

GUSTO

JETZT BLÜHT DIE KÜCHE AUF

SALATE
HIMBEEREN
BBQ-LIEBLINGE
MEDITERRANES
REISPAPIER
KIRSCHEN



SILENT
VILLAS
THERME LAA

LUXURY PRIVATE HIDEAWAY

HIGH-END WELLNESS

BOOK YOUR
SILENT VILLA



THERME LAA | HOTEL | SILENT SPA | VILLAS
Thermenplatz 3, 2136 Laa an der Thaya
+43 (0) 2522 / 84 700 743
rezeption@silent.villas

WWW.SILENT.VILLAS

Ein Resort der:

VAMED
VITALITY
WORLD

the
relaxing
way of
life

In die Redaktion geschaut



Übung macht die Meisterin. Kerstin Grossbauer hat für unser Coverbild das Braten von Reispapierschüsseln perfektioniert. Kann sich sehen lassen, finden Sie nicht?



Für die Reispapier-Story haben wir unzählige Trends getestet. Bitte nicht nachmachen: Croissants aus Reispapier können gar nichts! Die wirklich besten Rezepte finden Sie ab S. 70.



Spitzenkoch Alain Weissgerber hat mir beim Lunch im Taubenkobel von seiner neuen Fernsehserie erzählt. Ich gestehe: Es gibt unangenehmere Termine. Zu lesen ab S. 48.



Hinter den Kulissen beim Himbeer-Shooting: Fotografin Mara Hohla hat dafür gesorgt, dass Redakteurin Kerstin Grossbauer Teil der Tischdecke wurde. (Nicht) zu sehen ab S. 50.



Die Kirschen! Die Himbeeren! Der Salat! Nachdem ich vor wenigen Tagen via Social Media eine Umfrage gestartet hatte, welches unserer schönsten Foodfotos auf dem Cover dieser Ausgabe landen sollte, glühte meine Inbox, und mein Smartphone wollte nicht aufhören zu blinken. Alle Bilder, die zur Wahl standen, bekamen richtig viel Liebe ab. Mit so viel Leidenschaft hatte ich wirklich nicht gerechnet – und mir wurde klar: Es ist fast egal, welche Entscheidung ich treffe. So oder so kann es nur ein traumhaft schönes Titelbild werden. Ein bisschen tut es mir ja leid, dass nicht unser köstlicher Schwarzwälder Blechkuchen, die famosen Himbeer-Holunder-Schokokringel oder die unvergessliche Himbeer-Dacquoise das Rennen gemacht haben. Aber die Begeisterung rund um die zarten Reispapierblumen war einfach zu überwältigend.

Entstanden ist das zaubernde Coverbild während unserer Experimente mit dem asiatischen Vorratsklassiker Reispapier, der uns mit seiner unfassbaren Wandelbarkeit mehr als begeistert hat. Nicht alle Testrezepte konnten uns freilich überzeugen – schauen Sie nur mal kurz nach links, dann wissen Sie sicher gleich, was ich meine ... Doch abgesehen von wenigen Negativ-Ausreißern reihten sich die Reispapier-Kreationen in die Riege jener Rezepte ein, die das Zeug zum Glücklichen machen haben. Und davon finden Sie auf den kommenden Seiten eine Menge! Warum gerade in diesem GUSTO so viele Gerichte vereint sind, die uns (und hoffentlich auch Sie) unweigerlich zum Strahlen bringen? Was soll ich sagen: Hach, Juni! Oder wie Sie bereits am Cover lesen konnten: Jetzt blüht die Küche auf. Und wir mit ihr.

Auf einen Juni voller kulinarischer Glücksmomente,

Ihre

Susanne Jelinek

jelinek.susanne@gusto.at

NOCH MEHR GUSTO

HOMEPAGE
GUSTO.at

SOCIAL MEDIA
Facebook: @gustomagazin
Facebook-Gruppe: Wir sind GUSTO
Instagram: @gusto_magazin

NEWSLETTER
GUSTO.at/newsletter

Inhalt

Coverfoto: Dieter Brasch



16 Süße Lieblinge mit Kirschen

- 16 Eton Mess mit Kirschen
- 18 Schwarzwälder Blechkuchen
- 20 Kirschen-Cheesecake
- 22 Kirschenmichel mit Vanillesauce

24 Grazie Roma: Daniel Gottschlich

- 26 Porchetta-Sandwich mit Romanasalat
- 28 Paccheri in Tomaten-Obersauce
- 30 Dorade mit Pilzen und Safran-Schaumbutter

32 Die beste Panna Cotta

36 Köstliche Karotten

- 37 Karotten-Cashew-Reis mit Ei
- 38 Karottensalat auf drei Arten
- 40 Karotten-Feta-Bällchen mit Joghurtdip
- 42 Geschmorte Rindsschnitzerl mit Karottengemüse
- 43 Geröstete Karottensuppe mit Halloumi-Croûtons

44 BBQ-Favoriten

- 44 Schweinskoteletts in Biermarinade mit Gremolata
- 46 Lachsforelle und Spargel mit Orangensalsa
- 46 Spareribs Cherry-Cola

48 Alain Weissgerbers kulinarische Mission

50 Himmlische Himbeeren

- 50 Himbeer-Dacquoise
- 52 Einfacher Himbeer-Mandel-Kuchen
- 53 Mohn-Joghurtschnitte mit Himbeerspiegel
- 54 Himbeer-Schokokringel mit Holunderguss
- 56 Himbeer-Kokos-Čupavci

58 Französisches von Géraldine Leverd

- 59 Kabeljau mit Pistazienkruste
- 60 Herzhafter Kuchen mit Brokkoli, Joghurt & Schnittlauch
- 62 Zucchiniwaffeln mit Buchweizenmehl

64 Kleine Küchenstars

Hot-Dog-Blümchen

68 Backen wie im Burgenland

Holundercremeschnitte mit Mandelbiskuit

70 Produktvielfalt: Reispapier

- 72 Reispapierblumen mit Spitzkrautsalat
- 74 Tofu-Reispapiertascherl, Reispapierrollen mit Faschiertem
- 76 Rice Cakes mit Sesamsauce, Chili-Reispapier-Nudeln
- 78 Bananenrollen mit Kokossauce



80 Kennen Sie schon ...

Mici: Rumänische faschierte Röllchen vom Grill

82 Schneller Genuss mit Donna Hay

83 Hühnchen im Schinkenmantel auf Balsamico-Tomaten

84 Honig-Senf-Huhn auf karamellisierten Zwiebeln

85 Spaghetti mit Zitronenpesto

86 Der WOW-Effekt

Crêpe-Törtchen mit Erdbeeren

88 Frische Salate von Valentina Raffaelli

89 Grüner Spargel, Erdbeeren, Bottarga & Leinsamen

90 Lauch, Ei, eingelegte Sardellen & Dill

91 Kohlrabi, Kichererbsen, Avocado, Feta & Frühlingszwiebeln

92 Restaurantküche: Hubers im Fischerwirt

94 Gezupftes Landhendl mit Erbsenrisotto und Pilzen

98 Ach, eines noch ...

Im Trend: Korean BBQ

Standards

3 Editorial

6 Highlights im Juni

14 Urlaubsträume – Gewinnspiel

96 Produkttests: Österreichs beste Lebensmittelhändler, Schlagobers

Impressum

ADRESSE DER REDAKTION: 1020 Wien, Taborstraße 1–3
T: (01) 86 331-5301 E-MAIL: redaktion@gusto.at

HERAUSGEBER: Dr. Horst Pirker

CHEFREDAKTION: Mag. Susanne Jelinek

REDAKTION: Barbara Knapp (CvD), Mag. Kerstin Grossbauer, Mag. Melisa Hadzic

GRAFIK: Dominik Roitner (AD)

MITARBEITER DIESER AUSGABE: Charlotte Cerny

FOTOGRAFEN: Dieter Brasch, Barbara Eidler-Ster, Mara Hohla, Art copyright VBK

ABO-SERVICE: T: (01) 95 55 100 E-MAIL: help@abo.gusto.at

POSTANSCHRIFT: GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1–3

MEDIENINHABER, VERLEGER, PRODUKTION: Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1–3, Verwaltung, T: (01) 86 331-6050

GESCHÄFTSFÜHRUNG GUSTO GMBH & CO KG: Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz),
Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (CSO)

GENERALBEVOLLMÄCHTIGTER: Dietmar Zikulnig

HEAD OF SALES: Klaus Edelhofer

MANAGING DIRECTOR & INTERNATIONAL SALES: Mag. Neslihan Bilgin-Kara

ANZEIGENVERRECHNUNG: Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print),

Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2025

CONTROLLING: Nikola Stefenelli

VERTRIEB: Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV)

HERSTELLER: Walstead Leykam Druck GmbH, 7201 Neudörf, Bickfordstraße 21
VERTRIEB: Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10,
5081 Anif, www.pgvaustria.at

GUSTO-ABO: € 74,40 (inkl. MwSt.) Alle Rechte, auch die Übernahme von
Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten.

Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter gusto.at/offenlegung abrufbar.

Die in dieser Ausgabe beschriebenen Produkte wurden der Redaktion zum Teil von den
Herstellern zur Verfügung gestellt.

Highlights im Juni

Wir stellen Ihnen tolle Hotels, neue Lokale, interessante Bücher und andere Neuigkeiten vor. Es gibt viel Spannendes zu entdecken und zu gewinnen.



Bar & Genussladen

BINTER STORE

Wien ist um eine schicke Bar reicher. In der Seidengasse 31 in Neubau dreht sich neuerdings alles um Hochprozentiges und Feines aus Osttirol. „Wir bringen die Aromen der Berge ins Glas – kreativ, aber immer mit Respekt vor der Tradition. Mit Drinks wie dem ‚Alpin Negroni‘ wollen wir zeigen, dass Schnapskultur auch jung, frisch und überraschend sein kann“, so Betreiber Stefan Obkircher. Das Interieur ist schick gediegen, in den Regalen reihen sich die Flaschen bis an die Decke. Das ausgeklügelte Lichtkonzept (von *so.artdepot*) setzt alles perfekt in Szene und sorgt für heimelige Atmosphäre. Auf der Speisekarte stehen bodenständige Klassiker wie Schlipfkrapfen, Tiroler Knödel, Käseteller und Speckjause, der Shop-in-Bar-Bereich fungiert auch als Nahversorger. Hier gibt's ausgesuchte Produkte von kleinen Manufakturen und Bauernhöfen in Osttirol, wie Edelbrände, Käse, Kräutermischungen, Honig, Marmeladen und Speck, aber auch Naturkosmetik. www.binter.store



Fotos: Hannah Jakob

Wein in aller Kürze

... MIT ELISABETH UND MATTHIAS TRUMMER

Das südsteirische Weingut Trummer steht für sortenreine und unverfälschte Weine. Für den Sommer hat man sich etwas Fruchtiges einfallen lassen: „Bella“, ein spritziger Weincocktail mit wenig Alkohol, Bio-Zitrone und Holunder.

Anbauschwerpunkt: Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller.

Das Besondere am Trummer-Wein: Die Verwendung von Edelstahltanks mit dem Ziel, die Rebsorte und deren Charakter in den Vordergrund zu stellen: „Holz überdeckt Aromen.“

Die größte Herausforderung: Das Wetter, weil es unberechenbar ist. „Wir müssen mit der Natur leben, flexibel sein, akzeptieren, anpassen und reagieren.“

Was die Zukunft bringt: Bio-Wein! „Im Moment befinden wir uns in der Umstellungsphase.“ Und einen Riesling, die erste Ernte gibt es in drei Jahren.

Die größten Erfolge: Das Vertrauen und die Loyalität der Kunden in schwierigen Jahren. „Und der Buschenschank: Wir backen Brot und Mehlspeisen. Fleisch, Wurst und Speck kommen von unseren Freiland Schweinen.“

Das beste Food-Pairing im Juni: Ein Gelber Muskateller passt zu Spargelsalat mit Erdbeeren. Und der prickelnde „Bella“ harmoniert als Aperitif zu Salzstangerln und Grammelpogatscherln oder zu Süßspeisen wie Apfelkuchen und Topfenstrudel. Genuusstipp: Mit frischer Minze, Eiswürfeln und Zitronenscheiben servieren.

www.weingut-trummer.at



„Im Buschenschank ist ‚Bella‘ so gut angekommen, dass wir unseren Weincocktail heuer erstmals abgefüllt haben.“

Fotos: Laura ME Fotografie

PROMOTION

Genuss & Gastlichkeit im SONNENTOR Bio-Gasthaus Leibspeis'



Das Bio-Gasthaus Leibspeis' verwöhnt seine Gäste mitten im Grünen von April bis Oktober mit österreichischen Klassikern und kreativen veganen und vegetarischen Gerichten. 100 % biologisch, saisonal und regional. Der Name verrät es schon: Leibspeis' ist die Speise fürs Herz, das Leibgericht für große und kleine Genießer. Die nötige Würze liefern die Kräuter und Gewürze der langjährigen SONNENTOR Anbaupartner:innen.

Fotos: © SONNENTOR



Hausgemachte Limonaden, Tee-Cocktails und Bio-Eis sorgen für Erfrischung – beim gemütlichen Mittagessen, zum Nachmittagskaffee oder als entspannter Ausklang nach einer Führung durch die duftenden Kräuterrassen von SONNENTOR. Die sonnige Terrasse lädt zum gemütlichen Beisammensein ein. Gleich angrenzend finden kleine Abenteuer-Fans den Bio-Bengelchen Garten mit Sandbaustelle, Wasserspielfeld und Riesenhängematte oder Hängestühle.

Doch nicht nur kulinarisch wird hier viel geboten: Rund um das Gasthaus laden Betriebsführungen, das Wald-Reich mit 19 Erlebnissen sowie der Naturgarten der Vielfalt am Frei-Hof zum Entdecken ein. Das Bio-Gasthaus Leibspeis' ist ein Ort zum Genießen mitten in der Natur.

