BRUNCH, BUFFETS & MENÜS

magazin

Lust auf Genuss

no. 4

BRUNCH, BUFFETS & MENÜS

Willkommen im Frühling!

Spargel-Erbsen-Terrine mit Hagebutten-sauce

Rosa Lamm-rücken mit Blitz-Hollandaise

Wildkräuter-Schaumsüppchen mit Knusper-Ei

GENUSSVOLL FEIERN MIT LIEBEN GÄSTEN

+ Von einfach bis raffiniert: neue Rezepte für alle Frühlingsfeste
+ Kreative Platten fürs Buffet: Trend Butter-Boards, 3-mal anders
+ Unwiderstehlich: süßes Ostergebäck zum Kaffee

lust-auf-genuss.de

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

4/2025

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

FRÜHLINGSERWACHEN

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Endlich ist er da, verwöhnt uns mit Sonnenstrahlen und verzaubert uns mit der ersten bunten Blumenpracht: Ich liebe den Frühling. Er schenkt uns Wärme, verwandelt die Natur täglich und sorgt auch im Supermarkt für eine willkommene Abwechslung in der Obst- und Gemüseabteilung. Wie gut, dass jetzt auch die Hochsaison der Feste beginnt: Ostern, Firmung, Konfirmation, Verlobungsfeier oder einfach nur ein paar Kleinigkeiten mit lieben Freunden (vielleicht sogar auf der Terrasse) genießen. Wir haben in dieser Ausgabe für jeden Anlass feinste Ideen vorbereitet. Freuen Sie sich auf Vitello dijonato (S. 35), mit Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet (S. 16) oder Ruby-Schaumküsse (S. 65). Mal schnell Eindruck machen? Dann schauen Sie sich unsere Boards (S. 28, 50 & 90) an: In der Mitte vom Tisch platziert, ein gutes Getränk und liebe Gäste dazu – was brauchen wir mehr?

SONJA VIGNOLD
STELLV. CHEFREDAKTEURIN

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 9.

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

Fotos: privat; StockFood/Carolin Strothe

INHALT

14 Möhrensüppchen mit Hüttenkäse

16 In Anis und Zitrus gebeiztes Lachsfilet

35 Vitello dijonato

Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 38

Frühlingsglück: Köstliche Begleiter für die Saison

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

- **Brunch**
Perfekter Start in den Sonntag: Feldsalat-Nuss-Waffeln, Radieschen-Tabouleh, süße Rhabarber-Pizza und mehr..... **10-26**

- **Bagel-Lachs-Board**
Ideal zum Teilen: Frisch gebackene Bagels mit selbst gemachter Lachsbutter..... **28-30**

Menschen
Sterneköchin Mariangela Susigan zeigt uns einen Einblick in ihr Restaurant in Caluso und ihre Faszination für die Vielfalt der Wildkräuter..... **32-33**

- **Menüs**
Fein zusammengestellt: Gaumenfreuden von Saibling in Polentakruste, glasierten Süßkartoffeln bis Eierlikör-Mousse mit geflämmter Baiserhaube..... **34-45**

Menschen
Ana Roš über ihren Weg zur Dreisterneköchin und ihr Restaurant im Herzen Sloweniens..... **46-49**

- **Veggie-Board**
Einladend dekoriert: Pretzel-Bites, Rote Bete-Creme und Gemüse-Sticks zum Dippen und Snacken..... **50-52**

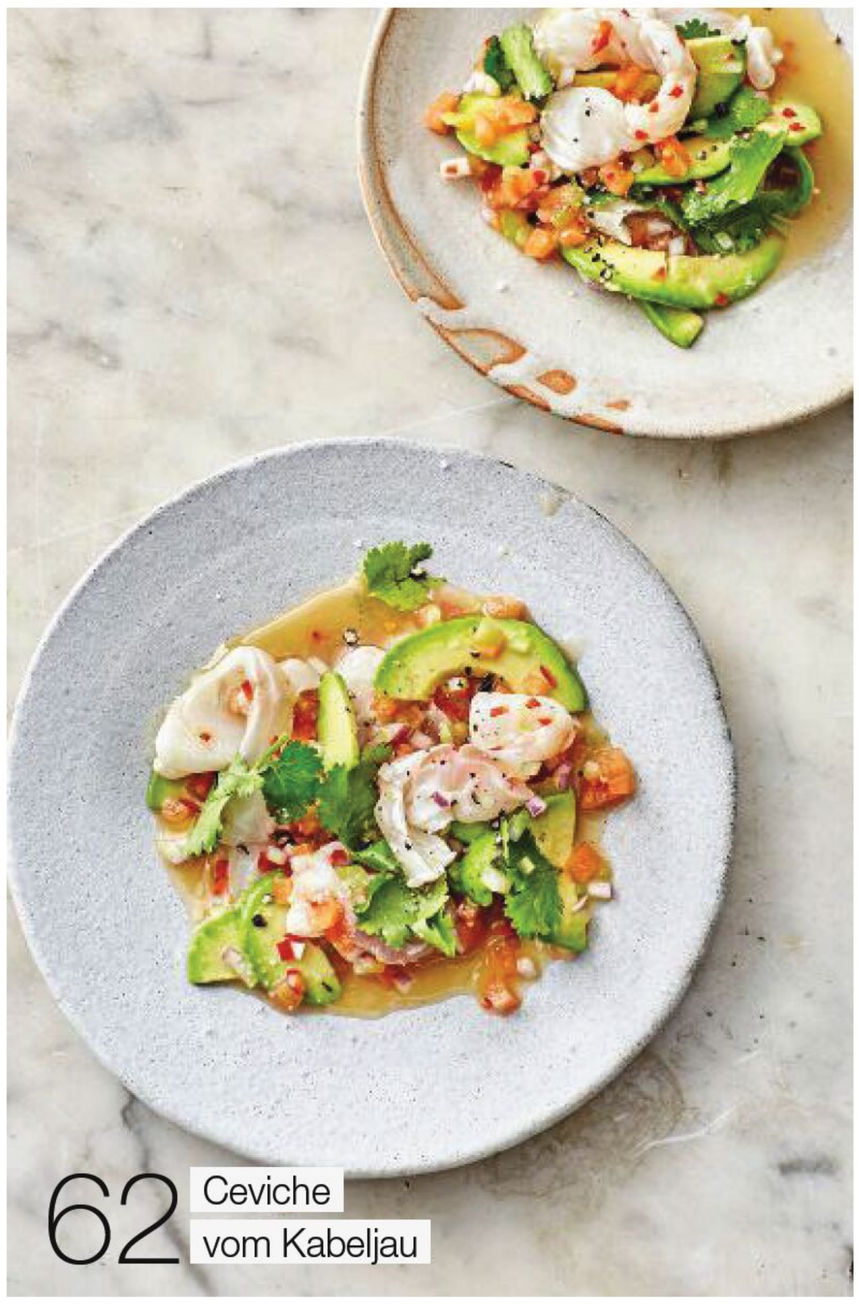
- **Familienfest**
Blini mit Bete-Mousse, gebackener Kaisergranat mit Spargelsalat oder Erdbeer-Baisers – diese Gerichte versprechen Genuss für ihre Liebsten..... **54-70**

Für Sie probiert
Sirup zum Mixen: Für abwechslungsreiche Cocktails mit oder ohne Alkohol..... **71**

Schnell und Easy
Ziegenkäse: Kreative Ideen und besondere Sortenkunde mit drei Spezialitäten..... **72-73**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

57 Lammracks mit Rucola-Kruste



62 Ceviche vom Kabeljau

80 Mohn-Cremetorte

Außerdem: Tipps, Themen, Trends

Getränke
Die zehn besten Weine zu unseren Menüs, Buffets und Brunch-Ideen sowie die Gewinner des Burda-Weintests.....**74-76**

Kaffeetafel
Osterhasen-Torte, Matcha-Biskuitrolle oder Easter Bunny Cookies – bezaubernde Kreationen von außen und innen.....**78-89**

Süßes Board
Frische Köstlichkeiten: Von Yuzu Curd, Granola bis Pancakes.....**90-92**

Lust auf ...
Sharing-Konzepte? Der neue Trend setzt auf gemeinsames Essen mit vielen kleinen Geschmackserlebnissen.....**94-96**

Experten-Kolumne
Sommelière Tanja Klein verrät, warum es bei einer guten Party nicht auf das Budget ankommt.....**97**

Editorial.....**3**

Rezept-Register/Impressum.....**98**

Vorschau ins nächste Heft.....**99**

Thorsten und Stefan Osterberger vereint die Liebe zu ihren Gästen

94

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

74

Österliche Vibes!

Da hat ein fleißiger Hase liebevolle Akzente gesetzt: Die handbemalten Eiervasen aus Porzellan von Good old Friends samt ihrer süßen Sprüche wie „Friede, Freude Eiersuchen“ sind echte Hingucker auf jedem Tisch. Einfach ein Blümchen rein, eine Serviette für den Gast dazu – fertig ist die Deko. We like! Um 12,90 Euro/Stück, über *www.car-moebel.de*

AUF EWIG SCHÖN

Natürlich gehören Blumen auf eine Frühlingstafel! Natürlich kann man frische Tulpen & Co. verwenden – aber dieses kreative Bouquet (zum selber Basteln) verschönert nicht nur jeden Platz, es hält auch bis zum nächsten runden Geburtstag und dem kommenden … Um 4 Euro, von *sostrenegrene.com*

SCHON GEWUSST?

Der Frühling ist da – und mit ihm die Jahreszeit für schöne Einladungen und Feste. Über diese Accessoires, Mitbringsel & Drinks freut sich wirklich jeder!

Bunte Lichtblicke

Genauso so wichtig wie gutes Essen bei einer Einladung? Richtig: Eine entspannt-fröhliche Atmosphäre! Diese farbenfrohen, von Hand getauchten Kerzen aus einer Manufaktur in Münster machen einfach gute Laune. Noch dazu kommen sie mit einem kleinen poetischen Text, sind ohne Palmöl hergestellt und tropfarm. 6er-Set um 24 Euro, von *www.herrbraunundich.shop*

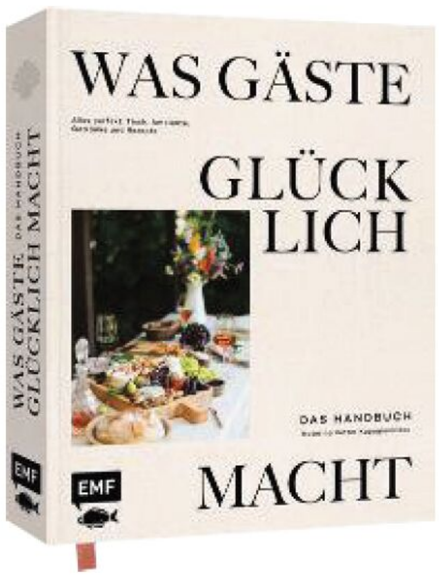
WARMER GLANZ

Sorgen Sie für stimmungsvolle Momente mit dem dekorativen Windlichter-Ensemble von Bloomingville: Die verschiedenen Größen und Farben auf dem Paulownia-Holztablett sehen edel aus und passen zu jedem Interieur. 6er-Set, B: 43 cm, H: 11 cm, T: 13cm, um 30 Euro, über *www.westwing.de*

Kreative Mitbringsel

Für Super-Gastgeber ist es manchmal gar nicht so einfach, das passende Geschenk zu finden. Probieren Sie es mit diesem spannenden Buch für noch mehr Anregungen und Tipps, Insider-Wissen einer Kommunikationsexpertin, die schon Staatsdinner ausgerichtet hat! 256 Seiten, um 40 Euro, *www.emf-verlag.de*

Für Wissenshungrige und Spielbegeisterte gibts einen Leckerbissen: Das Dinner-Quiz fragt nach Lieblingsrezepten, kulinarischen Erinnerungen, Wissenswertem aus der Küche – und führt damit zu spannenden Gesprächen mit der Familie oder Freunden. Ein echter Gewinn! Um 16 Euro, *www.geschenkverlage.de*



STARTUP GEWINNER

ZWEI EDELMÄNNER FÜR MEHR BROT-GENUSS

Sie vereinen traditionelles Backhandwerk und innovative Ideen: Marco Baccili und Simon Sailer sind die Gewinner des Food & Life Newcomer Awards 2024 und begeistern uns mit neuem, edlem Genuss. Ihre „Brotlinge“ sind feine Chips aus Sauerteigbaguette und „Altbrot“, was sie nicht nur schmackhaft, sondern auch nachhaltig macht. Es gibt sie „Natural“ mit Salz, „Mediterran“ mit Chili, Tomate, Basilikum oder „Innviertler“ mit Sesam und Mohn. Super zum Apero! 3er-Set um 18 Euro, von *baccili.at/edelmaenner*

Experten für Feines Backwerk: Marco Baccili (li.) und Simon Sailer

Cheers: Die (alkoholfreie) Bar ist eröffnet

1 Mocktail-Mood Die handverarbeiteten, aromatischen Tees wie der „Perfect Day“ mit Pfirsich- und Holundernoten von „Paper & Tea“ lassen sich mit nur wenigen weiteren Zutaten zu köstlichen Kreationen mixen. Shake it, test it! 100 g um 15 Euro, von *www.paperandtea.de*

2 Prickel-Laune Apfel, Birne, Quitte: Bereits in der Nase erfrischt das (Virgin-) Aroma von FreeDolin Schaumwein. Mit schöner Perlage – sehr zum Wohl! 0,75 l, um 6,50 Euro, von *shop.weinbiet.de*

3 Schoko-Mania Die neue Kakao-Sorte „Garten Eden“ mit feinen Zimt-Apfelaromen ist perfekt für kleine und große Naschkatzen am Nachmittag. 250 g, um 12 Euro, von *www.beckscocoa.de*

4 Erfrischungs-Rausch Wie wär es mit zuckerfreier Soda aus Bio-Direktsaft (optional mit etwas Koffein) statt Limo? Bitte sehr und Peng! 12 x 0,33 ml, um 24 Euro, von *www.peng-drink.de*

Würzige Brise

Es darf auf keiner Tafel oder Einweihungsfeier fehlen: Wer auf ein besonderes und nachhaltiges „weißes Gold“ zurückgreifen möchte, nimmt das intensive Meersalz der traditionsreichen Firma „La Baleine“. Seit über 90 Jahren wird es im südfranzösischen Ort Aigues-Mortes in den eigenen Salzgärten im rücksichtsvollen Umgang mit der Natur gewonnen. Der Walfisch (frz. „Baleine“) im Logo ist ein Sinnbild für die Welt der Meerestiere. 500 g um 1,40 Euro, von *www.labaleine.de*

Fotos: Ad Lumina/Ralf Ziegler (1); Edelmänner GmbH/Jakob Esterbauer (1); PR (10), westwing.de (1)

In ihrem Restaurant in Berlin setzt die Macherin fort, was sie mit Pralinen begann: die Verschmelzung von Kunst & Kulinarik

Jede Praline ein kunstvolles Einzelstück – daher der Name „Pars“, lateinisch für „Stück“

PARS

HIER ZEIGT **KRISTIANE KEGELMANN,** WIE HANDWERK, GASTLICHKEIT UND GESCHMACK ZUM ERLEBNIS WERDEN

Mit Pars hat Kristiane Kegelmann ein Restaurant geschaffen, das weit über gutes Essen hinausgeht. „Pars ist ein Raum voller Tiefe, Seele und Sensibilität. Wir sind ein sehr feinfühliges Team – es gibt wenig Ego“, beschreibt die Künstlerin und frühere Pâtissière ihr Charlottenburger Refugium, das sie bis ins kleinste Detail gestaltet hat. Dieses Gespür für Harmonie zieht sich auch durch die Küche, in der Florian Sperlhofer kulinarische Kunstwerke formt. Seine Gerichte sind eine Liebeserklärung an die Zutat selbst, immer darauf bedacht, das Wesentliche zu feiern. Ein Highlight, das selbst bei wechselnder Karte nie fehlen darf: Erdäpfelklöße, üppig gefüllt mit Zwiebelkonfit, gebettet in einem mit Gersten-Miso verfeinerten Buttersößchen, gekrönt von Röstzwiebeln und „Belper Knolle“-Käse. „Hocharomatisch, mit perfekter Konsistenz und nie zu süß", so beschreibt die ehemalige Pâtissière die Desserts ihres Küchenchefs, wie Eiscreme aus Sake Kasu mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl. Weil das als krönender Abschluss aber noch nicht reicht, genießen Gäste als letzten Genussmoment eine von Kegelmanns berühmten Pralinen. Doch nicht nur die Gerichte, auch das Interieur lädt zum Verweilen ein. Mit befreundeten Architekturbüros hat die 34-Jährige einen Raum geschaffen, der Haptik, Materialität und Wärme vereint. Besonders das Herzstück, die lange Tafel, fördert Begegnung und Geselligkeit. „Ich wollte einen Ort schaffen, an dem Menschen ins Gespräch kommen und sich wohlfühlen können“, erklärt sie. Die offenen Übergänge zwischen Küche und Gastraum lassen das Handwerk erlebbar werden und verleihen einen Esszimmercharakter. Denn Pars ist kein Ort für steife Formalitäten, sondern für Menschen, die Geselligkeit und Genuss schätzen. Ob Siebengang-Menü oder Spontanbesuch auf ein Glas Wein: Pars ist ein Ort, der berührt und verbindet.

www.restaurant-pars.com

Glasfronten schaffen Licht und lassen drinnen und draußen miteinander verschmelzen

Fotos: Caroline Prange (2); Pujan Shakupa (2)

magazin **Lust auf Genuss**

13 AUSGABEN + DANKESCHÖN SICHERN!

Metall-Etagere „Schlaufen“

Diese wunderschöne dreistöckige Etagere ist ein Blickfang in jedem Ambiente. In mattem Schwarz lackiert und mit Kugelfüßen für einen sicheren Stand, kann sie für Deko-Zwecke genutzt werden, setzt aber auch Süßes und Salziges gekonnt in Szene.
Maße: Ø 24, 27 cm und 30 cm, H 55 cm
Zuzahlung: 9,00 €* - Pr. Nr.: J294

WMF Kochlöffel Gourmet

In der Küche unverzichtbar! Dieser Kochlöffel aus Spezialkunststoff ist besonders für das Arbeiten in versiegelten Pfannen oder Kochgeschirren geeignet. Er ist hitzebeständig bis 200°C.
Maße: L ca. 30 cm
Material: Cromargan®
Edelstahl Rostfrei 18/10, Kunststoff.
Zuzahlung: 1,00 €* - Pr. Nr.: J456

20 € ShoppingBon

Mit diesem Universalgutschein erhalten Sie bei mehreren Partnerunternehmen Geschenkgutscheine. Z.B.: IKEA, Müller, Douglas u.v.m.
Pr. Nr.: D733

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

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

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

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

MIT FRISCHEN IDEEN DEN FRÜHLING FEIERN

Die Liebsten einladen und gemeinsam schwelgen – nichts ist schöner. Hier kommen neue Kreationen für die nächste Gelegenheit: Bubble Bread mit Pecorino-Füllung, in Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet oder süße Rhabarber-Pizza. Ein Fest für die Sinne

Feldsalat-Nuss-Waffeln mit Bärlauchquark

Der aromatische Salat verleiht dem Teig seine aufregend grüne Farbe. Getoppt mit Dip und lila Sprossen ist diese Kreation pure Freude für den Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 22

Eierkroketten auf Tomaten-Spinat-Salat

Die doppelt panierten Nocken werden mit Bergkäse verfeinert und sind das perfekte Pendant zum fruchtigen Aroma der Ofentomaten. Blattspinat und Möhrennudeln setzen knackig-frische Akzente.

REZEPT AUF SEITE 22

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann (8)

EDEL IN SZENE GESETZT

Radieschen-Tabouleh mit Sesamcreme

Die Kombination aus frischen Kräutern, Apfelringen, Blattspinat und Schafskäse beschert dem Bulgur eine unvergleichliche Leichtigkeit.

REZEPT AUF SEITE 23

Bubble Bread mit Pecorino-Füllung

Fluffige Teigbällchen, gefüllt mit würzigem Käse, die beim Auseinanderzupfen ihren köstlichen Kern offenbaren – ein geselliges Highlight.

REZEPT AUF SEITE 23

Möhrensüppchen mit Bacon und Hüttenkäse

Die feine Ingwer-Note und der Hauch von Muskatnuss schenken dieser Suppe eine besondere Wärme, während Thymian einen frischen Kick setzt.

REZEPT AUF SEITE 23

DAS WERDEN ALLE LIEBEN

Banoffee Pancakes
Luftiger Teig mit einer Prise Zimt, gekrönt von einer verführerischen Karamellsauce und frischen Bananenscheiben – ein Frühstücksvergnügen, das den Tag versüßt.

REZEPT AUF SEITE 24

Fotos: StockFood (2)/Kati Finell, People Pictures

In Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet

Der Fisch badet 48 Stunden in einem Sud aus Orangen- und Zitronensaft sowie Anisschnaps. Schönes Finish: ein Mantel aus frisch gehackten Kräutern.

REZEPT AUF SEITE 24

Milchlammkeule mit geschmorten Zwiebeln und Dukkah-Kartoffeln

Das zarte Fleisch, das mit Thymian-Honigglasur bestrichen wird und langsam im Ofen gart, wird von raffinierten Panko-Tomaten begleitet – ein Festmahl für die ganze Familie.

REZEPT AUF SEITE 24

EXQUISITES FÜR GOURMETS

Joghurt mit Kokos und Honig-Granola

Die Mischung aus gerösteten Nüssen, Haferflocken, Cranberrys und Kokoschips verleiht dieser Variation eine unwiderstehliche Textur und einen Hauch Exotik.

REZEPT AUF SEITE 25

FREUDE ZUM LÖFFELN

Passcha

Die russische Nachspeise aus Sahne-Quarkcreme wird mit Rosinen und kandierten Früchten verfeinert – ein traditionelles Dessert, das sofort auf der Zunge zergeht.

REZEPT AUF SEITE 26

Fotos: Shutterstock/zarzamora; StockFood/fotografie-lucie-eisenmann

TRAUMHAFT KOMBINIERT

Zupfbrot mit lila Möhren-Butter-Pesto

Das Geheimnis dieses farbenfrohen Blickfangs? Eine Füllung aus geraspelten lila Möhren, gehackten Walnüssen und Parmesan – perfekt zum Teilen und gemeinsam Genießen.

REZEPT AUF SEITE 26

Süße Rhabarber-Pizza mit Zitronenstreuseln

Wer sagt, dass Pizza nur herzhaft belegt werden kann? Cremiger Ricotta, süß-säuerliches Gemüse und feine Pinienkerne verleihen dem Gebäck eine besondere Note!

REZEPT AUF SEITE 26

Gemeinsam genießen & schwelgen:

Sprossen ziehen

Sprossen verleihen Farbe und Frische – ob als Topping auf Salaten oder als Garnitur für frühlingshafte Rezepte. Für die Anzucht auf der Fensterbank 2 EL Samen (z. B. Radieschen, Rettich, Kresse, Brokkoli, Bete oder Linsen) in ein Einmachglas geben. Glas mit einem netzartigen Stoff bedecken. Wasser hineinfüllen, schwenken, abgießen. Vorgang mehrmals wiederholen, um die Samen gründlich zu waschen. Glas an einen hellen Standort stellen und die Samen täglich zwei- bis dreimal spülen. Bereits nach wenigen Tagen bilden sich Sprossen.

Passende Weine finden Sie auf S. 74/75

Feldsalat-Nuss-Waffeln mit Bärlauchquark

Bild auf Seite 10

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Zutaten für ca. 8 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Waffeleisen für Belgische Waffeln

150 g Feldsalat
10 ml Erdnussöl und Öl für das Waffeleisen
125 g Butter
50 g blanchierte Haselnusskerne
200 ml Milch
225 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
3 Eier (Größe L), Salz, Pfeffer
1 Bund Bärlauch
300 g Sahnequark
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
rote Sprossen zum Garnieren (z. B. Radieschen- oder Rote-Bete-Sprossen)

1 Feldsalat verlesen. Große Pfanne mit Öl erhitzen. Feldsalat darin bei hoher Hitze in 20–30 Sekunden unter Rühren zusammenfallen lassen. Salat abkühlen lassen. Butter zerlassen, leicht bräunen, dann abkühlen lassen. Haselnüsse rösten, anschließend abkühlen lassen und fein mahlen.

2 Feldsalat mit Milch sehr fein pürieren. Braune Butter, gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Eier unterrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz ruhen lassen.

3 Inzwischen Bärlauch verlesen und ein paar Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Rest fein hacken und mit Quark verrühren. Quark mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

4 Waffeleisen aufheizen und mit etwas Öl bepinseln. Teig portionsweise hineinfüllen, nach und nach ca. 8 Waffeln ausbacken. Die Waffeln mit Quark anrichten, mit Bärlauch sowie Sprossen garnieren und servieren.

Eierkroketten auf Tomaten-Spinat-Salat

Bild auf Seite 11

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
evtl. Spiralschneider

FÜR DIE TOMATEN
12 kleine Roma-Tomaten
Abrieb von 1 kleinen Bio-Orange
2 TL Olivenöl

FÜR DIE KROKETTEN
9 Eier (Größe L)
6 Scheiben Toastbrot
1 Bund Schnittlauch
100 g reifer Bergkäse (z. B. Comté)
50 g weiche Butter
90 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
100 g Zwiebeln
180 ml Milch
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Salz, Muskatnuss
ca. 120 g Semmelbrösel
ca. 1½ l Erdnussöl zum Frittieren

FÜR DEN SALAT
2 große Möhren
120 g Baby-Blattspinat
30 ml Balsamicoessig
20 g süßer Senf
Salz, Pfeffer
40 ml Sonnenblumen- oder Traubenkernöl
20 ml Nussöl

1 Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Tomaten das Gemüse putzen und halbieren. Tomaten mit den Schnittflächen nach oben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Orangenabrieb bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Tomaten im Ofen ca. 1 Stunde trocknen lassen. Anschließend die halbgetrockneten Tomaten abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Kroketten 6 Eier in ca. 10 Minuten hart kochen. Die Eier kalt abschrecken, pellen und in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Das Toastbrot entrinden und im Blitzhacker zu feinen Bröseln mixen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Bergkäse fein reiben. 30 g Butter mit 30 g Mehl verkneten.

