben. Früchte im Ofen ca. 15 Minuten backen und karamellisieren lassen.

3 Inzwischen Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Früchte auf Tellern anrichten. Mit Kokoschips bestreuen und mit Kokoseis servieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 76/77

zubereitet – wie fein das duftet!



Friesen-Queen

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (Inhalt ca. 1 ½ l);
evtl. Flambiergerät

25 g Butter und Butter für die Form
285 ml Milch
230 g Zucker
100 g Buchweizenmehl
Abrieb von 1 Bio-Zitrone, Salz
2 Eier plus 1 Eiweiß (Gr. L)
100 g Pflaumenmus

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Milch und 80 g Zucker hinzufügen und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. In einer Schüssel Buchweizenmehl mit Zitronenabrieb und 1 Prise Salz mischen. Warme Milch-Zucker-Mischung unterrühren. Eier trennen und die beiden Eigelbe unter die Mehlmischung rühren. Alle 3 Eiweiße gekühlt beiseitestellen. Den Teig in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen 20–25 Minuten backen.

2 Form aus dem Ofen nehmen. Boden kurz abkühlen lassen, dann mit Pflaumenmus bestreichen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei übrigen Zucker (150 g) langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

3 Die Baisermasse auf dem Pflaumenmus verstreichen und dekorative Spitzen formen. Baiser mit einem Flambiergerät goldbraun abflämmen. Alternativ ein paar Minuten unter den heißen Backofengrill stellen. Friesen-Queen warm servieren.



Espresso-Zimt-Schnitten

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: 30 Minuten
plus Warte-/Backzeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für ca. 20 Stücke
DAS BRAUCHT MAN:
Backblech mit Rand

175 g Muscovadozucker light
(alternativ brauner Zucker)
2 TL Zimt
375 g Mehl (Type 550)
330 g feiner Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
375 ml Milch
310 g weiche Butter
2 TL Vanillepaste
4 EL Instant-Espressogranulat

1 Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Muscovadozucker mit Zimt mischen und beiseitestellen.

2 Mehl mit feinem Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch, 250 g Butter und Vanillepaste hinzufügen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech verteilen. 2 EL Espressogranulat und die Hälfte des Zimtzuckers gleichmäßig über den Teig streuen. Den übrigen Teig darauf verteilen, dann mit restl. Zimtzucker und Espressogranulat bestreuen.

3 Die übrige Butter (60 g) zerlassen und kurz abkühlen lassen. Dann gleichmäßig über den Teig träufeln. Kuchen im Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen nach Belieben auskühlen lassen oder warm in Stücke geschnitten servieren.



Kaki-Schnecken mit Kardamom-Vanille-Sauce

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: 1 Stunde
plus Warte-/Backzeit: ca. 2½ Stunden
Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (ca. 25 x 35 cm)

FÜR DEN TEIG
75 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
20 g frische Hefe
500 g Mehl (Type 550)
1 Ei
75 g weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG
2 Kakis
75 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote
½ TL gemahlener Kardamom

FÜR DIE SAUCE
1 Vanilleschote
½ TL gemahlener Kardamom
250 g Schlagsahne
250 ml Milch
6 Eigelbe
80 g Zucker

AUSSERDEM
Salz
Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten
etwas Milch zum Bestreichen

1 Für den Teig Zucker mit der lauwarmen Milch verrühren. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl, Ei und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und die Hefemilch hineingießen. Alles ca. 5 Minuten verkneten. Die weiche Butter nach und nach hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Gratinierte Desserts und fruchtige

Sorbet zu den Birnen

Für das Birnensorbet 100 g Zucker mit 100 ml Wasser zu einem Sirup kochen. Abkühlen lassen. 300 g Birnen schälen, entkernen, würfeln. Mit Saft von ½ Zitrone und Sirup mischen, dann fein pürieren. In der Eismaschine in ca. 30 Minuten cremig gefrieren lassen. Für das Zitronensorbet 300 ml Wasser mit 150 g Zucker und 120 ml Zitronensaft aufkochen. Abkühlen lassen. 1 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unterheben. Masse in der Eismaschine in ca. 30 Minuten gefrieren lassen. Sorbet bis zum Servieren tiefkühlen.

2 Währenddessen für die Füllung den Stiel der Kakis entfernen. Kakis in kleine Würfel schneiden. Butter mit Vanillemark, Kardamom und 1 Prise Salz cremig verrühren.

3 Die Auflaufform mit Butter einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 50 x 30 cm ausrollen. Gleichmäßig mit der Gewürzbutter bestreichen, dabei am oberen Rand 3–4 cm frei lassen. Die Kakiwürfel darüberstreuen. Teig von der unteren Seite aus einrollen, Rand andrücken.

4 Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in die Auflaufform legen. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

5 In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Vanilleschote und -mark mit Kardamom, Sahne und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Vanilleschote entfernen.

6 Die Eigelbe mit Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Die heiße Gewürzmilch langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen. Die Mischung zurück in den Topf gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce andickt (nicht aufkochen). Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, zugedeckt beiseitestellen. Sauce vor dem Servieren nochmals umrühren und nach Belieben erwärmen.

7 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kaki-Schnecken mit etwas Milch bestreichen und im Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen oder noch warm mit Kardamom-Vanille-Sauce servieren.



Birnen-Nuss-Strudel

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für ca. 10 Stücke

FÜR DEN STRUDEL

75 g getrocknete Birnen
2 EL Birnenschnaps
40 g Haselnusskerne
40 g Walnusskerne
40 g Zucker
1 TL Zimt
80 g Butter
50 g Semmelbrösel
100 g Marzipan-Rohmasse
750 g Birnen
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
8 Blätter Strudelteig (aus dem Kühlregal; oder siehe unter dem Rezept, wie man Strudelteig selber macht)
Puderzucker zum Bestäuben

FÜR DIE SAUCE

250 ml Milch oder Pflanzendrink
100 g Marzipan-Rohmasse
1–2 EL Birnenschnaps

1 Für den Strudel die getrockneten Birnen fein hacken und mit Birnenschnaps übergießen. Die Birnen mind. 15 Minuten einweichen lassen. Haselnüsse und Walnüsse grob hacken, mit Zucker und Zimt in eine Pfanne geben. Erhitzen, bis der Zucker schmilzt und goldgelb karamellisiert. Die Karamellnüsse auf einen mit Backpapier belegten Teller geben und abkühlen lassen. Anschließend zerkrümeln.