Bio-Gasthaus Leibspeis'
A-3913 Sprögnitz 15
02875/7256-450
leibspeis@sonnentor.at

www.sonnentor.com/leibspeis

Das Fest der Würste

AM 6. UND 7. JUNI KOMMT DER KING OF MORTADELLA ZU „MORTADELLA TOTALE“

Fotos: Hannahs Plan, King of Mortadella, Nadine Poncioni



Nach ihrem beliebten Trüffelevent *Tartufo Totale* und der Event-Premiere *Total Champagner* im Mai steht bei Hannah und Jakob Neunteufel bereits das nächste Highlight an: Mit *Mortadella Totale* am 6. und 7. Juni ist die Genussstrilogie rund um hochwertige Ausnahmeprodukte perfekt. Gemeinsam mit den stadtbekannten *Fratelli Valentino* bringen sie den King of Mortadella nach Wien. Die kultige und von Helen Mirren geadelte Genusspersönlichkeit präsentiert im *ViennaBallhaus* seine Liebe zu der ikonischen Wurst, der er so unübersehbar und unterhaltsam sein gesamtes Erscheinungsbild widmet. An den beiden Tagen geht es allerdings nicht nur um Mortadella. Die Veranstalter thematisieren die Welt der Qualitätswürste. „Wir bilden einen kleinen Ausschnitt dieses großen Universums ab, in dem die Mortadella, Bologna-Export seit mehr als 800 Jahren, als Namensgeber und Role Model steht“, so Neunteufel. Von hausgemachten Wildwürsten aus Österreich bis zu sizilianischen Spitzenprodukten: Es geht um die Wurst! Mehr unter viennaballhaus.com/mortadella



Signore Balsamico

SALAT IST IM KARNERHOF CHEFSACHE

Im Genießerhotel Karnerhof am Faaker See steht die Zeit nicht still, es wird stetig adaptiert und erweitert – ein Highlight ist das neue Lichtquellen-Spa, das Restaurant wurde letztes Jahr neu gestaltet. Was bereits Kultstatus erlangt hat, ist das liebevoll arrangierte Salatbuffet, an dem Seniorchef Johann Melcher jeden Tag den Salat vor den Augen der Gäste frisch mariniert. In seine große Schüssel kommt nur Grünzeug, das er frühmorgens auf Märkten und bei kleinen Anbietern höchstpersönlich aussucht, mariniert wird mit feinstem Öl, das i-Tüpfelchen ist der Melcher'sche Balsamico. Was es damit auf sich hat, ist spannend und einzigartig. Melcher hat ein Faible für *Balsamico Tradizionale* aus Modena, pflegt seit mehr als 30 Jahren den Kontakt mit *Malpighi*, eine der besten Manufakturen und hat ein besonderes Agreement. Er darf – was für einen Österreicher eine ehrenvolle Ausnahme darstellt – die kostbare Flüssigkeit dort im verfeinerten Zwischenstadium einkaufen. Jeweils rund 200 Kilo im Frühling und Herbst, die in bester Modena-Tradition dann am Balkon des Genießerhotels bei Wind und Wetter in Glasballons weiterreifen. www.karnerhof.com



Foto: Karnerhof, Günter Stanci





Fotos: Irina Thalhammer

Mehr als „nur“ Sake

JAPANISCHES ENTDECKEN

Joji Hattori, der erst kürzlich das zehnjährige Jubiläum seines vielfach ausgezeichneten Wiener Restaurants Shiki gefeiert hat, verwirklicht mit einer Shiki-Boutique samt angeschlossener Sakethek ein Herzensprojekt. Der Gastronom lädt dazu ein, die japanische Kultur mit allen Sinnen zu erleben. Die Gäste haben nicht nur die Möglichkeit, hervorragenden Sake vor Ort zu verkosten, sondern auch ein Stück Japan mit nach Hause zu nehmen – sei es in Form von außergewöhnlichen Sake-Kreationen oder meisterhaft gefertigten Kunstwerken aus den renommiertesten japanischen Manufakturen. So verschmelzen Genuss, Tradition und Handwerkskunst in der Wiener Innenstadt zu einem einzigartigen Gesamterlebnis. Mehr unter www.shiki.at

A1 Family Gemeinsam günstiger.

Für alle treuen A1 Internet- oder Mobil-Kunden:
Unser Tarif für Familie, Mitbewohner oder Freunde.

A1



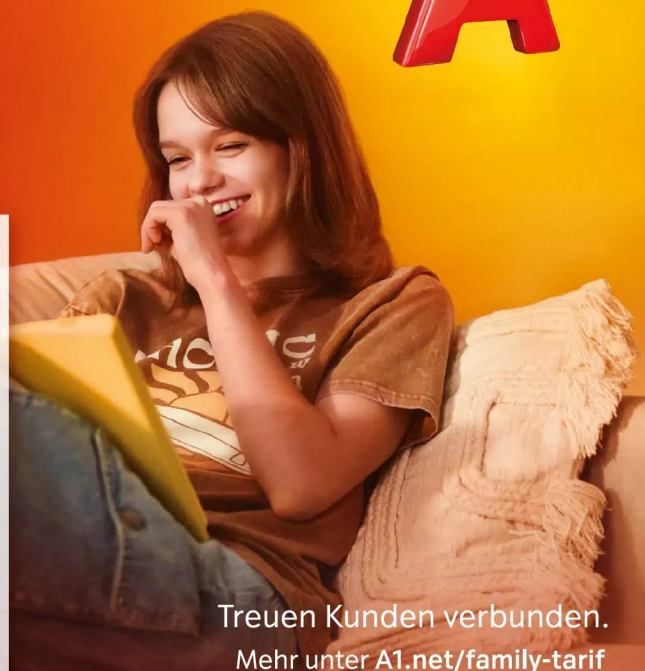
Die Mein A1 App –
Der Begleiter
für die A1 Family.

A1 SIMply Family

€ 9,90
pro Monat

60 GB

Unlimitierte Minuten & SMS



Treuen Kunden verbunden.
Mehr unter A1.net/family-tarif

A1 SIMply Family: Keine Bindung.
Tarif anmeldbar für bestehende A1 Mobil- oder Internet-Kunden.

Neu im Buchregal

JUST GORGEOUS

Die Römerin Nadia Caterina Munno stammt aus einer traditionsreichen süditalienischen Pasta-Dynastie und begeistert als *The Pasta Queen* fast 10 Millionen Follower mit hinreißend vorgetragenen Rezeptvideos, die sie stets mit dem zum Kult gewordenen Spruch „Just gorgeous!“ beendet. Im neuen Buch verrät sie Lieblingsrezepte ihrer Familie.

The Pasta Queen

Meine italienischen
Lieblingsrezepte: Just gorgeous!
Christian Verlag, € 30,90



REZEPTTIPP: SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE

Hühnerschnitzel mit Zitrone

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 40 Minuten

4 Hühnerbrustfilets ohne Haut

(Insgesamt 1 kg, im Schmetterlingsschnitt vorbereitet, siehe Tipp)

4 EL Weizenmehl

120 g Butter

4 EL Kapern *(in Salz eingelegte Kapern abspülen und einweichen, in Lake eingelegte Kapern abtropfen lassen)*

1 Zitrone *(in dünne Scheiben geschnitten)*

3 EL frisch gepresster Zitronensaft

250 ml Geflügelfond

gehackte frische Petersilie *(zum Garnieren)*

Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Die im Schmetterlingsschnitt geöffneten Hühnerbrustfilets der Länge nach in zwei Hälften teilen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen. Mit Fleischhammer oder Nudelrolle gleichmäßig dünn klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 In einer flachen Schüssel Mehl mit 1 Prise Salz verrühren. Schnitzel einzeln im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
- 3 In einer großen Pfanne Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sie schäumt und brutzelt. Die Hälfte der Schnitzel hineinlegen und braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind, etwa 3 Minuten pro Seite. Auf einer Servierplatte mit Rand (damit die Sauce nicht herunterläuft) beiseitestellen. Restliche Schnitzel zusammen mit Kapern und noch etwas mehr Salz und Pfeffer in der Pfanne 2–3 Minuten braten, bis sie von einer Seite goldbraun sind. Wenden, Zitronenscheiben zugeben und mitbraten. Wenn nach etwa 3 Minuten das Fleisch durch ist, alles zusammen auf die Servierplatte legen.
- 4 In dieselbe Pfanne Zitronensaft und Geflügelfond gießen und mit einem Holzlöffel den Bratensatz vom Boden lösen. So lange köcheln, bis sich die Flüssigkeit in der Pfanne in eine schöne sämige Sauce verwandelt hat. Sauce über Scaloppine und Zitronenscheiben träufeln und mit frischer Petersilie garniert servieren.

TIPP

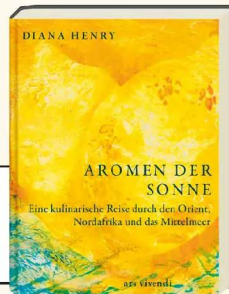
Für den Schmetterlingsschnitt die Hühnerbrüste mit der glatten Seite nach unten auf ein Schneidbrett legen. Die Hand, die nicht das Messer führt, auf das Fleisch legen und vorsichtig mit einem scharfen, langen Messer von der dicksten Stelle des Fleisches ausgehend quer bis fast zum Ende durchschneiden. Nun lässt sich das Fleisch wie ein Buch aufschlagen, mit zwei gleich dicken Hälften.

REZEPTE, DIE FERNWEH WECKEN

„Speisen sprechen nicht nur unseren Geschmackssinn an, sondern auch alle anderen Sinne“, so die britische Food-Autorin Diana Henry. Und das beginnt schon beim Schmökern im neuen Buch. Ihre „magischen“ Zutaten stammen aus Spanien, Portugal, Südfrankreich und Süditalien, dem Nahen Osten und Nordafrika, daraus entstehen spannende Gerichte wie „Perlentaucherreis“ aus Bahrain, türkische „Damenbauchnabel“ oder „Verrücktes Wasser“, ein italienisches Fischrezept. Dazu gibt's köstliche Anekdoten.

Aromen der Sonne

Diana Henry
Ars Vivendi, € 34,90

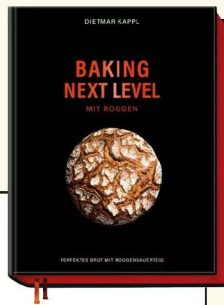


BROTBACKEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Dietmar Kappl ist Bäckermeister und Produktionsleiter, auf seinem Blog *homebaking.at* teilt er seine besten Brotrezepte und geballte Info über Teige, Zutaten und Techniken. In seinem ersten Buch dreht sich alles um sein Lieblingsthema Roggensauerteig. 100 Seiten Know-how und über 50 großartige Rezepte mit ausführlichen Step-by-step-Fotos machen es zum Standardwerk für Backfans.

Baking next level mit Roggen

Dietmar Kappl
Brandstätter Verlag, € 39,10



REZEPTE FÜR PICKNICK, PARTYS & CO

Sie sind eingeladen und möchten etwas Kulinarisches beisteuern? Dann sind Sie beim neuen Buch der Kärntner Autorin Nini Nagele und der Wiener Foodfotografin Valerie Hammacher genau richtig. 70 gelingsichere Rezepte, die einfach vorzubereiten und unkompliziert zu transportieren sind, von Zucchini-salat mit Thymian bis provenzalischer Gemüsepizza.

Und was kann ich mitbringen?

Nini Nagele &
Valerie Hammacher
Ars Vivendi, € 28,90



HALLENBAD | ADULT SPA | WASSERPAK | WASSERRUTSCHEN | KINDERBETREUUNG



Erholung in Sicht

LAST MINUTE

MINI WELLNESS RETREAT

2 NÄCHTE | 15.05. - 27.06.2025

ab € 244,- pro Person



Lichtdurchflutetes großes Hallenbad | Röhrenrutsche, Trioslide, Wasserpark & Babybecken | Family & extra Adult Spa | Kinderbetreuung im Kinderclub | TeenZone, Mini Bowlingbahn & Ponybauernhof | Badensee & Gartenparadies

FERIENWELT KESSELGRUB | Lackengasse 1 | 5541 Altenmarkt im Pongau | Österreich
Tel. +43 6452 5232 | info@kesselgrub.at | www.kesselgrub.at

WERBUNG



MARIENKRON

Marienkron SPECIAL: FOOD RETREAT

Ein Wochenende Extra-Genuss

Freitag 27. – Sonntag 29. Juni 2025

mit Michelin-Sterne-Koch Johannes Nuding

Food Retreat. Zwei Sterne, zwei Philosophien.

Michelin-Sterne-Koch Johannes Nuding trifft auf Marienkrons Chefkoch Patrick Posch – mit 6-Gänge-Menü, Jazz, Naturwein, Aperitivo, Kamingespräch und Spa. Französische Opulenz und burgenländische Reduktion in perfekter Balance.

GEWINN

Marienkron Food Retreat
inkl. Gourmetdinner,
2 Nächte VP & Treatments
für 2 Personen im DZ im
Wert von € 1.440,-

Ein Wochenende von
27. – 29. Juni 2025
für Genießer*innen, die
Ruhe und Raffinesse
lieben. Ab € 690,-p.P.
www.marienkron.at

Teilnehmen unter GUSTO.at/gewinnspiele

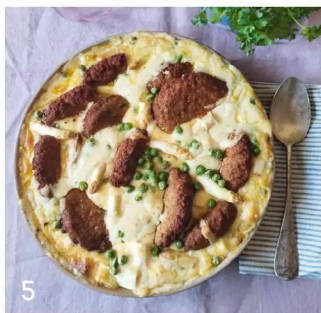
Nachgekocht

VON LESERINNEN UND LESERN
GEKOCHT UND FOTOGRAFIERT

Die GUSTO-Community hat wieder gekocht, gebacken und fotografiert. Gusto bekommen? Unter den Nachgekocht-Bildern finden Sie den QR-Code, über den Sie flott und unkompliziert das Rezept nachlesen können.