3 Die Zwiebeln abziehen und würfeln. In einem Topf übrige Butter (20 g) erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Milch angießen, Lorbeerblatt und Nelken hinzufügen, aufkochen lassen. Die Mehlbutter einrühren und die Sauce unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen lassen. Lorbeerblatt und Nelken entfernen.

4 Die Sauce vom Herd nehmen. Gewürfelte Eier, Toast-Brösel, Schnittlauch und geriebenen Käse unterrühren. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

5 Währenddessen für den Salat die Möhren putzen, schälen und mit dem Spiralschneider in lange, dünne Streifen schneiden. Alternativ die Möhren grob raspeln oder mit dem Sparschäler in Streifen hobeln. Den Spinat verlesen. Essig mit Senf, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Beide Öle im dünnen Strahl einfließen lassen und unterschlagen. Das Dressing nochmals abschmecken.

6 Kroketten fertigstellen, dafür die Masse auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu 2 cm dicken Strängen rollen. Die Stränge in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und diese zu Kroketten formen. Die übrigen 3 Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und restl. Mehl (60 g) jeweils in einen Teller geben. Die Kroketten im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Bröseln wälzen. Nun noch mal durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen.

7 Erdnussöl auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Kroketten darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Möhren und Spinat mit dem Dressing marinieren. Den Salat mit halbgetrockneten Tomaten und Kroketten auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp: Die Kroketten lassen sich prima vorbereiten und können dann kurz vor dem Servieren frittiert werden.

Herzlich willkommen zum Brunch!

Radieschen-Tabouleh mit Sesamcreme

Bild auf Seite 12

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

100 g Baby-Spinat, 175 g grober Bulgur, Salz, 30 g helle oder schwarze Sesamsamen
250 g griechischer Joghurt
50 g Tahini, 3 EL Olivenöl
2–3 EL Zitronensaft, Pfeffer
200 g cremiger Schafskäse
80 g getrocknete Apfelringe
1 Bund Radieschen
50 g rote Zwiebeln, 1 Gurke
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Minze
40 g Granatapfelkerne
essbare Blüten zum Garnieren

1 Spinat verlesen und mit 400 ml kaltem Wasser fein pürieren. Mischung durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und aufkochen. Bulgur waschen, in den Topf geben und im Spinatwasser in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Salzen und abkühlen lassen.

2 Sesam anrösten. Etwa ⅓ zum Garnieren beiseitelegen. Rest im Mörser zerstoßen. Mit Joghurt, Tahini und 1 EL Olivenöl verrühren. Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten kühlen.

3 Schafskäse und Apfelringe klein würfeln. Radieschen putzen, klein würfeln. Zwiebeln abziehen, hacken. Gurke schälen, halbieren, entkernen, klein würfeln. Kräuterblättchen von den Stielen zupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, Rest hacken. Alle in diesem Schritt vorbereiteten Zutaten mit Bulgur und restl. Olivenöl (2 EL) vermengen. Mit Zitronensaft und Salz würzen.

4 Bulgur (evtl. mithilfe eines Dessertrings) und Sesamcreme auf Tellern anrichten. Mit Granatapfelkernen, Blüten, restl. Sesam und Kräutern garniert servieren.

Bubble Bread mit Pecorino-Füllung

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 1¾ Stunden
Zutaten für ca. 8 Portionen

500 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten, 1 Würfel Hefe
10 g Zucker, 6 Rosmarinzweige
2 Salzzitronen
120 ml Olivenöl, 2–3 TL Salz
300 g junger Pecorino
Meersalz zum Bestreuen

1 Mehl in eine Schüssel sieben, mittig eine Mulde hineindrücken. Hefe und Zucker in 275 ml lauwarmem Wasser auflösen. In die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten gehen lassen.

2 Rosmarinspitzen abzupfen, zum Garnieren beiseitelegen. Rosmarinnadeln hacken. Von den Salzzitronen ein paar feine Streifen abschneiden, zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Zitronen vierteln, entkernen und fein würfeln. Rosmarin, Salzzitronen, 60 ml Olivenöl und Salz zur Mehlmischung geben. Alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

3 Pecorino in 1 cm große Würfel schneiden (ca. 60 Stück). Teig in ca. 60 Portionen teilen (à ca. 15 g). Jedes Teigstück flach drücken, mit einem Käsewürfel füllen und zu einer Kugel formen. Teigbällchen dicht an dicht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

4 Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Teigoberfläche mit 40 ml Öl bestreichen. Teigbällchen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dabei zu Beginn ½ Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten. Bubble Bread kurz abkühlen lassen. Mit übrigem Olivenöl (20 ml) beträufeln, mit Meersalz, Rosmarin und Salzzitronen garnieren. Lauwarm servieren.

Möhrensüppchen mit Bacon und Hüttenkäse

Bild auf Seite 14

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

2 Zwiebeln
1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)
600 g Möhren
200 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 l Gemüsebrühe
8 Scheiben Bacon
1 Prise Muskatnuss
1 TL Zitronensaft
4 EL Hüttenkäse
Thymian zum Garnieren

1 Zwiebeln abziehen und würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Möhren putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, kurz mitdünsten, salzen und pfeffern. Brühe angießen und alles zum Kochen bringen. Die Suppe 15–20 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen den Bacon in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kross anbraten. Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen und in grobe Stücke brechen.

3 Die Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Suppe in Schalen anrichten. Mit Hüttenkäse, Bacon und Thymian toppen. Servieren.

Gebeizter Lachs, feines Milchlamm

Cracker zum Lachsfilet

125 g Sonnenblumenkerne fein mahlen. 2 TL Flohsamenschalen, 4 TL Hefeflocken, 1 gestrichener TL Salz, je ½ TL edelsüßes und geräuchertes Paprikapulver untermischen. 60 ml Milch unterrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Dann zwischen 2 Bögen Backpapier sehr dünn ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und das untere Papier samt dem Teig auf ein Blech ziehen. Die Teigplatte mit je 20 g hellen Sesamsamen und Leinsamen bestreuen. Im Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) 12–15 Minuten backen. Abkühlen lassen und in grobe Stücke brechen.

Banoffe Pancakes

Bild auf Seite 15

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

FÜR DIE KARAMELLSAUCE
100 g Zucker, 40 g Butter
120 Schlagsahne, Salz

FÜR DIE PANCAKES
1 Banane, 2 Eier
1 EL Zucker, ½ TL Zimt
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver, 150 ml Milch
etwas Butter zum Braten

ZUM ANRICHTEN
75 g Schlagsahne
75 g Crème fraîche, 1 Banane
Kokosraspel zum Garnieren

1 Für die Sauce Zucker in einem kleinen Topf goldgelb karamellisieren. Die Butter einrühren. Sahne erhitzen und langsam dazugießen (bitte Vorsicht, kann spritzen). Alles unter Rühren köcheln lassen, bis sich evtl. entstandene Klümpchen wieder lösen. Karamellsauce mit 1 Prise Salz verfeinern und etwas abkühlen lassen.

2 Für die Pancakes Banane schälen, fein zerdrücken. Eier mit Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch unter die Eiermasse rühren. Banane unterrühren.

3 Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Nach und nach jeweils ca. 3 EL Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten zu goldbraunen Pancakes braten. Die fertigen Pancakes im Ofen bei 80 Grad warm halten.

4 Währenddessen zum Anrichten Sahne steif schlagen, Crème fraîche unterheben. Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden. Jeweils 3 Pancakes mit Sahne und Bananen zu Türmchen stapeln. Mit Karamellsauce beträufeln, mit Kokosraspeln garnieren und servieren.

In Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
plus Warte-/Beizzeit: 48 Stunden
Zutaten für ca. 8 Portionen

1 kg Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
Salz, Pfeffer
6 Bio-Orangen
6 Bio-Zitronen
2 TL Anissamen
200 ml Pastis (Anisschnaps)
2 Bio-Gurken
300 g Schmand
100 g Doppelrahm-Frischkäse
je 1 Bund Petersilie, Kerbel und Estragon
essbare Blüten zum Garnieren
Sonnenblumen-Cracker (Rezept siehe links am Rand)

1 Lachsfilet trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Lachs in eine passende Form legen. Die Schale von allen Orangen und 5 Zitronen fein abreiben, den Saft auspressen. Zitrusabrieb und -saft mit Anissamen und Pastis verrühren. In die Form zum Lachs gießen und diesen abgedeckt 48 Stunden im Kühlschrank beizen.

2 Am Tag des Essens Gurken evtl. schälen und fein hobeln. Mit etwas Salz vermengen, 5 Minuten ziehen lassen. Schale der übrigen Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Schmand und Frischkäse verrühren. Gurken ausdrücken und untermischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Kräuterblättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Lachsfilet aus der Beize nehmen, rundum in den Kräutern wälzen. Auf eine Servierplatte legen und mit Blüten bestreuen. Gebeizten Lachs mit Gurkensalat und Crackern servieren.

Milchlammkeule mit geschmorten Zwiebeln und Dukkah-Kartoffeln

Bild auf Seite 17

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
plus Warte-/Garzeit: 2½–3 Stunden
Zutaten für 4 Portionen
MAN BRAUCHT: Fleischthermometer

1 Milchlammkeule (ca. 1,2 kg, ausgelöst und mit Küchengarn in Form gebunden; evtl. in der Metzgerei vorbereiten lassen)
7 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
1 Bund Zitronenthymian
80 g Honig, 800 g Drillinge
1 EL Sesamsamen
je ½ TL Pfefferkörner, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, getrockneter Thymian und Minze
50 g (roter) Baby-Mangold
600 g kleine Zwiebeln
80 g brauner Zucker
400 ml Rotwein
1 Bund Schnittlauch
60 g Panko-Mehl, 80 g Butter
4 (krause) Tomaten

1 Ofen auf 75 Grad Umluft vorheizen. Fleisch in einer Pfanne in 3 EL Öl rundum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch auf ein Blech legen, im Ofen 2½–3 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad erreicht hat. Einige Thymianzweige zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Thymianblättchen abzupfen, fein schneiden und mit Honig verrühren. Fleisch nach der Hälfte der Garzeit gelegentlich mit der Honigglasur bestreichen.

2 Drillinge halbieren und in Salzwasser knapp gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Sesam anrösten. Mit Pfefferkörnern, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Thymian, Minze und 1 TL Salz im Mörser fein zerstoßen. Mangold verlesen.

3 Zwiebeln abziehen. Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin anbraten.

und süße Kreationen für Gourmets

Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen (bitte Vorsicht, kann spritzen) und 30 Minuten bei kleiner Hitze schmoren. Anschließend 40 g Butter unterrühren. Zwiebeln salzen und pfeffern.

4 Inzwischen Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Panko-Mehl in einer Pfanne in restl. Butter (40 g) goldgelb anrösten. Salzen und mit Schnittlauch vermengen. Deckel der Tomaten abschneiden. Tomaten salzen, pfeffern und mit dem Bröselmix bedecken. Tomaten in eine kleine Auflaufform setzen.

5 Kurz vor Ende der Garzeit des Fleisches die Ofentemperatur auf 250 Grad Oberhitze einstellen. Form mit Tomaten neben das Fleisch schieben, 10 Minuten überbacken.

6 Währenddessen Pfanne mit restl. Öl (2 EL) erhitzen. Kartoffeln darin in 5–6 Minuten knusprig anbraten. Mangold und Dukkah-Gewürzmischung unterschwenken. Fleisch mit Zwiebeln und Tomaten auf einer Platte anrichten. Mit Thymian garnieren und evtl. in Scheiben schneiden. Kartoffeln dazureichen.

Joghurt mit Kokos und Honig-Granola

Bild auf Seite 18

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g gemischte Nusskerne (z. B. Mandeln, Cashews und Walnüsse)
200 g Haferflocken
50 g getrocknete Cranberrys
40 g Rosinen
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
70 g Kokosöl
70 g Honig
40 g Apfelmus
1 Handvoll Kokoschips
600 g Joghurt

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Nüsse grob hacken. In einer Schüssel mit Haferflocken, Cranberrys, Rosinen, Zimt und Salz mischen. Kokosöl und Honig schmelzen. Mit Apfelmus unter die Nussmischung rühren. Die Mischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Granola im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen, dabei zweimal wenden. Granola abkühlen lassen.

2 Die Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Joghurt in Schälchen verteilen. Mit Granola sowie Kokoschips toppen und servieren.

Tipp: Granola kann prima vorbereitet werden. Es hält sich luftdicht verschlossen etwa 2 Wochen.

Kofinanziert von der Europäischen Union

Hinweise für eine ausgewogene, gesunde Ernährung finden Sie unter www.dge.de. Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Der Frühling bringt kostbare Schätze

Wissen von der Stange

Rhabarber unterscheidet sich in rote und grüne Sorten. Die grünen Stangen sind eher sauer, die roten süßlich-mild. Hier gilt: Je kräftiger das Rot, desto süßer das Fruchtfleisch. Zum Putzen Blätter und Wurzelansatz abschneiden. Dann mit einem kleinen Messer an der Schnittfläche ansetzen und die Fäden abziehen bzw. dickere und fasrige Stangen schälen. Wie beim Spargel endete die Saison pünktlich zum 24. Juni, dem Johannistag. Um das ganze Jahr über in den Genuss von Rhabarber zu kommen, die Stangen geputzt und in Stücke geschnitten einfrieren.

Passcha

Bild auf Seite 19

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 26 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

750 g Quark (20 % Fett)
100 g Rosinen
100 g kandierte Früchte
1 EL Rum
150 g weiche Butter
100 g Zucker
4 Eigelb
250 g Schlagsahne
75 g Haselnuss- oder Mandelkerne

1 Ein Sieb über eine Schüssel hängen und ein Mulltuch auf das Sieb legen. Quark hineinlegen und das Tuch eindrehen. Quark gekühlt mind. 2 Stunden abtropfen lassen. Je 1 EL Rosinen und kandierte Früchte zum Garnieren beiseitelegen. Rest mit Rum mischen und bis zum Gebrauch ziehen lassen.

2 Butter mit Zucker und Eigelben cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun nach und nach abgetropften Quark, Sahne und Fruchtmischung unterrühren. Erneut ein großes Sieb mit einem Tuch über eine Schüssel hängen. Die Quarkmischung hineinfüllen und das Tuch eindrehen. Das Ganze mit einem Gewicht von ca. 1 kg beschweren und gekühlt ca. 24 Stunden abtropfen lassen.

3 Haselnüsse oder Mandeln in feine Scheiben schneiden. Die Quarkmischung aus dem Tuch nehmen und in 6 Portionen teilen. Diese nach Belieben mithilfe des Tuches und einer Tasse in Form bringen. Passcha mit beiseitegestellten Früchten und gehackten Nüssen garniert servieren.

Zupfbrot mit lila Möhren-Butter-Pesto

Bild auf Seite 20

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 10 Portionen

MAN BRAUCHT: Kastenform (ca. 30 cm)

450 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten, 30 g frische Hefe
10 g Honig, 1 Ei (Größe L)
150 g weiche Butter, Salz
100 g Walnusskerne, 300 g lila Möhren, 1 frische Knoblauchzehe
150 g junger Parmesan oder Pecorino, Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Pfeffer, 75 g Kürbiskerne, 500 g Sahnequark, 20 ml Kürbiskernöl

1 Mehl in Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. 225 ml lauwarmes Wasser, Hefe, Honig verrühren. In die Mulde gießen, mit Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Ei, 50 g Butter und 15 g Salz zugeben. Alles verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 Walnüsse hacken, rösten, abkühlen lassen. Möhren putzen, schälen, fein raspeln. Knoblauch abziehen, hacken. Käse reiben. Alles mit Zitronenabrieb und übriger Butter (100 g) vermengen. Pesto salzen, pfeffern.

3 Teig auf bemehlter Fläche auf 20 x 60 cm ausrollen. Mit Pesto bestreichen. Kurze Teigseiten zur Mitte klappen, sodass 3 Schichten übereinanderliegen. Teigstrang in 7–8 cm lange Stücke schneiden. Form mit Backpapier auskleiden. Teigstücke locker nebeneinander mit Schnittflächen nach oben hineinsetzen. 20 Minuten gehen lassen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) heizen. Brot ca. 40 Minuten backen, zu Beginn ½ Tasse Wasser auf Ofenboden schütten.

4 Kürbiskerne rösten. Mit 200 g Quark und Öl fein pürieren. Übrigen Quark (300 g) cremig schlagen. Püree unterrühren, salzen und pfeffern. Brot beliebig garnieren und lauwarm mit Quark servieren.

Süße Rhabarber-Pizza mit Zitronenstreuseln

Bild auf Seite 21

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 85 Minuten

Zutaten für 4–6 Stücke

300 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten, 100 ml lauwarme Milch
½ Würfel frische Hefe
100 g feiner Zucker, 115 g Butter
Mark von 1 Vanilleschote, 1 Ei
1 Msp. Salz, Abrieb von 1 Bio-Zitrone
700 g Rhabarber (möglichst feine Stangen), 3 Rosmarinzweige
250 g Ricotta, 80 g Honig
40 g Pinienkerne
Puderzucker zum Bestäuben

1 In eine Schüssel 250 g Mehl sieben, mittig eine Mulde eindrücken. Milch, Hefe und 50 g Zucker verrühren. In die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten ziehen lassen. 75 g Butter bräunen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Mit Vanillemark, Ei und Salz zur Mehlmischung geben, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen Rest Mehl (50 g), Zucker (50 g) und Butter (40 g) mit Zitronenabrieb zu Streuseln kneten. 15 Minuten kühlen.

3 Rhabarber putzen, entfädeln, in 5–6 cm lange Stücke schneiden. Rosmarinspitzen abzupfen, zum Garnieren beiseitelegen. Rosmarinnadeln abzupfen, hacken. Mit Ricotta und Honig verrühren.

4 Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Teig auf bemehltes Backpapier geben, Oberfläche ebenfalls bemehlen. Teig oval (ca. 8 mm dick) ausrollen. Papier samt Teig auf ein Blech ziehen. Teig mit Ricottamasse bestreichen. Rhabarber, Pinienkerne und Streusel darauf verteilen. Pizza in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Rosmarinspitzen garnieren, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

MEIN GEHEIMNIS FÜR MAGISCH VOLLES HAAR.

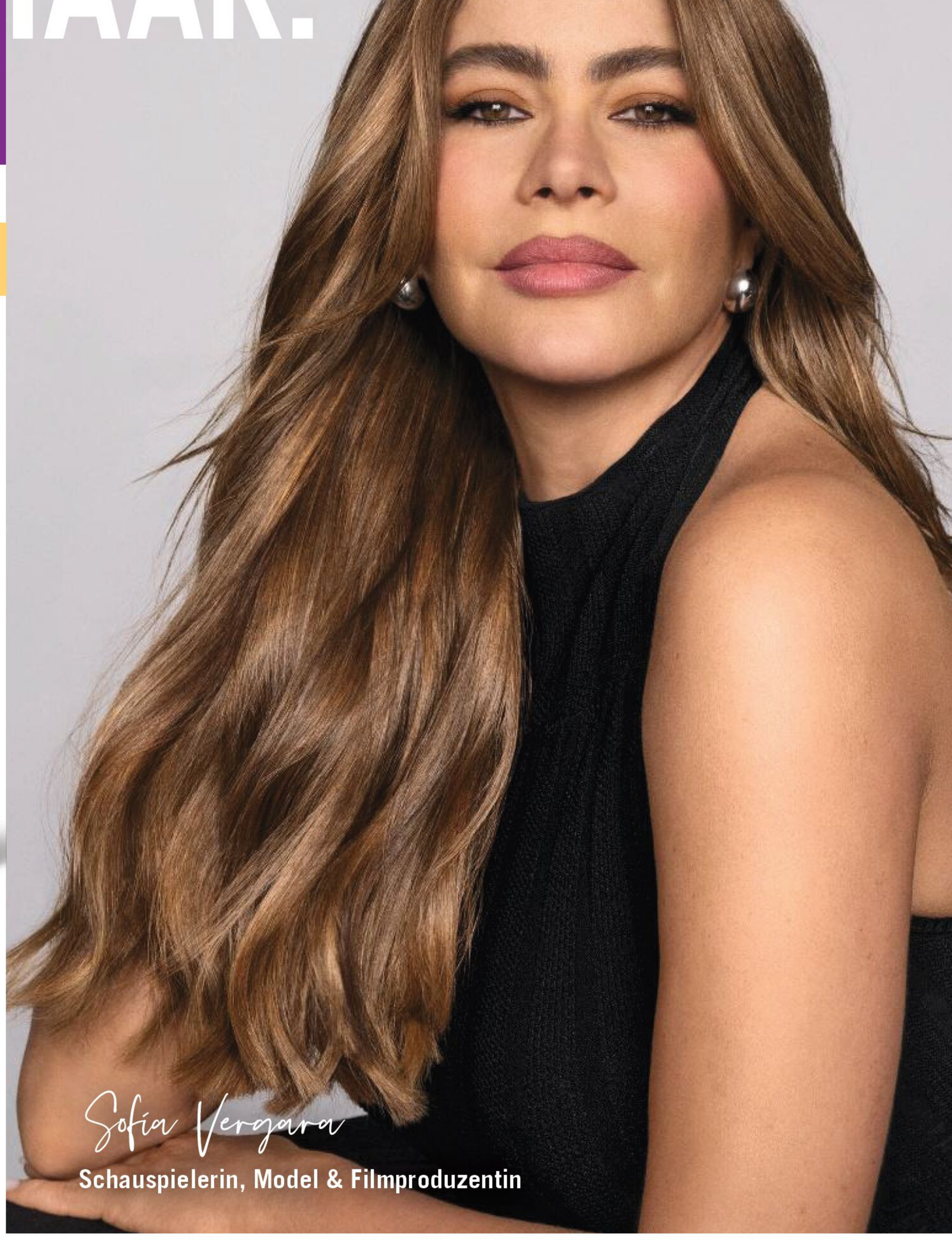
Schwarzkopf
GLISS

NEU

GLISS FULL HAIR MAGIC: MIT DUAL PERFORMANCE VON KOFFEIN UND PEPTIDEN ZU VOLLEREM & +100% STÄRKEREM HAAR IN 6 WOCHEN*

FOR EVERY YOU.

*führt bei regelmäßiger Anwendung zu weniger Haarbruch vs. unbehandeltem Haar



WIR BITTEN ZU TISCH

Wie wäre es mit diesen kleinen Versuchungen, die Ihrem Buffet einen Extra-Twist verleihen? Bei Grissini, selbst gebackenen Bagels und Lachsbutter – hübsch dekoriert mit Avocadoblumen und Gurkenrosen – greifen immer alle gerne zu

Bagels

Außen kross und innen wunderbar fluffig: Die Teigkringel schmecken selbst gebacken einfach am besten!

REZEPT AUF SEITE 30

Lachsbutter

Aufregend anders: Das Filet wird erst mit Zitronenpfeffer gebacken, dann zerzupft und anschließend mit gebräunter Butter cremig aufgeschlagen.

REZEPT AUF SEITE 30

Mit viel Liebe zubereitet und angerichtet

Bagels

Bild auf Seite 28 und 29

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 8–10 Stück

500 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten
½ Würfel Hefe
10 g Honig
300 ml lauwarme Milch
2 Eigelbe (von Eiern Größe L)
50 g weiche Butter, Salz
verschiedene Samen und Kerne zum Bestreuen (z. B. Sonnenblumenkerne, Mohn-, Sesam-, Hanf-, Chia- und/oder Leinsamen)

1 Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde hineindrücken. Hefe und Honig mit der lauwarmen Milch verrühren. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Eigelbe, Butter und 15 g Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8–10 Portionen teilen. Diese zu Bällchen formen und flach drücken. In die Mitte eines jeden Teiglings mit einem Kochlöffelstiel ein Loch stechen und dieses mit kreisenden Bewegungen auf ca. 6 cm Durchmesser erweitern. Die Teiglinge auf kleine Stücke Backpapier setzen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

3 In einem breiten Topf 3 l Wasser mit 50 g Salz auf 90 Grad erhitzen. Die Teiglinge portionsweise mithilfe des Backpapiers hineingleiten lassen und auf jeder Seite ca. 20 Sekunden ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bagels mit Samen und Kernen bestreuen. Im Ofen in 16–18 Minuten goldbraun backen.

Lachsbutter

Bild auf Seite 28 und 29

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für ca. 6 Portionen

600 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
20 ml Olivenöl, Salz
2–3 EL Zitronenpfeffer
300 g weiche Butter
etwas Fenchelgrün
ca. 40 g Lachs-Kaviar

1 Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Lachs trocken tupfen, mit Olivenöl bestreichen. Von beiden Seiten salzen und mit Zitronenpfeffer bestreuen. Lachs auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen auf der zweiten Schiene von oben in 10–12 Minuten glasig garen. Anschließend abkühlen lassen und in kleine Stücke zupfen.

2 Inzwischen Butter in einem Topf bräunen, dann durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Nun die gebräunte Butter in ca. 10 Minuten hellcremig schlagen. Etwa zwei Drittel der Lachsstücke unterheben und die Butter mit Salz abschmecken.