2 In einer Pfanne 30 g Butter erhitzen. Semmelbrösel darin goldbraun anrösten, dann beiseitestellen. Marzipan grob raspeln. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Birnen in einer Schüssel mit Zitronensaft und -abrieb vermengen. Karamellnüsse, eingeweichte Birnen und Marzipan untermischen.

3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Übrige Butter (50 g) zerlassen. 4 Teigblätter überlappend auf einem Bogen Backpapier ausbreiten, sodass ein Rechteck von ca. 35 x 40 cm entsteht. Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Die übrigen Teigblätter darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Semmelbrösel auf das untere Teigdrittel streuen. Die Birnenfüllung in einem Strang darauf verteilen. Den Teig mithilfe des Backpapiers möglichst eng einrollen und die Enden jeweils zusammendrücken.

4 Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche zu stark bräunen, diese mit Backpapier bedecken.

5 In der Zwischenzeit für die Sauce Milch oder Pflanzendrink in einem Topf zum Kochen bringen. Marzipan grob raspeln, zur Milch geben und 2 Minuten köcheln lassen. Die Mischung fein pürieren, dann mit Birnenschnaps verfeinern.

6 Den Strudel aus dem Ofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Strudel in Stücke schneiden und die Marzipansauce dazuservieren.

Tipp: Das Rezept lässt sich problemlos in einen Apfelstrudel umwandeln, indem Sie getrocknete sowie frische Birnen durch Äpfel ersetzen und statt Birnenschnaps Calvados verwenden.

Grundrezept Strudelteig: 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Öl und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und auf die Arbeitsfläche legen. Eine große Schüssel oder einen Topf mit heißem Wasser ausspülen und über die Teigkugel stülpen. Teig 30–40 Minuten ruhen lassen. Ein großes Küchentuch dünn mit Mehl bestäuben. Teig darauf etwas flach drücken, dann dünn ausrollen. Den Teig auf die gewünschte Größe ausziehen, dafür mit bemehlten Handrücken unter den Teig fassen und diesen behutsam von der Mitte aus dehnen. Dickere Teigränder evtl. abschneiden.

Mehlspeisen wärmen unsere Seele



Gratinierte Birnen mit Lebkuchen-Crunch

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Birnen
4 EL Zitronensaft
4 EL blanchierte Haselnusskerne
100 g Lebkuchen (ohne Glasur)
1–2 TL grüne Pfefferkörner
2 EL Honig
2 EL Butter und Butter für die Form
4 Kugeln Birnen- oder Zitronensorbet (Rezept siehe links am Rand)

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter fetten. Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse herausstechen. Die Birnenhälften mit Zitronensaft vermengen. Haselnüsse grob hacken. Lebkuchen fein zerbröseln. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, dann mit dem Honig verrühren.

2 Die Birnenhälften mit den Schnittflächen nach oben in die Form legen und mit Pfeffer-Honig beträufeln. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Gehackte Haselnüsse und Lebkuchenbrösel darüberstreuen. Das Ganze im Ofen 15–20 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen. Die gratinierten Birnen mit Sorbet auf Tellern anrichten und servieren.



Kokos-Limetten-Gratins

Bild auf Seite 86

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

4 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 10 cm)

150 g Mehl
30 g Kokosraspel
¼ TL Salz, 1 Ei
70 g Zucker
50 g Butter und Butter für die Förmchen
125 ml Milch
3 EL Limettensaft
1 EL Limettenabrieb
100 g brauner Zucker
75 ml cremige Kokosmilch
2 EL Puderzucker
4 EL Kokoschips

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten. Mehl mit Kokosraspeln und Salz mischen. Das Ei mit Zucker schaumig schlagen. Butter zerlassen. Mit Milch, 2 EL Limettensaft und ½ EL Limettenabrieb unter die Eiermasse rühren. Zuletzt die Mehlmischung unterheben. Den Teig in den Förmchen verteilen und glatt streichen.

2 Braunen Zucker gleichmäßig über den Teig streuen. Kokosmilch mit 3 EL Wasser verrühren und darüberträufeln. Die Küchlein im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun gratiniert ist.

3 Die Gratins aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit restl. Limettensaft (1 EL) verrühren. Die Gratins mit dem Zuckerguss beträufeln. Mit Kokoschips sowie restl. Limettenabrieb (½ EL) bestreuen und servieren.



Apfel-Haselnuss-Galette

Bild auf Seite 87

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 1½ Stunden

Zutaten für 4–6 Stücke

250 g Weizen- oder Dinkelmehl
70 g Zucker
2 Prisen Salz
125 g Butter
3–4 säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
2 EL Haselnusskerne
1 TL Zimt
250 g griechischer Joghurt
4 EL Ahornsirup

1 Mehl mit 40 g Zucker und Salz mischen. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und streuselig verreiben. 3 EL eiskaltes Wasser dazugeben und alles rasch verkneten (es dürfen noch kleine Butterstückchen zu sehen sein). Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde kühlen.

2 Die Äpfel vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Haselnüsse grob hacken. Übrigen Zucker (30 g) mit Zimt mischen.

3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier rund (Ø ca. 35 cm) ausrollen. Backpapier auf ein Blech ziehen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, dabei rundum ca. 4 cm Rand frei lassen. Haselnüsse über die Äpfel streuen. Den Teigrand über die Füllung schlagen und mit Wasser bestreichen. Zimtzucker über Füllung und Rand streuen. Galette in 30–35 Minuten goldbraun backen.

4 Die Galette kurz abkühlen lassen. Joghurt in ein Schälchen füllen, Ahornsirup grob unterziehen. Galette in Stücke schneiden, Joghurt dazuservieren.