Der Star unserer April-Ausgabe war die schokoladige Pistazienmousetorte. Danke an Petra Gröbner, Kseniia Moysak, Susanne Huber (die in Australien GUSTO liest!) und Ernst Lieber für die wunderbaren Bilder und das schöne Lob. [GUSTO.at/pistazientorte](https://gusto.at/pistazientorte)



- 1 Paulina Dabrowski hat das Paradeiser-Fischcurry mit Pak Choi getestet. „Ich bin begeistert, es hat richtig gut geschmeckt!“
- 2 Marion Bichler war von der Erdbeer-Stracciatella-Tarte angetan: „Einfach, gelingsicher und schmeckt auch noch sehr gut. Ein tolles Rezept!“
- 3 Kerstin Wittmann hat unsere Cover-Erdbeer-Tiramisu-Roulade gemacht. „Von Oma bis zu den Kindern ist sie super angekommen! Beim Verzieren hat übrigens mein fünfjähriger Sohn tatkräftig mitgeholfen.“
- 4 Birgit Lenger hat unseren French Toast mit Erdbeer-Cheesecake-Fülle ausprobiert. „Es war köstlich!“
- 5 Valerie Schwarz hat das Spargelgratin mit Fleischlaibchen zubereitet und konnte gar nicht genug bekommen: „Das gibt es sicher noch öfter!“



[GUSTO.at/fischcurry](https://gusto.at/fischcurry)



[GUSTO.at/stracciatella-tarte](https://gusto.at/stracciatella-tarte)



[GUSTO.at/erdbeerroulade](https://gusto.at/erdbeerroulade)



[GUSTO.at/erdbeer-french-toast](https://gusto.at/erdbeer-french-toast)



[GUSTO.at/spargel-gratin](https://gusto.at/spargel-gratin)

Sie haben ebenfalls ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an redaktion@gusto.at. Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Dankeschön belohnt.

Ab sofort bestellbar als:
Elektro ✓ Diesel ✓ 4MOTION ✓

5 JAHRE
HERSTELLER-
GARANTIE
INKL. 250.000 KM

Der neue Caravelle

Von Kleinbus bis VIP-Shuttle: Personentransport neu definiert



Nutzfahrzeuge

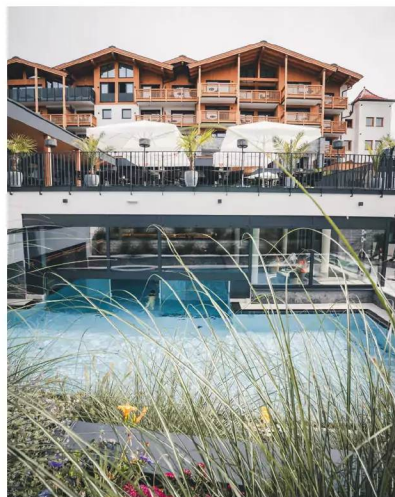
vw-nutzfahrzeuge.at

1 Erhalten Sie serienmäßig eine um 3 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie, bei einer maximalen Gesamtleistung von 250.000 km (je nachdem, welches Ereignis als Erstes eintritt). Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. Kraftstoffverbrauch: 7,1 – 11,4 l/100 km. Stromverbrauch: 22,6 – 24,9 kWh/100 km. CO₂-Emission 0 – 298 g/km. Symbolfoto. Stand 04/25.

Urlaubsträume zum Gewinnen

GEWINNSPIEL-SPECIAL

Diesmal gibt's zwei großartige Destinationen in Salzburg. Die Ferienwelt Kesselgrub, zertifiziertes Kinderhotel, bietet alles für einen erholsamen wie spannenden Familienurlaub. Die Riederalm wird seiner Mitgliedschaft in der Vereinigung „Genießerhotels und -restaurants“ in allen Belangen gerecht – Sterneküche & alpine Wellness für Groß und Klein.



Ferienwelt Kesselgrub

Das perfekte Kinderhotel – hier kommen Klein und Groß, Sportliche wie Erholungssuchende voll auf ihre Rechnung. „Wir möchten einen authentischen Raum für alle Generationen schaffen und allen Familienmitgliedern gerecht werden, um gemeinsam unvergessliche Momente zu teilen“, so die Gastgeber Andrea und Johann Thurner. Im „Panorama Mountain Spa“ haben Eltern die Wahl zwischen Sole-Dampfbad, Biosauna, finnischer Zirbensauna und einer Salzgrotte mit Infrarotliegen. Für den Frischekick geht's danach in den Snowroom oder in den Outdoor-Whirlpool. Gäste jeden Alters genießen das ganze Jahr über Badespaß im neuen In- und Outdoorpool, mit kleinem Wasserspielpark, fünf Rutschen, davon ein Rutschenturm mit Röhrenrutsche, eine Trioslide und ein Baby- & Kleinkinderbecken. Der liebevoll angelegte Garten ist ein Paradies mit Naturbadeteich samt Kleinkindbereich, Spielplatz und gemütlichen Ruhenischen. Kinderbetreuung gibt es täglich ab sechs Monaten, eine wunderbare Idee ist die



**WIR
VERLOSEN**
2 Nächte für 2 Erwachsene
und 2 Kinder
samt Halbpension
[GUSTO.at/gewinnspiele](https://gusto.at/gewinnspiele)

„Ausschlafzeit für Eltern“: Zwei Mal die Woche frühstücken die Betreuerinnen ab 7:30 mit den Kids, spielen, basteln und singen mit ihnen. Abends bedienen sich die Kinder am Kinderbuffet, während die Eltern mit einem 5-Gang-Menü verwöhnt werden.

FERIENWELT KESSELGRUB *****

Andrea & Johann Thurner

5541 Altenmarkt im Pongau, Lackengasse 1

www.kesselgrub.at, www.familyaustria.at

Fotos: Ferienwelt Kesselgrub, Gerald Demalsky, Carletto Photography

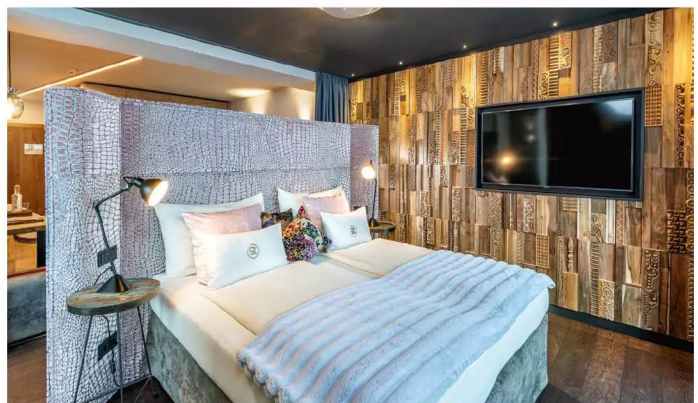
Genießerhotel Die Riederalm

Der Name Riederalm ist treffend für die fantastische Lage direkt am Fuße des Berges an der Asitzbahn-Talstation (Sommer wie Winter) und die behagliche Atmosphäre, ansonsten ist er ein charmantes Understatement. Die Zimmer sind gediegen, die Penthouse-Suiten exquisit und das Wellnessangebot ist vom Feinsten. Allen voran das Adults Only Mountain SPA mit einem 20 Meter langen Pool, der ein fantastisches Bergpanorama eröffnet und dank Thermalwasser ganzjährig wohlige 33 Grad hat. Dazu gibt es sechs verschiedene Saunen und Schwitzattraktionen sowie einen Kristall-Steingarten mit Kneippanlage unter freiem Himmel. Spaß für die ganze Familie bieten die Pinzgauer Wasserfestspiele mit Hallenbad, beheiztem Freischwimmbad, Wasserrutsche und Dress-On-Sauna. Für Furore sorgt die Küche von Patron und JRE Andreas Herbst. Im Gourmetrestaurant „dahoom“ zelebriert er kreative und zugleich bodenständige Alpinküche, die vom Guide Michelin mit einem Stern (und einem grünen Stern für gelebte Nachhaltigkeit) und von Gault Millau mit vier Hauben prämiert wurde. „Aus dem Beständigen Inspiration schöpfen – die Grundlagen alter Rezepturen wahren und diese in innovativen Kreationen aufleben lassen“, so der Gedanke dahinter. Und das gilt auch für die Genießerpension-Küche, die drei Hauben trägt!



Fotos: Klaus Bauer, Lorenz Masser, Creating Click, Joerg Lehmann

**WIR
VERLOSEN**
2 Nächte für 2 EW und
2 Kinder, inkl. ¾-Genießer-
pension mit
3-Hauben-Abendmenü
GUSTO.at/gewinnspiele



**GENIEßERHOTEL
DIE RIEDERALM *******

Familie Herbst
5771 Leogang, Rain 100
www.riederalm.com

Versprochen: Mit uns ist gut Kirschen essen*

Hach, darauf haben wir uns seit Wochen gefreut: herrlich fruchtige Kirschen! So gut, dass sich das mühevollen Entkernen immer lohnt. Fragt sich nur, welche der folgenden Köstlichkeiten Sie als erstes zubereiten möchten.

Rezepte: Charlotte Cerny Fotos: Barbara Eidler-Ster

„Warum sagen wir eigentlich „Mit dem ist nicht gut Kirschen essen“? Im Mittelalter konnten sich nur Reiche Kirschen leisten. Sobald diese reif waren, wurde eine auserwählte Schar in den Garten zum Naschen geladen. Mischte sich jemand ohne Einladung darunter, bespuckte man diesen mit Kirschkernen. Gar nicht gut!“

Eton Mess mit Kirschen

Das klassische britische Dessert, aber mit Twist.

4 Portionen

ZUBEREITUNG ca. 2 Stunden

BAISER

2 Eiklar
80 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
20 g Mohn (*ganz*)
50 g Mandelblättchen

RÖSTER

250 g Kirschen
60 ml Kirschsafte (*oder Wasser*)
1 TL Maisstärke
50 g Kristallzucker
Mark von ½ Vanilleschote

CREME

100 ml Schlagobers
200 g griechisches Joghurt
1 EL Kristallzucker
Mark von ½ Vanilleschote

DEKO

1 Hand voll Kirschen
1 EL Mohn (*ganz*)

- 1 Rohr auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Für das Baiser Eiklar und Zuckersorten zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Mohns untermischen. Baiser auf dem Blech verstreichen, mit übrigem Mohn und Mandelblättchen bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen.
- 3 Temperatur auf 120 °C reduzieren, Baiser weitere 40 Minuten backen. Backrohr ausschalten, Baiser im Rohr auskühlen lassen.
- 4 Für den Röster Kirschen entsteinen. 2 EL vom Kirschsafte mit der Stärke verrühren. Kirschen, übrigen Saft, Zucker und Vanillemark aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Stärke einrühren, ca. 1 Minute kochen und vom Herd nehmen. Röster auskühlen lassen.
- 5 Für die Creme Obers cremig schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillemark einrühren. Baiser in Stücke brechen, mit dem Röster und der Creme anrichten. Mit frischen Kirschen garnieren und mit Mohn bestreuen.





Schwarzwälder Blechkuchen

12 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden

SCHOKOKUCHEN

300 g Kirschen
250 g dunkle Kuvertüre
200 g glattes Mehl
2 EL Kakao
2 TL Backpulver
150 g weiche Butter
150 g Feinkristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 mittlere Eier

CREME

15 g Kakao
250 ml Schlagobers
50 g Feinkristallzucker

DEKO

4 EL Schwarzkirschen-Konfitüre
4 EL Schokospäne
1 Hand voll Kirschen

TIPP

Wenn Sie kein passendes Blech haben, können Sie eine große Auflaufform verwenden.

- 1 Rohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech (36 x 25 cm) mit Backpapier belegen.
- 2 Für den Schokokuchen Kirschen entsteinen.
- 3 Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und vom Herd nehmen. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter und Zuckersorten ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier einzeln untermixen. Kuvertüre einrühren. Mehlmischung untermischen. Masse auf dem Blech verstreichen und mit den Kirschen bestreuen.
- 4 Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 5 Für die Creme Kakao sieben. Mit Obers und Zucker cremig mixen.
- 6 Creme auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. Mit Konfitüre, Schokospänen und Kirschen verzieren.

SIMPEX BASIC Einmachgläser 4er-Packung

- 106 ml nur 4,49
- 145 ml nur 4,99
- 195 ml nur 5,99
- 355 ml nur 6,99

**SIMPEX
BASIC**

4⁴⁹

4er-Packung 106 ml

interspar.at

**SIMPEX
BASIC**

Einmachgläser 6er-Packung

- Mit Dekordeckel, 6er-Packung
- 212 ml nur 3,29
 - 390 ml nur 4,29
 - 720 ml nur 4,79

3²⁹

6er-Packung 212 ml

interspar.at

ALLES DA DA DA

IN

INTERSPAR

ZEIT ZUM
Einkochen
UND SPAREN!

KELOmat

**53%
billiger!**

statt* 86,60

39⁹⁰

interspar.at

Kelomat Passiergerät

Passieren leicht gemacht.
Passiergerät mit 3 Scheibeneinsätzen, Edelstahl rostfrei, zum Passieren von Obst, Gemüse und Spätzle-Teig.



Einkoch-etiketten
In der praktischen Spenderbox, je

4⁹⁹



**SPAR
Citronensäure**
250-g-Packung
(= per kg 3,56)

**1+1
GRATIS**

1 Packung 1,79
ab 2 Packungen je

0⁸⁹



**Wiener Zucker
Gelierzucker 3:1**
500-g-Packung
(= per kg 2,38)

**MENGEN
VORTEIL**

20% billiger!

1 Packung 1,49
ab 3 Packungen je

1¹⁹

Tipps, Rezepte und noch mehr passende Artikel finden Sie unter interspar.at/einkochen

Angebote gültig bis Mi, 18.6.2025, solange der Vorrat reicht. Stappreise sind bisherige INTERSPAR-Verkaufspreise, Abgabe in Haushaltsmengen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

*Stappreis ist der vom Lieferanten/Hersteller unverbindlich empfohlene Verkaufspreis. Kundenhotline: 0800/221120 interspar.at interspar interspar



Kirschen-Cheesecake

So schön cremig & kommt ganz ohne Backrohr aus!

12 Stück

ZUBEREITUNG:

ca. 1 Stunde

ZUM KÜHLEN:

mind. 6 Stunden

BODEN

300 g Butterkekse

150 g Butter (*zerlassen*)

CREME

250 g Kirschen

5 Blatt Gelatine

50 ml Milch

250 ml Schlagobers

500 g Doppelrahm-
Frischkäse

250 g Mascarpone

1 TL Zitronenschale

150 g Staubzucker

80 g Schokospäne

GANACHE

120 g dunkle Kuvertüre

100 ml Schlagobers

DEKO

150 ml Schlagobers

2 TL Schokospäne

1 Springform (Ø 26 cm) mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen.

2 Für den Boden Kekse fein zerbröseln (*siehe Tipp*) und gut mit der Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen und andrücken.