3 Die Lachsbutter auf einem kleinen Teller luftig verstreichen. Mit den übrigen Lachsstücken, Fenchelgrün und Lachs-Kaviar garnieren. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Garnitur & Anrichten

Bild auf Seite 28 und 29

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

12 Wachteleier
1 Bund bunte Radieschen
je 400 g violetter und weißer Rettich
1 kleine Knolle Ringelbete
1 Handvoll bunte Kirschtomaten
½ Stange Meerrettich
3–4 Mini-Gurken
2 kleine Avocados
2 EL Zitronensaft
2 kleine rote Äpfel
ca. 100 g verschiedene Grissini, Cracker und Tortilla-Chips
verschiedene Sorten Kresse und essbare Blüten (z. B. Limonenkresse, Brunnenkresse und Rosmarinblüten)

1 Wachteleier in Wasser in ca. 6 Minuten hart kochen. Abschrecken, pellen, halbieren.

2 Radieschen von den Blättern befreien, putzen. Radieschen von der Seite mit der Wurzel mit einem Abstand von 1 mm kreuzweise einschneiden. Radieschen bis zum Anrichten in kaltes Wasser legen.

3 Violetten Rettich putzen, schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Weißen Rettich putzen, schälen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen schneiden. Bete putzen, schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Violetten Rettich und Bete auf einem kleinen Teller anrichten.

4 Kirschtomaten in ein Schälchen geben. Meerrettich schälen, feine Streifen abschaben und diese in ein kleines Schälchen füllen. Gurken putzen, mit einem Schäler in lange dünne Scheiben schneiden. Mehrere Gurkenscheiben aneinanderlegen, einrollen und dabei zu Rosen formen.

5 Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Avocadohälften quer in sehr feine Scheiben schneiden, die Scheiben dabei nicht voneinander lösen. Avocadohälften leicht eindrehen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

6 Äpfel vierteln, entkernen. Jedes Apfelviertel von der Schalenseite längs mehrfach v-förmig einschneiden. Die Segmente verschieben und die Apfelschnitze mit Zitronensaft bestreichen.

7 Die Teller mit Lachsbutter, violettem Rettich und Bete sowie die Schälchen mit Kirschtomaten und Meerrettich auf ein großes Brett stellen. In der Mitte des Brettes weißen Rettich, Gurken-Rosen, geschnittene Avocadohälften, Radieschen und Apfelschnitze drapieren. Bagels, Grissini, Cracker und Tortilla-Chips rundum verteilen. Das Board mit Wachteleiern, Kresse und Blüten garnieren und servieren.

magazin G

FOOD BOARDS

Vor einigen Jahren eroberte das Butter Board von Social Media aus unsere Herzen. Foodies aus aller Welt arrangierten luftig aufgeschlagene Butter mit bunten Toppings auf Platten. Mittlerweile sind Food Board verschiedenster Art in unseren Küchen angekommen.
Die kunstvoll gestalteten Bretter mit allerlei Köstlichkeiten werden in die Mitte des Tisches gestellt und alle dürfen beherzt zugreifen. Ein Snack de luxe, zum Genießen und Teilen gemacht.

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann

DIE PERFEKTE ZUTAT FÜR IHRE GESUNDHEIT[1]:

PERFEKTE ZUTATEN.

Eine gesunde Ernährung ist die Basis unserer Gesundheit[1]. Aber was tun, wenn zwischen Terminen, Mental Load und Kinderbetreuung nicht immer genug Zeit für die ausgewogene Mahlzeit bleibt? Hier setzt LaVita an – das flüssige Mikronährstoffkonzentrat für die ganzheitliche Optimierung der täglichen Ernährung.

NATUR UND WISSENSCHAFT IN EINER FLASCHE

LaVita enthält über 70 Sorten frisches Obst, buntes Gemüse, erlesene Kräuter und pflanzliche Öle. Diese werden ergänzt mit wertvollen Vitaminen und Spurenelementen – in wissenschaftlich fundierter Dosierung nach der orthomolekularen Medizin*. Das Naturprodukt kommt ohne Konservierungsstoffe und andere Zusatzstoffe aus.

* Grundlage: Dietl/Ohlenschläger: Handbuch der orthomolekularen Medizin

WISSENSCHAFTLICH BESTÄTIGT

Eine international veröffentlichte Studie* hat bewiesen: Bei täglicher Anwendung von LaVita verbesserten sich alle gemessenen Vitaminwerte im Blut. Die Wissenschaftler bestätigten: Die wertvollen Inhaltsstoffe von LaVita kommen dort an, wo sie gebraucht werden – in den Zellen.

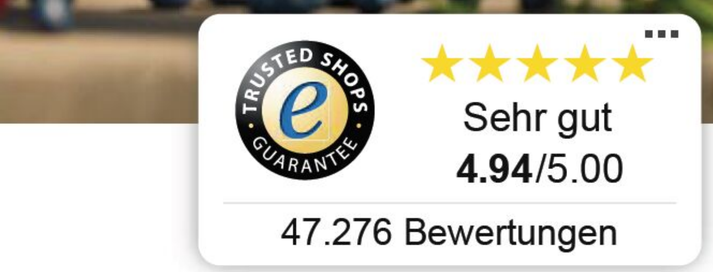
* Neuroendocrinology Lett. 2015 Sep 12; 36(4): 337–347, Leitung Prof. Mosgöller, Universität Wien

FÜR DIE GANZE FAMILIE

LaVita ist ein ergiebiges Konzentrat (50 Portionen je Flasche). Eine Portion (10 ml) wird einfach mit 50–100 ml stillem Wasser verdünnt – das ergibt ein leckeres Getränk, das einfach in den Alltag integriert werden kann. Damit ist die ganze Familie jeden Tag rundum gut versorgt mit allen wichtigen Vitaminen und Spurenelementen.

„Ich habe LaVita bereits als Sportlerin ausprobiert und schätzen gelernt. In LaVita ist alles drin und der Saft schmeckt auch noch sehr lecker. LaVita ist meine tägliche Basis – für die ganze Familie."

Magdalena Neuner,
ehemalige Weltklasse-Biathletin
und Olympiasiegerin



VON VIELEN KUNDEN GELIEBT

LaVita hat bereits mehr als 45.000 Bewertungen und die Gesamtnote „sehr gut" erhalten. Außerdem: Über 80 % der Anwender* berichten entweder von mehr Energie[2] im Alltag, einem stabilen Immunsystem[1], einem insgesamt fitteren Gefühl[2] oder von positiven Auswirkungen auf Haut, Haare und Nägel[3].

* Repräsentative Umfrage unter 1.053 LaVita Anwendern, Juli 2022

EINFACH LOSLEGEN – MIT DEM LAVITA STARTPAKET

Ideal zu Beginn ist die 75-Tage-Kur:
Insgesamt 3 Flaschen LaVita, 3x automatisch und versandkostenfrei geliefert. Ohne Risiko, ohne weitere Verpflichtungen.

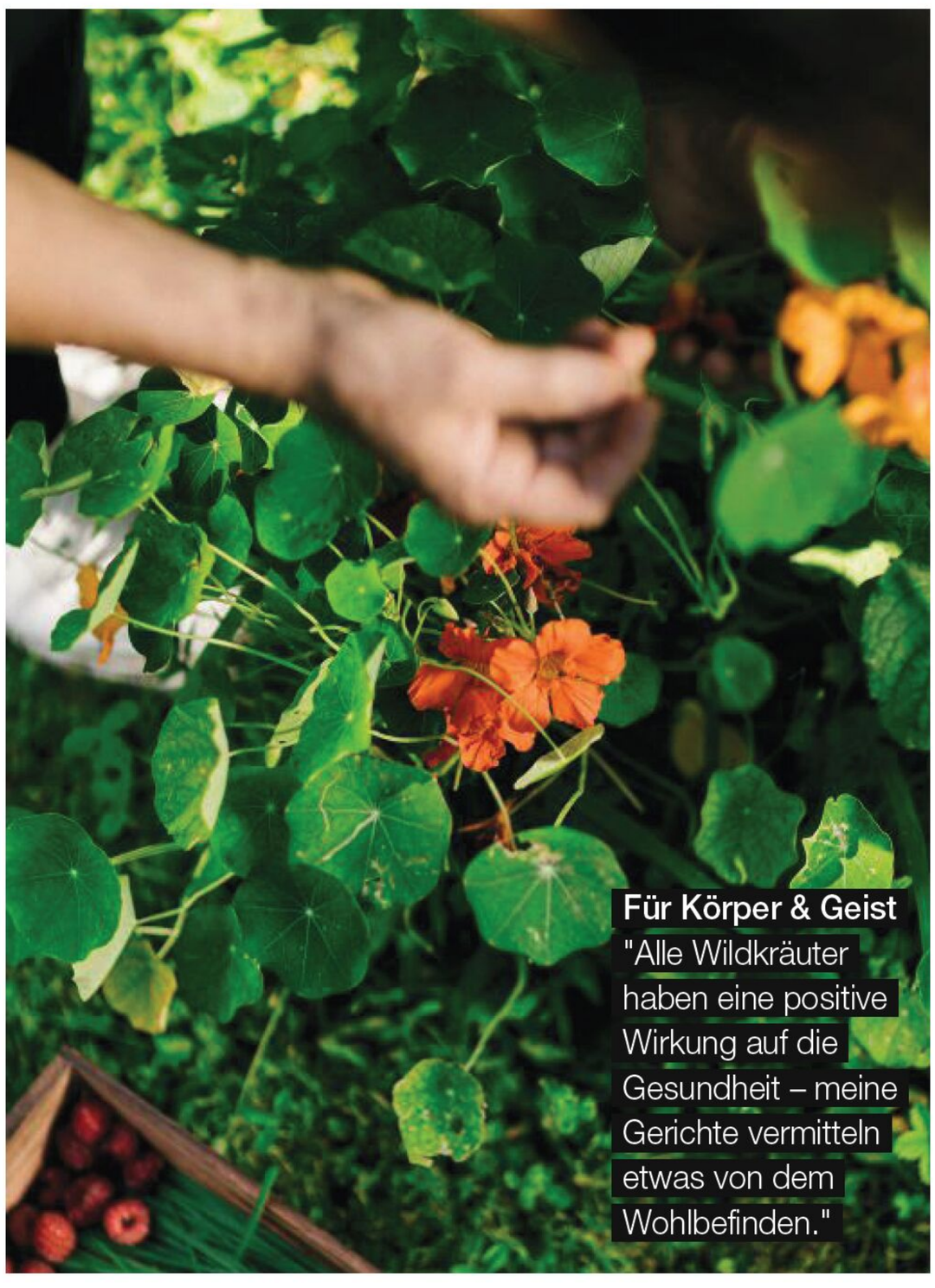
Mehr dazu auf *lavita.com*

[1] **Immunsystem:** LaVita enthält mit Eisen, den Vitaminen C, A, D, B6, B12, Folsäure, Kupfer, Selen und Zink alle relevanten Mikronährstoffe, die die normale Funktion des Immunsystems unterstützen. [2] **Energie:** LaVita liefert reichlich Eisen, Folsäure, Magnesium, Niacin, Vitamin C, Vitamin B2, B12 und B6, die zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung beitragen.
[3] **Haut, Haare und Nägel:** Biotin, Niacin und Zink tragen zur Erhaltung normaler Haut bei. Selen und Zink tragen zur Erhaltung normaler Haare und zur Erhaltung normaler Nägel bei.

Fest für die Sinne
Dieses Gericht mit Spargel, Räucherei, Hopfen, Erdbeeren und Bärlauch verkörpert für die Köchin den Frühling auf perfekte Weise

Mariangela Susigan
Köchin und Gastronomin

Das mit einem Michelin-Stern und einem grünen Stern ausgezeichnete Gardenia in Caluso, Piemont, vereint regionale Wildkräuter und Kreativität. Gäste empfängt die Köchin mit Freude und Schönheit. Mehr unter: www.gardeniacaluso.com



Für Körper & Geist
"Alle Wildkräuter haben eine positive Wirkung auf die Gesundheit – meine Gerichte vermitteln etwas von dem Wohlbefinden."

VON WILDEN AROMEN & ALTEN WEISHEITEN

Wo die Natur zur Inspiration wird und Wildkräuter Geschichten erzählen: **Mariangela Susigan** zaubert zwischen den sanften Hügeln des Piemonts eine Sterneküche, die Tradition und Esprit in sich vereint

Die Füße sinken sanft ins weiche Gras und die Augen wissen nicht, wo sie zuerst hinsehen sollen. Ihr Garten, er wirkt lebendig, fast verwunschen – üppige Kräuter, leuchtende Blüten und reifes Gemüse wetteifern um die Aufmerksamkeit der Besucher. Doch am Ende ist es die liebevoll gedeckte Tafel im Schatten der alten Magnolie, die mit ihren Blumen, Vasen und Lichtern wie eine Einladung wirkt, für einen Moment die Zeit zu vergessen. Gastgeberin dieses Paradieses ist Mariangela Susigan. Sie bringt in ihrem Restaurant Gardenia mit viel Liebe zur Natur und einer besonderen Leidenschaft für Wildkräuter Tradition und Kreativität auf den Teller.

Woher rührt Ihre tiefe Verbindung zur Natur?
Ich habe einen sehr freien, wilden und neugierigen Charakter und liebe die Natur, weil ich mich in ihrer Reinheit wiederfinde. Meine Mutter war eine talentierte Köchin in Schlössern in Frankreich, später Privatköchin im Piemont, während mein Vater ein begabter Gärtner war. Ich habe diese Fähigkeiten und Leidenschaften übernommen und zu meinen eigenen gemacht.

Und heute spiegelt Ihre Küche all das wieder?
Genau. Das Gardenia bietet eine grüne Küche mit Gemüse aus unserem Garten, Wildkräutern aus der Natur und einer modernen Interpretation piemontesischer Traditionen.

Wie kam es zu Ihrem Interesse an Wildkräutern?
Es begann vor 30 Jahren, als ich nach einem anstrengenden Tag in die Berge der Valchiusella stieg, um in der unberührten Natur zu wandern und Stress abzubauen. Damals traf ich auf die „Magistre d'erbe" – Frauen, die das Wissen über Wildkräuter weitergeben. Die Begegnung hat mich neugierig gemacht, und seitdem habe ich viel gelernt. Heute kenne ich mehr als hundert Arten mit ihren Eigenschaften, Saisonalitäten und Sammelzeiten, aus denen ich Gerichte kreiere, die ihren Geschmack hervorheben.

Was fasziniert Sie an Wildkräutern am meisten?
Die Entdeckung neuer Geschmacksrichtungen, die mich zu neuen Kombinationen inspirieren. Etwa Giersch (Aegopodium podagraria) mit seinem Aroma nach Sellerie, Fenchel und Harz. Wenn man ihn jung erntet, hat er knackige und geschmackvolle Stängel, die meine Wildkräutersalate bereichern. Dazu ein Rote-Bete-Hummus, eine Buchweizen-Waffel, Heu aus Blüten und geriebenen, mit Thymian gereiften Ricotta sowie einen Hauch Artemisia-Öl (schwärmt sie)!

Gibt es ein Kraut, das Sie neu entdeckt haben?
Ja, das duftende Ruchgras (Anthoxanthum odoratum). Ich habe es erst im letzten Frühling entdeckt. Seine Ähren wachsen in Gruppen und können getrocknet für einen aromatischen Sud verwendet werden. Bisher habe ich diesen Sud heiß serviert, mit einem rohen Fassona-Tatar und Sesamöl. Diese Saison möchte ich es mit Wilderdbeeren und Frischkäse kombinieren (erzählt sie voller Vorfreude).

Haben Sie regionale Favoriten?
Die Kräuter, Gemüse, Früchte und Pflanzen aus unserem Garten spielen immer die Hauptrolle! Wie Liebstöckel mit seinem kräftigen Selleriearoma, er begleitet als Pesto die Ravioli mit Perlhuhn. Agastache, die nach Anis und Minze duftet, verwende ich mit Kartoffeln, Löwenzahn und Brennnesseln als Füllung für Ravioli. Das Bohnenkraut findet seinen Platz in der „Carpionata multipla piemontese". Pancalieri-Minze nutze ich in einem Frühlingsgericht mit Schnecken in Bärlauchbutter, Kopfsalat, Pimpinella-Sauce und knusprigen Haselnüssen. Ich habe so viele Favoriten!

Wie kann sich ein Hobbykoch Wildkräutern nähern?
Ich empfehle, mit den einfachsten und bekanntesten Kräutern wie Brennnesseln, Bärlauch, Hopfen oder Löwenzahn zu beginnen. Nach dem Säubern und Waschen sollten sie in einem feuchten Tuch im Kühlschrank aufbewahrt werden, so halten sie bis zu einer Woche. Die Kräuter eignen sich hervorragend für eine Brennnesselkartoffelsuppe, eine Quiche, als Füllung für Ravioli oder für eine Bärlauchbutter, die Sie auf einem Crostone mit Sardellen als Aperitif verwenden können. Mit Geduld und Neugier wird man Jahr für Jahr neue Kräuter entdecken und ein wertvolles Wissen aufbauen.

Zum Schluss: Was bedeutet Ihnen Ihr Garten?
In ihm verbringe ich jeden Moment meines Tages, aus ihm schöpfe ich Inspiration. Während ich meinem Lauch beim Wachsen zusehe, mich über die Erdbeeren freue, die unter den Blättern hervorlugen, oder Estragon direkt vom Strauch genieße, entstehen neue Ideen für Gerichte. Es gibt auch Sorgen, etwa um Erbsen, die nicht wachsen wollen (lacht sie). Und oft höre ich meinem Gärtner Vittorio zu, der erzählt, wie es früher immer war. Diese Momente im Garten, das Zwitschern der Vögel und die Ruhe um mich herum, geben mir Gelassenheit und Energie. Danach gehe ich mit voller Konzentration in die Küche.

Interview: Katrin Hummel

Fotos: Stefano Fusaro @ciaolardo

VORSPEISE

Spargel-Erbsen-Terrine mit Hagebuttensauce

Die elegante Komposition aus zartem Gemüse wird von einem fruchtigen Spiegel und frischen Kresseblättern begleitet – ein Fest für Augen und Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 43

FEINE MOMENTE ZUM SCHWELGEN

Egal ob als Vorspeise, Hauptgang oder Dessert – diese aromatischen Kombinationen begeistern uns jetzt: Wildkräuter-Schaumsüppchen mit Knusper-Ei, rosa Lammrücken mit Blitz-Hollandaise oder Bienenstich-Törtchen verwöhnen Genießerherzen

VORSPEISE

Vitello dijonato

Klassiker neu interpretiert: Hauchdünnes Kalbfleisch trifft auf würzige Senf-Kapern-Sauce und kandierte Tomaten. Delikat!

REZEPT AUF SEITE 43

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann (9)

VORSPEISE

Wildkräuter-Schaumsüppchen mit Knusper-Ei

Essbare Blüten und das mit Käse und Erbsen ummantelte Ei setzen den ersten Gang optisch gekonnt in Szene. Die feine Kräuternote und die cremige Konsistenz runden das Erlebnis perfekt ab.

REZEPT AUF SEITE 43

HAUPTGANG

Glasierte Süßkartoffeln, Spitzkohl und Brokkoli

Bestes für Veggie-Fans: Das Gemüse wird mit einer Glasur aus Ingwer, Knoblauch, Misopaste, Limettensaft, Sesamöl, Sojasauce, Reisessig und Zucker im Ofen gegart – ein geschmackvolles und farbenfrohes Erlebnis.

REZEPT AUF SEITE 44

STARS DER SAISON

LIEBLINGE FÜR FEINSCHMECKER

HAUPTGANG

Rosa Lammrücken mit Blitz-Hollandaise

Zart gegarte Tranchen, begleitet von Gurken-Tapioka, Meeresspargel und Ackerbohnen – ein Muss für Gourmets.

REZEPT AUF SEITE 44

HAUPTGANG

Saibling in der Polentakruste mit zweierlei Bimi

Goldgelb gebratener Fisch trifft auf Baby-Brokkoli, Pastinaken-Bimi-Püree und Backkartoffeln. Mehr davon!

REZEPT AUF SEITE 45

RAFFINIERTE KREATIONEN

DESSERT

Gepfeffertes Frischkäseeis auf Tropenfrucht-Salsa

Ein Dessert der besonderen Art: Gebettet auf einem exotischen Salat aus Ananas, Papaya und Passionsfrucht, kommt die Nocke aus Frischkäse, Limettensaft und buntem Pfeffer besonders gut zur Geltung.

REZEPT AUF SEITE 45

DESSERT

Eierlikör-Mousse mit geflämmter Baiserhaube

Unter den filigranen Tupfen aus Eischnee versteckt sich fruchtige Möhren-Orangen-Konfitüre – ideal für Naschkatzen.

REZEPT AUF SEITE 45

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

NACHTISCH

Bienenstich-Törtchen

Die hübschen Türmchen überzeugen dank Vanillecreme, knusprigem Mandelkrokant und Blaubeersauce. Einfach himmlisch!

Bienenstich-Törtchen

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 110 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

---

160 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten, 440 ml Milch, 10 g frische Hefe, 125 g Zucker, 70 g weiche Butter, 5 Eigelbe (Größe L), Salz 1 Vanilleschote, 30 g Speisestärke 60 g Mandelblättchen 80 g Schlagsahne, 125 g Blaubeeren Krokant und Blaubeersauce zum Anrichten (Rezept siehe rechts am Rand), Puderzucker zum Bestäuben

---

1 Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. 80 ml Milch erwärmen, Hefe und 25 g Zucker darin auflösen. In die Mehlmulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten gehen lassen. 30 g Butter, 1 Eigelb und 1 Msp. Salz zugeben. Alles glatt verkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2 Vanilleschote aufritzen und das Mark herausschaben. 60 ml Milch, Stärke und restl. 4 Eigelbe verrühren. Übrige Milch (300 ml), 60 g Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen. Schote entfernen. Eigelbmasse einrühren. Pudding in eine Schüssel umfüllen. An der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, abkühlen lassen.

3 Teig auf bemehltes Backpapier geben, Oberfläche ebenfalls bemehlen. Teig 5 mm dünn ausrollen. Papier samt Teig auf ein Blech ziehen. Rest Butter (40 g) zerlassen, auf dem Teig verstreichen. Teig mit restl. Zucker (40 g) und Mandeln bestreuen. 15 Minuten gehen lassen.

4 Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad vorheizen. Teig 18–20 Minuten backen, dabei zu Beginn ½ Tasse Wasser auf den Ofenboden schütten. Bienenstich-Boden abkühlen lassen, dann 12 Kreise (Ø 8–10 cm) ausstechen.

5 Sahne steif schlagen. Portionsweise unter den Pudding heben. Jeweils 3 Böden mit Creme aufeinanderschichten. Die Törtchen mit Blaubeeren, Krokant und Blaubeersauce anrichten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Terrine, Vitello oder Suppe vorweg?

Titelrezept

Spargel-Erbsen-Terrine mit Hagebuttensauce

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden plus Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Zutaten für 8–10 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Kastenform (Länge ca. 25 cm)

1 kg weißer Spargel, Salz, 1 TL Zucker
10 Blatt Gelatine, 250 g Schlagsahne
1 Bund Kerbel, 400 g Sahnequark
450 g TK-Erbsen (aufgetaut)
Abrieb und Saft von je 1 Bio-Orange und Bio-Zitrone, 150 ml Weißwein
150 g Hagebuttenmus 1 TL gelbes Senfpulver, 20 ml weißer Portwein
40 g helle Balsamicocreme, 20 ml Apfelsaft, 1 Bund Brunnenkresse
2 Bete Erbsenkresse, essbare Blüten

1 Spargel schälen, Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte in 1 l Wasser aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen. Fond abgießen erneut aufkochen, salzen, zuckern. Spargel im Fond 12 Minuten köcheln. Herausheben, abkühlen lassen, trocken tupfen.

2 Die Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Kerbel samt feinen Stielen hacken. Mit Quark und Erbsen fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen, salzen. 2 EL der Masse erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung unter die restliche Erbsenmasse rühren. Sahne unterheben.

3 Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Spargel mit Erbsenmasse in die Form schichten, dabei Form nach jeder Schicht kurz tiefkühlen. Terrine mind. 4 Stunden kühlen.

4 Zitrusabrieb und -saft mit Wein auf 50 ml einkochen. Durch ein Sieb gießen, mit Hagebuttenmus aufkochen. Senfpulver und Portwein unterrühren. Sauce abkühlen lassen.

5 Balsamico mit Apfelsaft verrühren, salzen. Kressen vom Beet schneiden und verlesen. Mit Dressing vermengen. Terrine aus Form stürzen, in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Kresse und Blüten anrichten. Servieren.

Vitello dijonato

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Garzeit ca. 1 ½ Stunden

Zutaten für 4 Portionen

MAN BRAUCHT: Fleischthermometer

200 g Kirschtomaten, 40 g Zucker
Salz, 20 ml Erdnussöl
800 g Kalbfleisch aus der Keule (ohne Fett und Sehnen), Pfeffer
80 g Baguette, 30 ml Olivenöl, 1 Ei
60 g grober Dijon-Senf, 20 g feine Kapern samt 1–2 EL Sud aus dem Glas, 2 Sardellenfilets, 140 ml Sonnenblumenöl, 50 g Schmand
1–2 EL Zitronensaft, Kapernäpfel und Wildkräuter zum Garnieren

1 Ofen auf 70 Grad Umluft heizen. Tomaten halbieren, mit Schnittflächen nach oben auf Blech mit Backpapier legen. Mit Zucker bestreuen, salzen. Erdnussöl erhitzen. Fleisch darin rundum scharf anbraten. Salzen, pfeffern. Fleisch auf doppelt gefalteter Alufolie auf den Ofenrost legen. Rost mit Fleisch und darunter Blech mit Tomaten in den Ofen schieben. Etwa 90 Minuten garen, bis die Tomaten kandiert sind und das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad erreicht hat. Herausnehmen und abkühlen lassen. Ausgetretenen Bratensaft beiseitestellen.

2 Ofentemperatur auf 120 Grad erhöhen. Baguette in feine Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen, salzen, auf ein Blech mit Backpapier legen. In 12–15 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden.