FÜR WAHRES GIPFELGLÜCK BRAUCHT ES NUR DREI DINGE: ALPINE ATMOSPHÄRE, KREATIVE KULINARIK UND HERZLICHE GASTGEBER, DIE DEN BESUCH ZU ETWAS GANZ BESONDEREM MACHEN. WIE SCHÖN, DASS DIESE AUSSERGEWÖHNLICHEN BERGHÜTTEN ALL DAS VEREINEN

HIER WIRD GENUSS AUF DEN GIPFEL GETRIEBEN

REZEPTE FÜRS GLÜCK
Zu den erlesenen Weinen gibt's auf der Feltuner Hütte natürlich auch die passenden alpinen Köstlichkeiten





AUF DAS LEBEN ANSTOSSEN
Eine Weinverkostung auf 2.050 Höhenmetern? Südtirol macht's möglich



FELTUNER HÜTTE, SÜDTIROL

Alpine Degustation

Ganze 205 Jahre ist die Feltuner Hütte direkt unterhalb des Rittner Horns bereits in Familienbesitz und noch mehr verschiedene Weine lagern in ihrem Keller. Denn der Genuss kommt auch auf knapp 2.050 Höhenmetern nicht zu kurz. Valentin Rabanser führt den Gastbetrieb bereits in dritter Generation und bringt als begeisterter Sommelier seine ganz eigene, für diese Höhenlage durchaus überraschende Note mit ein. Seine Weine wählt er mit viel Feingefühl selbst aus und gibt sein Wissen auch bei Verkostungen an die Gäste weiter. Ein überraschender Pluspunkt, den man nach einem Wander- oder Skitag bestimmt nicht erwartet. „Das Schönste an einer gemeinsamen Weinprobe ist der Austausch über das Produkt und auch das Kennenlernen einer Region durch ihre Weinberge“, erklärt der Juniorchef. Seine Begeisterung für edle Tropfen und gutes Essen teilt er auch regelmäßig auf Veranstaltungen, bei denen er sich mit Winzern aus der Region und darüber hinaus zusammentut. Man sollte also stets den Social-Media-Kanal der Feltuner Hütte im Blick haben. Übrigens: Den alpinen Hotspot für Weinliebhaber erreicht man über verschiedene Wanderwege am Sonnenplateau oberhalb von Bozen oder, etwas bequemer, per 20-minütiger Gondelfahrt von der Bergstation Schwarzseespitze aus. Egal, wie man schlussendlich auf den Gipfel gelangt, eine goldene Regel sollte man nicht vergessen: Ab 1.000 Höhenmetern ist man automatisch per Du!

www.feltunerhuette.it/de

ALP FOPS, LENZERHEIDE, SCHWEIZ

Vom Banker zum Hüttenwirt

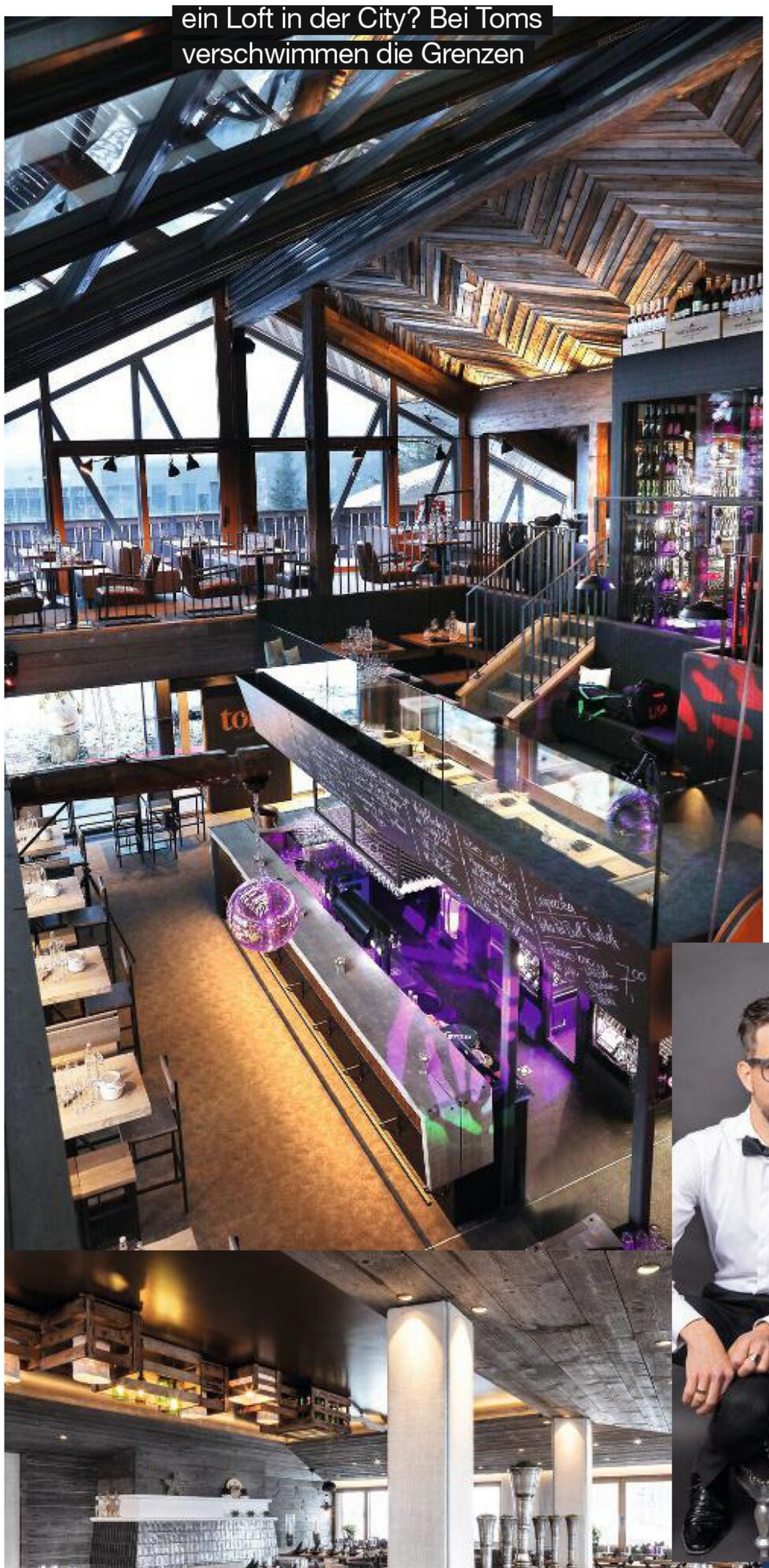
Die Schweizer Region Arosa Lenzerheide ist mit 225 Pistenkilometern schon an sich eine Reise wert. Umso schöner, wenn man hoch oben am Berg auch noch ein echtes Original wie Gian Malär kennenlernt. Der Tag des Hüttenwirts startet früh morgens mit einer gemächlichen Fahrt mit dem Sessellift, rauf auf den Piz Scalottas. Auf Skiern, samt einer großen Kanne voll frischer Milch geht es dann zu seiner Hütte, der Alp Fops. Die in den 1860ern erbaute Alphütte befindet sich seit fünf Generationen in Besitz von Gians Familie. Nach einem Gastspiel als Banker und einer langen Weltreise war sich der Schweizer aber plötzlich sicher: Sein Platz ist auf der Alp. So übernahm er 2009 das Kleinod von seinem Vater und baut es um. „Ich mag es, wenn die unterschiedlichsten Menschen bei kühlem Wetter im Stübli an großen Tischen beisammensitzen. Dann reden alle miteinander und weder Beruf noch Herkunft spielen eine Rolle“, schwärmt Gian heute. Zufriedenheit, die man schmeckt, zum Beispiel in der Gerstensuppe nach Nanas Rezept oder dem liebevoll hergerichteten „Fopserbrett“ mit Speck, der luftgetrockneten Wurst-Spezialität Salsiz und würzigem Käse. Na dann, wie man in der Schweiz so schön wünscht: e Guete! (Guten Appetit)