3 Für die Creme Kirschen entsteinen und grob hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

4 Obers, Frischkäse, Mascarpone, Zitronenschale und Staubzucker cremig mixen. Gelatinemischung während des Mixens zugeben. Schokospäne und Kirschen untermischen. In der Springform verstreichen. Cheesecake für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

5 Für die Ganache Kuvertüre fein hacken und in einen Messbecher geben. Obers aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Ganache glatt rühren und auf dem Cheesecake verstreichen. Im Kühlschrank anziehen lassen.

6 Für die Deko das Obers cremig schlagen und in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Cheesecake aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Mit Obers und Schokospänen verzieren.

TIPP

Kekse in ein Plastiksackerl füllen (oder in ein Küchentuch einschlagen) und mit dem Rollholz oder einer Weinflasche vorsichtig klopfen. Schneller klappt's allerdings im Kutter.





Kirschenmichel mit Vanillesauce

Ideal zum Weiterverwerten von altbackenem Brioche, Weißbrot, Striezel oder Semmeln.



4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

200 g Brioche
(oder Semmeln)
120 ml Milch
150 g Kirschen
2 mittlere Eier
50 g Staubzucker
50 g weiche Butter
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Sauerrahm
1 TL Zitronenschale
1 MS Zimt

VANILLESAUCE
250 ml Milch
10 g Vanille-
puddingpulver
25 g Staubzucker
1 Prise Zimt

Butter, Staubzucker

- 1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Souffléförmchen mit Butter ausstreichen.
- 2 Brioche in kleine Würfel schneiden, mit der Milch vermischen und beiseitestellen.
- 3 4 Kirschen für die Deko reservieren, übrige Kirschen entsteinen und vierteln.
- 4 Eier trennen. Eiklar mit 25 g vom Staubzucker zu steifem Schnee schlagen. Butter, übrigen Staubzucker und Vanillezucker ca. 3 Minuten cremig mixen. Dotter einzeln zugeben und untermixen. Sauerrahm, Zitronenschale und Zimt einrühren. Briochemischung untermischen. Schnee unterheben. Masse in die Förmchen füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten goldbraun backen.
- 5 Für die Vanillesauce 50 ml von der Milch und Puddingpulver verrühren. Übrige Milch, Zucker und Zimt aufkochen. Puddingmischung unterrühren. Vanillesauce aufkochen, vom Herd nehmen und abdecken.
- 6 Kirschenmichel aus dem Rohr nehmen, auf die Teller stürzen und mit der Vanillesauce anrichten. Mit Kirschen garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

d'arbo Blütensirup



Aus zarten Blüten
von wildwachsenden
Holunderdolden.

Voller Blüten.
Voller Geschmack.



Kann Kochen denn

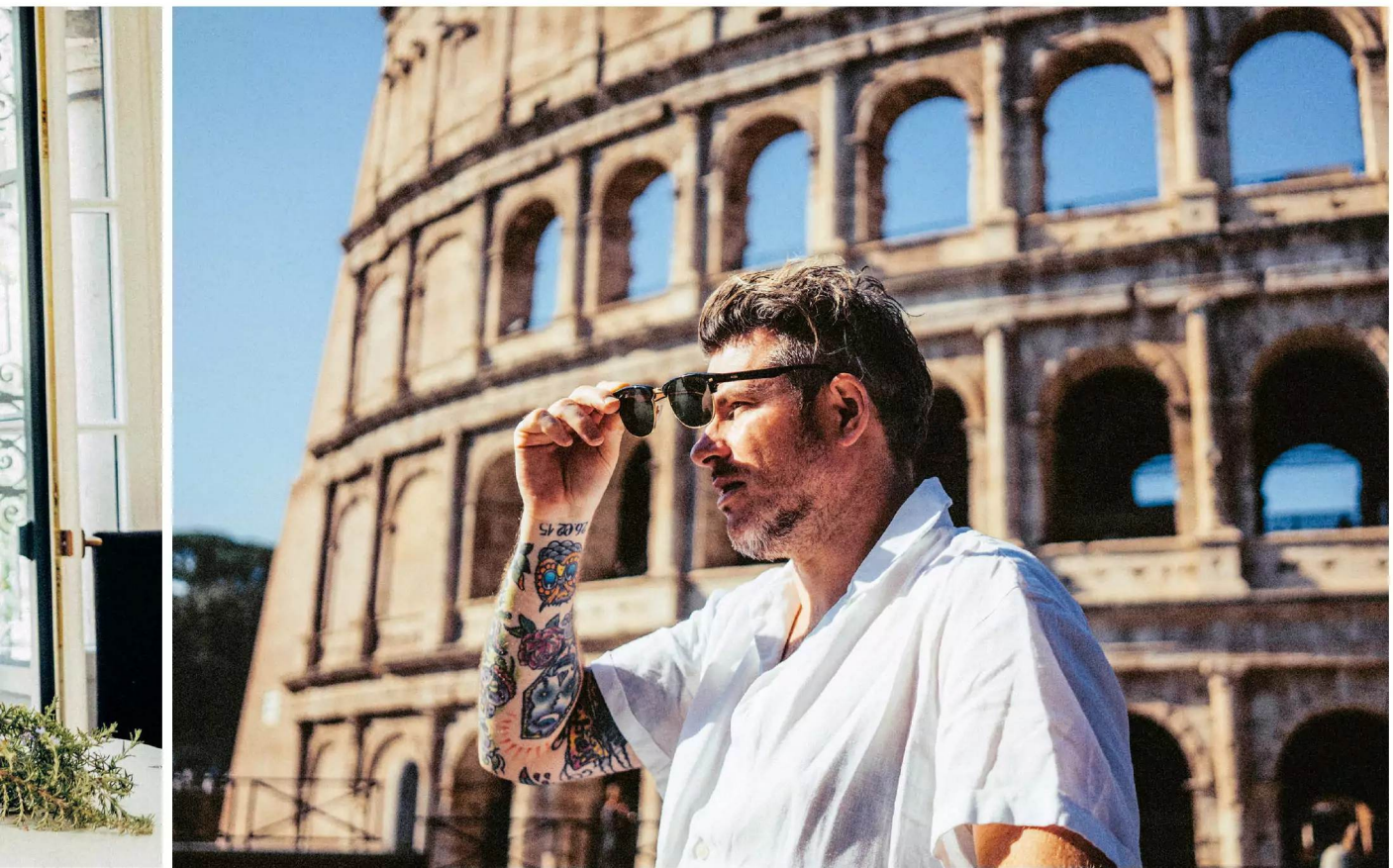
Eine Frage, die wir mit „Manchmal“ beantworten würden. Im Fall von Daniel Gottschlich mit: „Eindeutig“. Der Kölner Zwei-Sterne-Koch und Schlagzeuger widmete sich 2023 sieben Wochen lang seiner künstlerischen Seite in der Villa Massimo in Rom und ergründete dabei auch seinen emotionalen und gedanklichen Zugang zum Handwerk Kochen.

Fotos: Dimitrios Katsavaris Rezepte: Daniel Gottschlich

Es ist eine Ehre, die bisher keinem Koch zuteil geworden war: ein Stipendium an der Deutschen Akademie Villa Massimo in Rom – die bedeutendste Auszeichnung für deutsche Künstler im Ausland. Dass Daniel Gottschlich hierfür vorgeschlagen wurde, lag nicht nur an seiner Kochkunst. „Zweifacher Sternekoch, passionierter Musiker, Designliebhaber und erfolgreicher Unternehmer: Wenn jemandem der Titel Tausendsassa gebührt, dann Daniel Gottschlich“, schrieb *Der Feinschmecker* über den Kölner Koch. In seiner Heimatstadt betreibt er seit nunmehr 15 Jahren das Zwei-Sterne-Restaurant *Ox & Klee*, sein zweites, ausgeprägtes Talent lebt er am Schlagzeug aus. Letzteres ist mehr als ein Hobby oder kreatives Ventil: „Dass er seinen Stipendienaufenthalt in Rom mit einem Konzert in

Europas größtem Konzerthaus, dem Auditorium *Parco della Musica Ennio Morricone*, mit keinem Geringeren als dem 2024 mit dem Silbernen Löwen der Musikbiennale in Venedig ausgezeichneten Ensemble Modern abschloss, spricht dafür, dass er eine wirkliche Doppelbegabung hat, die womöglich beiden Tätigkeiten, der Musik und dem Kochen, zugutekommt“, zeigt sich Dr. Julia Draganović, Direktorin der Villa Massimo, beeindruckt.

Für Gottschlich bedeuteten die sieben Wochen in Rom nicht nur kreativer Austausch und künstlerische Erlebnisse – er ließ sich auch außerhalb der Villa Massimo auf das römische Leben ein und fand dabei nachhaltig wirksame Inspiration für seine eigene Küche. Gottschlich entdeckte Trattorien,



Kunst sein?

schlenderte über die Märkte der Ewigen Stadt, durchstöberte kleine Lebensmittelläden. Die Gespräche mit Marktfrauen und Köchen auf der einen Seite, die Unterhaltungen mit Künstlern im Rahmen seines Stipendiums, die Geschmäcker, Gerüche und Eindrücke – all das führte dazu, dass Gottschlich auch beim Kochen neue Wege einschlug und im Zuge seiner künstlerischen Auszeit Rezepte entwickelte, die sich wie ein Tagebuch seiner Zeit in Rom anfühlen. „Als ich in Rom ankam, war ich mir nicht sicher, wie ich als Koch in einer Künstlergemeinschaft bestehen könnte“, blickt Gottschlich zurück. Die Zeit in der Villa Massimo hat ihm jedoch eine neue Perspektive eröffnet. „Ich habe erkannt, dass das Kochen für mich weit mehr als ein Handwerk ist – es ist eine Kunstform. Diese Erkenntnis mag simpel klingen, aber sie hat eine enorme Wirkung auf mich gehabt.“ Kunst sei eben nicht nur das, was man sieht, hört oder liest, sondern das, was man fühlt. „Es ist der Ausdruck von Ideen, von Emotionen und von Geschichten, und das alles auf eine Weise, die die Betrachter – oder in meinem Fall die Esser – berührt.“ Um also auf die im Titel der Geschichte gestellte Frage zurückzukehren: Und ob Kochen das kann!

Der Zwei-Sterne-Koch hat durch seine Zeit in Rom erkannt, dass Kochen für ihn weit mehr als ein reines Handwerk ist. „Es ist eine Kunstform.“

GUSTO-Empfehlung

Ein kulinarisches Tagebuch mit 30 wunderbaren, römisch inspirierten Rezepten von Daniel Gottschlich und Co-Autor Sebastian Späth.

Dumont, € 32,-



Porchetta-Sandwich mit Romanasalat, Pecorino und Salbei

Nicht gerollt und nicht aus dem Ofen, aber genauso köstlich. Hier die Variante, die garantiert gelingt und auf keinen Fall zu trocken wird. „Achten Sie dabei auf gutes Schweinefleisch aus nachhaltiger, lokaler Zucht. Stichwort: Bio“, rät Gottschlich.



4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten,
plus Koch- und Abkühlzeit
(Vorbereitung am besten am Vortag)

- 1 ½ kg Schweinebauch vom
Bio-Schwein
- 1 Zwiebel
- 5 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 8 Salbeiblätter
- 170 ml Olivenöl
- 4 Romanasalatherzen
- Saft einer ½ Zitrone
- 100 g Pecorino
- 2 Ciabatta-Brote
- 1 Prise Piment d'Espelette

Grobes Meersalz, Salz, Pfeffer

- 1 Den Schweinebauch in einem großen Topf mit 3 Litern kaltem Wasser, der geschälten und geviertelten Zwiebel, den Nelken, den Lorbeerblättern und 2 geschälten Knoblauchzehen zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur abgedeckt 3 ½ Stunden köcheln lassen, bis der Schweinebauch sehr weich ist und fast auseinanderfällt. Vorsichtig mit einem Gitterlöffel herausnehmen und in eine große Auflaufform legen. Den Schweinebauch vollständig auskühlen lassen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank lagern.
- 2 Den ausgekühlten Schweinebauch am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einer Brotschneidemaschine in 0,2–0,5 cm dicke Scheiben schneiden, wobei die Schwarte dranbleiben sollte.
- 3 4 Salbeiblätter mit 1 Knoblauchzehe und 1 TL Salz fein hacken und mit 50 ml vom Olivenöl vermengen. Die Schweinebauchscheiben damit einreiben und unregelmäßig, nicht ganz flach, auf ein Blech mit Alufolie legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit Grillfunktion in 5 Minuten braun und knusprig werden lassen. Die Scheiben herausnehmen und zur Seite stellen. Sie können lauwarm serviert werden.
- 4 Den Romanasalat in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den Pecorino mit einem Sparschäler in Späne hobeln und zur Seite stellen.
- 5 Die Ciabatta in 4 Stücke schneiden, halbieren und in einer Pfanne mit 5 EL Olivenöl auf beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen und die restlichen Salbeiblätter in die Pfanne geben, bis sie etwas knusprig werden. Eventuell noch ein bisschen Öl nachgeben. Dabei die Temperatur leicht reduzieren.
- 6 Die Schweinebauchscheiben mit dem Salbei, dem Romanasalat und den Pecorino-Spänen auf den Ciabatta anrichten und sofort servieren.



Ehrlich nährt AM LÄNGSTEN. Bio mit Sicherheit.

Mit den Bio-Produkten von „natürlich für uns“ versprechen wir Ihnen nicht nur hochwertige Spezialitäten zu fairen Preisen – wir garantieren Ihnen darüber hinaus absolute Sicherheit und Ehrlichkeit.

Konkret durch externe Gütesiegel und umfangreiche Informationen zu unseren Lieferanten und Produzenten.



www.natuerlich-fuer-uns.at

Nah&Frisch

bei ausgewählten Kaufleuten

UNIMARKT

Paccheri in Tomaten-Oberssauce

Das Dilemma, wenn Sterneköche in Italien Pasta kochen? „Die traditionelle italienische Küche ist bereits auf einem so hohen Niveau, dass es äußerst schwierig ist, sie noch zu übertreffen!“ Sterne hin oder her: Von seiner Variante einer Tomaten-Oberssauce ist Gottschlich überzeugt – die GUSTO-Redaktion übrigens ebenfalls.