3 Ei, Senf, Kapern, Sardellen und Sonnenblumenöl in einen hohen Mixbecher geben. Pürierstab ganz unten hineinstellen, starten und langsam nach oben ziehen. Alles zu einer Mayonnaise mixen. Schmand, Kapernsud und Bratensaft unterrühren. Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

4 Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit Tomaten und Brotchips auf Tellern verteilen. Mit Sauce beträufeln, mit Kapern und Kräutern garniert servieren.

Titelrezept

Wildkräuter-Schaumsüppchen mit Knusper-Ei

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Kochtopf mit Dämpfeinsatz

FÜR DIE EINLAGE

5 Eier (Größe L), 35 g Mehl
40 g helle und schwarze Sesamsamen
70 g gereifter Bergkäse
80 g Rucola, 150 g TK-Edamame-Kerne (aufgetaut)
100 g TK-Erbsen (aufgetaut)
½ TL Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer

FÜR DIE SUPPE

80 g Butter, 20 g Mehl
100 g Zwiebeln
1 frische Knoblauchzehe
100 g Pastinaken, 100 ml Weißwein
800 ml Gemüsefond, 150 g Schmand
2 Bund Wildkräuter (z. B. Bärlauch, Löwenzahn, Sauerampfer, Gundermann, Pimpinelle und Spitzwegerich), etwas Zitronenabrieb und -saft zum Abschmecken

ZUM GARNIEREN

50 g TK-Edamame-Kerne (aufgetaut)
50 ml Gemüsefond
essbare Blüten

1 Für die Einlage 4 Eier 6 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken, pellen, trocken tupfen und in 20 g Mehl wenden. Sesam in einer Pfanne goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen und beiseitestellen. Den Bergkäse fein reiben. Rucola verlesen und fein schneiden. Edamame und Erbsen mit Bergkäse, Rucola, Zitronenabrieb und restl. Mehl (15 g) mittelfein pürieren. Das übrige Ei verquirlen, 30 g abwiegen und unter die Erbsenmasse rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BITTE UMBLÄTTERN

Garnitur für die Törtchen

Für den Krokant in einer Pfanne 35 g Zucker goldgelb karamellisieren. 40 g Butter und 40 g Mandelblättchen hinzufügen. Schwenken, bis die Mandeln gleichmäßig mit Karamell überzogen sind. Masse auf einem Bogen Backpapier flach verteilen. Mit 1 Msp. Salzflocken bestreuen, fest werden lassen. Krokant in grobe Stücke brechen.
Für die Sauce 20 g Zucker schmelzen. 125 g Blaubeeren und 1 EL Zitronensaft unterrühren, alles 1 Minute kochen. Masse etwas abkühlen lassen. Dann fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Passende Weine finden Sie auf S. 74/75

Auf Ihre Gäste warten genussvolle

Korallen-Hippen

So wird die Garnitur für das gepfefferte Frischkäseeis im Rezept auf der rechten Seite gemacht: 15 g Mehl mit 60 ml Öl, Abrieb von 1 Limette, 1 Msp. Matcha-Pulver, 2 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe (Gel oder Paste) und 60 ml Wasser pürieren. Eine große beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Je Hippe 1–2 TL der Masse hineingeben und backen, bis die Flüssigkeit verdampft und ein Korallenmuster entstanden ist. Eine Teigrolle mit Küchenpapier bedecken. Hippe aus der Pfanne heben und darauf abkühlen lassen.

2 Erbsenmasse auf 4 Stück Frischhaltefolie (ca. 25 x 25 cm) verteilen. Masse mit jeweils einem weiteren Stück Folie bedecken und zu einem flachen Kreis ausrollen. Die oberen Folienstücke behutsam abziehen. Je 1 gekochtes Ei in die Mitte der Kreise setzen. Erbsenmasse mit Hilfe der Folie gleichmäßig um das Ei schlagen und rund formen. Folie mit einem Bindfaden verschließen. Die Eier bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

3 Für die Suppe 20 g Butter mit Mehl verkneten. 40 g Butter in Würfel schneiden, kalt stellen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Pastinaken putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf übrige Butter (20 g) erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen. Gemüsefond und Schmand hinzufügen. Alles aufkochen und die Mehlbutter einrühren. Die Suppe unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen.

4 Inzwischen zum Garnieren Edamame mit Gemüsefond fein pürieren. Püree bis zum Anrichten beiseitestellen. Die Wildkräuter für die Suppe verlesen. Einige Blättchen abnehmen und zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Wildkräuter klein schneiden.

5 Im Kochtopf mit Dämpfeinsatz wenig Wasser aufkochen. Die vorbereiteten Eier in der Folie im geschlossenen Topf 6 Minuten dämpfen. Anschließend 3 Minuten ruhen lassen. Eier aus der Folie wickeln, etwas nachformen und in Sesam wälzen.

6 Währenddessen die geschnittenen Wildkräuter und die gekühlten Butterwürfel zur Suppe geben. Die Suppe fein pürieren und dabei schaumig mixen. Suppe mit Zitronenabrieb, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Zum Anrichten das Edamamepüree mittig über die Teller samt Rand streichen. Suppe in die Teller füllen. Die Eier halbieren und jeweils ein halbes Ei in die Suppe legen. Die Suppe mit Wildkräutern und Blüten garnieren. Die übrigen Eierhälften nach Belieben separat dazureichen.

Tipp: Für eine einfachere Variante des Gerichtes die vorgekochten Eier in Mehl wenden, durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in einer Mischung aus Semmelbröseln und Sesamsamen wälzen. Die panierten Eier in 175 Grad heißem Öl goldbraun ausbacken.

Glasierte Süßkartoffeln, Spitzkohl und Brokkoli

Bild auf Seite 37

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 65 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 kleine Köpfe Spitzkohl (à ca. 400 g)
4 kleine Süßkartoffeln, 120 g weiche Butter, 20 g frischer Ingwer
1 frische Knoblauchzehe
40 g helle Misopaste
60 ml Limettensaft, 40 ml Sesamöl
30 ml Sojasauce, 20 ml Reisessig
100 g brauner Zucker
200 ml Gemüsebrühe, Salz
1 Brokkoli, 50 g Zitronengelee
Korianderblättchen zum Garnieren

1 Spitzkohl halbieren, die äußeren Blätter entfernen. Strunk so herausschneiden, dass die Blätter noch zusammenhängen. Spitzkohl mit Schnittflächen nach oben auf ein Blech oder in eine Auflaufform oder legen.

2 Süßkartoffeln schälen, längs halbieren. Im Abstand von ca. 3 mm einschneiden. Eine zweite Auflaufform großzügig mit 40 g Butter einfetten. Süßkartoffeln hineinsetzen.

3 Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen, beides hacken. Mit Misopaste, Limettensaft, Sesamöl, Sojasauce, Reisessig und Zucker fein pürieren. Schnittflächen des Kohls mit der Miso-Glasur bestreichen. Gemüsebrühe mit 40 g Butter aufkochen, salzen. In die Form über die Süßkartoffeln gießen. Spitzkohl und Süßkartoffeln in den Ofen schieben, 35 Minuten garen. Gemüse dabei mehrfach mit der jeweiligen Glasur übergießen.

4 Inzwischen Brokkoli in Röschen teilen. In Salzwasser 3–4 Minuten köcheln. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Übrige Butter (40 g) in einer Pfanne erhitzen. Brokkoli darin anbraten. Zitronengelee hinzufügen, schwenken, salzen. Brokkoli mit Spitzkohl und Süßkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Koriander garniert servieren.

Titelrezept

Rosa Lammrücken mit Blitz-Hollandaise

Bild auf Seite 38

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

MAN BRAUCHT: Fleischthermometer

4 Stück Lammrücken (vorzugsweise vom Heidelamm; à ca. 180 g; ohne Fett und Sehnen), 1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, 1 Bio-Gurke
80 g Schalotten, 500 g Ackerbohnen
100 g Queller, ½ Bund Bohnenkraut
100 g Tapioka-Perlen, 170 g Butter
2 Beete Garten- oder Limonenkresse
1 Eigelb (von Eiern Größe L)
1 EL Doppelrahm-Frischkäse

1 Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Olivenöl erhitzen, Fleisch darin rundum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch im Ofen ca. 45 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von ca. 56 Grad erreicht hat.

2 Inzwischen Gurke längs halbieren, entkernen, fein pürieren und den Saft durch ein Sieb passieren. Schalotten abziehen, fein würfeln. Ackerbohnen palen. Queller verlesen. Bohnenkraut abzupfen. Tapioka in 2 l Wasser aufkochen, abgießen, abbrausen. Tapioka mit Gurkensaft in ca. 9 Minuten bissfest kochen, ab und zu umrühren, leicht salzen. Schalotten in 20 g Butter andünsten. Weitere 20 g Butter zugeben, aufschäumen. Bohnen und Queller hinzufügen, 2 Minuten andünsten. Gemüse leicht salzen, Bohnenkraut untermischen, warm halten.

3 Kresse vom Beet schneiden. Übrige Butter (130 g) aufkochen. Eigelb, Frischkäse und etwas Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab mixen, dabei langsam heiße Butter einfließen lassen. Bratensaft vom Fleisch untermixen. Hollandaise salzen und pfeffern. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Tapioka, Gemüse und Hollandaise anrichten. Mit Kresse garniert servieren.

Hauptspeisen und raffinierte Desserts

Saibling in der Polentakruste mit zweierlei Bimi

Bild auf Seite 39

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

600 g Drillinge, Salz
90 ml Olivenöl, 1 Bund Thymian
600 g Bimi (Brokkolini)
100 g Zwiebeln, 1 frische Knoblauchzehe, 150 g Pastinaken
200 ml Gemüsebrühe, 40 g Polenta
8 Saiblingsfilets (à ca. 90 g; ohne Haut und Gräten), 60 g Butter

1 Drillinge in kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen. Eine große Auflaufform mit 20 ml Öl einfetten und mit der Hälfte der Thymianzweige auslegen. Kartoffeln in der Form verteilen, leicht flach drücken. Salzen und mit 20 ml Öl beträufeln. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

2 Vom Bimi 12 schöne Stangen aussuchen, beiseitestellen. Übrigen Bimi fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, hacken. Pastinaken schälen, würfeln. In einem Topf 20 ml Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinaken darin andünsten. Geschnittenen Bimi zugeben, mitdünsten. Brühe angießen, alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

3 Inzwischen Kartoffeln in Ofen schieben, in 15–20 Minuten knusprig backen. Übrige Thymianblättchen abzupfen, fein schneiden, mit Polenta mischen. Fisch trocken tupfen, salzen und auf einer Seite im Polentamix wälzen. 40 g Butter unter das gekochte Gemüse mischen. Fein pürieren und mit Salz abschmecken. Püree warm halten.

4 Pfanne mit 20 ml Öl und restl. 20 g Butter erhitzen. Fisch darin auf der panierten Seite goldbraun anbraten. Wenden, glasig garen. Zweite Pfanne mit restl. Öl (30 ml) erhitzen. Beiseitegelegte Bimistangen 2–3 Minuten anbraten, salzen. Saibling mit etwas Bratensaft, Püree, Kartoffeln und Bimistangen anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

Gepfeffertes Frischkäseeis auf Tropenfrucht-Salsa

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Eismaschine

125 g Zucker
15 g Glukosesirup
⅓ TL bunte Pfefferkörner und mehr zum Garnieren
Abrieb von 1 Limette und 60 ml Limettensaft
200 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Ananas
400 g Papaya
4 Passionsfrüchte
4 EL Granatapfelkerne
Matcha-Pulver zum Bestäuben
Korallen-Hippen zum Garnieren
(Rezept siehe links am Rand)

1 In einem kleinen Topf Zucker mit 100 ml Wasser und Glukosesirup aufkochen und 3 Minuten köcheln. Den Sirup abkühlen lassen und dann 175 ml abmessen.

2 Die Pfefferkörner zerstoßen. Den Sirup mit Limettenabrieb, 40 ml Limettensaft, Pfeffer und Frischkäse verrühren. Die Masse in der Eismaschine in ca. 35 Minuten cremig gefrieren lassen. Anschließend das Eis bis zum Anrichten tiefkühlen.

3 Ananas schälen und vom Strunk befreien. Papaya schälen, entkernen. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmark herauslösen. Ananas und Papaya in Würfel schneiden. Mit Passionsfruchtmark, Granatapfelkernen und 20 ml Limettensaft mischen.

4 Etwas Matcha-Pulver auf Teller stäuben. Aus dem Eis Nocken formen und darauf anrichten. Die Salsa rundum verteilen. Das Eis mit Pfeffer und Korallen-Hippen garnieren. Sofort servieren.

Eierlikör-Mousse mit geflämmter Baiserhaube

Bild auf Seite 41

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Kühlzeit mind. 4 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen
MAN BRAUCHT: Spritzbeutel mit Sterntülle; Flambiergerät

2 Blatt Gelatine
125 g weiße Schokolade
175 ml Eierlikör, 200 g Schlagsahne
1 kleine Bio-Orange
1 Vanilleschote, 140 g Möhren
1 Msp. gemahlener Ingwer
75 g Gelierzucker 2:1
2 Eiweiß, 1 Prise Salz
60 g Puderzucker

1 Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einem Topf 2–3 EL Eierlikör erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, darin unter Rühren auflösen. Gelatinemischung mit restl. Eierlikör unter die Schokolade rühren. Sahne steif schlagen, in 2 Schritten unterheben. Mousse in Gläser füllen, mind. 4 Stunden kalt stellen.

2 Inzwischen Orangenschale fein abreiben und 60 ml Saft auspressen. Vanilleschote aufritzen, Mark herausschaben, Mark für das Baiser beiseitelegen. Möhren putzen, schälen, fein raspeln. 120 g Möhrenraspel abwiegen. Mit Orangenabrieb, Orangensaft, Vanilleschote, Ingwer und Gelierzucker in einem Topf aufkochen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Die Konfitüre fein pürieren, abkühlen lassen.

3 Vor dem Servieren Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Vanillemark unterrühren. Baisermasse in den Spritzbeutel füllen.

4 Konfitüre in den Gläsern auf der Mousse verteilen. Baisermasse aufspritzen und mit dem Flambiergerät goldbraun abflämmen. Das Dessert sofort servieren.

WILD AT HEART

Wie wird man Dreisterneköchin, ohne je in irgendeiner Sterneküche die Kunst der Haute Cuisine gelernt zu haben? **Ana Roš** ist in ihrem Restaurant „Hisa Franko“ dieses Kunststück gelungen – und das in Slowenien. In einem Land, das in Feinschmeckerkreisen lange Zeit überhaupt keine Rolle spielte. In einem Dorf namens Kobarid im selbst für slowenische Verhältnisse abgelegenen Soča-Tal in den Julischen Alpen. Hier serviert sie unkonventionelle, mikro-lokale Interpretationen von allem, was die Region hergibt, kombiniert mit kulinarischen Eindrücken vieler Reisen. Seit zwei Jahren zeichnen sie die Tester des Guide Michelin dafür mit drei Sternen aus.

Liebe Frau Ana Roš, Sie haben eine in der Fine-Dining-Szene einzigartige Karriere gemacht: als Autodidaktin zur Dreisterneköchin in einer abgelegenen Region. Slowenien gilt nicht gerade als Foodie-Destination, es gibt erst seit fünf Jahren einen slowenischen Guide Michelin. Ihr Restaurant ist das einzige im Land mit drei Sternen. Haben Sie Ihr Talent zum Kochen geerbt?
Zumindest hat meine Mutter immer darauf bestanden, dass es ein gekochtes Abendessen gibt, weil sie natürlich wusste, was wir in der Schule zum Mittagessen hatten. Aber vor allem auch, weil ich bis zu meinem 18. Lebensjahr fast nur Sport gemacht habe.

Sie waren im jugoslawischen Ski-Nationalteam, dann wollten Sie Profitänzerin werden ...
... und meine Mutter hat deswegen immer darauf geachtet, dass unser Essen eine super Qualität hat. Viel Gemüse, eine sehr leichte Küche, sehr gesund. Wenn sie keine Zeit hatte, machte sie Nudeln mit Tomatensauce, unsere eigene Sauce. Wir haben ein kleines Haus in Istrien, wo mein Vater jedes Jahr 800 Liter Sauce aus istrischen Tomaten herstellt. Jetzt vor allem für mein Restaurant.

Also ist Ihr Gericht „Pasta Ana“ eine Erinnerung an Ihre Kindheit?
Ja, einfach Pasta al dente, ein bisschen angebraten in Tomatensauce und Hüttenkäse, das war eine schnelle Mahlzeit.

Warum sind Sie doch nicht Profisportlerin geworden?
Mit dem Skifahren habe ich mit 17 aufgehört, weil ich das Gefühl hatte, dass ich als Tänzerin die bessere Berufsperspektive habe. Dann verletzte ich mich und konnte sechs Monate lang nicht laufen. Damit war der Traum von dieser Karriere vorbei.

Und Sie planten stattdessen eine Karriere im diplomatischen Dienst.
Zu dieser Zeit reisten wir nach Tansania, wo die besten Freunde meiner Eltern hingezogen waren. Wir verbrachten zwei Monate mit Einheimischen, wir waren bei einer Familie untergebracht. Ich habe Afrika mit den großen Augen eines Mädchens gesehen, das zum ersten Mal auf diese Weise ferne Länder bereiste. Ich traf den jugoslawischen Botschafter in Tansania, er erzählte mir von seiner Arbeit. Und ich dachte mir, ich möchte die Welt auch zu einem besseren Ort machen. Also studierte ich Diplomatie in Italien.

Dann kamen Ihnen die Liebe und der Gasthof Ihrer Schwiegereltern dazwischen?
Da haben meine Eltern komplett das Vertrauen in mich verloren. Ich hatte gerade meinen Abschluss gemacht, es war ein wirklich hartes Studium. Ich habe 22 Klausuren in drei Sprachen geschrieben, Französisch, Italienisch, Englisch. Und dann habe ich meinen Eltern gesagt, ich wolle jetzt als Köchin arbeiten. Zu der Zeit hat das Arbeitsamt nur die schlechtesten Schüler auf die Kochschule geschickt. Mein Vater sprach monatelang nicht mit mir. Er ist Arzt und hatte so viel in seine Tochter investiert! Und meine Mutter – sie ist Journalistin – sagte tatsächlich zum ersten Mal, dass sie stolz auf mich sei, als ich einen Auftritt vor den Vereinten Nationen hatte. Ich hielt eine 20-minütige Rede und hatte ihr vorher das Manuskript geschickt. Sie meinte: gut gemacht.

Fotos: Suzan Gabrijan (3)/Sani Gourmet (1); Alexandros Iconomidis/Sani Gourmet (1)

Kreativer Geist
Sterneköchin Ana Roš ist eine Macherin, deren Energie in die allerfeinsten Genussmomente fließt

Haben Sie es jemals bereut, dass Sie nicht den Rat Ihrer Eltern angenommen haben und Diplomatin geworden sind?
Das habe ich. Es gab sehr schwierige Zeiten, vor allem zwischen meinem 30. und 40. Lebensjahr, als ich anfing zu kochen. Als Autodidaktin musste ich jeden Tag etwas Neues probieren, aber ich hatte auch ein kleines Kind und war mit dem zweiten schwanger. Ich bin wirklich gern Mutter, aber ich brauchte eine Babysitterin, um all das zu schaffen. Und ein Jahr, nachdem die süße Clara geboren wurde, fing sie an, mich mit dem Namen der Babysitterin zu rufen. Da dachte ich …

… Sie müssen etwas ändern.
Das geht doch nicht! Wir hatten ein sehr unruhiges Leben. Ich war nachts mit den Kindern wach und tagsüber am Arbeiten. Da gab es schon Momente, in denen ich dachte: Warum, zum Teufel?

Immerhin haben Sie das Landgasthaus Ihrer Schwiegereltern im Alleingang und ohne Ausbildung zu einem international gefeierten Avantgarde-Restaurant gemacht. Wie ging das?
Ich habe im Restaurant zuerst den Service geleitet – ich spreche ja viele Sprachen. Mir ist dabei schnell aufgefallen, dass wir keine richtige Philosophie für die Küche hatten. Wir haben die Gäste satt und zufrieden gemacht, das war's. Meine Vorschläge für eine innovativere Küche – Birnenravioli mit Käsefondue, zum Beispiel – haben aber nur dazu geführt, dass ein Koch nach dem anderen gekündigt hat. Ich habe zu viel Druck gemacht. Schließlich blieben nur mein Mann und ich übrig, und er war schon der Sommelier. Also übernahm ich die Küche und scheiterte erst einmal am À-la-carte-Menü, bei dem sechs Gäste sechs verschiedene warme Vorspeisen bestellen und am Nebentisch gleichzeitig die Nudeln al dente fertig sein sollen. Das war schwierig. Seitdem ist mein Krisenmanagement perfekt.

Wie würden Sie Ihre Küche beschreiben?
Ich mag normale Dinge nicht so sehr. Ich spiele mit starken Aromen, und natürlich beziehe ich die Zutaten aus der engeren Region. Wenn man auf unseren Hausberg klettert, kann man das ganze Gebiet sehen, bis zum Meer. Tomaten, mediterrane Kräuter und Blumen ernten wir in unserem Garten. Es ist slowenische Küche und ganz anders als im klassischen Fine Dining, dessen Zubereitung ich ja auch gar nicht gelernt habe. Sie ist auch sehr feminin, farbenfroh und leicht.

Sie haben einmal gesagt, Sie sehen Aromen so, wie Künstler Farben sehen.
Es ist, als ob man einen Maler fragt, warum er so malt, wie er malt. Besonders bei abstrakter Malerei. Er folgt einfach seinem mentalen

Prozess. Das mache ich auch. Ich improvisiere viel mit Zutaten, die scheinbar nicht zusammenpassen. Wassermelone, Kapern, Kokoswasser. Verrückte Kombinationen, Tintenfisch mit fermentiertem Käse, zusammen mit den Eingeweiden serviert in tintenschwarzer Sauce. Aber geschmacklich funktioniert es. Und man kann am Anfang nicht erklären, warum.

Haben Sie ein Signature Dish?
Jahrelang habe ich gesagt, ich will keines, weil jedes Gericht mein Baby ist. Aber jetzt haben wir drei, die immer auf der Speisekarte stehen: Maisbeignet mit fermentiertem Hüttenkäse und geräuchertem Forellenrogen. Kartoffeln in der Heukruste und Rehbock mit Auster und Kiwi. Zu den Kartoffeln kann ich Ihnen eine Geschichte erzählen.

Sehr gern.
Die baut ein Bauer bei uns in den Bergen in 800 Meter Höhe an. Ich habe zu ihm gesagt, dass ich Kartoffeln von genau 35 Gramm brauchte. Er meinte, wie soll ich einer Kartoffel sagen, dass sie 35 Gramm wiegen soll? Ich sagte, er müsse eine Auswahl treffen. Er: Okay, für einen Euro mache ich die Auswahl. Ich: pro Kilo? Er: pro Kartoffel. Jetzt zahlen wir einen Euro für 35 Gramm Kartoffeln.

Also 100 Euro für dreieinhalb Kilo.
In einem Dreisterne-Restaurant muss man sehr genau sein.

2017 widmete Ihnen die Netflixserie „Chef's Table" eine Folge, im selben Jahr wurden Sie von den Juroren der berühmten „The World's 50 Best Restaurants"-Liste zur Köchin des Jahres gewählt.
Also, was Netflix betrifft, als sie mir die erste E-Mail schickten, habe ich nicht einmal geantwortet. Ich wusste nicht, was Netflix ist, weil ich nie fernsehe. Dann schickten sie mir eine weitere E-Mail mit der Folge von Massimo Bottura aus der ersten Staffel. Der Assistent von Massimo sagte zu mir, du musst es machen. Na gut, dachte ich. Die Dreharbeiten begannen, die Crew sagte, das wird ein Riesenerfolg. Und ich dachte: Na ja. In Kobarid ändert sich nichts. Nur das Wetter.

Und dann waren Sie plötzlich berühmt.
Es war so, als sei ich von einem Tag auf den anderen zum Rockstar geworden. Unser Buchungssystem brach zusammen. Das Restaurant war ein Jahr im Voraus ausgebucht. Wir hatten nicht genug Leute. Das setzte uns sehr unter Druck.

Hatten Sie das nicht erwartet?
Nein. Ich bin sehr introvertiert, ich mag meine Privatsphäre. Menschen in San Francisco, New York, Melbourne sprachen mich auf der Straße an und erzählten mir weinend ihre Lebensgeschichte.

Ihre Geschichte klang auf Netflix ja auch sehr romantisch ...
Ja, sehr. Ich bekam tonnenweise Briefe von Frauen aus aller Welt: Ich werde mich scheiden lassen und mich dir anschließen! Oder: Du hast mich davon abgehalten, Selbstmord zu begehen. Ich danke dir so sehr. Und ich dachte: Wow. Woher kommt das alles?

Wie haben Sie auf den Druck reagiert?
Ich musste mich und meine Arbeit komplett neu organisieren. Meine erste Ehe ist daran zerbrochen. Davor waren wir ein familiengeführtes Restaurant, in dem ich am Telefon die Reservierungen entgegennahm. Danach habe ich Brot gebacken und Kartoffeln geputzt.

Sie mussten die Küche professionalisieren.
Sehr schnell. Ich hatte das Gefühl, sonst würde ich sterben. Ein paar Monate später kam meine Sous-Chefin Emily Harris zu mir. Sie half mir, alles zu strukturieren. Ich habe jetzt eine persönliche Assistentin und professionelle PR. Ich bin in vielen Meetings. Finanzen, Personal. Ich muss alle Probleme lösen, denn je mehr Leute, desto mehr Probleme gibt es. Was mir in Bezug auf die Küche geblieben ist, ist der kreative Teil, und ich bin wirklich froh, dass ich ihn noch in mir habe, und dann natürlich die Beziehung zwischen der Küche und den Gästen. Ja, man zahlt einen Preis. Dabei koche ich wirklich gern.