www.arosalenzerheide.swiss

WEIT GEREIST
Nach einer Weltreise wurde Gian Malär klar: Seine Bestimmung ist es, Hüttenwirt zu sein



CITY VIBES AM BERG
Eine Einkehr am Berg oder doch ein Loft in der City? Bei Toms verschwimmen die Grenzen

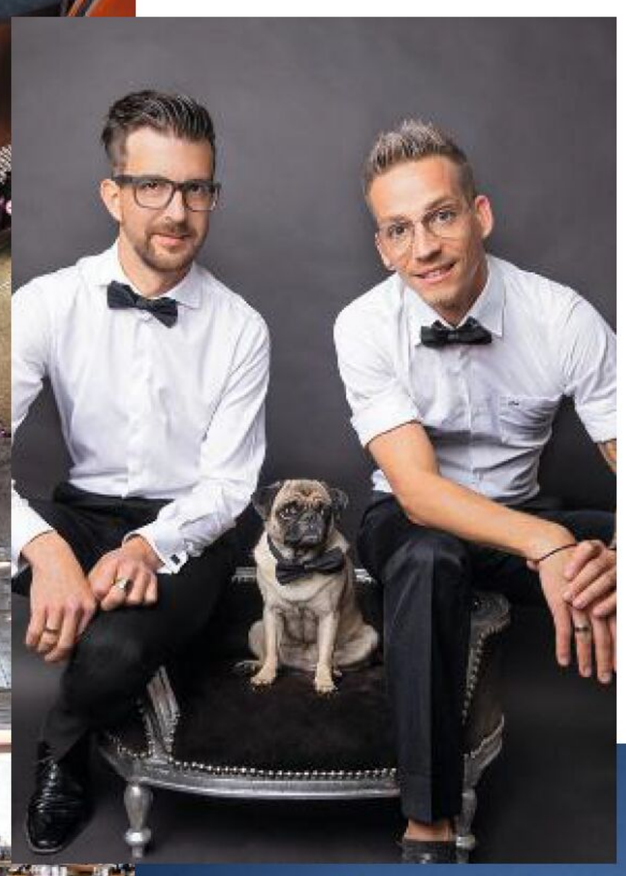


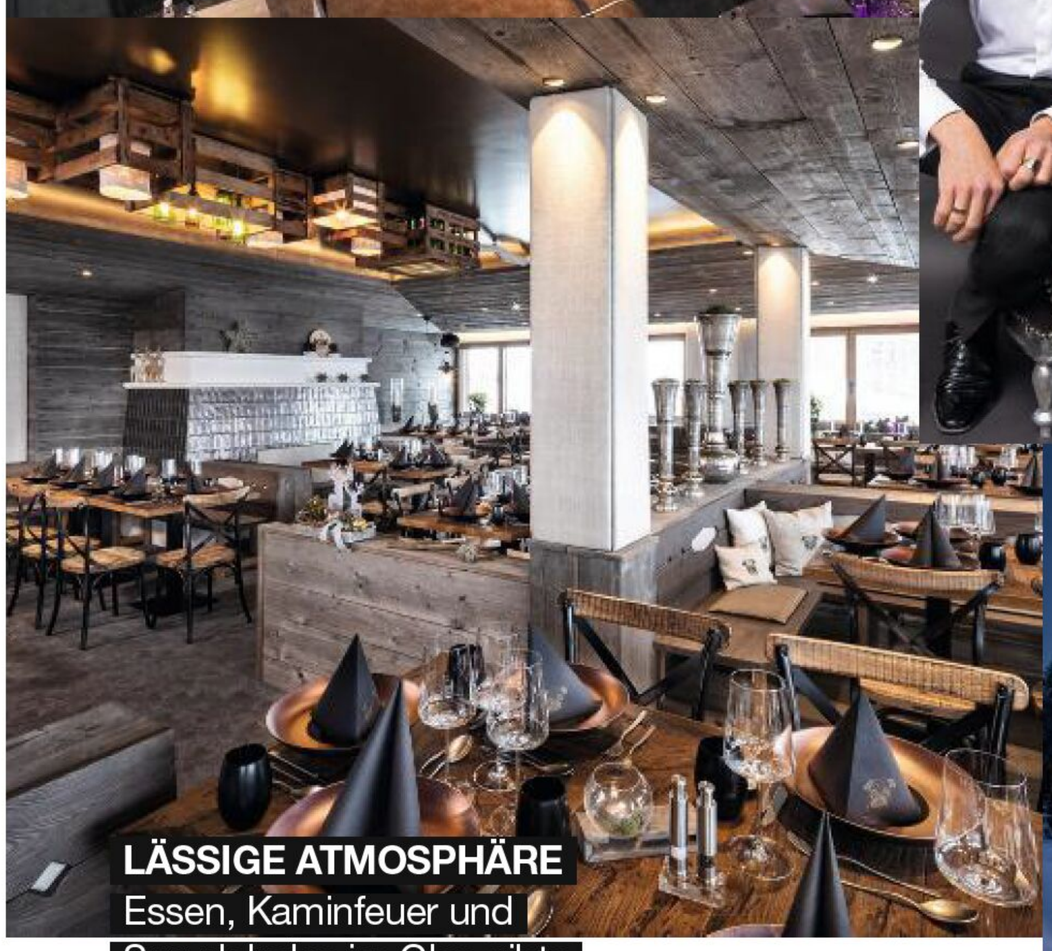
TOMS ALMHÜTTE, ÖSTERREICH

Zu Gast bei Miss Choupette

Almhütten gibt es im Salzburger Land unzählige. Aber definitiv ist keine so wie die von Tom, oder besser gesagt Choupette. Denn die Mopsdame ist hier nicht nur das Maskottchen, sondern auch allgegenwärtig – vom Porträt an der Eingangstür bis hin zu den Kissenbezügen. Wie eine Grande Dame wacht sie über die Hütte, die dabei eher an ein modernes Loft erinnert. Witzige Details verstecken sich an jeder Ecke und sind einen genaueren Blick wert. Das reicht von den hängenden, an Sessellifte erinnernde Hocker an der Bar bis hin zum Merch-Shop, selbstverständlich inklusive Choupette-Nudeln und Trucker-Kappen. Kein Wunder, dass sich hier nicht nur Wanderfreunde treffen, sondern auch die ein oder andere illustre Brunch-Runde in stylishen Outfits und Sektflöten in der Hand. Denn zu Toms Almhütte gelangt man ganz easy mit der Gondel, direkt vom Zentrum von Maria Alm aus. Der Ort in der Wander- und Skiregion Hochkönig ist sowieso ein heißer Tipp für Genussmenschen, egal ob im Sommer oder Winter. Was aber alle Ankömmlinge hier vereint: Man kommt hierher aufgrund der besonderen Atmosphäre, des kosmopolitischen Angebots und natürlich des Essens selbst. Zwischen uriger Bretteljause, veganen Bowls, Beef Tatar und Schnecken vom Wiener Unternehmen Gugumuck wird hier so einiges aufgetischt. Toms Partner Mario, der sich nicht umsonst „Kräuterbua“ nennt, sorgt mit seinem Wissen für die nötige Würze – vom Essen bis hin zu den Drinks aus frischen Kräutern der Saison. Wer sich hier keinen entspannten Sundowner mit Blick auf das Bergpanorama gönnt, ist selber schuld.

www.edertom.com





LÄSSIGE ATMOSPHÄRE
Essen, Kaminfeuer und Sprudelndes im Glas gibts beim beliebten Alm-Brunch

SCHNEEBEDECKT
Die stylishe Hütte in Natrun hat im Winter gleich noch mehr Charme



Fotos: Alp Fops/Schweiz Tourismus/Maurin Bisig (1); Feltuner Hütte (4)/Armin Huber; Hotel Rübezahl (4)/Girasole PR, Janna Kamphof, Moritz Kertzscher/Deutschland abgelichtet, Schaldach Schmidt Gbr; Toms Almhütte (4)/Christian Woeckinger (2); PR (2)



GRÜSSE AUS DEM ALLGÄU
Vor allem im verschneiten Winter ist die Edelsberghütte ein wahres Postkartenmotiv





KÄSSPATZN-GELAGE
Für echte Allgäuer Hausmannskost ist man in der Rohrkopfhütte richtig

HOTEL RÜBEZAHL, DEUTSCHLAND