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 50 Minuten

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
20 g Butter
400 g Kirschtomaten
1 EL Honig
50 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsesuppe
1 Lorbeerblatt
200 g Schlagobers (33 %)
2 Zweige Rosmarin
(alternativ 1 TL getrocknet)
2 Zweige Thymian
(alternativ 1 TL getrocknet)
500 g Paccheri
100 g Parmesan
Basilikum

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Die Schalotte und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl und der Butter in einer tiefen Pfanne anschwitzen. Die Kirschtomaten halbieren. 8 Stück von ihnen in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 1 Prise Salz und Pfeffer, Honig und restlichem Olivenöl würzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 10 Minuten garen, bis sie noch angenehm saftig sind. Den Ofen ausschalten und die Kirschtomaten bei halb offenem Ofen auf dem Backblech ruhen lassen.
- 2 Die restlichen Kirschtomaten zur Schalotten-Knoblauch-Mischung in die Pfanne geben und 3–4 Minuten leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen, bis der Weißwein fast komplett verkocht ist. Die Gemüsesuppe dazugeben und 10 Minuten bei mittlerer Temperatur mit einem Lorbeerblatt köcheln lassen. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und Obers hinzufügen. Nach etwa 5 Minuten Rosmarin und Thymian dazugeben und den Herd ausschalten.
- 3 In der Zwischenzeit Wasser mit 3–4 EL Salz aufkochen und die Paccheri darin al dente kochen. Mit einer Gabel die Kräuter aus der Sauce holen (falls frische verwendet wurden) und den geriebenen Parmesan hineingeben. Mit einem Mixstab pürieren, bis die Sauce glatt und sämig ist. Die Nudeln in die Tomatensauce geben, nochmals 1–2 Minuten ziehen lassen und dabei schwenken. Fein geschnittenes Basilikum dazugeben – einige Blätter zurückbehalten – und alles vermengen.
- 4 Die Nudeln auf Pastatellern anrichten und jeweils ein paar von den Ofen-Kirschtomaten darauf verteilen. Mit ein paar Parmesanspänen und einigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.



Ganze Dorade mit Pilzen und Safran-Schaumbutter

*Fisch im Ganzen mit Buttersauce – für Gottschlich eine Kindheitserinnerung, die in Rom wieder lebendig wurde.
„Es geht nichts über einen frischen Fisch vom Fischer des Vertrauens. Achten Sie auf rote Kiemen, festes Fleisch,
klare Augen und einen angenehmen, leicht meerigen Geruch – niemals fischig.“*



4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1–2 EL Rapsöl
- 1 gestrichener EL Paprikapulver edelsüß
- 1 gestrichener EL Tomatenmark
- 100 ml Weißwein
- 50 ml Noilly Prat
- 25 ml Pernod
- 1 Lorbeerblatt
- 1 g Safran
- 4–5 TL Salz
- 2–3 TL Zitronensaft
- 120 g Butter (*kalt, in Würfel geschnitten, plus ca. 20 g für die Pilze*)
- 4 ganze Doraden
- 5 Zweige frischer Rosmarin
- 5 Zweige frischer Thymian
- 2 Bio-Zitronen
- 4–5 TL Olivenöl
- 500 g Eierschwammerl, Kräuterseitlinge oder andere Pilze
- 8 frische Blätter Petersilie

- 1 Für die Sauce 1 Schalotte und 2 Knoblauchzehen fein würfeln und im Rapsöl anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Noilly Prat, Pernod, Lorbeerblatt und Safran dazugeben und 25–30 Minuten bei mittlerer Temperatur im offenen Kochtopf köcheln lassen.
- 2 Wenn etwa $\frac{2}{3}$ der Flüssigkeit verdampft sind, die Sauce von der Hitze nehmen und mit 1–2 TL Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen. Mit einem Mixstab in Würfel geschnittene kalte Butter langsam in der Sauce aufschlagen, bis eine sämige, leicht schäumende Konsistenz entsteht. Den Topf zur Seite stellen.
- 3 Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die geputzten, ausgenommenen und entschuppten Doraden von allen Seiten, auch an der Bauchseite, salzen. Mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian sowie 2 halbierten Zitronenscheiben füllen. Ungefähr $\frac{3}{4}$ des Olivenöls über die Doraden träufeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 15–20 Minuten in den Ofen geben.
- 4 Restliche Schalotte und übrige Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Die geputzten Pilze in einer Mischung aus Butter (ca. 1 TL) und Olivenöl anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben. Nach 1–2 Minuten mit etwas Zitronensaft beträufeln und fein geschnittenen Thymian, Rosmarin und frische Petersilie dazugeben. Von der Hitze nehmen und nochmals etwas Butter zufügen.
- 5 Die Sauce wieder leicht erwärmen und aufschäumen. Die Doraden aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und die Pilze darüber verteilen. Die aufgeschäumte Sauce darübergeben.

SCHENKEL

GUT GEGEN FERNWEH

GEFÜLLTE OLIVEN
VON SCHENKEL

Erhältlich
in 7
delikatsten
Sorten



APPETIT AUF DIE WELT
SCHENKEL.AT



DIE BESTE PANNA COTTA

Text: Melisa Hadzic

Sie meinen, Panna Cotta sei ein simples Obers-Dessert? Dann haben Sie vermutlich noch nie eine Variante mit Honig, Feigen und knusprigem Speck probiert. Klingt gewagt, ist es auch. Schmecken tut's trotzdem überraschend gut. Im Grunde haben Sie aber nicht unrecht: Die Basis ist tatsächlich denkbar schlicht. Obers, Zucker und Vanille werden aufgekocht und mit Gelatine gebunden. So wie viele italienische Speisen lebt Panna Cotta eben von der Einfachheit. Die kulinarische Italien-Expertin Alessandra Dorigato (*a-modo-mio.at*) erklärt: „Die italienische Küche gibt Hinweise, keine Regeln. Die simplen Basisrezepte werden dann von jeder Familie nach eigenem Geschmack verändert – alle haben ihre eigene Version.“ Genau da wird es spannend! Denn die Möglichkeiten, Panna Cotta kreativ zu interpretieren, sind schier unendlich.

WIE ALLES BEGANN

Panna Cotta entstand in einer Zeit, in der in Italien vorzugsweise weiß gegessen wurde. Im Mittelalter war die Kirche der Ansicht, dass die Farbe Schwarz das Böse symbolisiere, während Helles und Weißes mit Gott in Verbindung stünde. So entstand in Frankreich das Dessert *Blancmanger*, das sich ab dem 11. Jahrhundert als gehobene Speise auch an den Adelshöfen Italiens verbreitete. Die italienische Variante – *Biancomangiare* – wurde traditionell aus Mandelmilch, gemahlenden Mandeln, Zucker und Stärke zubereitet und galt aufgrund der hellen Zutaten als besonders rein. Das „gekochte Obers“ – so die wörtliche Übersetzung von Panna Cotta – wie wir es heute kennen, wurde Jahrhunderte später in Langhe im Piemont erfunden. Anfang des 20. Jahrhunderts soll eine Frau ungarischer Herkunft, die in der Region lebte, das Rezept für die süditalienische *Biancomangiare* abgewandelt haben: Sie ersetzte Mandelmilch durch Obers, ließ die Stärke weg und verfeinerte die Creme mit Vanille. Interessant: In ihrer ursprünglichen Form kam Panna Cotta ganz ohne Gelatine aus. Für die nötige Festigkeit wurde das Obers aufgekocht und stark reduziert, ein zeitaufwändiger Prozess. Erst durch den Einsatz von Geliermittel wurde daraus ein unkompliziertes Dessert, das sich schnell zubereiten lässt.

HAUPTAKTEUR OBERS

Kommen wir zur Basis der Panna Cotta: dem Obers. Wer es besonders cremig mag, sollte nicht

am Fettgehalt sparen. Wem das zu üppig ist, für den hat Alessandra Dorigato einen Tipp: „Bis zu 50 Prozent des Obers lassen sich problemlos durch Milch ersetzen.“ Auch andere Milchprodukte sind möglich: Joghurt, Buttermilch, Kefir oder sogar Sauerrahm bringen nicht nur eine feinere Säure, sondern auch eine besondere Textur ins Spiel.

Ursprünglich kam Panna Cotta ohne Gelatine aus. Das Obers wurde aufgekocht und stark reduziert – ein zeitaufwändiger Prozess.

Ganz gleich, ob klassisch oder kreativ – die einfachste Art, dem Dessert eine persönliche Note zu verleihen, ist das Aromatisieren der Creme. Erlaubt ist, was schmeckt: Zitrusfrüchte, Kräuter, Gewürze, ein Schuss Lieblingsschnaps, Säfte, Kaffee, Blüten oder auch Cornflakes. Derzeit besonders beliebt: Holunderblüten. Dafür eine Handvoll Blüten in der Flüssigkeit sanft erwärmen – so entfaltet sich das Aroma besonders intensiv. „Fliesen und Lavendel sorgen nicht nur für ein blumiges Geschmackserlebnis, sondern auch für eine zartrosa Pastellfarbe“, verrät Dorigato. Und wer sagt außerdem, dass Panna Cotta immer süß sein muss? Sie verträgt sich auch mit Pikantem: Mit cremigem Ziegenkäse, Knoblauch, Parmesan, Erbsenpüree oder gar Wasabi lässt sich eine herzhaftere Variante zubereiten, die als Vorspeise oder Käsegang glänzt.

WIE VIEL GELATINE IST ZU VIEL?

Neben dem Geschmack entscheidet die Konsistenz darüber, ob eine Panna Cotta begeistert oder enttäuscht. Damit sie seidig-zart auf der Zunge zergeht und trotzdem stabil bleibt, ist Fingerspitzengefühl beim Einsatz von Gelatine gefragt. Weniger ist hier oft mehr. Die Kunst liegt darin, die Balance zwischen cremig und schnittfest zu treffen. Zu viel Gelatine und man erhält einen starren Wackelpudding. Zu wenig und das Stürzen endet im Dessert-Desaster. Wo liegt also der Sweet Spot – das ideale Verhältnis zwischen Flüssigkeit und Geliermittel? Laut Alessandra Dorigato bei 8 Gramm Gelatine auf 500 ml Flüssigkeit, das entspricht etwa 5 Blatt Gelatine. Als Faustregel gilt: Für 100 ml Flüssigkeit benötigt man ein Blatt Gelatine (oder etwa 1,6 Gramm Gelatinepulver). Damit gelingt eine Konsistenz, die sich sanft vom Löffel löst, im Mund aber sofort schmilzt.



Panna Cotta lässt sich wunderbar aromatisieren, etwa mit Heidelbeerpüree.

Wenn die Konsistenz
zu weich ausgefallen
ist, heißt es am besten:
ab ins Glas damit!



Das Servieren in Gläsern erspart den Nervenkitzel beim Stürzen der Panna Cotta – und sieht bei der Wahl adretter Gefäße auch noch hübsch aus.



GUSTOs beste Panna-Cotta-Variationen:
[GUSTO.at/panna-cotta](https://gusto.at/panna-cotta)

DIE HÄUFIGSTE FEHLERQUELLE

Für Dorigato ist Gelatine die einzige echte Fehlerquelle. Um auf der sicheren Seite zu sein, lohnt es sich deshalb, ein paar grundlegende Dinge zu beachten. Gelatine sollte 10 bis 15 Minuten in Wasser quellen – bei Blattgelatine am besten viel Wasser

verwenden, bei Pulvergelatine je nach Packungsangabe. Wichtig ist zudem die richtige Temperatur: 40 Grad sind ideal, um die Gelatine vollständig aufzulösen. Deshalb die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwas abkühlen lassen,

bevor die Gelatine eingerührt wird. Auch zu viel Säure (z.B. von Zitrusfrüchten) oder Alkohol kann das Gelieren beeinträchtigen.

So oder so: Schiefgehen kann natürlich immer etwas. Ist die Panna Cotta zu fest geworden, kann man sie eigentlich nicht mehr retten. Die einzige Chance? Wenn einem vor dem Abkühlen, also wenn die Masse noch warm ist, auffällt, dass die Panna Cotta zu fest wird. „Separat etwas Obers aufschlagen und unter die noch warme Masse heben“, rät Dorigato. Einfacher ist es, wenn sie zu weich ausgefallen ist. Dann heißt es: ab ins Glas damit! Hübsch angerichtet fällt das Hoppala kaum auf – und man spart sich zudem das Stürzen. Auch die Kühlzeit spielt eine wichtige Rolle. Die Panna Cotta braucht mindestens 4 bis 6 Stunden, damit die Gelatine ausreichend fest wird.

Und wie bekommt man sie am besten heil aus der Form? Der Trick: Das Förmchen kurz (5–10 Sekunden) in heißes Wasser tauchen und den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen. Anschließend mit einem kleinen Ruck auf einen Teller stürzen – fertig. Wer seine Nerven schonen will: Die Panna Cotta gleich im Glas zu kühlen, ist immer eine valide (und mit schönen Gläsern adrette) Option.

BEGLEITER UND TOPPINGS

Zurück zum Geschmack: Nicht nur die Panna Cotta lässt sich aromatisch variieren, auch ihre Begleiter und Toppings bieten Spielraum für Kreativität. Klassiker wie Fruchtsaucen aus pürierten Beeren oder frische Früchte gehören zu den Favoriten. Auch Nüsse, Karamell, Schokoladesaucen oder eine flambierte Zuckerkruste à la Crème Brûlée passen hervorragend zur cremigen Textur. Ein besonders beliebtes Rezept auf A Modo Mio ist die Kaffee-Panna-Cotta mit Knusperboden. Alessandra Dorigato kombiniert hier die Creme mit einer knackigen Puffreis-Schoko-Mischung. Wer lieber herzhaft unterwegs ist, serviert seine pikant aromatisierte Panna Cotta mit Salat,

Chutney, Fisch oder Meeresfrüchten, dazu ein guter Schuss Olivenöl oder ein gereifter Balsamico.