Wie oft kochen Sie denn noch selbst?
Ich koche immer noch zu Hause. Wenigstens eine, aber normalerweise zwei Mahlzeiten am Tag. Mein Mann isst sehr viele Testessen.

Sie haben noch einmal geheiratet?
Ja. Er ist mein Versuchskaninchen (lacht). Das letzte Mal habe ich Holunderbeeren und Holunderblüten ausprobiert.

Wie haben sich Ihre Gäste verändert seit Ihrer Netflix-Folge und dem dritten Stern?
Diejenigen, die wegen Netflix kommen, sind ganz andere Gäste als die, die wegen der Sterne kommen. Die Netflix-Leute brauchen wirklich viel Aufmerksamkeit, sie wollen den ganzen Abend mit mir reden und Selfies machen. Sehr anstrengend. Die Sterne-Gäste genießen einfach das Menü. Sie fragen nicht nach mir. Das schätze ich sehr. Deshalb habe ich auch das Angebot abgelehnt, bei der italienischen Ausgabe der Kochshow „MasterChef" aufzutreten.

Da dürften Sie ein lukratives Angebot ausgeschlagen haben
Allerdings. Ich möchte aber lieber die Foodies in meinem Restaurant und nicht die Gäste, die wegen einer Show kommen.

Dabei habe ich gelesen, dass Sie Ihr Service-Team von einer Schauspielerin haben coachen lassen. Fine Dining ist doch immer auch Show.
Ich setze mich manchmal als Gast ins „Hisa Franko". Sie haben ja recht, dass ein Fine-Dinig-Abend nicht nur Essen ist, sondern ein Erlebnis. Jedenfalls hatte ich festgestellt, das mein Team – alle sind noch sehr jung – völlig unkoordiniert herumlief. Deswegen hat eine Schauspiellehrerin alle für zehn Tage gecoacht und der Unterschied ist gigantisch. Jetzt funktioniert der Service als Team, alle achten aufeinander. Eine sehr gute Investition, ich brauche weniger Personal, wenn nicht jeder als Einzelkämpfer unterwegs ist. Denn das ist ja das eigentliche Geheimnis eines erfolgreichen Restaurants: Teamwork.

Interview: Barbara Jung-Arntz

Pretzel Bites
Leinsamen, Sesamsamen und Sonnenblumenkerne machen die Teigkugeln zu unwiderstehlichen Begleitern.
REZEPT AUF SEITE 52

HERZHAFTER BLICKFANG

Hier versammelt sich alles, was das Herz begehrt: Freuen Sie sich auf Brotchips, Pretzel Bites, Zuckerschoten, Romanesco, Snackgurken, Kohlrabi, Rote-Bete-Creme und noch viel mehr. Direkt zugreifen, bitte!

Rote-Bete-Creme

Gekochte Eier, Rote Bete, Miso-Paste, Crème fraîche und Sesamöl vereinen sich zu einer köstlichen Komposition.

REZEPT AUF SEITE 52

Vegetarischer Genuss für Family & Friends

Pretzel Bites

Bild auf Seite 50 und 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für ca. 30 Stück

250 g Mehl (Type 550) und Mehl zum Arbeiten
12 g frische Hefe
10 g Zucker
8 g Salz
30 g Natron
ca. 60 g Leinsamen, Sesamsamen und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

1 Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine Mulde hineindrücken. Hefe und Zucker mit 150 ml lauwarmem Wasser verrühren. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Salz hinzufügen, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Teig in 2–3 Portionen teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø ca. 3 cm) formen. Die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

3 In einem breiten Topf 1 l Wasser aufkochen und Natron einrühren. Die Teiglinge portionsweise hineingeben, 30 Sekunden ziehen lassen und dabei einmal wenden. Teigstücke mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und mit Abstand zueinander auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Leinsamen, Sesamsamen und Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Pretzel Bites im Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen.

Rote-Bete-Creme

Bild auf Seite 50 und 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

4 Eier (Größe L)
50 g Butter
400 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack)
80 g helle Miso-Paste
30 g Crème fraîche
20 ml geröstetes Sesamöl, Salz
1 kleines Stück rote Zwiebel
1 EL essbare Blüten
1 EL rote Kresse

1 Die Eier in kochendem Wasser in ca. 10 Minuten hart kochen. Anschließend kalt abschrecken und pellen. Die Butter in einem Topf leicht bräunen, dann durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen.

2 Von der Roten Bete 100 g abnehmen, fein würfeln und zum Garnieren beiseitelegen. Die übrige Bete grob würfeln. Mit Eiern, Butter, Miso-Paste, Crème fraîche und Sesamöl im Standmixer sehr fein pürieren. Die Creme mit Salz abschmecken.

3 Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Rote-Bete-Creme mit einem Löffel in Klecksen auf einem flachen Teller verteilen. Mit Zwiebelringen, Rote-Bete-Würfeln, Blüten und Kresse garnieren.

Garnitur & Anrichten

Bild auf Seite 50 und 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

½ Romanesco
4–5 Stangen Bimi (wilder Brokkoli)
1 Handvoll Zuckerschoten
1 Handvoll junge Erbsenschoten (alternativ Edamame)
Salz, 2–3 Mini-Gurken
1 Kohlrabi
1–2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Handvoll grüne Oliven
1 Handvoll Backerbsen
½ Handvoll geröstete Zwiebelringe
verschiedene Sorten Kresse und Sprossen
ca. 100 g verschiedene Cracker und Brotchips
1 Stange Staudensellerie (davon die feinen Spitzen)

1 Romanesco in Röschen teilen. Romanesco, Bimi, Zuckerschoten und Erbsenschoten in kochendem Salzwasser ein paar Minuten bissfest garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Gurken putzen und in Stifte schneiden. Kohlrabi schälen und ebenfalls in Stifte schneiden. Sauerteigbrot in breite Streifen schneiden.

2 Oliven, Backerbsen, Zwiebelringe sowie nach Belieben Kresse und Sprossen in kleine Schälchen füllen. Cracker und Brotchips auf einem kleinen Teller anrichten.

3 Die Teller mit Rote-Bete-Creme, Crackern und Brotchips sowie die gefüllten Schälchen auf einer großen Platte verteilen. Pretzel Bites, Romanesco, Bimi, Zuckerschoten, Erbsenschoten, Gurken, Kohlrabi, Sauerteigbrot sowie Staudensellerie dazwischen und rundum drapieren. Das Board servieren.

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann

magazin Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + BESTECK-SET „MERLE“ SICHERN!

+

▸ Nr.: BC87

Besteck-Set „Merle“

30-teilig

Verwöhnen Sie Ihre Familie und Gäste stilvoll mit dem 30-teiligen, hochwertigen Besteck-Set im zeitlosen Design, bestehend aus je sechs Tafelmessern, -gabeln, -löffeln sowie Kaffeelöffeln und Kuchengabeln.

Material: 18/0 Chrom/Edelstahl (nickelfrei)

Zuzahlung: 15,00 €

13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €*
+ Besteck-Set „Merle“	64,99 €*
= Regulärer Preis	128,69 €*
Ihre Ersparnis (gegenüber Handel/UVP)	49,99 €*
Sie bezahlen nur	**78,70 €***

Sie sparen **38%** ggü. UVP/Handel *

Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 781 6396535**

LAG1PRB

EINFACH EINSCANNEN UND BESTELLEN:

Im Paket enthalten ist ein Besteck-Set „Merle“ im Wert von 64,99 €*.

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

Arancini mit frittierter Rucola-Mayo

Da kommt Urlaubsstimmung auf: Die krossen Reisbällchen mit herzhaftem Kern aus Trüffel-Pecorino und luftgetrocknetem Schinken werden von würziger Rauke-Senf-Creme begleitet.

REZEPT AUF SEITE 66

EIN TISCH VOLLER KÖSTLICHKEITEN

Die Frühlingsküche bietet Frische und Eleganz. Laden Sie Ihre Liebsten ein und servieren Sie besondere Ideen: Mit Ceviche vom Kabeljau, Lammracks in der Rucola-Macadamia-Kruste und Limetten-Quark-Knödel auf süßen Radieschen zaubern Sie angenehme Leichtigkeit und eine Prise Raffinesse auf die Teller

Blini mit Bete-Mousse und vegetarischem Kaviar

Die kleinen Pfannkuchen – belegt mit marinierter Ringelbete, Creme aus Rote Bete, Frischkäse und Koriander – werden mit schwarzen Algenkügelchen kredenzt. Eine Vorspeise für ganz besondere Anlässe.

REZEPT AUF SEITE 66

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann (8)

Gyoza mit Garnelen-Lachsforellen-Füllung

Ein Hauch Asien für daheim: Zu den gebratenen Teigtaschen mit einer Füllung aus Fisch und Meeresfrüchten gesellt sich ein fruchtig-scharfer Dip aus Ananas, Peperoni, Zucker und Reisessig.

REZEPT AUF SEITE 66

ERSTKLASSIGES SOULFOOD

Lammracks in der Rucola-Macadamia-Kruste mit Pastinakensauce

Die Kombination aus saftigem Fleisch und der Kräuter-Nuss-Hülle sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Abgerundet wird mit perlförmigen Mini-Nudeln, Kirschtomaten und Kapern.

REZEPT AUF SEITE 67

BITTE ZUGREIFEN

Sommerrollen mit süß-saurem Möhren-Dip

Mund auf und weg: Dank Garnelen, wildem Spargel, Mango, Gurke und Schweinekruste ist die vietnamesische Vorspeise im Nu vernascht.

REZEPT AUF SEITE 68

Limetten-Quark-Knödel auf süßen Radieschen

Welch außergewöhnliche Kombination: Die fluffigen Bällchen im Kokos-Mantel nehmen auf gesüßten Radieschen und Vanille-Limettensirup Platz.

REZEPT AUF SEITE 68

Gebackener Kaisergranat mit Spargelsalat

Damit beeindrucken Sie garantiert: Gebackene Meeresfrüchte, umhüllt von feinem Engelshaar, werden auf Spargel und Baby-Mangold angerichtet. Tupfen von Yuzu-Kartoffel-Mousse versprühen Eleganz.

REZEPT AUF SEITE 68

LIEBLINGE FÜR FEINSCHMECKER

Kalbstatar mit Wachtel-Spiegelei

Die gehobelten Radieschen und aromatisches Oliven-Öl verleihen dieser Vorspeise eine besondere Frische, die durch das intensive Sauerteigbrot und die fruchtigen Apfelscheiben perfekt ergänzt wird.

REZEPT AUF SEITE 69

DELIKATESSEN IM FRÜHLING

Ceviche vom Kabeljau
Frischer Fisch, mariniert in einer spritzigen Zitrus-Chili-Mischung, trifft auf eine bunte Vielfalt aus Tomaten, Avocado und Sellerie – ein erfrischendes Gericht, das die Aromen des Meeres gekonnt konserviert.

REZEPT AUF SEITE 69

Gebratene Salatherzen mit Gorgonzolasauce

Der Römersalat wird zuerst in Butter angebraten, bevor er mit einer intensiven Blauschimmelkäsesauce und süßlichen Himbeeren getoppt wird – welch Aromenspektakel.

REZEPT AUF SEITE 70

Fotos: StockFood/Seasons Agency/Grossmann.Schuerle; StockFood Studios/Ulrike Holsten

Erdbeer-Baisers mit weißer Schokolade

Die Mini-Pavlova warten mit einer Füllung aus weißer Schokolade und Sahne auf. Fruchtiges Topping: gefriergetrocknete Erdbeeren.

REZEPT AUF SEITE 70

ÜBERRASCHENDE KLEINIGKEITEN

Ruby-Schaumküsse
Weckt Kindheitserinnerungen: selbst gebackene Waffeln im Mini-Format und süßer Eischnee, umhüllt von pinker Schokolade. Genial!

REZEPT AUF SEITE 70

Fotos: Stockfood Studios/Ulrike Holsten; StockFood/Jan-Peter Westermann

Zum Familienfest nur das Beste:

Frittierte Rucola-Mayo

Für die grüne Mayonnaise im Rezept rechts Rucola verlesen, einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Erdnussöl auf ca. 170 Grad erhitzen. Rucola darin etwa 30 Sekunden frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusätzlich ausdrücken. Rucola, 1 Ei, Senf und Sonnenblumenöl in einen hohen Mixbecher geben. Pürierstab ganz unten hineinstellen, starten und langsam nach oben ziehen. Alles zu einer cremigen Mayonnaise mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Arancini mit frittierter Rucola-Mayo

Bild auf Seite 54

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
Zutaten für 12 Stück

800 ml Gemüsebrühe
10 g getr. Steinpilze, 80 g Schalotten
1 frische Knoblauchzehe
30 ml Olivenöl, 200 g Risotto-Reis
100 ml Weißwein, 200 g Trüffel-Pecorino, 20 g kalte Butterwürfel
Salz, weißer Pfeffer, 2 Bund Rucola
ca. 1½ l Erdnussöl zum Frittieren
3 Eier (Größe L), 20 g mittelscharfer Senf, 130 g Sonnenblumen- oder Traubenkernöl, 12 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken
ca. 60 g Mehl, ca. 120 g Paniermehl

1 Brühe mit Pilzen aufkochen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken. Topf mit Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Reis zugeben und kurz anrösten. Mit Wein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Reis ca. 35 Minuten köcheln lassen, öfter umrühren.

2 Pecorino in 12 Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden, Rest fein reiben. Geriebenen Käse und Butterwürfel unter Risotto rühren. Risotto salzen, pfeffern, abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Rucola-Mayo nach der Anleitung links am Rand zubereiten.

4 Risotto in 12 Portionen teilen. Je 1 Pecorinowürfel mit 1 Scheibe Schinken umwickeln, dann mit einer Portion Risotto umhüllen und zu einem Bällchen formen. Übrige 2 Eier in einem flachen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Bällchen im Mehl wenden, durch das Ei ziehen, dann in den Bröseln wälzen. Nun noch mal durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen.

5 Frittieröl erneut erhitzen. Arancini darin goldbraun ausbacken. Mit Rucola-Mayo anrichten, mit Rucola garnieren, servieren.

Blini mit Bete-Mousse und vegetarischem Kaviar

Bild auf Seite 55

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten
Zutaten für 12 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Lochtülle

150 g Schlagsahne, 2 g Agar-Agar
350 g Rote Bete samt 50 ml Sud (vorgegart, aus dem Vakuumpack)
150 g Doppelrahm-Frischkäse
10 ml Zitronensaft, ½ TL gemahlener Koriander, Salz, 100 ml lauwarme Milch, 10 g frische Hefe, Zucker
150 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei (Größe L), 50 g Buchweizenmehl 50 Weizenmehl, Muskatnuss
200 g Ringelbete, 40 g Butter
40 g vegetarischer Kaviar
Dillspitzen zum Garnieren

1 Sahne steif schlagen. Agar-Agar im Bete-Sud 2 Minuten kochen. Rote Bete würfeln, mit Frischkäse und Zitronensaft fein pürieren. Agar-Agar-Mischung untermixen. Masse mit Koriander und Salz würzen. Sahne unterheben. Mousse mind. 1 Stunde kühlen.

2 Inzwischen Milch, Hefe, 1 Msp. Zucker verrühren, 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln schälen, fein reiben. Ei trennen. Eiweiß kühlen. Eigelb mit Milchmix, Kartoffeln, beiden Mehlen, Muskat und Salz verrühren. Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3 Ringelbete schälen, fein hobeln. Mit etwas Zucker und Salz durchkneten, bis zum Anrichten ziehen lassen.

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter den Teig heben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig portionsweise hineinfüllen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Insgesamt 8 Blini backen.

5 Ringelbete ausdrücken, trocken tupfen und die Blini damit belegen. Mousse in den Spritzbeutel füllen, in Tuffs aufspritzen. Blini mit Kaviar und Dill garniert servieren.

Gyoza mit Garnelen-Lachsforellen-Füllung

Bild auf Seite 56

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten
Zutaten für ca. 20 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
evtl. Nudelmaschine

FÜR DEN TEIG
Salz, 250 g Mehl
25 g Speisestärke und mehr zum Arbeiten
FÜR DEN DIP
3–4 rote Peperoni
150 g Ananasfruchtfleisch
100 ml Ananasnektar
80 g Zucker
100 ml Reisessig
FÜR DIE FÜLLUNG
250 g Lachsforellenfilet (ohne Haut und Gräten)
150 g gekochte Garnelen (ohne Schale)
2 Lauchzwiebeln
20 g Galgant (alternativ Ingwer)
1 Bio-Limette
2 Kaffir-Limettenblätter
2 EL Sojasauce
1 TL Fischsauce
1 TL Sesamöl
1 Eiweiß
40 ml Erdnussöl
ZUM GARNIEREN
helle und schwarze Sesamsamen
Kräuter oder Blüten (z. B. BlinQ Blossom, siehe Info rechts unter dem Rezept)

1 Für den Teig 160 ml kochendes Wasser mit ½ TL Salz verrühren. Mehl mit Stärke mischen. Mit dem heißen Salzwasser zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mind. 1 Stunde ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit für den Dip Peperoni putzen, entkernen und in feine Ringe

Passende Weine finden Sie auf S. 74/75

edles Fingerfood und zartes Karree

schneiden. Ananas in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden. Peperoni und Ananas mit Ananasnektar, Zucker und Reisessig in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Den Dip in ein Schälchen oder Glas umfüllen und abkühlen lassen.

3 Für die Füllung das Lachsforellenfilet und die Garnelen trocken tupfen. Beides fein würfeln bzw. hacken. Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Galgant schälen und fein reiben. Limettenblätter fein hacken. Die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Lachsforelle, Garnelen, Lauchzwiebeln, Galgant, Limettenblätter und Limettenabrieb vermengen. Die Masse mit Limettensaft, Sojasauce, Fischsauce sowie Sesamöl verfeinern und abschmecken. Bei Bedarf noch mit wenig Salz würzen.

4 Den Teig portionsweise mit Speisestärke bestreuen und mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Alternativ den Teig auf der mit Stärke bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise (Ø 8–10 cm) ausstechen.

5 Jeden Teigkreis zur Hälfte mit Eiweiß bestreichen. Einen knappen EL der Füllung darauf platzieren. Den Teig über die Füllung zusammenklappen. Die Teigränder wellenartig verschließen und gut andrücken.

6 Jeweils 20 ml Erdnussöl in 2 großen beschichteten Pfannen erhitzen. Gyoza mit der Nahtseite nach oben hineinsetzen und in jede Pfanne 50 ml Wasser gießen. Gyoza darin zugedeckt 3 Minuten garen. Deckel abnehmen, Wasser verdampfen lassen und die Gyoza anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist. Gyoza auf Tellern verteilen, mit Sesam und Kräutern oder Blüten garnieren. Den Peperoni-Ananas-Dip dazureichen.

Info: BlinQ Blossom werden auch als essbarer Diamant bezeichnet und sind dank ihrer außergewöhnlichen Optik eine Garnitur für das Besondere. Die saftigen, von kristallartigen Bläschen überzogenen Knospen begeistern mit frischen und salzigen Noten. BlinQ Blossom sind erhältlich von Koppert Cress – bestellen Sie die Pflänzchen am besten rechtzeitig beim Gemüsehändler vor.

Lammracks in der Rucola-Macadamia-Kruste mit Pastinakensauce

Bild auf Seite 57

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS TOMATENÖL

2 frische Knoblauchzehen
200 g Kirschtomaten (vorzugsweise Honigtomaten)
10 g kleine Kapern (aus dem Glas)
100 ml Olivenöl
1 kleines Bund gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei)

FÜR DAS FLEISCH

30 g Butter
1 Bund Rucola
60 g Toastbrot (Rinde abschneiden)
60 g Macadamianusskerne, Salz
4 Lammracks (Karree; à ca. 250 g); ohne Fett und Sehnen)
20 g mittelscharfer Senf

FÜR DIE SAUCE

80 g rote Zwiebeln
80 g Pastinaken
20 g Zucker
10 g Tomatenmark
100 ml Rotwein
400 ml Bratenfond
1–2 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer
30 g kalte Butter in Würfeln

FÜR DIE BEILAGEN

400 g Baby-Spinat
200 g Fregola (perlförmige Mini-Nudeln), Salz
80 g Schalotten, Pfeffer

1 Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für das Tomatenöl die Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messerrücken leicht andrücken. Tomaten verlesen, in eine kleine Auflaufform geben und ebenfalls leicht andrücken. Knoblauch, Kapern, Olivenöl und Kräuter in die Form zu den Tomaten geben. Das Ganze in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten garen. Anschließend abgießen und dabei das Tomatenöl auffangen. Knoblauch und Kräuter von Tomaten und Kapern entfernen. Tomaten und Kapern für die Pasta-Beilage beiseitestellen.

2 Die Kruste für das Fleisch vorbereiten. Dafür die Butter leicht bräunen, dann durch ein feines Sieb gießen. Rucola verlesen, klein schneiden. Mit Toastbrot und Macadamianüssen in der Küchenmaschine zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Braune Butter untermischen, die Masse mit Salz würzen.

3 Für die Sauce Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Pastinaken schälen und fein würfeln. Einen kleinen Topf mit 1 EL Tomatenöl erhitzen. Zwiebeln und Pastinaken darin andünsten. Zucker unterschwenken und karamellisieren lassen. Tomatenmark untermischen und kurz mitrösten. Rotwein in mehreren Portionen angießen und immer wieder vollständig einkochen lassen. Den Bratenfond angießen und die Sauce auf 200 ml einkochen lassen.

4 Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Oberhitze einstellen. Für die Beilagen Spinat verlesen. Fregola nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser knapp bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Tomatenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Fregola, Tomaten und Kapern untermischen. Pasta erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.

5 Eine große Pfanne mit 2–3 EL Tomatenöl erhitzen. Fleisch darin unter mehrfachem Wenden rundum anbraten, bis es knapp rosa ist. Dann mit Senf bestreichen und auf ein Blech legen. Mit der Rucola-Macadamia-Masse belegen, leicht andrücken. Fleisch im Ofen ein paar Minuten überbacken.

6 Währenddessen in einer Pfanne 1 EL Tomatenöl erhitzen. Spinat darin zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce fertigstellen, dafür Stärke mit wenig Wasser verrühren, die Sauce damit binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterwürfel nach und nach unterrühren. Lammracks mit Spinat, Pasta und Sauce auf Tellern anrichten. Servieren.

Die Jahreszeit schenkt uns Gerichte

Zitronenpfeffer und Radieschenöl

Für die Sides beim Kalbstatar im Rezept auf der rechten Seite die Schale von 1 Zitrone abziehen. Im Ofen bei 50 Grad Umluft ca. 45 Minuten trocknen lassen. Dann mit 1 TL schwarzen Pfefferkörnern im Mörser fein zerstoßen. Die grünen Blätter von 1 Bund Radieschen verlesen. Frittieröl in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Blätter darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit 60 ml Olivenöl fein pürieren. Das Öl mit Salz verfeinern.

Sommerrollen mit süß-saurem Möhren-Dip

Bild auf Seite 58

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

2 Stangen Zitronengras
100 g Möhren, 30 g Ingwer
1 rote Chilischote, 120 ml Limettensaft, 2 Kaffir-Limettenblätter
80 g Zucker, 200 g kleine Garnelen (gegart, ohne Kopf und Schale)
500 g wilder Spargel (alternativ feine Stangen grüner Spargel), Salz
1 große Mango, 1 Gurke
60 g geröstete und gesalzene Erdnusskerne, nach Belieben 30 g Schweinekrusten (aus der Packung)
1 Bund Thai-Basilikum
12 Blätter Reispapier

1 Zitronengras halbieren, platt drücken. Möhren und Ingwer schälen, fein würfeln. Chili putzen, entkernen, klein schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten mit 100 ml Limettensaft, -blättern und Zucker 3 Minuten köcheln. Dip abkühlen lassen.

2 Garnelen trocken tupfen, mit restl. Limettensaft (20 ml) beträufeln. Spargel putzen, in 8 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser 2–3 Minuten kochen. Dann abgießen, kalt abschrecken, trocken tupfen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Gurke schälen, längs halbieren, entkernen. Mango und Gurke in 8 cm lange Stifte schneiden. Erdnüsse und Krusten grob hacken. Basilikumblättchen abzupfen.

3 Nach und nach jedes Blatt Reispapier ca. 30 Sekunden in lauwarmes Wasser tauchen. Abtropfen lassen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Garnelen, Spargel, Mango, Gurke, Erdnüsse, Krusten und Basilikum mittig darauf verteilen. Reispapier seitlich einschlagen, dann von unten nach oben fest über die Füllung einrollen. Sommerrollen mit Rest Basilikum garnieren, mit dem Dip servieren.

Limetten-Quark-Knödel auf süßen Radieschen

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Wartezeit: über Nacht + 1½ Stunden
Zutaten für 8 Portionen

500 g Sahnequark, 45 g Butter
250 g Toastbrot, 1 Vanilleschote
80 g Puderzucker und mehr zum Bestäuben, 1 Ei und 2 Eigelbe (Gr. L)
evtl. 10 ml Kokos-Rum
Abrieb von 4 Bio-Limetten, Salz
50 g Kokosraspel, 500 g Radieschen
150 ml Limettensaft, 150 g Zucker
Zitronenmelisse zum Garnieren

1 Ein Sieb über eine Schüssel hängen. Quark in ein Mulltuch geben, dieses eindrehen und in das Sieb legen. Quark gekühlt über Nacht abtropfen lassen.

2 Am Folgetag 25 g Butter zerlassen. Toast von Rinde befreien, zermahlen. Vanilleschote aufritzen, Mark herausschaben. Abgetropften Quark, zerlassene Butter, 150 g Toast-Bröseln, Vanillemark, Puderzucker, Ei, Eigelbe, Rum, Limettenabrieb und 1 Msp. Salz vermengen. Masse 1½ Stunden kühlen.