Hüttenzauber mal 2

Um seinen Gästen die entspannte Allgäuer Mentalität so gut wie möglich näherzubringen, bietet das Hotel Rübezahl im Schwangau gleich zwei Hüttenerlebnisse in der Nähe an. Vorne weg die Edelsberghütte auf 1.180 Metern Höhe am idyllischen Südhang des gleichnamigen Berges: In den neu umgebauten Räumlichkeiten mit urig-gemütlicher Hüttenatmosphäre kann man sich durch die Allgäuer Küche schlemmen – von Schmankerln nach Großmutters Rezepten oder alpinen Klassikern wie Kässpatzn. Einmal pro Woche gibts die übrigens auch in der All-you-can-eat-Variante. Klar, dass danach ein bisschen Bewegung an der frischen Winterluft der Verdauung helfen muss. Freitags kommt man hier wiederum zum beliebten Weißwurstfrühstück zusammen. Oder man genießt eine kleine Auszeit mit Freunden in einem der drei benachbarten gemütlichen Apartment-Chalets mit eigener vollausgestatteter Küche. Die etwas höher gelegene Rohrkopfhütte wiederum ist der perfekte Spot zur Einkehr nach Wanderungen oder Skitouren. Aber Vorsicht: In der behaglichen Atmosphäre bleibt man schon mal kleben, wie es hier so schön heißt. Nach dem Genuss von Spezialitäten, die überall sonst nur schwer zu finden sind – wie luftgetrocknete Rehkeule oder Allgäuer Krautkrapf'n mit Zwiebelschmelze – können ein bis zwei Schnäpse nicht schaden. Bei guter Sicht ist dabei sogar der Blick auf Neuschwanstein und Schloss Hohenschwangau inklusive. Weiteres Plus: Jeden Montag in der Herbst-Winter-Saison lockt ein gemütlicher Fondue-Abend Besucher hier rauf, die sich dann mit Stirnlampe und gefüllten Mägen dem Abstieg stellen.

www.hotelruebezahl.de



WINTER-SPEKTAKEL
Unschlagbar: Der Blick von der Edelsberghütte auf das neblige Tal

NOCH MEHR HÜTTEN-HIGHLIGHTS:

ELLMAU, WILDER KAISER

Ein Fest dem Schmarrn

Am 24. Mai 2025 dreht sich im Städtchen Ellmau am Wilden Kaiser alles um den berühmten Hütten-Klassiker. Die Ellmauer Wirtsleute präsentieren im Ortskern knapp 15 verschiedene Kaiserschmarrn-Spezialitäten, umrahmt von Tiroler Musik.
www.wilderkaiser.info

MURAL FARMHOUSE, MÜNCHEN

Rooftop-Hüttenzauber

Fürs Hüttenfeeling muss man nicht immer hoch hinaus: Im Winter bietet das Mural Farmhouse Rooftop Eisstockschießen, winterliche Drinks und gemütliches Fondue in einer umgebauten Gondel.
www.muralfarmhouse.de

REGION SCHLADMING-DACHSTEIN, ÖSTERREICH

Hauben-Almkulinarik

Im April 2025 treffen beim Event „Ein Abend, 5 Köche" wieder vier Spitzenköche der Region auf den steirischen Haubenkoch Richard Rauch und kreieren gemeinsam ein alpines Degustationsmenü der Spitzenklasse. Location und Infos unter:
www.schladming-dachstein.at