VON STERNEKÖCHEN INSPIRIERT

Und wie sieht's bei den Profis aus? In Restaurantküchen wird gerne auf Zutaten wie Zitronengras, Matcha, herzhaften Käse oder Speckkaramell gesetzt. Der deutsche Sternekoch Daniel Gottschlich kombiniert das Dessert etwa mit Safran, weißer Schokolade und knusprigem Haselnusscrumble. Massimo Bottura servierte in seiner *Gucci Osteria* in Tokio eine herzhafte Yuzu-Panna-Cotta mit rohen Garnelen. Und Lukas Jakobi überrascht in seinem mit einem grünen Stern ausgezeichneten Düsseldorfer Restaurant *Zwanzig23* mit einer saisonalen Spargel-Panna-Cotta mit Sambal-Spiegel und Spargel-Ceviche.

LIEBER PFLANZLICH?

Es geht aber auch vegan – und zwar richtig gut: Pflanzliches Obers und Agar-Agar sind gute Alternativen. Weil Agar-Agar eine enorme Gelierkraft besitzt, braucht man nur wenig davon: Etwa 4 Gramm – also ein gestrichener Teelöffel – auf 500 ml Flüssigkeit genügen. Statt pflanzlichem Obers funktioniert auch Kokosmilch sehr gut. Das Salzburger Familienunternehmen QimiQ hat den Trend ebenfalls erkannt und sogar eine eigene pflanzliche Variante – QimiQ vegan – entwickelt. Vorteil: Es ist kein zusätzliches Geliermittel nötig. (Das von QimiQ empfohlene Rezept finden Sie auf der Seite rechts.) Wer es ganz traditionell mag, kann auch zur Ur-Version aus dem 11. Jahrhundert greifen: mit Mandelmilch und Maisstärke als Bindemittel.

SCHRITT FÜR SCHRITT

Und, möchten Sie gleich loslegen? Kein Problem! Zuerst die Gelatine 10 bis 15 Minuten in reichlich kaltem Wasser quellen lassen. Währenddessen das Mark einer Vanilleschote herauskratzen und mit 500 ml Obers und etwa 100 g Zucker – je nach Geschmack und Toppings darf's natürlich auch mehr oder weniger sein – erhitzen, dabei gelegentlich umrühren, der Zucker sollte sich vollständig auflösen. Wichtig: nicht aufkochen lassen. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann die ausgedrückte Gelatine in die warme Flüssigkeit einrühren. Für ein besonders samtiges Ergebnis die Creme durch ein feines Sieb streichen und in kleine Gläser oder Schüsseln füllen. Mindestens vier Stunden kalt stellen. Im Kühlschrank hält die Panna Cotta rund vier bis fünf Tage – falls sie nicht schon vorher verputzt wurde.

PANNA COTTA

Ob klassisch mit Milch oder vegan mit Kokos – QimiQ sorgt für perfekte Konsistenz und unkomplizierten Genuss.

PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 ml	Milch
50 g	Zucker
½	Vanilleschote
125 g	Früchte, zum Dekorieren

SO GEHT'S:

Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen. Masse in Gläser füllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.



VEGANE KOKOS-PANNA COTTA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für die Panna Cotta:

250 g	QimiQ Vegan
200 g	Kokosmilch
½ Stück	Vanilleschote
50 g	Kristallzucker

Für das Mango-Ragout:

200 g	Mango
20 g	Batida de Coco, optional
120 g	Limette
20 g	Agavendicksaft

TIPP:
Statt Vanilleschote kann auch geriebene Vanille verwendet werden. Spart das Aufkochen.

SO GEHT'S:

Für die Panna Cotta Kokosmilch mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker erwärmen. Vom Herd nehmen und für 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend das QimiQ Vegan unterrühren. In Gläser abfüllen und im Kühlschrank für mind. 4 Stunden durchkühlen. Für das Mango-Ragout Mango in gleichmäßige Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten marinieren. Die Panna Cotta mit dem Mango-Ragout servieren.



Köstliche Karotten

Günstige Alleskönner von Salat bis Suppe

Die GUSTO-Redakteurinnen teilen persönliche Lieblingsgerichte, die sie privat immer wieder zubereiten – angerichtet auf dem Geschirr, das sie auch zu Hause verwenden.

Dieses Mal verraten sie ihre liebsten Rezepte mit herrlichen Karotten.

Rezepte: Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic, Susanne Jelinek Fotos: Dieter Brasch



Karotten-Cashew-Reis mit Ei

Dieser Reis ist das perfekte Feierabendgericht: Die Zutaten hat man meist im Vorrat und nach 10 Minuten Arbeitsaufwand kocht sich das Ganze quasi von selbst.

Melisa Hadzic

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

300 g Basmatireis

3 große Karotten

3 EL Kokosöl

100 g Cashewbruch (siehe Tipp)

400 ml Kokosmilch

150 ml Wasser

1 TL Salz

1 TL Garam Masala

½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)

½ TL Curry

4 Eier

Öl, Koriander, Limettenspalten,
eingeweichte Rosinen (siehe Tipp)

WEINTIPP

Dazu passt ein Sekt Austria, gerne aus der Reserve-Kategorie.

- 1 Reis waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Karotten schälen und raspeln.
- 2 Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Cashews kurz anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Karotten zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten, dabei regelmäßig umrühren. Reis hinzugeben, ebenfalls kurz anbraten, bis er duftet. Kokosmilch, Wasser und Gewürze zugeben und gut durchrühren.
- 3 Aufkochen lassen, nochmals kräftig rühren und Deckel aufsetzen. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und Reis 20 Minuten garen. Herd abschalten, Reis weitere 15 Minuten mit geschlossenem Deckel stehen lassen.
- 4 In einer Pfanne Öl erhitzen und Eier nach Vorliebe braten. Reis mit Ei, Korianderblättern, Limettenspalten und eventuell Rosinen servieren.

TIPPS

- Cashewbruch ist günstiger als ganze Kerne. Werden letztere verwendet, vor dem Braten grob hacken.
- Statt Kokosmilch kann auch Kokosmilchpulver verwendet werden. Dafür Kokosmilch mit 400 ml Wasser und 3 gehäuften EL Kokosmilchpulver ersetzen. Der Reis wird so noch aromatischer.
- Rosinen können auch im Reis mitgekocht werden. Sollte jemand keine Rosinen mögen, eine kleine Menge (pro Portion 20 g) ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Stattdessen können auch gehackte Datteln verwendet werden. Die Süße der Früchte harmoniert perfekt mit den Gewürzen.

Karottensalat auf drei Arten



Nach kaum einem Rezept bin ich in letzter Zeit so oft gefragt worden, wie nach jenem meines asiatischen Karottensalats. Man findet ihn als fixen Bestandteil meines Wochenend-Vorkochens fast immer in meinem Kühlschrank. Zur Abwechslung switche ich manchmal auch gerne auf eine mediterrane oder türkische Variante.

Susanne Jelinek

MEDITERRANER KAROTTENSALAT

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 25 Minuten

750 g Karotten
1 kl. Bund Dille
100 g Feta
50 g Pinienkerne
100 g Taggiasca-Oliven (entkernt, abgetropft)

DRESSING

Saft von ½ Orange
2 EL Nussöl
2 EL Apfelessig
1 EL Honig
1 EL Dijon-Senf

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Karotten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Dille inklusive dünner Stängel klein schneiden. Feta grob zerbröseln. Pinienkerne kurz in einer Pfanne rösten, bis sie duften.
- 2 Alle Zutaten für die Vinaigrette in ein Einmachglas füllen und so lange schütteln, bis die Konsistenz leicht cremig ist. Alternativ in einer Schale kräftig verrühren.
- 3 Karotten, Dille, Oliven und Pinienkerne mit dem Dressing mischen, vorm Servieren Feta zugeben.

TIPP

Statt des Nussöls verwende ich auch gerne das Öl aus dem Olivenglas, statt der Pinienkerne schmecken zudem Pistazien oder Walnüsse.

ASIATISCHER KAROTTENSALAT

4 Portionen **ZUBEREITUNG** ca. 25 Minuten
plus 1 Stunde zum Ziehenlassen

1 kg Karotten
3 Knoblauchzehen
1 kl. Bund Petersilie (oder Koriander)
40 ml Sojasauce
15 ml Reisessig (oder Weißweinessig)
½ TL brauner Zucker
½ TL edelsüßer Paprika
½ TL geräucherter Paprika (oder mehr edelsüßer Paprika)
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
40 ml neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
1 EL Sesam (optional)

- 1 Karotten schälen und mit einem Gemüsehobel in Streifen schneiden (alternativ in dünne Scheiben oder Julienne schneiden). Knoblauch schälen und pressen. Petersilie samt Stängeln klein schneiden. Karotten und Petersilie in einer hitzebeständigen Schüssel, zu der es einen Deckel gibt, mischen.
- 2 Knoblauch mit Sojasauce und Essig verrühren. Karotten mit Zucker, Paprika und Pfeffer bestreuen. Sojasauce unterrühren.
- 3 Öl stark erhitzen, bis es leicht blubbert, aber noch nicht raucht. Über die Karotten gießen, gut durchmischen, zudecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde (je länger, desto besser) ziehen lassen. Vorm Servieren mit Sesam (falls verwendet) bestreuen.

TÜRKISCHER KAROTTENSALAT

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 25 Minuten; 1 ¼ Stunden
zum Auskühlen und Ziehenlassen

500 g Karotten
2 gr. Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
250 g griechisches Joghurt
1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Pul Biber, Minzeblättchen (optional)

- 1 Karotten schälen und fein raspeln. Knoblauch schälen und fein schneiden.
- 2 In einer Pfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis er weich ist, aber noch keine Farbe angenommen hat. Karottenraspel zugeben und unter gelegentlichem Umrühren ca. 15 Minuten braten. Umfüllen und auskühlen lassen.
- 3 Restliches Olivenöl, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Salzen und pfeffern. Unter die Karotten mischen und mit Salz, Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Mind. 1 Stunde (gerne länger) gekühlt ziehen lassen. Zum Servieren mit Pul Biber und Minze (falls verwendet) bestreuen.

WEINTIPP

Zu den unterschiedlichen Salaten braucht's den Allrounder: Grüner Veltliner, z.B. als Weinviertel DAC.





Karotten-Feta-Bällchen mit Joghurtdip



Die Bällchen kommen bei mir ganz oft auf den Tisch. Einfache Zubereitung, minimaler Aufwand – so liebe ich's!

Kerstin Grossbauer

4 Portionen **ZUBEREITUNG** ca. 30 Minuten

BÄLLCHEN

3 große Karotten
(ca. 200 g)
100 g Feta
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Petersilie (gehackt)
20 g Semmelbrösel
20 g Kürbiskerne (gehackt)
1 mittleres Ei

PANADE

20 g Semmelbrösel
20 g Kürbiskerne
(teils gerieben, teils gehackt)

SALAT

2 große Karotten
200 g Blattsalate
(z.B. Asia)
20 g Kürbiskerne
(gehackt)

DIP

200 g griechisches Joghurt
Saft von ½ Zitrone
1 TL Petersilie (gehackt)

Öl, Salz, frischer Pfeffer (gemahlen)

- 1 Rohr auf 200 °C Heißluft erhitzen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 2 Für die Bällchen Karotten schälen, raspeln und mit den restlichen Zutaten mischen, sodass eine homogene Masse entsteht. Mit einem Teelöffel etwas Masse abstechen, ein kleines Bällchen formen. Vorgang mit restlicher Masse wiederholen.
- 3 Für die Panade Brösel mit Kürbiskernen mischen. Bällchen in der Panade wälzen, auf die Bleche legen, mit etwas Öl betupfen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- 4 Für den Salat Karotten schälen, mit einem Sparschäler Streifen abziehen. Karotten mit Blattsalaten und Kürbiskernen vermischen. Mit Öl, Salz und frischem Pfeffer vermengen.
- 5 Für den Dip alle Zutaten verrühren, salzen und pfeffern.
- 6 Bällchen mit Salat und Dip servieren.

TIPP

Wenn man die Bällchen mit etwas Öl in der Pfanne brät, werden sie noch knuspriger. Auch im Airfryer werden sie köstlich!

WEINTIPP

Dazu passt ein feinfruchtiger Weißburgunder.

Vielseitig. Wie nie zuvor.

Über
100.000
Rezepte

Jetzt live
erleben



Der neue Thermomix® TM7

Attraktives Design, smarte Technik und vielseitiger Genuss – all das vereint der neue Thermomix® TM7 von Vorwerk. Intuitiv führt das 10 Zoll Multi-Touch-Display per Guided Cooking durch über 100.000 Cookidoo® Rezepte – mit Gelinggarantie.

thermomix
VORWERK

www.vorwerk.at

Geschmorte Rindsschnitzel mit Karottengemüse

Ich liebe Karotten und kann einfach nicht genug von ihnen bekommen. Mein Lieblingsgericht damit sind die geschmorten Rindsschnitzel mit Karotten von meiner Mama – auch im Sommer super, weil das Gericht nicht allzu schwer ist.

Kerstin Grossbauer

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

ZUM KÖCHELN: ca. 3 Stunden

800 g Karotten

(am besten gelbe und orange)

4 Rindsschnitzel (je ca. 150 g)

2 EL Mehl

2 EL Senf

1 ½ l Wasser

1 EL Petersilie (gehackt)

Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

- 1 Karotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2 Rindsschnitzel an den Rändern einschneiden (siehe Tipp) und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite in Mehl tauchen, andere Seite mit Senf einstreichen.
- 3 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Rindsschnitzel darin zuerst auf der Mehl-, dann auf der Senfseite scharf anbraten. Wasser in die Pfanne gießen und die Hälfte der Karottenwürfel zugeben. Rindsschnitzel ca. 1 ½ Stunden schwach köcheln. Bei Bedarf Wasser zufügen.
- 4 Fleisch aus der Pfanne nehmen. Karotten pürieren. Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rindsschnitzel und restliche Karottenwürfel einlegen und ca. 1 ½ Stunden weiterköcheln, bis die Schnitzel und die Karotten weich sind. Bei Bedarf Wasser zufügen.
- 5 Rindsschnitzel mit Karottengemüse auf einem Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen. — Dazu passen Fusilli.