3 Ofen auf 100 Grad heizen. Übrige Toast-Brösel auf Blech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 45 Minuten trocknen, dabei nicht bräunen. Brösel mit Kokosraspeln mischen.

4 Radieschen putzen, hobeln. Limettensaft mit Zucker und Vanilleschote aufkochen. Radieschen darin 30 Minuten ziehen lassen. Abgießen, dabei Sud auffangen. Sud zu einem Sirup einkochen lassen, vom Herd nehmen, übrige Butter (20 g) einrühren.

5 Leicht gezuckertes Wasser aufkochen. Aus der Quarkmasse 8 Knödel formen. Im Wasser bei kleiner Hitze 10–12 Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen, in Kokos-Bröseln wälzen. Knödel mit Radieschen und Sirup anrichten. Mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Gebackener Kaisergranat mit Spargelsalat

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Sahnesyphon mit 1 Kapsel

FÜR DIE BASICS
800 g weißer Spargel (mittelgroße, möglichst gleich lange Stangen)
Saft von ½ Zitrone
ca. 280 g mehligkochende Kartoffeln
10 g Zucker, Salz

FÜR DEN SALAT
80 g Schalotten
80 ml Traubenkern- oder Rapsöl
100 ml trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)
10 g mittelscharfer Senf
1 EL Yuzu-Saft

FÜR DEN ESPUMA
175 ml Yuzu-Saft
50 g Butter

FÜR DEN KAISERGRANAT
Pflanzenöl zum Frittieren
4 große Kaisergranate (Scampi; mit Schwanzsegment, aber ohne Kopf und Schale)
ca. 80 g Kadayif-Teig (auch Engelshaar genannt, aus dem türkischen Lebensmittelgeschäft)
8 Blätter Basilikum

ZUM GARNIEREN
1 Handvoll Baby-Mangold (alternativ andere Baby Leafs nach Wahl)

1 Für die Basics den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Einen Topf mit 1 l Wasser und Zitronensaft aufkochen. Spargelschalen und Abschnitte darin etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, dann herausnehmen.

voller Harmonie und Leichtigkeit

2 Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. 250 g Kartoffelwürfel abwiegen. Den Spargelfond erneut aufkochen, mit Zucker und etwas Salz würzen. Spargelstangen und Kartoffelwürfel im Sud 8–10 Minuten köcheln, bis der Spargel bissfest ist. Spargel und Kartoffeln abgießen, dabei den Fond auffangen. 400 ml Fond abmessen und wie die Spargelstangen für den Salat verwenden. Kartoffeln für den Espuma beiseitelegen.

3 Für den Salat Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem kleinen Topf 20 ml Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Wermut ablöschen, einkochen. Spargelfond hinzufügen und alles auf 100 ml einkochen lassen. Dann in einen Mixbecher umfüllen. Senf und restl. Öl (60 ml) zugeben und alles feincremig pürieren. Vinaigrette mit Yuzu-Saft und Salz abschmecken. Spargelstangen je nach Länge halbieren oder dritteln.

4 Für den Espuma die Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Yuzu-Saft mit Butter aufkochen. Zu den Kartoffeln geben und alles glatt verrühren. Die Masse durch ein Sieb streichen, dann mit Salz abschmecken. Masse in den Sahnesyphon füllen, Kapsel eindrehen und aufschütteln. Flasche mit Espuma bis zum Anrichten im Wasserbad (ca. 75 Grad) warm halten.

5 Für den Kaisergranat das Frittieröl auf 175 Grad erhitzen. Währenddessen Kaisergranat trocken tupfen. Das Engelshaar in 4 gleich große Stränge teilen. Je 1 Kaisergranat mit 2 Basilikumblättern mit Engelshaar umwickeln. Im heißen Öl rundum ca. 2 Minuten ausbacken. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Zeitgleich Baby-Mangold verlesen. Die Spargelstangen mittig auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Espuma rundum in Tupfen aufspritzen. Mangold darüberstreuen und den Kaisergranat auf dem Spargel platzieren. Servieren.

Kalbstatar mit Wachtel-Spiegelei

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

40 g rote Zwiebeln
6 Zweige Zitronenmelisse
600 g Kalbsfilet (ohne Fett und Sehnen), 1 EL grober Senf
Saft von 1 Zitrone
1 EL Olivenöl, Salz
1 Bund Radieschen (nach Belieben bunte Radieschen)
3–4 kleine säuerliche Äpfel
8 kleine Scheiben Sauerteigbrot
ca. 100 ml Erdnussöl zum Frittieren
20 g Kapernäpfel (aus dem Glas)
20 g Butter, 4 Wachteleier
Radieschenöl und Zitronenpfeffer
(Rezepte siehe links am Rand)

1 Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Melisseblättchen abzupfen, einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Rest hacken. Kalbsfilet in sehr feine Würfel schneiden. Mit Zwiebeln und Melisse vermengen. Tatar mit Senf, 1–2 TL Zitronensaft, Olivenöl und Salz abschmecken.

2 Radieschen putzen und hobeln. Äpfel halbieren, entkernen und fein hobeln. Äpfel und Radieschen auf Tellern auslegen, mit Zitronensaft beträufeln. Tatar mithilfe eines Dessertrings darauf anrichten.

3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Brot darin auf dem Rost ca. 5 Minuten rösten. Erdnussöl erhitzen. Kapern trocken tupfen, im Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Wachteleier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten.

4 Spiegeleier auf dem Tatar platzieren. Radieschenöl rundum verteilen. Tatar mit Zitronenpfeffer, frittierten Kapern und übriger Melisse bestreuen. Mit Brot servieren.

Ceviche vom Kabeljau

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

350 g sehr frisches Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten; z. B. Skrei, norwegischer Winterkabeljau)
2 rote Chilischoten
4 Limetten
1 Orange
1 TL Salz
4 Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
½ Handvoll Koriander
2 Avocados
Pfeffer
3 EL Olivenöl

1 Kabeljau trocken tupfen. Quer in dünne Scheiben schneiden und in eine flache Form legen. Chilischoten putzen, entkernen und klein schneiden. Limetten- und Orangensaft auspressen. Saft mit Chili verrühren, mit Salz würzen. Saft in die Form über den Fisch gießen. Das Ganze abgedeckt im Kühlschrank mind. 2 Stunden ziehen lassen.

2 Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Sellerie putzen und ebenfalls fein würfeln. Korianderblättchen abzupfen. Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Avocado in dünne Scheiben schneiden.

3 Die vorbereiteten Zutaten zum Kabeljau geben. Alles behutsam vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ceviche auf Tellern anrichten, mit Olivenöl beträufeln, servieren.

Farbenfrohe Vielfalt für alle Sinne

Luftige Meringue

Wenn Baiser nicht gebacken oder abgeflämmt wird, empfiehlt sich die Zubereitung über einem heißen Wasserbad. Die Masse gerät dadurch besonders stabil und ist länger haltbar, da durch das Erhitzen evtl. enthaltene Keime im Eiweiß absterben. Verwenden Sie für Baiser grundsätzlich immer sehr frisches Eiweiß und achten Sie darauf, dass Rührstäbe und Schüssel absolut sauber und fettfrei sind.

Gebratene Salatherzen mit Gorgonzolasauce

Bild auf Seite 63

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

150 g Gorgonzola
200 ml Milch
Salz, Pfeffer
2 Schalotten
8 kleine Römersalat-Herzen
3 EL Butter
125 ml Gemüsebrühe
2 EL Himbeeressig
150 g Himbeeren
Zitronenverbene oder Bergbasilikum zum Garnieren

1 Gorgonzola in feine Würfel schneiden. Mit Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben, unter Rühren erhitzen und zu einer cremigen Sauce köcheln lassen. Die Sauce mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Salatherzen putzen und längs halbieren. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Salathälften darin von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalotten im Bratfett andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, kräftig einkochen lassen. Mit Himbeeressig, Salz und Pfeffer verfeinern. Himbeeren verlesen und kurz unterschwenken.

3 Salatherzen mit Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten. Himbeerfond darüberträufeln. Salatherzen mit Zitronenverbene oder Bergbasilikum garnieren und servieren.

Erdbeer-Baisers mit weißer Schokolade

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Warte-/Backzeit: ca. 2½ Stunden
Zutaten für ca. 10 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit Lochtülle

135 g weiße Schokolade
400 g Schlagsahne
4 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g feiner Zucker
1 TL Apfelessig
20 g Erdbeerpulver
20 g gefriergetrocknete Erdbeeren

1 Von der Schokolade 15 g abhobeln und zum Garnieren beiseitestellen. Übrige Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen und alles glatt verrühren. Die Mischung bis zum Gebrauch kalt stellen.

2 Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterrühren, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Zuletzt Apfelessig und Erdbeerpulver unterrühren.

3 Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Baisermasse in Klecksen mit ein wenig Abstand zueinander auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Jeweils mittig eine Mulde eindrücken. Die Baisers im Ofen ca. 2½ Stunden backen bzw. trocknen. Anschließend abkühlen lassen.

4 Die gekühlte Schokosahne aufschlagen und in den Spritzbeutel füllen. In Tuffs in die Mulden der Baisers spritzen. Die gefriergetrockneten Erdbeeren grob zerbröseln. Baisers damit und mit beiseitegelegten Schokospänen bestreut servieren.

Ruby-Schaumküsse

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden plus Warte-/Kühlzeit: mind. 3 Stunden
Zutaten für ca. 18 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Hörncheneisen; Zuckerthermometer; Spritzbeutel mit großer Lochtülle

125 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Puderzucker
90 g Butter in Würfeln
30 g Crème fraîche
Salz, 1 Vanilleschote
4 Eiweiß, 325 g Zucker
15 g Glukosesirup
ca. 300 g Ruby-Schokolade
40 g Kakaobutter

1 Mehl, Puderzucker, Butter, Crème fraîche und 1 Prise Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle (Ø ca. 4 cm) formen und mind. 3 Stunden kalt stellen.

2 Gekühlte Teigrolle in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Waffeleisen aufheizen und evtl. einfetten. Teigscheiben darin nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen. Die Waffeln auf einem Gitter auskühlen lassen.

3 Vanilleschote aufritzen, Mark herausschaben. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Vanillemark steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Rest Zucker (200 g) mit 100 ml Wasser, Glukose und Vanilleschote auf 112 Grad erhitzen, dabei bei 100 Grad die Vanilleschote entfernen. Heißen Sirup langsam unter Rühren in den Eischnee fließen lassen. Dann die Baisermasse kalt schlagen. Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und in hohen Tuffs auf die Waffelböden spritzen.

4 Schokolade hacken. Zwei Drittel mit Kakaobutter über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf 43 Grad erhitzen. Übrige Schoko unterrühren, auf 29 Grad abkühlen lassen. Schaumküsse mit der temperierten Schokolade glasieren. Glasur fest werden lassen und die Schaumküsse frisch servieren.

SOPHIA SCHNEIDER
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost

Kreatives Aromenwunder: ob im japanischen Kakigori-Eis oder eiskalten Glas Sprudelwasser

ERFRISCHUNG FÜR DIE SEELE

Belebender Chai, intensiver Lavendel und fruchtige Grapefruit: das hoch konzentrierte Urlaubsgefühl aus der Flasche. Diese fünf Sirup-Entdeckungen können aromatisch weit mehr als süß

BITTERORANGE

Für alle, die es am liebsten bittersüß mögen! Eine Symphonie aus Hibiskus, Grapefruit und einer Note Orange. Für abwechslungsreiche Cocktails und den süß-herben Schuss im Sprudelwasser.
Das gefällt mir: Der Hersteller setzt bei der recycelbaren Flasche auf ein Design für echtes Bar-Feeling daheim.
Infos: 350 ml um 13 Euro, von und über www.aarke.de

ENZIAN

Die Enzianwurzel ist dank ihrer Bitterstoffe nicht nur ein bewährtes Heilmittel, sondern in Form dieses Sirups auch ein idealer Begleiter im prickelnden Wasser oder der etwas andere Schuss im Prosecco.
Das gefällt mir: Die Pflanzenwurzeln werden zweimal im Jahr frisch und direkt in den Alpen gesammelt.
Infos: 700 ml um 19 Euro, von Trausner über www.shop.doellerer.at

CHAI

Eine fernöstliche Komposition: Chinesischer Hericiumi-Vitalpilz trifft auf indischen Chai. Duftet nach exotischem Fernweh. Zum Anrühren als Tee und in der Milch.
Das gefällt mir: Die veganen Zutaten stammen aus rein biologischem Anbau.
Infos: 200 g um 13 Euro, von und über www.kasimirlieselotte.de

GRAPEFRUIT

Herrlich fruchtig-bittere Grapefruit matcht mit einer leichten Ingwer-Schärfe: Die perfekte Ergänzung für alle Gin-Tonic-Liebhaber und Cocktail-Mixer. Auch alkoholfrei ein spannender Begleiter.
Das gefällt mir: Wird regional in Rheinland-Pfalz hergestellt.
Infos: 200 ml um 9 Euro, von Wajos über www.leniundhans.de

LAVENDEL

Entspannung zum Selbstdosieren! Blumig, intensiv, wie ein frisch abgefüllter Spaziergang durch die Lavendelfelder der Provence. Fürs Wasser, süße Desserts oder auch im Drink.
Das gefällt mir: 65 Prozent der Obst- und Pflanzeneinkäufe des französischen Familienunternehmens stammen aus der Region.
Infos: 1000 ml um 10 Euro, von Giffard

Fotos: Börjesons Reklam AB; Chaikovsky Sinfonie/kasimirlieselotte.de; PR (3); privat; StockFood/Mateusz Siuta

SCHNELL UND EASY

ZIEGENKÄSE

Simple Rezeptideen mit feinem Ziegenkäse begeistern je nach Vorliebe in milden, würzigen, süßen oder pikanten Kreationen. Plus: drei spannende Sorten kurz erklärt

ROLLE

Für 4 Portionen *200 TK-Blattspinat* (aufgetaut) ausdrücken und klein schneiden. *2 Eiweiß* steif schlagen. Spinat unterheben. Masse mit *Salz, Pfeffer* und *Muskatnuss* würzen. Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen. Im Ofen bei 120 Grad 15–18 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann vom Papier lösen. *200 g Ziegenfrischkäse, 25 g Pinienkerne* und *1 EL Orangenabrieb* verrühren. Auf die Spinatplatte streichen. Platte eng einrollen. Rolle bis zum Servieren kühlen.

CROSTINI

250 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack) fein würfeln. *1 Apfel* schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. *50 g Walnusskerne* hacken. Alles mit *je 1 EL Zitronensaft, Walnussöl und Rapsöl* mischen, salzen und pfeffern. *150 g Ziegenkäserolle* in Scheiben schneiden, halbieren. *8 Scheiben Brot* mit Ziegenkäse und *einigen Thymianzweigen* belegen. Unter dem Backofengrill 2–3 Minuten gratinieren. Crostini mit *Meersalz* und *Pfeffer* bestreuen, mit *1 EL Honig* beträufeln. Apfel-Bete-Tatar dazureichen.

BÄLLCHEN

400 g Ziegenfrischkäse mit *2 TL Limettenabrieb, etwas Salz und Pfeffer* vermengen. Masse zu Bällchen formen. *1 EL Senfsamen* darüberstreuen, leicht andrücken. Bällchen in 2 Schraubgläser (Inhalt à ca. 600 ml) geben. *1 EL Senfsamen, 8 Stiele Oregano* und *2 EL Kapern* hinzufügen. Mit *ca. 600 ml Olivenöl* auffüllen. Haltbarkeit etwa 1 Woche.

GRATIN

4 Birnen halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Birnen in eine Auflaufform legen und mit *1 EL Zitronensaft* beträufeln. *150 g Ziegenkäserolle* in Scheiben schneiden und die Birnen damit belegen. Mit *1 TL getr. Thymian* und *2 EL gehackten Walnüssen* bestreuen, mit *2 EL Honig* beträufeln. Birnen im Ofen bei 225 Grad 8–10 Minuten gratinieren.

Fotos: StockFood (5)/Anke Schütz (1), Julia Hoersch (2), Rua Castilho (1), The Picture Pantry (1)

Ziegen-Camembert
Der Weichkäse reift langsam von außen nach innen.

Dorstone
Englands Antwort auf den französischen Valençay kann sich sehen lassen.

Long Cendré
Mit zunehmender Reife wird der Käse cremiger und intensiver.

SPANNENDE SORTEN ABSEITS VON ZIEGENFRISCHKÄSE UND -ROLLE

ZIEGEN-CAMEMBERT Überzogen von einem samtigen Weißschimmel überzeugt der Käse mit seiner zart schmelzenden und weichen Konsistenz. Je nach Reifegrad schmeckt er mild bis intensiv – das Aroma nach Ziegenmilch bleibt eher dezent.

DORSTONE Der turmförmige Käse aus der Grafschaft Herefordshire weist einen angenehm säuerlichen und herrlich zitrusartigen Geschmack auf. Umhüllt von einer hauchdünnen Ascheschicht erreicht der Käse nach etwa drei Wochen seine optimale Textur.

LONG CENDRÉ Nach der Herstellung wird der französische Weichkäse in Asche gewälzt. Mit zunehmender Reife bildet sich darunter Edelschimmel. Die Käsesorte ähnelt sehr dem bekannteren Sainte Maure, dessen Charakteristik ein Strohhalm in der Mitte ist.

DIE ZEHN BESTEN WEINE ZUM FEIERN

Zu den Festtagen rund
um Ostern freuen wir uns,
Freunde und Familie zu verwöhnen
– sei es mit einem ausgefallenen
Menü, beim raffinierten Brunch
oder an der feierlichen Kaffeetafel.
Dabei darf der passende Tropfen im
Weinglas nicht fehlen. Exklusiv für
Sie stellte unsere Weinexpertin
vinophile Tipps zum Genießen
zusammen. Viel Freude damit!

„Nur das Beste für meine Gäste: Lieblingsweine mit Freunden und Familie zu teilen, ist die größte Freude!“

Sommelière
Christina Hilker

BRUNCH

1 FEINGLIEDRIG
2023 Rosé feinherb, Weingut Robert König, Rheingau

Philipp König versteht sich auf die Königsdisziplin feinster Spätburgunder. Aus dem top Rotwein-Lesegut entsteht auch diese feine und süffige Variante, die als Rosé mit Himbeere und Hibiskus zu Radieschen-Tabouleh mit Sesamcreme (S. 12) und Süße Rhabarber-Pizza mit Zitronenstreuseln (S. 21) verführt. Um 10 Euro, etwa über **https://weingut-robert-koenig.shop/**

2 KRÄUTRIG
2022 Bolgheri Rosso DOC, Donne Fittipaldi, Toskana, Italien

Die frische Rotweincuvée von fünf Frauen aus der Top-Region Bolgheri ist mit Himbeeren und Kräutern traumhaft zu Milchlammkeule mit geschmorten Zwiebeln und Dukkah-Kartoffeln (S. 17) und Zupfbrot mit lila Möhren-Butter-Pesto (S. 20). Um 25 Euro, z. B. über **www.schreiblehner.com**

3 SAFTIG
2023 Mâcon-Milly-Lamartine, Domaine La Pascarette des Vignes, Burgund, Frankreich

Auf dem Bauernhof wird neben Schafzucht auf fast sechs Hektar Weinbau betrieben. Dieser saftige Chardonnay ist eine Wonne zu Möhrensüppchen mit Bacon und Hüttenkäse (S. 14) und in Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet (S. 16). Um 15,50 Euro, etwa über **www.weinpunktonline.de**

MENÜS

4 MINERALISCH
2023 Vinha do Pisco Vinho Verde, Quinta de Santiago, Portugal

Dieser mineralische Weißwein mit beeindruckender Länge aus der grünem Region Portugals, harmoniert mit Steinobst, salziger Mineralität und dem reichhaltigen Charakter wunderbar mit Spargel-Erbsen-Terrine mit Hagebuttensauce (S. 34) und Vitello dijonato (S. 35). Um 11 Euro, z. B. über **www.wein-kreis.de**

5 BEERIG
2023 Blaufränkisch, Weingut Krutzler, Burgenland, Österreich

Der weit gereiste Reinhold Krutzler ist tief mit dem Südburgenland und seinen eigenständigen Weinen verbunden. Die Paraderebsorte Blaufränkisch ist leicht gekühlt die pure Freude zu Rosa Lammrücken mit Hollandaise (S. 38) und Saibling in der Polentakruste mit zweierlei Bimi (S. 39). Um 10 Euro, z. B. über **www.weinfurore.de**

FAMILIENFEST

6 ROTFRUCHTIG
2023 Hase Rosé By Gillot, KÜHLING-GILLOT, Rheinhessen

Carolin Spanier-Gillot hat das Weingut an die deutsche Spitze geführt. In ihren Kindheitstagen war der Feldhase ein stetiger Begleiter – heute ist er Namensgeber dieses fruchtigen Tropfens. Trinkspaß zu Blini mit Bete-Mousse und vegetarischem Kaviar (S. 55) oder Gyoza mit Garnelen Lachsforellen-Füllung (S. 56). Um 9,50 Euro, z. B. über **www.unserweinladen.de**

7 AROMATISCH
2020 Muskateller Brut, Wein- und Sektgut Christel Currle, Württemberg

Das Weingut von Powerfrau Christel Currle keltert Spitzen-Weine und hochkarätige Sekte. Mit Holunderblüten und megafeiner Perlage ein Gedicht zu Sommerrollen mit süßsaurem Möhren-Dip (S. 58) und Limetten-Quark-Knödel auf süßen Radieschen (S. 59) Um 17,50 Euro, etwa über **www.weingut-currle.de**

8 FLORAL
2020 La Ola del Melillero, Victoria Ordóñez, Andalusien, Spanien

Inmitten eines mediterranen Waldes aus Steineichen, Korkeichen und Aleppokiefern wachsen die Trauben für diesen Wein im Naturpark Montes de Málaga. Jasmin, Muskat und Zimtblüte sind ein erfrischendes Pendant zu Gebackener Kaisergranat mit Spargelsalat (S. 60) und Ceviche vom Kabeljau (S. 62). Um 14,50 Euro, etwa über **www.lebendigeweine.de**

KAFFEETAFEL

9 FRUCHTIG
„R3 Zero“ Rhein Riesling Remastered (alkoholfrei), Weingut Corvers-Kauter, Rheingau Das Weingut Corvers-Kauter steht für Spitzenweine mit feinstem Schliff, wenn man etwas macht, dann in aller Konsequenz richtig. Richtig gut ist auch die alkoholfreie Variante mit null Umdrehungen, viel Frucht, feiner Süße und pikanter Länge zu Easter Bunny Cookies (S. 81) und Oster-Cupcakes (S. 82). Um 10 Euro, z. B. über **www.corvers-kauter.de**

10 PRICKELND
Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry, Borgo Molino, Venetien, Italien

Aus dem Valdobbiadene, der besten DOC des Prosecco, stammt dieser charmante Prickler, der mit reifer Honigmelone und weißem Pfirsich zu Matcha-Biskuitrolle (S. 78) und Bellini Drip Cake (S. 83) erfrischt. Um 13 Euro, etwa über **www.gute-weine.de**

Fotos: Bettina Meister; PR (10); StockFood/Maja Smend

Önologe Mathieu Kauffmann und Europapark-Chef Thomas Mack bei der Bewertung der besten Spätburgunder

Langjähriges Jurymitglied: Master of Wine Konstantin Baum aus Baden-Baden

Auch die Schauspieler Barbara Philipp und Leo Reisinger waren in der Jury

Spitzensommelier Jens Pietzonka, Hotel Bei Schumann (Sachsen) und Gaggenau-Geschäftsführer Marco Tümmler

Nachhaltigkeitspionierin Dr. Eva Vollmer, Weingut Eva Vollmer (Rheinhessen)

Comedian Max Giermann und Politikerin Sarah Schweizer

VON DEN GUTEN DIE BESTEN

Beim Burda-Weintest 2024/2025 ermittelten prominente Verkoster die Top-Weine Deutschlands

Konzentrierte Kompetenz: Top-Sommeliers aus Deutschland und Österreich, Spitzenwinzer:innen, Top-Gastronomen, weinbegeisterte Schauspieler, ein Comedian und eine Politikerin ermittelten im Weingut Dr. Hubert Burda in Offenburg die besten Tropfen Deutschlands. Alle Winzer:innen von Baden bis Saale-Unstrut waren eingeladen, ihre Erzeugnisse einzuschicken. Getestet wurden (in mehreren Runden) 700 Einsendungen per „Blindverkostung", also verdeckt. Der Wettbewerb fand in sechs Kategorien statt. Erstmals mit im Rennen: das Trendthema „alkoholfrei" (Sekt) sowie ein Riesling-Nachwuchspreis für Weinmacher:innen bis 35 Jahre. Ein weiterer Schwerpunkt: Das Thema Nachhaltigkeit und die besten „Souvignier Gris", eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Das große Finale fand in Offenburg statt, prämiert wurden jeweils die „Top Ten" der sechs Kategorien. Wir stellen jeweils den Sieger vor. Sehr zum Wohl!

DIE BURDA GEWINNER

Kategorie 1 „Spätburgunder trocken Premium": 2022 Malterdinger Spätburgunder trocken, VDP-Weingut Bernhard Huber, Malterdingen/Baden, um 30 Euro. **Kategorie 2 „Weißburgunder trocken bis 10 Euro"**: 2023 Hagnauer Burgstall Weißburgunder trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau/Baden, um 9,20 Euro. **Kategorie 3 „Riesling trocken – Nachwuchspreis"**: 2023 Riesling trocken, „Straight", Weingut Krämer, Gau-Weinheim/ Rheinhessen, um 8,70 Euro. **Kategorie 4 „Souvignier Gris trocken bis 15 Euro"**: 2023 Souvignier Gris trocken, Weingut Ermarth-Bogert, Mörstadt/ Rheinhessen, um 6,60 Euro. **Kategorie 5 „Alkoholfreier Sekt"**: Riesling brut „% Antony", VDP-Weingut St. Antony, Nierstein/Rheinhessen, um 9,90 Euro. **Kategorie 6 „Sekt aus Burgunderreben – traditionelle Flaschengärung"**: 2015 Chardonnay brut Reserve, VDP-Sektgut Raumland, Flörsheim-Dalsheim/ Rheinhessen, um 39 Euro.