ZIRBENHÜTTE, TIROL

Alte Sorten, neu gedacht

Inmitten der österreichischen Bergregion Serfaus-Fiss-Ladis auf 2.100 Metern Seehöhe kocht Küchenchef Philipp Kaschutnig in der Zirbenhütte mit alten Schätzen der Umgebung. Ob Eintopf aus der fast in Vergessenheit geratenen Fisser Imperial Gerste oder Short Rib vom Fisser Grauvieh.
www.serfaus-fiss-ladis.at

BELVITA LEADING WELLNESS-HOTEL QUELLE, SÜDTIROL

Der Hut schmeckt gut

Einmal pro Woche wandern Hotelchef Erich Steinmair und die Guides vom Hotel Quelle im Südtiroler Gsiesertal mit den Gästen hinauf zur hauseigenen Alm. Dort wird das traditionelle Hutessen groß zelebriert, bevor es mit dem Rodel zurück ins Tal geht. Ein unvergessliches Highlight, bei dem sich alles um einen heißen Eisenhut in der Mitte des Tisches dreht. Neugierig geworden?
www.belvita.it

CARO & SELIG, TEGERNSEE

Chalet-Feeling am Wasser

Auch hier lässt sich Hüttenzauber zelebrieren: Im gemütlichen NI BAR Glas Chalet am Dach des Hotels genießen bis zu 10 Personen klassisches Fondue mit Seeblick.
www.caroundselig.de

HEISS GELIEBTER KÄSE

EINEN SPANNENDEN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN WIR VON ECHTEN FOOD-PROFIS AN DIESER STELLE SERVIERT. HEUTE VERRÄT UNS DIE KÄSE-SPEZIALISTIN **SUSANNE HOFMANN** VOM TÖLZER KASLADEN IHRE GEHEIMTRICKS HINTER DER PERFEKTEN KRUSTE FÜR AUFLÄUFE UND CO.



„Es gibt sie – diese Gerichte, die sich wie ein warmer Mantel gestrickt aus schönen Kindheitserinnerungen und Genussmomenten um unser Herz legen. Echte Seelenschmeichler eben. Dazu gehören für mich ganz klar Gerichte aus dem Ofen! Sie haben etwas Heimeliges und sind dabei oft so simpel gemacht: Man packt einfach alle Zutaten zusammen, ich persönlich nehme da auch mal gern Restgemüse von den Vortagen, gibt alles in eine Form, Käse darauf, ab in den Ofen – fertig. Man kann sogar in der Zwischenzeit etwas anderes machen und braucht sich nicht zu kümmern. ‚Alles schmeckt besser mit Käse', sagt meine Tochter immer – und sie hat so recht. Dabei kommt es maßgeblich auf den richtigen Käse an. Wichtig zu wissen ist, dass nicht nur der Geschmack entscheidet, auch die Textur ist wichtig, genauso wie die Zusammensetzung einer Käsesorte. Nehmen wir französischen Weichkäse wie den Camembert Normandie, Brie de Meaux, Fougerus oder Coulommiers: Er ist teilentrahmt und haftet beim Schmelzen extrem am Gaumen. Deswegen muss er mit etwas kombiniert werden, was ihn ‚auskleidet', wie Kartoffeltaler oder Gnocchi.

„Nicht nur der Geschmack entscheidet beim Überbacken, auch die Textur ist wichtig, genauso wie die Zusammensetzung einer Käsesorte."

Im Winter gebe ich dann immer ein paar Scheibchen gehobelten Trüffel mit hinein, der veredelt und hebt den Geschmack ganz wunderbar. Für würzige Hackfleisch-Aufläufe eignet sich Blauschimmel-Käse sensationell als herzhaft-ausdrucksstarke Kruste. Süßeres Wurzelgemüse dagegen verträgt die leichte Säure und Cremigkeit von gereiftem Frischkäse am besten. Die echten ‚Stinker' mit gewaschener Rinde, wie Munster, Vacherin oder Reblochon, sind Joker und gehen fast immer – mein Geheimtipp ist, die Rinde unbedingt mit zu überbacken, sie gratiniert so schön, bildet tolle Röstaromen und wird ultraknusprig. Unter uns: Das ist der einzige Moment in unserer Familie, wo es Streit gibt – und zwar um das größte Stück goldbraune Kruste! Es gibt sonst noch zwei wichtige Faustregeln: Je verträglicher es für unsere Mitte sein soll, desto älter muss der Käse sein. Ein junger Gouda kann wie ein Stein im Magen liegen, Bergkäse hingegen ist viel verdauungsfreundlicher und gibt noch dazu mehr Geschmack ab. Mein Tipp dazu: Halten Sie nach den kleinen, weißen Reifekristallen im Käse Ausschau – die so genannten Tyrosine – sie setzen echte Glückshormone frei. Zweitens: Je nach Sorte darf der Käse nicht zu stark gebacken werden. Mozzarella auf Pizza etwa muss nur ganz kurz in den Ofen, sonst wird er zäh wie Gummi. Und zu guter Letzt verrate ich Ihnen noch mein Lieblingsdessert aus dem Ofen – es geht so einfach und ist so verführerisch gut. Ich gebe etwas Ricotta in eine Form, streue eine Mini-Prise Salz darauf, backe ihn bei etwa 180 Grad Umluft rund 40–50 Minuten, bis er dezent Farbe annimmt – raus holen, etwas Honig darüber träufeln, Sesam oben drauf, erneut in den Ofen geben, bis der Honig karamellisiert und der Sesam röstet. Echtes Glück zum Löffeln!"

Clarissa Sponholz-Schmarje

Fotos: Sabine Mader; Markus Stoffel

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + SHOPPINGBON SICHERN!



+



20 € ShoppingBON ▸ Nr.: D733

Der Universal Gutschein für grenzenloses Einkaufsvergnügen. Erfüllen Sie sich Ihre Wünsche bei unseren zahlreichen Partner aus dem Einzelhandel. Einlösung des Bons gegen Originalgutscheine unter https://www.bon-einloesen.de/

13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €*
+ ShoppingBon	20,00 €*
= Regulärer Preis	83,70 €*
Ihre Ersparnis (gegenüber Handel/UVP)	20,00 €*
Sie bezahlen nur	**63,70 €***

Sie sparen **23%** ggü. UVP/Handel *

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 781 6396535**

LAG1PRE / LAG1PRG

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Im Paket enthalten ist ein ShoppingBon/Einkaufsgutschein im Wert von 20 €*.