TIPPS

- Die Ränder der Rindsschnitzel werden eingeschnitten (4 Mal an jeder Ecke), damit sich die Enden beim scharfen Anbraten nicht aufbiegen.
- Die Rindsschnitzel sollten beim Kochen immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, da sie sonst trocken werden.
- Rindsschnitzel schmecken mit jedem Wurzelgemüse (Knollensellerie, Petersilienwurzel, etc.) fantastisch.

WEINTIPP

Mit einem klassischen Zweigelt ist das Gericht bestens begleitet.





Geröstete Karottensuppe mit Halloumi-Croûtons

Warum diese Karottensuppe so extra-gut schmeckt? Durchs Rösten im Rohr kommt viel mehr Aroma in die Sache als beim Garen in Wasser. Getoppt mit den süß-scharfen Käsewürfeln wird daraus ein Geschmackshighlight. Beim Testessen in der Redaktion gab es dafür ganz viele Mhmmms!

Melisa Hadzic

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde

1 kg Karotten
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 ½ l Gemüsesuppe
150 ml Schlagobers
200 g Halloumi
1 EL Honig
1 TL Sesam
½ TL Chiliflocken

Öl, Salz, Petersilblättchen

- 1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Karotten und Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und mit Knoblauch und Ingwer (beides ungeschält) am Blech verteilen. Mit Öl beträufeln und Salz bestreuen. Je nach Größe der Stücke 30–40 Minuten rösten. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren, damit keine zu dunklen Röststellen entstehen.
- 3 Ingwer und Knoblauch schälen und mit Karotten und Zwiebeln in einen Topf geben. Gemüsesuppe zugießen und aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen. Obers zugießen und Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz abschmecken.
- 4 Halloumi in mundgerechte Würfel schneiden, mit Küchenrolle trockentupfen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Halloumi von allen Seiten anbraten, sodass er schöne Röststellen bekommt. Honig, Sesam und Chili zugeben und durchrühren.
- 5 Suppe mit Halloumi und Petersilie servieren, eventuell mit dem restlichen Chili-Sesam-Honig aus der Pfanne beträufeln.

WEINTIPP

Hier passt ein vollmundiger Rotgipfler aus der Thermenregion.

TIPP

Der Halloumi kann vor dem Braten auch zerbröselt werden, dann wird er knuspriger. Wer ihn lieber weich mag, sollte die Würfel unbedingt heiß servieren.

ALL-TIME- FAVOURITES VOM GRILL

Was für eine Freude, die Grillsaison ist da! Wir haben uns gefragt, welche Rezepte die GUSTO-Leserinnen und -Leser Jahr für Jahr ganz besonders begeistern und präsentieren drei der absoluten BBQ-Favoriten.

Rezepte: Wolfgang Schlüter, Peter Troißinger
Fotos: Theresa Schrems, Ulrike Köb

SCHWEINSKOTELETTS IN BIERMARINADE MIT GREMOLATA

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

ZUM MARINIEREN: ca. 3 Stunden

4 Schweinskoteletts (mit Knochen)

MARINADE

2 Knoblauchzehen
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Koriandersamen
1 Zimtstange
250 ml dunkles Bier
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Meersalz
1 EL Oregano

GREMOLATA

3 Knoblauchzehen
6 Kapernbeeren
40 g Petersilie
½ EL abgeriebene Bio-Zitronenschale
60 ml Gemüsesuppe
4 EL Essig
6 EL Öl

Salz, Pfeffer

- 1 Für die Marinade Knoblauch schälen und klein schneiden. Pfefferkörner und Koriander grob mörsern und mit den übrigen Zutaten verrühren. Fleisch in der Biermarinade wenden, zudecken und ca. 3 Stunden marinieren lassen. Fleisch jede Stunde einmal wenden.
- 2 Für die Gremolata Knoblauch schälen. Knoblauch, Kapern und Petersilie fein hacken und mit Zitronenschale vermischen. Salzen und pfeffern. Suppe und Essig untermischen, Öl unter Rühren zugießen.
- 3 Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, auf den heißen Grill legen und auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Fleisch kurz rasten lassen und mit Gremolata servieren.

TIPP

Die Grillzeit kann je nach Dicke der Koteletts ein wenig variieren.





LACHSFORELLE UND SPARGEL MIT PAPRIKA-ORANGENSALSA

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

20 Stangen grüner Spargel

60 g Butter

4 Lachsforellenfilets

(je ca. 150 g; mit Haut, ohne Gräten)

20 Kapernbeeren

4 Thymianzweige

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

50 ml Weißwein

SALSA

1 Paprika *(rot oder gelb)*

50 g schwarze Oliven *(ohne Kern)*

2 EL Thymian *(grob gehackt)*

4 EL Olivenöl

40 ml Orangensaft

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Salz, Pfeffer, Olivenöl



SPARERIBS CHERRY-COLA

4 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 70 Minuten

ZUM MARINIEREN: mind. 24 Stunden

2 kg Schweinsripperl

MARINADE

2 Knoblauchzehen

80 g Röstzwiebeln *(Fertigprodukt)*

170 g Kristallzucker

500 ml Cola

250 g Weichseln *(entsteint)*

3 EL bunter Pfeffer *(geschrotet)*

1 EL Ketchup

1 EL Senf

1 TL Kardamom *(gemahlen)*

15 g Salz

- 1 Für die Salsa Paprika putzen und klein schneiden. Oliven würfeln, mit den übrigen Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Vom Spargel trockene Enden wegschneiden. Spargel eventuell im unteren Drittel schälen.
- 3 Vier Stück Alufolie mit je 1 TL von der Butter bestreichen. Je 5 Stangen Spargel und die Fischfilets darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kapern, übrige Butter, Thymian und Orangenschale darauf verteilen und mit Weißwein und je 1 TL Olivenöl beträufeln. Folie zu Päckchen verschließen, die Kanten mehrmals einschlagen.
- 4 Päckchen auf dem Rost bei geschlossenem Grill etwa 12 Minuten garen. Filets und Spargel mit der Salsa servieren.

TIPP

Wer auf Aluminiumfolie beim Grillen verzichten möchte, kann zum Beispiel ein Bananenblatt verwenden. Zudem ist stark eingöltes Backpapier möglich. In beiden Fällen gilt: nicht zu heiß grillen!

- 1 Für die Marinade Knoblauch schälen, grob hacken, mit übrigen Zutaten vermischen und aufkochen. Marinade um ca. ein Drittel einkochen, mit dem Stabmixer pürieren.
 - 2 Ripperl rundum gut mit Marinade einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln oder vakuumieren. Ripperl mindestens 24 Stunden (bis max. 3 Tage) im Kühlschrank ziehen lassen.
 - 3 Ripperl auf dem Grill ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze indirekt grillen; dabei immer wieder mit übriger Marinade bestreichen.
- Dazu passen z.B. Erdäpfel und ein Kräuterdip.

Rapso[®]

DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei:
VOG AG, Bäckermühlweg 44, A-4030 Linz oder unter www.rapso.at



Alain Weissgerber auf kulinarischer Mission

Der Koch des Jahres 2024 ist zurück vor der Kamera: Seit 20. Mai kann man Alain Weissgerber auf Puls4 und Joyn dabei zusehen, wie er strudelnden Lokalen auf die Beine hilft. Wir haben ihn in seinem Taubenkobel getroffen und über „Raus aus Teufelsküche“ gesprochen.

Fotos: WOMAN / Sophie Kirchner; Puls4 Interview: Susanne Jelinek

Es kommt nicht allzu oft vor, dass man in die Fußstapfen von Gordon Ramsay tritt. Sie helfen jetzt in der Österreich-Version des TV-Formats, für das Ramsay weltweit bekannt ist, schlecht gehenden Restaurants. Wie ist es dazu gekommen?

Ich habe persönlich kein Interesse daran berühmt zu sein. Solche Dinge wie Bekanntheit sind mir egal, deshalb hat es mich in den letzten Jahren auch nicht so wirklich ins Fernsehen gezogen. Aber die Produzenten von *Raus aus Teufelsküche* sind an mich herangetreten und haben mir das Konzept genau erklärt. Eigentlich habe ich mir das damals nur aus Höflichkeit angehört, aber plötzlich habe ich gemerkt, dass es mich doch interessiert. Also habe ich es mir angeschaut und fand es dann spannend.

Was hat Sie daran gereizt?

So genau kann ich das gar nicht sagen, es war ein Gefühl. Das Angebot ist einfach zur richtigen Zeit gekommen, ich hatte Lust auf etwas anderes. Beim Drehen selbst hat mich dann das Menschliche sehr gereizt. Diese persönlichen Geschichten, die dazu geführt haben, dass es einem Lokal nicht gut geht – da waren zum Teil sehr dramatische und berührende Dinge und Konstellationen im Spiel. Es ist ja so: Ich bin in die Restaurants gekommen und wusste davor kaum etwas, habe dann erst nach und nach entdeckt, woran es hapert. Da zieht es dir dann schon mal die Schuhe aus. Natürlich ist es aber auch oft sehr lustig gewesen. Besonders, wenn die Leute gar nicht genau gewusst haben, wer ich beruflich bin und sich darüber geärgert haben, dass ich mich überhaupt bei ihnen einmische. Die Szenen haben mich beim Anschauen besonders amüsiert.

Sind Ihnen manche der Teilnehmer auch ans Herz gewachsen?

Sicher. Mit manchen schreibe ich immer wieder, sie melden sich und halten mich auf dem Laufenden. Und wenn ich in der Nähe bin, schaue ich vorbei. Ich bin aber auch realistisch: Wenn Situationen oder Umstände festgefahren sind, dann kannst du in drei Drehtagen das Ruder nicht rumreißen. Es gibt Unternehmer, die sind unternett, aber haben einfach keinen Plan. Du kannst nur Ideen und eine Starthilfe geben, aber umsetzen müssen

sie das schon selbst. Bei einem Fall ist es zum Beispiel so, dass auf dem Papier alles super ist – aber der Chef müsste das Team austauschen. Die Mitarbeiter sind faul – solange er nicht durchgreift, wird es nicht besser werden.



Gibt es auch die eine oder andere Erfolgsgeschichte?

Ich kann da nichts vorab verraten, aber nur so viel: Ja, mir fallen sofort zwei Betriebe ein, bei denen ich der Meinung bin, dass

es bei ihnen Klick gemacht hat und dass sie verstanden haben, wie sie künftig agieren müssen, damit ihr Lokal eine Chance hat.

Welche Fehler machen die meisten, bei denen es nicht läuft?

Quereinsteiger haben es oft besonders schwer. Es gibt die einen, die viel Geld auf der Seite haben und sich denken, ein Restaurant sei ein super Investment. Und dann gibt es die anderen, die kein Geld haben und das Ganze romantisieren. Beides funktioniert meistens nicht. Heutzutage ist es sehr hart, etwas aufzusperren. Du musst richtig gut sein, besser als das Umfeld, wirkliche Ahnung von dem haben, was du tust, und ein super Team haben – sonst überlebst du nicht.

Sie sprechen aus Erfahrung. Der Taubenkobel (Bilder S. 48) ist einer der führenden Gastronomiebetriebe und bekannt für hohe Qualität und die Balance aus Innovation und Beständigkeit. Was ist Ihr Geheimnis?

Meine Frau Barbara und ich sind ein richtig gutes Team, und wir haben sehr gute Mitarbeiter. Wir kennen und leben die Philosophie des Taubenkobels, achten auf möglichst alle Details. Aber, und das ist wichtig: Wir überlegen uns im Rahmen unserer Identität auch immer wieder Neues und überraschen. Wir halten ein hohes Qualitätslevel, sorgen aber dafür, dass es nicht langweilig wird.

Die persönlichen Geschichten berührten Weissgerber oft ganz besonders.



Sie machen ganz offensichtlich sehr viel richtig – welcher Aspekt sticht für Sie im eigenen Betrieb besonders heraus?

Da gibt es vieles, aber im Taubenkobel ist es – unter anderem durch die Greisslerei – so, dass auch Familien regelmäßig bei uns essen. Wir achten darauf, dass die Kinder etwas finden, was sie mögen. Für die gibt es dann eben ein Kinder-Wiener oder Gnocchi. Das ist gut für die Familien und gut für uns, denn je früher die Jungen mitkommen, desto größer ist die Chance, dass sie auch als Erwachsene Gäste sind. Sie kennen von klein auf unser Haus, die Mitarbeiter, die Chefs. Vielleicht ist ein Besuch bei uns auch Teil einer Tradition, etwa zum Geburtstag. Barbara und ich kennen das von unserer eigenen Familie. Die Kinder sagen häufig: „Da sind wir früher gewesen, lasst uns wieder mal hingehen.“ Uns zieht es in Restaurants, mit denen uns etwas verbindet. Wir sind klassische Stammgäste: Wenn wir ein Restaurant mögen, kommen wir immer wieder.

Mehr zum Thema in der WOMAN-Geschichte „Tisch für 2“ mit Alain Weissgerber: [WOMAN.at/tisch-fuer-2-weissgerber](https://www.woman.at/tisch-fuer-2-weissgerber)



Himmelsche Himbeeren

Wenn wir Ihnen einen Tipp geben dürfen: Kaufen Sie stets die doppelte Menge Himbeeren als in den folgenden Zutatenlisten angegeben ist. Nach tiefgehender Recherche wissen wir nämlich: Die einzige Mühe beim Backen der folgenden Rezepte ist, beim Zubereiten nicht schon den Großteil der feinen Früchtchen wegzunaschen. Wer dies beachtet, für den gilt: Jetzt kann nichts mehr schiefgehen!

Rezepte: Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic Fotos: Mara Hohla / Butter & Salt

Himbeer-Dacquoise

8 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden
ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

BODEN

4 Eiklar (ca. 120 g; Größe M)
100 g Kristallzucker
25 g Staubzucker
20 g glattes Mehl
100 g geriebene
Haselnüsse

CREME

175 ml Milch
Mark von
½ Vanilleschote
2 Dotter (Größe M)
25 g Kristallzucker
15 g Speisestärke
40 g Butter (zimmerwarm)

DEKO

200 g Himbeeren

Fett für die Form,
Staubzucker

TIPPS

- Der Boden gelingt auch mit geriebenen Mandeln, Pistazien oder Walnüssen.
- Dacquoise ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Für besonders Eilige: Die Dacquoise kann auch ohne Kühlzeit serviert werden, durch das Kühlen lässt sie sich jedoch schöner anschneiden.