DIE SPITZENWEINE

DIE JURY: Bei dem Wettbewerb, organisatorisch unterstützt vom Deutschen Weininstitut, wurde in Vor- und Zwischenrunden sowie im Finale verdeckt verkostet. Die Tester wussten nicht, welcher Erzeuger hinter dem jeweiligen Produkt steht. Der Finale-Jury gehörten an: Thomas Althoff, Konstantin Baum, Dr. Stephanie Erbprinzessin zu Löwenstein, Max Giermann, Joachim Heger, Moritz Haare, Hauke Hellbach, Julian Huber, Mathieu Kauffmann, Friedrich Keller, Martin Korrell, Stephan Kuffler, Natalie Lumpp, Thomas Mack, Lucas Meister, Meike Näkel, Amelie Odemer, Barbara Philipp, Jens Pietzonka, Steffen Reinecker, Leo Reisinger, Ralph Schmidt, Sandra Sauer, Sarah Schweizer, Carolin Spanier-Gillot, Marco Tümmler, Sebastian Vögele, Dr. Eva Vollmer, Franz Wehrheim und Andrea Wirsching

Fotos: Alex Kraus (7); Hans-Peter Ziesmer (1); PR (5)

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?

Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwerten Leben leisten.

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

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

JEDES STÜCK PURES GLÜCK

Mit diesen süßen Kreationen sorgen Sie für ein krönendes Finale. Piña-Colada-Torte, Bellini Drip Cake und Weiße-Schoko-Törtchen am Stiel verwöhnen Ihre Sinne und schmecken zu einer Tasse Kaffee oder einen Gläschen Prosecco

Matcha-Biskuitrolle
Gefüllt mit luftiger Sahne und frischem Lemon Curd wird die leuchtend grüne Rolle zu einem Highlight auf jeder Kaffeetafel. Für den letzten Schliff drapieren wir bunte Schoko-Eier.

REZEPT AUF SEITE 86

Piña-Colada-Torte

Welch außergewöhnliche Idee: Mit saftiger Ananas, Kokoschips und einer cremigen Kokos-Rum-Füllung träumen wir uns in den Süden.

REZEPT AUF SEITE 86

Fotos: burdafood.net/Mathias Neubauer; StockFood (3)/Emma Friedrichs, The Picture Pantry, Tom Swalens; Stockfood Studios/Ulrike Holsten (4)

KLASSIKER MIT TWIST

Mohn-Cremetorte

Schicht für Schicht pures Glück: Die feinen Mandeln und der Hauch von Amaretto sind die beste Basis. In Kombination mit Quittengelee und Buttercreme – einfach unvergesslich fein.

REZEPT AUF SEITE 87

Easter Bunny Cookies

Die niedlichen Häschen werden klassisch mit Zitronenguss und bunten Nonpareilles verziert – ein fröhlicher Genuss für Groß & Klein und ideal als Mitbringsel.

REZEPT AUF SEITE 87

Oster-Cupcakes

Süßer Frühlingsgruß: Die Küchlein mit fruchtiger Maracuja-Note verzaubern mit pastellgrüner Buttercreme und österlicher Dekoration. Verspielte Eleganz, die jeden Tisch schmückt.

REZEPT AUF SEITE 87

Bellini Drip Cake

Fast zu schön zum Vernaschen: Die Torte überrascht mit intensiver Himbeerkonfitüre und einer leichten Bellini-Creme. Primeln, Löwenmäulchen sowie Himbeeren on top und alle sind glücklich.

REZEPT AUF SEITE 88

VERFÜHRUNG MIT JEDEM BISSEN

Weiße-Schoko-Törtchen am Stiel

Kleine Kunstwerke aus heller Schokolade, Frischkäse und zarten Zuckerstreuseln, die auf einem Stiel drapiert werden. Ein verführerischer Snack für jede Gelegenheit.

REZEPT AUF SEITE 88

ENTSPANNT GENIESSEN

Osterhasen-Torte

Die charmante Kreation mit Zitronen-Quark-Füllung und Kokosraspeln sorgt definitiv für Festtagsstimmung. Gelingt leicht und ist dabei so gut!

REZEPT AUF SEITE 89

Einzigartige Torten und österliches

Rezept für Eierlikör

Der Klassiker darf auf der Kaffeetafel nicht fehlen und ist ein nettes Mitbringsel zum Oster-Brunch. So geht's: In einer Schlagschüssel 8 Eigelbe mit 200 g Puderzucker und dem Mark von 1 Vanilleschote 2–3 Minuten cremig schlagen. Nach und nach 250 g Schlagsahne und 250 ml Wodka einrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, Masse dickcremig aufschlagen (nicht kochen). Den Eierlikör noch warm in eine sauber ausgekochte Flasche (1 l) füllen und diese gut verschließen. Haltbarkeit ca. 4 Wochen.

Passende Weine finden Sie auf S. 74/75

Matcha-Biskuitrolle

Bild auf Seite 78

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 12 Stücke

110 g Mehl
2 TL Matcha-Pulver
4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
3 EL Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
250 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
4–5 EL Lemon Curd
kleine bunte Schoko-Eier mit Zuckerguss zum Garnieren

1 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mehl mit Matcha mischen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit restl. Zucker (70 g), 1 EL Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Zuerst den Eischnee unterheben, dann die Mehlmischung darübersieben und unterziehen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem großen Rechteck (ca. 35 x 25 cm) verstreichen. Den Biskuit im Ofen 12–15 Minuten backen.

2 Biskuit samt Papier sofort auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit etwas Wasser besprenkeln und dann behutsam abziehen. Biskuit von der langen Seite aus mithilfe des Tuchs einrollen und die Rolle auskühlen lassen.

3 Sahne mit Sahnesteif und restl. Vanillezucker (2 EL) steif schlagen. Den Biskuit ausrollen, mit der Sahne bestreichen und wieder einrollen. Zum Servieren die Rolle auf eine Platte setzen und die Oberfläche mit Lemon Curd bestreichen. Die Schoko-Eier grob hacken und darauf verteilen.

Piña-Colada-Torte

Bild auf Seite 79

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten plus Back-/Kühlzeit: ca. 4½ Stunden

Zutaten für 12–14 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø 22–24 cm); Tortenring

FÜR DEN BISKUITTEIG
½ Bio-Limette
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
1 EL Backpulver

FÜR DIE CREME
5 Blatt Gelatine
½ Limette
3 Eigelbe
150 g Zucker
80 ml Rum
200 ml Kokosmilch
350 g Schlagsahne

AUSSERDEM
1 Ananas (ca. 1,2 kg)
150 g Zucker
20 ml Rum
ca. 30 g Kokoschips

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Für den Biskuitteig die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. So lange weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eigelbe, Limettenabrieb und -saft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Biskuit anschließend vollständig auskühlen lassen.

2 Inzwischen für die Creme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Limette auspressen. Eigelbe mit Zucker, Rum und Limettensaft über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Kokosmilch unterrühren. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sobald die Kokosmilch-Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne in mehreren Schritten unterheben.

3 Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in feine Scheiben hobeln. In einem Topf Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen. Ananasscheiben darin ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ananas aus dem Topf nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Den Zuckersud abkühlen lassen, dann Rum unterrühren.

4 Den Biskuit dreimal waagrecht durchschneiden. 3 EL der Creme abnehmen und für später beiseitestellen. Den untersten Boden auf eine Servierplatte stellen und mit dem Tortenring umschließen. Den Rand des Tortenrings mit Ananasscheiben auskleiden. Den Boden mit ein wenig Zucker-Rum-Sirup beträufeln, dann mit einigen Ananasscheiben belegen. Etwas Creme einfüllen und glatt verstreichen. Den nächsten Boden auflegen, erneut mit Sirup beträufeln, mit Ananasscheiben belegen und mit Creme bestreichen. Mit den übrigen Böden, Sirup, Ananas und Creme so fortfahren. Dabei mit einer dünnen Cremeschicht enden, sodass die Ananasscheiben auf der Tortenoberfläche sichtbar bleiben. Die Torte mind. 4 Stunden kühl stellen.

5 Den Ring vorsichtig von der Torte lösen. Die beiseitegestellten 3 EL Creme rund um den Tortenrand verteilen und mit einer Palette dünn verstreichen. Die Torte mit Kokoschips bestreuen und servieren.

Gebäck schmücken die Kaffeetafel

Mohn-Cremetorte

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden
plus Back-/Kühlzeit: ca. 6½ Stunden
Zutaten für 14–16 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: 2 Springformen (Ø 18–20 cm); Tortenring

5 Eier + 9 Eiweiß, Salz, 600 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker, 150 g Mehl
200 g gem. Mandeln, 1 EL Backpulver
80 g zerlassene Butter, 750 weiche Butter, 120 g Puderzucker, 3 Tropfen Vanillearoma, 6 EL Amaretto, 30 g Mohn, 200 g Quittengelee, essbare Blüten und Zweige zum Garnieren

1 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Formböden mit Backpapier belegen. Eier trennen. 5 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, 100 g Mandeln und Backpulver mischen, unter die Eiermasse heben. Zerlassene Butter unterziehen. Teig in den Formen verteilen, 22–24 Minuten backen. Böden auskühlen lassen.

2 9 Eiweiß mit restl. Zucker (450 g) und 1 Prise Salz über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Masse vom Wasserbad nehmen, kalt schlagen. Butter cremig schlagen. Puderzucker mit restl. Mandeln (100 g) fein mahlen. Mit Vanille und Amaretto unter die Butter rühren. Baiser löffelweise unterrühren. Etwa 8 EL der Buttercreme beiseitestellen. Rest mit 20 g Mohn mischen.

3 Böden jeweils zweimal durchschneiden. Gelee erwärmen. 1 Boden auf eine Platte legen, mit Tortenring umschließen. Boden mit etwas Quittengelee bepinseln, mit etwas Mohncreme bestreichen. Abwechselnd Böden, Gelee und Creme aufeinanderschichten. Torte mind. 5 Stunden kühlen.

4 Tortenring abnehmen. Torte mit beiseitegestellter Creme einstreichen, 1 Stunde kühlen. Torte zum Servieren mit restl. Mohn (10 g), Blüten und Zweigen garnieren.

Easter Bunny Cookies

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
plus Warte-/Kühlzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 40 Stück
DAS BRAUCHT MAN: Häschen-Ausstecher

FÜR DEN TEIG
300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter in Stücken
1 TL Zitronenabrieb

FÜR DIE GLASUR
200 g Puderzucker
3–4 EL Zitronensaft
bunte Nonpareilles

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Butter und Zitronenabrieb hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Häschen ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in 10–12 Minuten goldbraun backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Glasur Puderzucker nach und nach mit so viel Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Plätzchen mit dem Guss bestreichen. Den übrigen Guss mit Frischhaltefolie bedeckt beiseitestellen. Den Guss auf den Plätzchen antrocknen lassen.

4 Ist die Oberfläche angetrocknet, mit dem beiseitegestellten Guss „Schwänzchen" auf die Plätzchen tupfen, diese mit Nonpareilles bestreuen. Die Glasur gut trocknen lassen. Die Plätzchen bis zum Verzehr luftdicht verschlossen aufbewahren.

Oster-Cupcakes

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für ca. 20 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
ca. 20 kleine Cupcake-Förmchen; Spritzbeutel mit Blatt-Tülle

FÜR DEN TEIG
120 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
100 ml Maracujasaft
100 g Joghurt

FÜR DAS TOPPING
3 Eiweiß
175 g Zucker
250 g weiche Butter
grüne Lebensmittelfarbe (Paste)
kleine Schoko-Eier mit Zuckerguss
Esspapier-Blüten

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker cremig schlagen. Eier einzeln hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Maracujasaft mit Joghurt verrühren. Abwechselnd mit Mehlmischung unter die Eiermasse rühren. Teig in die Förmchen füllen (etwa zu ¾) und im Ofen ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Muffins aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Für das Topping Eiweiß mit Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt rühren. Die Butter nach und nach unterschlagen. Creme mit Lebensmittelfarbe hellgrün einfärben. Bei Bedarf kühlen, bis sie gut spritzfähig ist.

3 Die Creme in den Spritzbeutel füllen und auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes mit Schoko-Eiern und Blüten garniert servieren.

Süßes Vergnügen mit coolem Drip

So geht der perfekte Drip

Basis sind ein temperierter Guss und eine gut gekühlte und möglichst glatt gestrichene Torte. Außerdem erleichtert eine Drehplatte das Arbeiten. Für den Guss wird Schokolade mit etwas Sahne oder Alkohol gemischt und nach Belieben eingefärbt. Der Guss sollte Raumtemperatur haben – je flüssiger er ist, desto länger werden die Tropfen. Den Guss am oberen Tortenrand entlang verteilen, sodass er seitlich in Tropfen herunterläuft. Je nachdem, wie breit oder filigran die Tropfen sein sollen, einen Teelöffel oder eine feine Spritztülle benutzen.

Bellini Drip Cake

Bild auf Seite 83

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
plus Back-/Kühlzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für ca. 14 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:
Springform (Ø ca. 24 cm); Tortenring

FÜR DEN TEIG
5 Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 EL Backpulver

FÜR DIE KONFITÜRE
300 g TK-Himbeeren
150 Gelierzucker 2:1

FÜR DIE CREME
6–7 Blatt Gelatine
3 Eigelbe
100 g Zucker
100 ml Bellini
rosa oder rote Lebensmittelfarbe
500 g Schlagsahne

AUSSERDEM
200 g weiße Kuvertüre
70 ml Bellini
rosa oder rote Lebensmittelfarbe
Himbeeren und essbare Blüten
(z. B. Primeln oder Löwenmäulchen)
zum Garnieren

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier belegen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eigelbe und Zitronenabrieb unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unterheben. Teig in die Form füllen, im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend den Boden kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

2 Für die Konfitüre Himbeeren mit 50 ml Wasser und Gelierzucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 3–4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend die Konfitüre in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

3 Für die Creme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker und Bellini über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und weiterrühren, bis die Masse Raumtemperatur erreicht hat. Masse mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Die Sahne steif schlagen und portionsweise unterheben.

4 Den Boden dreimal waagrecht durchschneiden. Untersten Boden auf eine Platte legen und mit dem Tortenring umschließen. Die Hälfte der Konfitüre darauf verstreichen. Den nächsten Boden auflegen und eine Cremeschicht einfüllen. Den dritten Boden mit der übrigen Hälfte der Himbeerkonfitüre bestreichen und auf die Cremeschicht legen. Nun den letzten Boden auflegen. Die Torte 30–60 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis die Cremeschicht fest geworden ist. Übrige Creme inzwischen bei Raumtemperatur aufbewahren, damit sie nicht fest geliert.

5 Torte aus dem Tiefkühler nehmen. Den Tortenring abnehmen, säubern und mit Abstand um die Torte stellen, sodass zwischen Tortenrand und Ring ein Zwischenraum von ca. 1 ½ cm ist. Die restliche Creme noch mal gut durchrühren. Creme im Zwischenraum und auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Torte mind. 4 Stunden kühl stellen.

6 Anschließend die weiße Kuvertüre klein hacken und mit Bellini unter ständigem Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Guss nach Belieben mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Guss auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7 Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring vorsichtig lösen. Guss am Tortenrand entlang verteilen, sodass Drips herunterlaufen (siehe auch die Info links am Rand). Übrigen Guss auf der Tortenoberfläche verstreichen. Die Torte ca. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Himbeeren und Blüten garnieren.

Weiße-Schoko-Törtchen am Stiel

Bild auf Seite 84

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden
plus Back-/Kühlzeit: ca. 7 Stunden

Zutaten für ca. 40 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Kastenform;
3 runde Ausstecher (Ø 4 ½ cm, 3 ½ cm, 2 ½ cm); ca. 40 Cake-Pop-Stiele;
Styroporplatte oder Ähnliches

200 g weiche Butter und Butter für die Form, 200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz
4 Eier, 150 ml Milch, 400 g Mehl
1 EL Backpulver, 140 g Frischkäse
200 g Puderzucker
600 g weiße Kuvertüre, 2 EL Öl
Zuckerstreusel zum Garnieren

1 Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Form einfetten. 100 g Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz hellcremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Milch, Mehl, Backpulver zugeben. Alles glatt verrühren. Teig in Form füllen, ca. 50 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen, zu Bröseln zermahlen.

2 Restl. Butter (100 g) mit Frischkäse und Puderzucker verrühren. Mit Kuchenbröseln verkneten. Teig ca. 12 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern je Größe 40 Kreise ausstechen. Teigkreise 2 Stunden kühlen.

3 Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Öl einrühren. Teigkreise jeweils mittig mit ein wenig Kuvertüre bestreichen, von groß nach klein zusammenkleben. Törtchen 1 Stunde kühlen. Kuvertüre erneut schmelzen. Stiele eintauchen, dann in die Törtchen stecken. Törtchen in die Styroporplatte stecken, 1 Stunde kühlen.

4 Kuvertüre erneut schmelzen. Törtchen hineintauchen und damit überziehen. Abtropfen lassen, wieder in Styroporplatte stecken, dann mit Zuckerstreuseln garnieren. Schokoüberzug mind. 2 Stunden trocknen lassen. Törtchen bis zum Servieren kühlen.

Cake und niedlicher Häschen-Torte

Osterhasen-Torte

Bild auf Seite 85

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 1½ Stunden
plus Warte-/Kühlzeit: mind. 6 Stunden

Zutaten für 12–14 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:

Springform (Ø 18–20 cm); Tortenring

FÜR DEN BODEN

125 g weiche Butter und Butter für die Form, 125 g Zucker, 4 Eier
300 g Mehl und Mehl für die Form
1 TL Backpulver, 125 ml Milch

FÜR DIE CREME

9 Blatt Gelatine, 500 g Quark
100 ml Milch, 120 g Zucker
2 EL Vanillezucker, 1 TL Zitronenabrieb
3 EL Zitronensaft, 250 g Schlagsahne

ZUM GARNIEREN

100 g weiße Schokolade
goldener Glimmerzucker
2–3 EL Zitronengelee
100 g Puderzucker, 100 g Kokosraspel
1 helles Macaron
2 hellblaue oder weiße Schokolinsen
4 Keks-Stäbchen mit weißer Schoko

1 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Für den Boden Form mit Butter einfetten, mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch rasch unter die Eiermasse rühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Boden etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

2 Für die Creme Gelatine einweichen. Quark mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft glatt verrühren. 3–4 EL der Creme erwärmen. Gelatine tropfnass hinzufügen, unter Rühren auflösen. Gelatinemischung unter die übrige Quarkcreme rühren. Sahne steif schlagen, in mehreren Schritten unterheben.

3 Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Servierplatte legen und mit dem Tortenring umschließen. Creme hineinfüllen und den oberen Boden aufsetzen. Torte mind. 6 Stunden kühlen.

4 Zum Garnieren Schokolade hacken und schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Mit der Schokolade auf einen Bogen Backpapier 2 längliche Hasenohren gießen. Sie sollten unten spitz zulaufen, damit sie sich später gut in die Torte stecken lassen. Schoko-Ohren mit Glimmerzucker bestreuen, fest werden lassen.

5 Tortenring behutsam von der Torte lösen. Gelee erwärmen. Tortenböden seitlich und an der Oberfläche dünn mit Gelee bestreichen. Puderzucker mit Kokosraspeln mischen. Torte rundum damit bestreuen. Macaron als Nase, Schokolinsen als Augen und Keks-Stäbchen als Barthaare an der Torte anbringen. Zuletzt die Schoko-Ohren vorsichtig vom Backpapier lösen und in die Torte stecken. Torte sofort servieren.

Osterbrunch mit guter Laune

Fannytastisch einfach, fannytastisch gut!

Tante Fanny

Einfach fannytastisch!

DA GEHT DIE SONNE

Manchmal weiß man gar nicht, was man zuerst vernaschen soll – muss man aber auch nicht. Probieren Sie einfach von allem ein bisschen: Wir servieren geröstete Mandelcreme und Yuzu Curd, Pancakes, Granola und die besten Früchte der Saison. Ein farbenfrohes Spektakel!

Granola

Schnell gemacht: Der Mix aus Haferflocken, Cashewkerne, Saaten, Ahornsirup und Öl wandert nur 15 Minuten in den Ofen.

REZEPT AUF SEITE 92

AUF

Yuzu Curd

Egal ob pur, als Topping oder Dip: Die Creme aus Yuzu-Saft, Zucker, Eiern und Butter lässt Foodie-Herzen höherschlagen.

REZEPT AUF SEITE 92

Pancakes

Verfeinert mit Buttermilch sind die kleinen Pfannkuchen Fingerfood de luxe!

REZEPT AUF SEITE 92

Mandelcreme

Aus gerösteten Mandeln, Frischkäse und Ahornsirup lässt sich der Klassiker einfach selbst herstellen.

REZEPT AUF SEITE 92

Köstliches zum Dippen & Naschen

Yuzu Curd

Bild auf Seite 90 und 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

200 ml Yuzu-Saft (alternativ eine Mischung aus Zitronen-, Limetten- und Mandarinensaft)
200 g Zucker
4 Eier (Größe L)
4 Eigelbe (von Eiern Größe L)
180 g kalte Butter in Würfeln

1 Yuzu-Saft, Zucker, Eier und Eigelbe in einem Topf verrühren. Die Mischung bei kleiner Stufe unter Rühren erhitzen, bis sie andickt (nicht kochen). Topf vom Herd nehmen und die Mischung in eine Schüssel umfüllen. Die Butterwürfel nach und nach unterrühren.

2 Curd mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend in eine Schale füllen.

Granola

Bild auf Seite 90 und 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

150 g kernige Haferflocken
50 g Cashew-Bruch (alternativ grob gehackte Cashewkerne)
30 g Kürbiskerne
30 g Sonnenblumenkerne
30 g Leinsamen
60 ml Ahornsirup
40 ml Traubenkern- oder Rapsöl
½ TL Zimt
1 Prise Salz

1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Haferflocken, Cashews, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Leinsamen in einer Schüssel vermengen. Ahornsirup, Öl, Zimt und Salz untermischen. Die Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun rösten, dabei zwei- bis dreimal wenden. Granola abkühlen lassen, dann in eine Schale füllen.

Mandelcreme

Bild auf Seite 90 und 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

400 g Mandelkerne
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 ml Ahornsirup
1 Prise Salz

1 Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Mandelkerne auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen 10–15 Minuten rösten. Abkühlen lassen.

2 2–3 Mandeln in Stifte schneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Mandeln grob hacken. Dann im Mixer mit Frischkäse und Ahornsirup zu einer feinen Creme verarbeiten. Die Creme mit Salz verfeinern. In ein Schälchen füllen und mit Mandelstiften garnieren.

Pancakes

Bild auf Seite 90 und 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

40 g Butter
175 g Mehl (Type 550)
20 g Zucker
½ TL Natron
½ TL Backpulver
1 Msp. Salz
225 ml Buttermilch
2 Eier (Größe L)
ca. 20 ml Pflanzenöl zum Braten

1 Pancakes erst kurz vor dem Anrichten des Boards zubereiten, nachdem alle anderen Bestandteile samt Garnitur schon vorbereitet wurden. Die Butter zerlassen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz mischen. Buttermilch mit Eiern und zerlassener Butter verquirlen, rasch unter die Mehlmischung rühren.

2 Eine große beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Aus dem Teig nach und nach kleine Pancakes ausbacken. Die fertigen Pancakes im Ofen bei etwa 80 Grad warm halten.

Garnitur & Anrichten

Bild auf Seite 90 und 91

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 6 Portionen

1 Grapefruit
1 Charentais-Melone
½ Ananas
½ Granatapfel
2 Kiwis
2 Passionsfrüchte
125 g Erdbeeren
125 g Blaubeeren
1 Handvoll Limequats
1 Handvoll Kumquats
125 g Haferkekse
evtl. etwas Puderzucker zum Bestäuben
essbare Blüten und Kräuter

1 Grapefruit mit einem kleinen Spitzen Messer mittig schräg bis zur Mitte einstechen. Im Zick-Zack-Muster fortfahren, bis die Frucht rundum eingeschnitten ist. Grapefruit-Hälften auseinandernehmen. Die Melone auf dieselbe Weise einschneiden. Kerne der Melonen herausschaben. Eine Melonenhälfte schälen und das Fruchtfleisch in Stifte schneiden.

2 Ananas schälen und den Strunk entfernen. Ananas in Stifte schneiden. Granatapfelkerne herauslösen. Kiwis und Passionsfrüchte halbieren. Erdbeeren und Blaubeeren verlesen. Von 1 Limequat einige Zesten abziehen und den Yuzu Curd damit garnieren.

3 Schalen mit Yuzu Curd, Mandelcreme und Granola auf eine Platte stellen. Haferkekse und Pancakes daneben verteilen, evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Früchte rundum beliebig drapieren. Das Board mit Blüten und Kräutern garnieren und servieren.

Fotos: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann

„MAN KANN EINFACH NICHT IN DIESE MENSCHEN REINSCHAUEN.“

„DOCH: DARMSPIEGELUNG.“

Egal ob Stuhltest oder Darmspiegelung – es ist immer eine tierisch gute Wahl.

Damit du gesund bleibst und keinen Darmkrebs bekommst.
Der kostenlose Darmcheck. Für alle ab 50 Jahren.