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: +49 781 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 *Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. **Zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen

REZEPT-REGISTER

Apfel-Haselnuss-Galette 91
Birnen-Nuss-Strudel 90
Blumenkohl-Taleggio-Tarte 49
Bobotie mit Reis und Okraschoten 29
Bohnen-Hecht-Pastete 70
Brathähnchen mit scharfer Maisbrot-Füllung 26
Buntes Wintergemüse à la Hasselback 49
Cajun Chicken vom Blech 27
Espresso-Zimt-Schnitten 89
Fladen mit Auberginen und Pulled Lamb 26
Friesen-Queen 89
Gambas-Chorizo-Paella 69
Gebackene Dorade mit buntem Asia-Salat und Chili-Pickles 68
Gelbes Fisch-Curry 69
Gemüsetaschen 54
Glasierte Rippchen mit Quetschgurken 25
Gratinierte Birnen mit Lebkuchen-Crunch 91
Gratinierte Crespelle mit Kürbis und geräuchertem Scamorza 32
Kaki-Schnecken mit Kardamom-Vanille-Sauce 89
Karamellisierte Tropenfrüchte mit Kokoseis 88
Kartoffel-Frittata mit Ziegenkäse und Oliven 50
Käsestangen 55
Kastanien-Salsiccia-Gebäck 55
Knoblauch – Aioli 34
Knoblauch – Baguette 34
Knoblauch – Cremesuppe 35
Knoblauch – Gebackene Knolle 34
Knoblauch – Spaghetti aglio e olio 34
Kokos-Limetten-Gratins 91
Kokosreis-Lachs-Schiffchen mit Ananas-Chili-Salsa 70
Lachs und Wirsing im Blätterteigmantel 68
Lasagne mit Fisch und Meeresfrüchten 71
Marmorkuchen mit Cookie & Cream Topping 88
Meatball Sandwich 25
Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud 70
Mit Whiskey marinierter Rinderbraten 28
Orientalische Gemüseschnecke 49
Persischer Kürbis-Nuss-Braten 48
Pizza mit Prosciutto und knusprigem Rosenkohl 27
Titelrezept Ragout mit Rind, Guanciale und Portwein 29
Riesengarnelen im Schinkenmantel 71
Rigatoni al forno 25
Rinderbäckchen in Ingwer-Dunkelbier-Sauce 29
Rollbraten im Speckmantel mit gerösteten Pastinaken 27
Salsiccia-Lauch-Rollen 28
Schokoladen-Törtchen mit Kaffee-Vanille-Sahne 88
Sellerie-Galette 50
Spargel-Prosciutto-Kissen 55
Südafrikanischer Scampi-Lachs-Auflauf 71
Süßkartoffel-Wedges mit Lupinen-Bete-Hummus 51
Tofu Katsu 50
Upside down Fish Pie 69
Vegan Shepherd's Pie 48
Vegane Steckrüben-Spinat-Lasagne 51
Weintrauben-Spinat-Auflauf 51

Titelmotiv: StockFood/Are Media



IMPRESSUM
Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold
Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede
Produktionsleitung: Anna Talla
Textchefin: Anja Hanke
Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß
Chefin vom Dienst: Gabi Mraz
Redaktion Print + Online: Emma Challouf (Werkstudentin), Mandy Giese (Bildredaktion), Jana Hetzinger (Auszubildende), Christina Hofer, Svenja Köllmer, Sophia Schneider (Volontärin)
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.), Jutta Lemcke (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,
Tel.: +49 89 92500
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, Tel.: +49 781 6396535,
E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 781 6396535,
zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen.
Einzelheftbestellung:
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
Datenschutzanfrage:
Tel.: +49 781 6396100, Fax +49 781 6396101
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

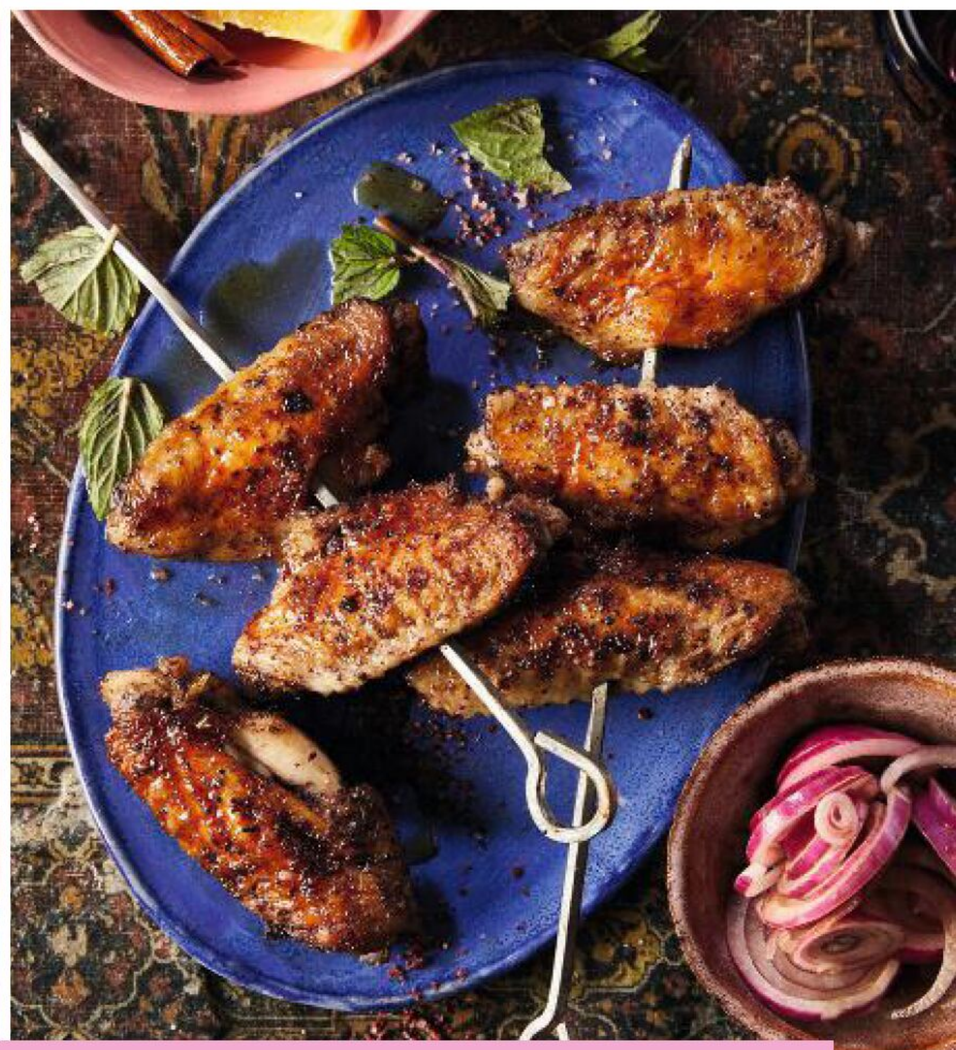
Lust auf Genuss

MAROKKOS BUNTE VIELFALT – KULINARISCHER ZAUBER AUS 1001 NACHT





Stellen Sie sich vor, Sie laufen durch die quirligen Gassen Marrakeschs, atmen die märchenhaften Aromen ein, lassen sich von der Energie treiben. Entdecken Mezze, Tajines, Couscous und magische Süßspeisen, die nach Honig und Pistazien duften. Wir haben in unserer nächsten Ausgabe alles, was Sie zum Wegträumen brauchen!

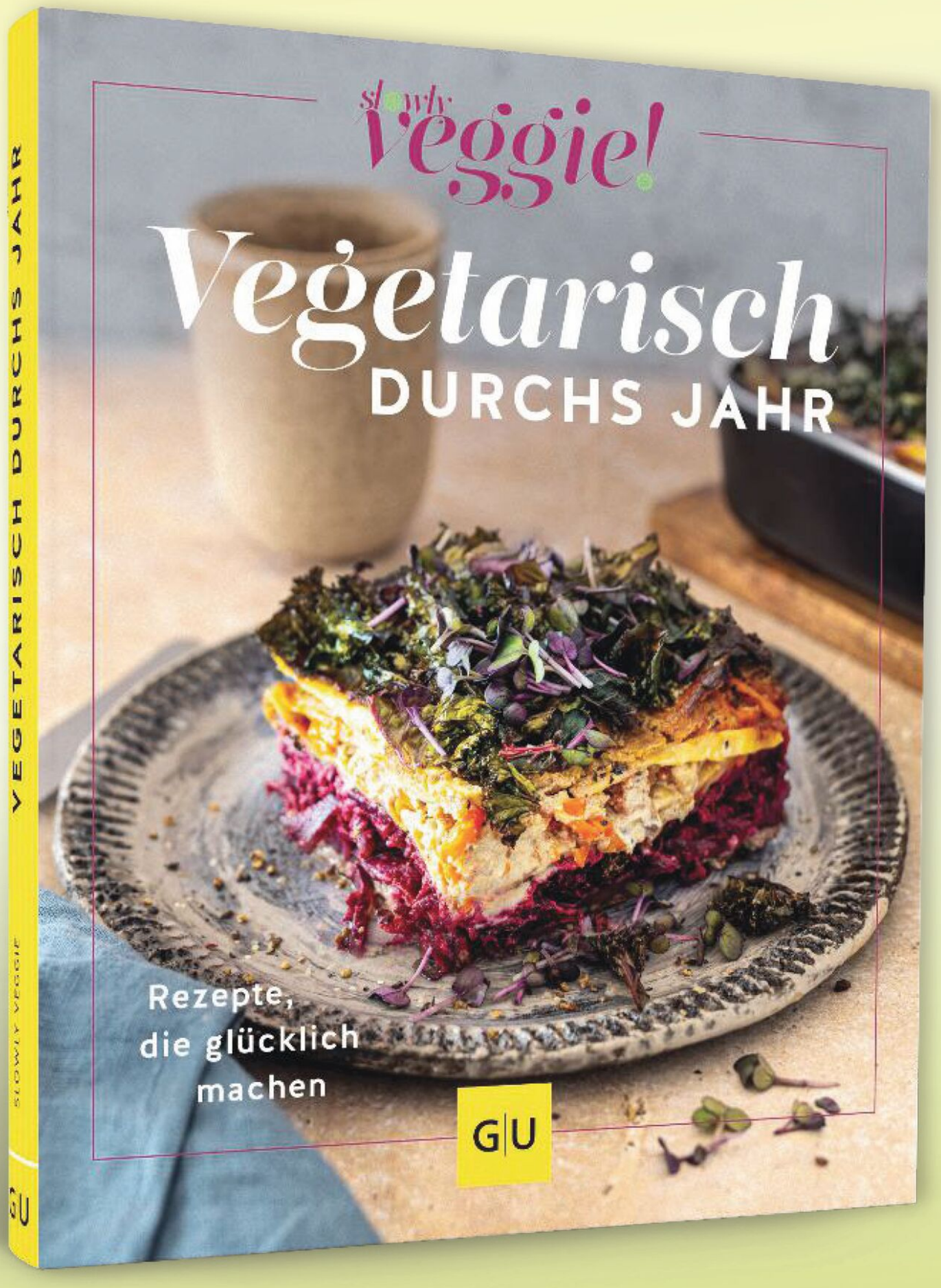


Auberginen-Zucchini-Tajine mit Walnuss-Falafeln, Lammkeule mit Zimt knusprige Sumach Hähnchenflügel und Sesam-Walnuss Kuchen mit gebackenen Feigen – welch Spektakel

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 5. 2. 2025 an der Kasse Ihres Supermarktes**

NEUE KULINARISCHE HORIZONTE ENTDECKEN MIT SLOWLY VEGGIE



So genießt auch du gesunde und entspannte kulinarische Leckerbissen! Inspiriert von der großen Fan-Gemeinde des Magazins slowly veggie!, kennt dieses Kochbuch das Geheimnis einer achtsamen Ernährung: Einfach mit den Jahreszeiten gehen! Mit ‚Vegetarisch durchs Jahr' wird der vegetarisch-vegane Alltag jetzt so bunt und abwechslungsreich wie nie zuvor.

Überall, wo es Bücher gibt – oder gleich hier entdecken!