#TIERISCHGUTEWAHL

FELIX BURDA STIFTUNG

ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN

DER NEUE TREND ZUR GESELLIGKEIT: IMMER MEHR RESTAURANTS SETZEN AUF SHARING-KONZEPTE. VON TAPAS BIS ZU ZERO-WASTE-APPETIZERN – DAS GEMEINSAME ESSEN WIRD HIER ZUM ERLEBNIS. DENN: WARUM NUR EINE SPEISE WÄHLEN, WENN MAN ALLES PROBIEREN KANN?

DREAMTEAM
Thorsten und Stefan Osterberger zelebrieren deutsche Bistroküche mit internationalen Einflüssen

OSTERBERGER, BERLIN-MITTE

Gemeinsam gegen Verschwendung

Bei der Gründung ihres Restaurants haben sich Thorsten und Stefan Osterberger nicht nur der Kochkunst sowie der Liebe zum Gast verschrieben, sondern auch dem Respekt vor Nahrungsmitteln. Kürzlich ging das Duo einen weiteren großen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und präsentierte ein Zero-Waste-Konzept mit bunten

Aperitivo-Häppchen aus wiederverwerteten Zutaten. Klar, dass hier Spontanität und Kreativität wichtig sind, denn gekocht wird eben mit dem, was man vorm Müll rettet. Wer nun glaubt, dass dieses Rettermenü aus kulinarischen Kompromissen besteht, dem können Gerichte wie Matjes Tatar auf Kräuterschmand oder Roastbeef mit Chimichurri und Wasabimayo sicherlich eines Besseren belehren. Mit der Einführung der abwechslungsreichen Appetizer zeigen die Gastgeber, dass Nachhaltigkeit und Genuss perfekt harmonieren, und bleiben gleichzeitig ihrem Motto „Gemeinsam genießen“ treu. „Wir möchten zeigen, dass es möglich ist, Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie zu vermeiden und dabei außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu schaffen“, so Stefan Osterberger.

www.osterberger.de

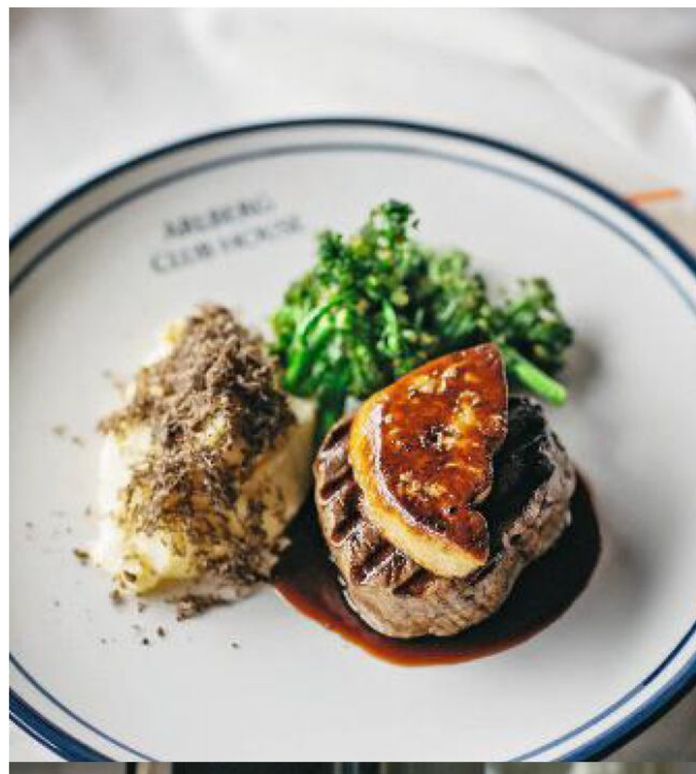
Fotos: Arlberg Club House/Mike Rabensteiner (1), Montamont (2); Osterberger/Anne Smith (1), Urban Ruths (2); Son Bunyola (2); TenInch (2)

ARLBERG CLUB HOUSE, LECH, ÖSTERREICH

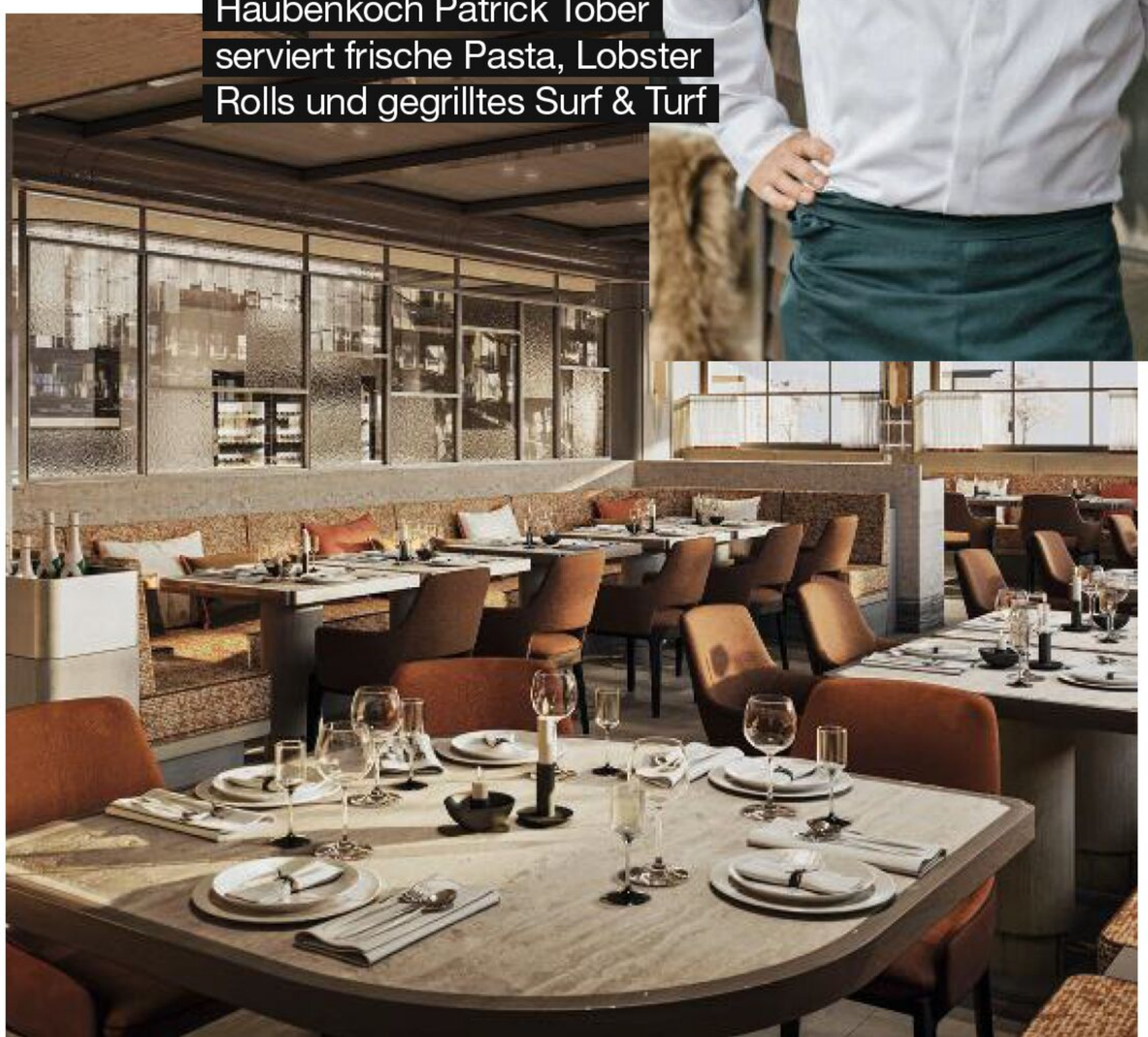
Neuer Alpin-Hotspot

Mit dem Arlberg Clubhouse eröffnete im Dezember 2024 nicht nur ein weiteres Restaurant seine Pforten, sondern ein völlig neues Lifestyle-Konzept, das all das abdecken soll, was es im beliebten Urlaubsort Lech noch nicht gibt. Ein Ort, an dem Familien, Freunde und Abenteurer zusammenkommen und die alpine Lebensart genießen. Und das klappt am besten mit gleich mehreren ansprechenden Treffpunkten in einem: Morgens schlürft man einen Barista-Cappuccino oder Matcha Latte am sonnigen Balkon inklusive Blick auf die Dorfpromenade, speist mittags im Restaurant und lässt abends dann in Margo's Bar den Tag ausgelassen ausklingen. Den letzten Schliff bietet der hauseigene Concept-Store mit kuratierter Mode, Kosmetik und Accessoires von spannenden Designern und jungen Nischenbrands. Ins Leben gerufen wurde der neue Szenetreff von Benjamin Schneider und Patrick Krummenacher, die ebenfalls das Hotel Arlberg in Lech betreiben. Daher stammt auch der Küchenchef Patrick Tober aus den hoteleigenen Restaurants. Im Clubhouse tischt der 3-Hauben-Koch nun mediterran-alpine Küche auf, die, ganz dem Zeitgeist entsprechend, zum Teilen einlädt. Ein exklusiver Club eben, in dem aber alle willkommen sind.

www.arlbergclubhouse.com



DINNERCLUB ATMOSPHÄRE
Haubenkoch Patrick Tober serviert frische Pasta, Lobster Rolls und gegrilltes Surf & Turf



TEILEN VERBINDET
Kebab mit Lamm vom Bauernhof aus der Gegend trifft auf trendige I-Tüpfelchen wie Korean Fried Chicken

TENINCH, MÜNCHEN

Mezze en masse

Gleich vorweg die Erklärung: Die „Ten Inch“, also rund 25 Zentimeter, nach denen der Münchner Restaurantzuwachs benannt ist, entsprechen der Länge eines durchschnittlichen Kebabs. Auch alles andere ist schnell erklärt: Orientalisches Streetfood aus regionalen Zutaten trifft auf eine stattliche Auswahl an Weinen und Drinks. Vom Casual-Lunch bis zum Dinner steckt im Konzept von Daniel Oskouei und Florian Kopp aber noch mehr: Das TenInch soll sowohl zum ungezwungenen Verweilen als auch für einen schnellen Snack einladen. Gesellig wird es bei leckeren Mezze, von denen man gerne ein paar mehr bestellt. Der Ursprung des Wortes soll übrigens im Persischen mazīdan für „Imbiss“ liegen. Eine Frage, die nicht so schnell zu klären ist: Was man denn nun als Erstes bestellt. Den libanesischen Bulgursalat, den hauseigenen Hummus oder doch lieber Auberginen mit dampfendem Fladenbrot? Oder …

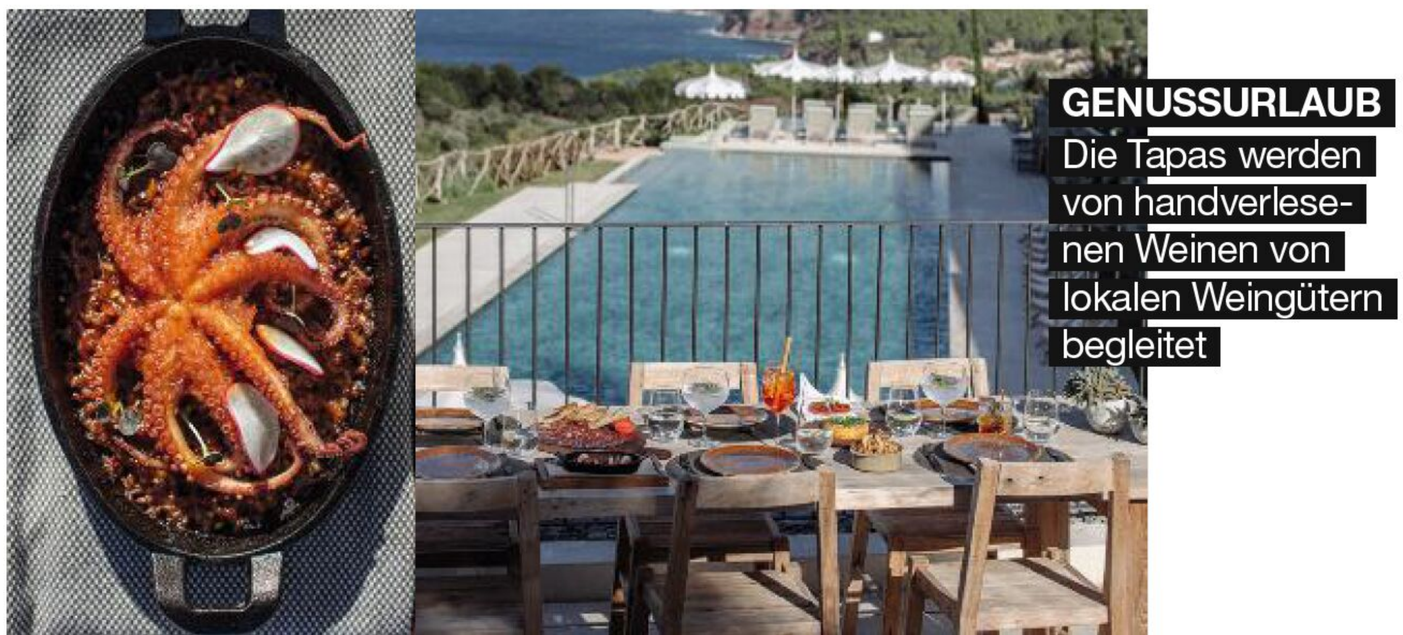
www.teninch.de

SON BUNYOLA, BANYALBUFAR, MALLORCA

Tapas in der alten Ölmühle

In Spanien sind Tapas mehr als eine Tradition. Sie sind ein Symbol für Gemeinschaft und Freude. Mit der Eröffnung des Tapas-Restaurants „Sa Tafona“ auf dem Gelände des stylishen Hotels Son Bunyola wird dieses Erbe in seiner authentischsten Form gefeiert: In den Gemäuern einer alten Olivenpresse (auf Spanisch „Tafona“). Chefköchin Brenda Lisiotti bringt mit ihrem „Farm-to-Fork“-Konzept Gourmet-Tapas wie Tomatentartine oder gegrillten Oktopus auf den Tisch, zubereitet mit Produkten direkt von den umliegenden Feldern, dem hauseigenen Gemüsegarten oder aus dem Meer. In dieser Kulisse lässt sich auch hervorragend über die Mythen sinnieren, die sich um den Ursprung der Tapas ranken: Um Getränke nämlich vor lästigen Fliegen zu schützen, pflegte man einen Deckel aufs Glas zu legen. Da diese leicht davonflogen, wurden sie mit kleinen Snacks beschwert. Die Geburtsstunde der Tapas!

www.virginlimitededition.com/son-bunyola



GENUSSURLAUB
Die Tapas werden von handverlesenen Weinen von lokalen Weingütern begleitet

TAPAS, MEZZE & MEHR:

PAU DE LUME, MADEIRA

Die Geschichte des Teilens

Auf der Trauminsel Madeira hat das Teilen von Speisen eine tiefe Verwurzelung in der Gesellschaft: Die Wörter „Pau de Lume“ erinnert an die Tradition, wertvolles Feuer zum Kochen von Speisen und Wärmen in kalten Nächten an Menschen weiterzugeben, die es dringend brauchen. Diese Art des Zusammenhalts will das gleichnamige Restaurant, das im Savoy Palace Hotel beheimatet ist, wieder aufflammen lassen – mit Gerichten, die zum Teilen einladen.
www.savoysignature.com

TREE BRASSERIE, MERAN

Ein Stück Paris in Meran

Die lässige Tree Brasserie gehörte zu den ersten Food-Sharing-Restaurants in Italien. Wer hier her kommt, genießt das Flair einer französischen Brasserie samt einer Küche, die italienische Tradition modern und leicht interpretiert. Sogar Schalen, Teller und Schüsseln wurden sorgfältig ausgewählt, um das gastronomische Erlebnis unterhaltsam und farbenfroh zu gestalten.
www.treebrasserie.it

SKÅL NORDIC TAPAS, BERLIN

Skandi-Häppchen für alle

Das Skål ist ein Mix aus nordischen Aromen und der Freude am Entdecken. Im Herzen Berlins interpretiert man skandinavische Klassiker im Häppchenformat.
www.skal-tapas.de

LA NUIT DES TABLES DE NANTES, FRANKREICH

Der größte Esstisch Frankreichs

Das jährlich im Herbst stattfindende Fest feiert die kulinarische Vielfalt und Kreativität der französischen Stadt Nantes: An diesem besonderen Abend öffnen Restaurants, Cafés und lokale Produzenten die Türen, um ihre besten Gerichte und Produkte zu kleinen Preisen und in Probiergrößen anzubieten – oft an ungewöhnlichen Orten wie historischen Gebäuden oder Gärten. Eine einmalige Gelegenheit, die kulinarische Seele dieser jungen und kreativen Stadt zu spüren
www.levoyageanantes.fr

SERVUS HABIBI, MÜNCHEN

Am liebsten Daheim

Treffen sich ein Libanese, ein Israeli und ein Bayer und machen zusammen ein Restaurant auf. Kein Witz, sondern die Geschichte von Servus Habibi. Seitdem ist das Münchner Restaurant beliebter Anlaufpunkt für alle, gerne auch als Take Away zum Teilen mit Freunden und Familie zuhause.
www.servus-habibi.de

VON HERZ ZU HERZ

EINEN SPANNENDEN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND: DEN BEKOMMEN WIR VON ECHTEN FOOD-PROFIS AN DIESER STELLE SERVIERT. HEUTE VERRÄT UNS SOMMELIÈRE **TANJA KLEIN**, WIE EINE PARTY AUCH MIT KLEINEM BUDGET GANZ GROSS WERDEN KANN

„Ich weiß nicht, wie es Ihnen geht, aber für mich sind die besten Feste, wenn ich mich rundum wohl fühle. Wenn ich total ich sein kann. Wenn ich mich verbunden fühle mit allen Anwesenden. Es ist dieses unsichtbare Band, was eine Party gut macht. Und das hat – ich betone das ausdrücklich – NICHTS MIT DEM BUDGET zu tun! Klar gibt es diese rauschenden Feste mit teuren Blumen-Bouquets, Champagner, Häppchen, dem besten DJ der Stadt. Alles fein. Aber ein gutes Fest steht und fällt nicht mit dem monetären Einsatz! Nehmen wir das Opening: Statt aufwendigen Drinks reicht eine schöne Weinschorle – am liebsten mit gefrorenen Himbeeren als Eiswürfel – zum Anstoßen. Und ganz ehrlich: Für manche Freunde muss es nach einem langen, vielleicht lästigen Tag, ein kühles Bier aus der Flasche sein. So what? Der Sinn eines Festes besteht doch darin, alle zusammenzubringen, alle dort abzuholen, wo sie gerade stehen. Ob sie gute Laune mitbringen oder eben nicht gut drauf sind, weil die Arbeit gerade nervt, die Gesundheit nicht so will oder ... oder ... Jeder kommt aus seiner Welt auf dieses Fest – da will man manchmal nur in Cowboy-Boots erscheinen und nicht im feinen Zwirn! Deswegen: Alle einfach Mensch sein lassen und Ehrlichkeit und Liebe den Abend „regieren“ lassen.

„Wir brauchen gerade keine ‚Sunshine Partys‘ mit viel Schminke und Glanz. Wir brauchen ehrliches Zusammensein, Offenheit und Spaß miteinander.“

Vielleicht sogar in einer kleinen Intro-Rede alle einzeln begrüßen und zwei Sätze über jeden sagen: Wo man sich kennengelernt, welches Erlebnis einen mit der Person geprägt hat. Das schafft Bindung, auch unter den weiteren Gästen, die einander dann vielleicht mit etwas anderen Augen sehen. Alle sind automatisch „mehr Freunde“ und die Stimmung ist gut. Einfach ist eben mehr – auch beim Essen. Ich liebe Käse-Igel, sie erinnern mich an meine Jugend. Die gibt es bei mir oft statt aufwendigen Menüs. Ein guter Hartkäse, feine Trauben und dann diese Melone, auf der die Zahnstocher stecken – da müssen die meisten schon beim Reinkommen lachen. Und darauf kommt es an: Spaß zu haben! An gute Erlebnisse zu denken, Freude haben. Musik an, am besten die 90-er Jahre rauf- und runterspielen, denn da können Jung und älter alle mitsingen. Genau das ist wichtig! Gleichklang haben. Eine gute Party ist wie ein Kokon: Jeder soll sich sicher und wohl fühlen! Da braucht es keine kostspielige Deko – stattdessen gibt es alles handmade. Entweder eine Blume mit Zweigen drumherum, als Zeichen für den Übergang der Jahreszeiten. Oder Moos aus dem Garten mit gekauften Zuckerhüten und Miniatur-Bergsteigern für einen Alpen-Themenabend. Als Gastgeschenk bekam ich neulich von einer Freundin eine originelle Fischgabel vom Flohmarkt – besser als jede teure Pralinenschachtel. Oder ein gebrauchtes Kochbuch mit eigenen Notizen, quasi ein kulinarisches Tagebuch: So persönlich und besonders! Wichtig ist, dass wir das „von Herz zu Herz“ in den Vordergrund stellen! Wir brauchen gerade keine „Sunshine Partys“ mit viel Schminke und Glanz. Wir brauchen ehrliches Zusammensein, Offenheit und Spaß miteinander. Das ist es, was uns glücklich macht.“

Clarissa Sponholz-Schmarje

Foto: privat

REZEPT-REGISTER

Arancini mit frittierter Rucola-Mayo 66
Bagel-Lachs-Board 30
Banoffe Pancakes 24
Bellini Drip Cake 88
Bienenstich-Törtchen 42
Blini mit Bete-Mousse und vegetarischem Kaviar 66
Bubble Bread mit Pecorino-Füllung 23
Ceviche vom Kabeljau 69
Easter Bunny Cookies 87
Eierkroketten auf Tomaten-Spinat-Salat 22
Eierlikör-Mousse mit geflämmter Baiserhaube 45
Erdbeer-Baisers mit weißer Schokolade 70
Feldsalat-Nuss-Waffeln mit Bärlauchquark 22
Gebackener Kaisergranat mit Spargelsalat 68
Gebratene Salatherzen mit Gorgonzolasauce 70
Gepfeffertes Frischkäseeis auf Tropenfrucht-Salsa 45
Glasierte Süßkartoffeln, Spitzkohl und Brokkoli 44
Gyoza mit Garnelen-Lachsforellen-Füllung 66
In Anis und Zitrusfrüchten gebeiztes Lachsfilet 24
Joghurt mit Kokos und Honig-Granola 25
Kalbstatar mit Wachtel-Spiegelei 69
Lammracks in der Rucola-Macadamia-Kruste 67
Limetten-Quark-Knödel auf süßen Radieschen 68
Matcha-Biskuitrolle 86
Milchlammkeule mit geschmorten Zwiebeln 24
Mohn-Cremetorte 87
Möhrensüppchen mit Bacon und Hüttenkäse 23
Oster-Cupcakes 87
Osterhasen-Torte 89
Passcha 26
Piña-Colada-Torte 86
Radieschen-Tabouleh mit Sesamcreme 23
Titelrezept Rosa Lammrücken mit Blitz-Hollandaise 44
Ruby-Schaumküsse 70
Saibling in der Polentakruste mit zweierlei Bimi 45
Sommerrollen mit süß-saurem Möhren-Dip 68
Titelrezept Spargel-Erbsen-Terrine mit Hagebuttensauce 43
Süße Rhabarber-Pizza mit Zitronenstreuseln 26
Süßes Board 92
Veggie-Board 52
Vitello dijonato 43
Weiße-Schoko-Törtchen am Stiel 88
Titelrezept Wildkräuter-Schaumsüppchen mit Knusper-Ei 43
Ziegenkäse-Bällchen 72
Ziegenkäse-Crostini 72
Ziegenkäse-Gratin 72
Ziegenkäse-Rolle 72
Zupfbrot mit lila Möhren-Butter-Pesto 26

Titelmotiv: StockFood Studios/Jan-Peter Westermann

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:
Mandy Giese (Bildredaktion), Christina Hofer,
Alicia Müller (Volontärin), Emma Challouf (Werkstudentin)
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.),
Jennifer Koutni (fr.), Clarissa Schmarje-Sponholz (fr.)
Fotografie: Jan Peter Westermann
Rezeptautor/Foodstyling: Pio
Styling: Christine Mähler
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
Product Management: 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
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

magazin Lust auf Genuss

REISEN SIE MIT UNS: WIR LADEN SIE HERZLICH EIN, DIE AROMATISCHE VIELFALT ASIENS ZU GENIESSEN

Fernöstlicher Hochgenuss: Grünes Hähnchencurry (unten), Dumplings mit Gemüsefüllung (u. re.) und Loaded Madness Rolls mit Avocado und Lachs (o. re.)

Fotos: StockFood Studios/Julia Hoersch (1), Ulrike Holsten (1); StockFood/Magdalena Hendey Gough (1)

Würzig-feine Currys, wohlig-dampfende Suppen und zart gegrilltes Fleisch ... All das veredelt mit harmonisch dosierten Gewürzen und der für Asien typischen Leichtigkeit, aus einfachen Zutaten etwas Wunderbares zu kreieren. Dazu neue Ideen für selbst gemachtes Sushi. So wird Ihre zu Hause zum liebsten Reiseziel Ihre Gäste!

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 2. 4. 2025 an der Kasse Ihres Supermarktes**

Jetzt ist der Skrei da.

Nach seiner langen Reise durch die raue Barentssee während der dunklen Winterzeit ist der Skrei nun an seinem Ziel angekommen: Die Küste vor Nord-Norwegen. Diese über 1000 km lange Wanderung durch das eiskalte, klare Meer verleiht seinem weißen Fleisch eine einzigartige Textur und einen delikaten Geschmack. Skrei ist eine einzigartige Art des Kabeljaus, der nur vor der Küste Norwegens von Januar bis April gefangen werden kann.

Skrei Nur aus Norwegen

SEAFOOD FROM NORWAY®