- 1 Für die Creme Milch mit Vanillemark in einem Topf langsam aufkochen. Dotter, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Die heiße Milch unter Rühren zur Dottermischung geben. In den Topf zurückgießen und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Die angedickte Creme in eine kleine Schüssel umfüllen und mit Klarsichtfolie so bedecken, dass die Folie auf der Creme aufliegt, wodurch sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
- 2 Rohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring (Ø 18 cm) einfetten, mit Backpapier auskleiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.
- 3 Für den Boden Eiklar und Zucker mit dem Mixer 5 Minuten aufschlagen. Staubzucker und Mehl mischen und über das Baiser sieben, vorsichtig unterheben. Haselnüsse zugeben, ebenfalls vorsichtig unterheben.
- 4 Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen. Zuerst den Boden dünn und spiralförmig aufspritzen (in der Mitte des Tortenrings beginnend nach außen gehend), danach die Masse am Rand rundum in großen Tupfen aufspritzen und den Übergang zwischen Tupfen und Boden mit einem Löffel oder kleinen Spatel locker glattstreichen (siehe Video).
- 5 Boden auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen.
- 6 Butter mit dem Mixer hell-cremig aufschlagen, abgekühlten Pudding löffelweise zugeben und so lange mixen, bis eine homogene, cremige Masse entstanden ist. Creme auf der Mitte des Bodens verteilen und mit einem kleinen Spatel zu einer Kuppel formen. Himbeeren rundherum dekorativ platzieren, Rand mit Staubzucker bestreuen.
- 7 Dacquoise mind. 1 Stunde kühlen.

Sehen Sie im Video, wie der Boden
zubereitet wird:
[GUSTO.at/himbeer-dacquoise](https://gusto.at/himbeer-dacquoise)





Einfacher Himbeer-Mandel-Kuchen



8 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde

120 g weiche Butter

50 ml Öl

2 Eier (*Größe L*)

180 g Kristallzucker

1 TL Vanilleextrakt

1–2 Tropfen Bittermandelaroma
(*optional; siehe Tipp*)

200 g glattes Mehl

50 g Mandelmehl

1 geh. TL Backpulver (*ca. 7 g*)

200 g Himbeeren

1 Hand voll Mandelblättchen (*30 g*)

Butter, Mehl, Staubzucker

1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (Ø 22 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.

2 Butter, Öl, Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Mandelaroma (falls verwendet) ca. 5 Minuten mit dem Mixer aufschlagen, sodass eine helle, cremige Masse entsteht. Es dürfen keine Butterstückchen mehr zu sehen sein.

3 Mehl, Mandelmehl und Backpulver vermengen und über die Masse sieben, vorsichtig unterheben. Himbeeren ebenfalls vorsichtig unterheben. Masse in der Form verstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

4 Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

TIPPS

- Mandelmehl nicht mit geriebenen Mandeln verwechseln. Es ist in gut sortierten Supermärkten und Drogerien erhältlich und verleiht dem Kuchen eine besondere, feine Konsistenz. Mandelmehl macht ihn zudem sehr saftig.
- Der Kuchen bleibt im Kühlschrank gelagert tagelang frisch und trocknet nicht aus. Vor dem Servieren akklimatisieren lassen.
- Bittermandelaroma ist sehr intensiv und sollte nur sparsam eingesetzt werden. 1–2 Tropfen sorgen für einen schönen Mandelgeschmack, es kann aber auch weggelassen werden.

Mohn-Joghurtschnitte mit Himbeerspiegel

12 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 Stunde **ZUM KÜHLEN:** ca. 3 Stunden

TEIG

200 g Butter (*zimmerwarm*)
60 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
8 mittlere Eier
1 Prise Salz
300 g Mohn (*gemahlen*)
140 g Haselnüsse (*gerieben*)

CREME

250 ml Schlagobers
500 g Joghurt
120 g Staubzucker
6 Blatt Gelatine
Saft von ½ Zitrone

HIMBEERSPIEGEL

500 g Himbeeren
150 g Staubzucker
1 EL Himbeermarmelade (*passiert*)
4 Blatt Gelatine

- 1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech (24 x 30 cm) mit Backpapier belegen.
- 2 Für den Teig Butter mit Zuckersorten cremig schlagen. Eier trennen, Dotter langsam in die Buttermasse rühren. Eiklar mit Salz steif schlagen. Zuerst Mohn und Nüsse, dann Eischnee unter die Buttermasse heben. Masse auf dem Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten backen.
- 3 Biskuit herausnehmen und auf ein Brett stürzen. Backpapier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.
- 4 Für die Creme Obers cremig schlagen. Joghurt mit Staubzucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. 2 EL vom Joghurt in die Gelatine rühren, die Gelatine dann zum übrigen Joghurt geben, Obers unterheben.
- 5 Biskuit mit einem Backrahmen umstellen. Creme darauf glatt verstreichen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.
- 6 Für den Spiegel Himbeeren in einem Topf kurz aufkochen. Staubzucker und Marmelade zugeben. Masse mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Haarsieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 EL vom Püree erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung unter das übrige Püree rühren und gleichmäßig auf der Creme verstreichen. Schnitte für ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 7 Schnitte herausnehmen und in Stücke schneiden.





Himbeer-Schoko- kringel mit Holunderguss

18 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 2 Stunden

ZUM GEHENLASSEN: ca. 1 ½ Stunden

TEIG

500 g glattes Mehl
2 mittlere Eier
80 g Butter (*zimmerwarm*)
60 g Kristallzucker
200 ml Milch (*lauwarm*)
125 g Sauerrahm
1 Prise Salz
20 g Germ (*zerbröselt*)

FÜLLE

300 g Himbeeren
150 g Kristallzucker
1 Hand voll Schokodrops

GUSS UND TOPPING

100 g Staubzucker
15 ml Milch
2 EL Holundersirup
1 EL getrocknete Himbeeren (*optional*)

Mehl, Ei (verquirlt)

- 1 Für den Germteig alle Zutaten glatt verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2 Für die Fülle Himbeeren mit Zucker erhitzen und köcheln, bis die Masse zu gelieren beginnt (dauert ca. 15 Minuten). Pürieren und durch ein feines Haarsieb streichen. Fülle kalt stellen.
- 3 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 36 x 56 cm, Hochformat) ca. 1 cm dick ausrollen. Untere Teighälfte mit der Fülle bestreichen, Schokodrops darüberstreuen. Obere Teighälfte über die Fülle klappen. Teig in 2 cm dicke Streifen schneiden. Streifen spiralförmig eindrehen und schneckenförmig aufrollen. Kringel auf die Bleche legen und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 4 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kringel mit Ei bestreichen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten goldgelb backen.
- 5 Für den Guss Staubzucker mit Milch und Sirup glatt rühren.
- 6 Kringel herausnehmen, auskühlen lassen, mit Guss verzieren und mit getrockneten Himbeeren (falls verwendet) bestreuen.



JETZT GEHT'S RUND!



VANILLE- HEIDELBEER- ROULADE

ZUTATEN

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
80 g Mehl
1 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz

Creme

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g Topfen, 20 % Fett
120 g Zucker
80 g Schokolade Drops
250 g Heidelbeeren
125 g Schlagobers

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sonnenblumenöl glatt rühren und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eischneemasse heben.
3. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker, Schokolade und Heidelbeeren dazumischen.
5. Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Tipp: Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.



Himbeer-Kokos-Čupavci



16 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 2 Stunden

ZUM KÜHLEN: ca. 1 Stunde

4 mittlere Eier
200 g Kristallzucker
100 ml Öl
125 ml Milch
250 g glattes Mehl
1 Pkg. Backpulver
200 g Kokosraspel

TRÄNKE

300 g Himbeeren
110 g Kristallzucker
150 g Butter
75 ml Schlagobers

Fett und Mehl für die Form

- 1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform (24 x 24 cm) einfetten und mit Mehl stauben.
- 2 Eier und Zucker mit dem Mixer ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Öl in dünnem Strahl langsam einfließen lassen, dabei weitermixen. Danach die Milch in dünnem Strahl zugeben, dabei ebenfalls weitermixen.
- 3 Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben. Teig in der Form verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 4 Währenddessen Himbeeren und Zucker in einem Topf aufkochen, vom Herd ziehen. Butter und Obers zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Masse mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen, Himbeerkerne entsorgen. Kokosraspel in eine große Schüssel geben.
- 5 Kuchen in 16 gleichmäßige Würfel schneiden, ungerade Ränder wegschneiden. Würfel zuerst von allen Seiten in der Tränke wälzen, dann in den Kokosraspeln. Für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

INFO

Čupavci sind eine beliebte Mehlspeise aus dem ehemaligen Jugoslawien, unter dem Namen Lamington kennt man sie in Australien und Neuseeland, als Raunigel in Österreich. Traditionell werden sie schokoladig zubereitet, die Variante mit Kokos und Himbeeren ist im Sommer aber eine köstliche Variation.

TIPPS

- Die Tränke sollte beim Wälzen lauwarm sein, kalt zieht sie stark an.
- Wer es süßer mag, kann die Würfel mit Himbeermarmelade füllen: Würfel vor dem Tränken halbieren, mit je ½ TL Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Cupavci in der
schokoladigen
Originalversion:
[GUSTO.at/cupavci](https://gusto.at/cupavci)



RONACHEA



MARIA THERESIA

DAS MUSICAL

W E L T P R E M I E R E 2 0 2 5

Flott französisch kochen

Viel Butter und Zeit sind die scheinbar unverzichtbaren Zutaten der französischen Küche. Géraldine Leverd zeigt, dass es auch anders geht: Ihre wunderbar einfachen Gerichte benötigen unter 30 Minuten Arbeitszeit.

Rezepte & Fotos: Géraldine Leverd

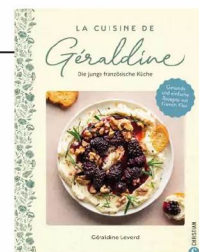
Köstliche Alltagstauglichkeit, aber bitte mit French Flair – so könnte der auf den Punkt gebrachte Arbeitstitel von Géraldine Leverds Küchenstil lauten. Die Französin, die von ihrer Mutter kochen gelernt und an der berühmten Pariser Ferrandi-Kochschule studiert hat, bezeichnet ihre Küche als modern französisch – von ihrer Heimat inspiriert, um mediterrane Einfachheit ergänzt. „Ich nehme klassische französische Gerichte und mache sie simpler und flotter.“ Ganz gezielt lässt sie die berühmte traditionelle Küche Frankreichs hinter sich und stellt schnelle, unkomplizierte Kreationen in den Vordergrund. „Ich möchte zeigen, dass französische Küche leicht, schnell und gesund sein kann, und zwar alles gleichzeitig“, sagt sie. Deshalb gibt es bei der überzeugten Flexitarierin auch viele (aber nicht ausschließlich) vegetarische Gerichte. Ebenfalls wichtig für sie: dass sich ihre Rezepte dafür eignen, spontan für Gäste aufzukochen. „Ich liebe es, zu bewirten – allerdings ohne dafür den ganzen Abend in der Küche zu stehen.“



Die Art, wie Leverd – die eigentlich ursprünglich in der Weinindustrie gearbeitet hat – seit 2020 öffentlich ihre kulinarischen Ideen umsetzt, kommt an. Über eine halbe Million Kochinteressierte folgen ihrem Instagram-Account La Cuisine de Géraldine, hinzu kommen knapp 200.000 Follower auf TikTok. Nun ist auch ihr erstes Kochbuch erschienen, in dem sie ihre beliebtesten Rezepte vereint hat. Wir stellen drei Favoriten daraus vor, die Lust auf mehr machen.

GUSTO-Empfehlung

In „La Cuisine de Géraldine – die junge französische Küche“ zeigt Leverd 75 erprobte Rezepte für Alltag und Einladungen
Christian Verlag, € 30,90





Dos de cabillau en croûte de pistache

Kabeljau mit Pistazienkruste

Es muss kein Kabeljau sein – mit der herrlich knusprigen Parmesankruste kann jeder Weißfisch und sogar Lachs zubereitet werden. Geraldine verwendet gerne das Rückenstück. „Der dicke, grätenfreie Hauptteil des Fisches ist besonders zart.“

4 Portionen

VORBEREITUNG: 10 Minuten

KOCHZEIT: 12 Minuten

600–800 g Kabeljaurücken-Filets (*siehe Tipps*)

75 g Pistazienkerne (*ungesalzen, klein gehackt*)

50 g Semmelbrösel

60 g Parmesan (*gerieben*)

2 Knoblauchzehen (*geschält und gehackt*)

80 ml Olivenöl

4 Stängel frische Dille (*gehackt, zum Garnieren*)

4 Stängel frische glatte Petersilie
(*gehackt, zum Garnieren*)

1 kleine unbehandelte Zitrone

(*in Scheiben geschnitten, zum Servieren*)

Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl zum Einfetten

- 1 Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine ofenfeste Form mit etwas Öl einstreichen.
- 2 Die Fischfilets mit Küchenpapier trockentupfen und auf beiden Seiten salzen, dann in die vorbereitete Form legen.
- 3 Die Pistazien in einer kleinen Schüssel mit Semmelbröseln, Parmesan und Knoblauch vermischen. Salzen und pfeffern, dann das Olivenöl einrühren.
- 4 Die Pistazienmasse auf dem Fisch verteilen. (Es macht nichts, wenn sie nicht richtig hält.) 12–15 Minuten backen, bis das Fleisch undurchsichtig und weiß ist und die Kruste goldbraun.
- 5 Filets mit Dille und Petersilie sowie Zitronenscheiben garnieren. Die Kruste, die auf den Boden der Form gerutscht ist, nach Geschmack als Topping für die Beilagen (*siehe Tipps*) verwenden.

TIPPS

- Dieses Rezept kann man mit jeglichem Weißfisch und sogar mit Lachsfilets zubereiten.
- Zu den Kabeljaufilets passen z.B. Ratatouille und getoastetes Brot oder Kartoffelpüree mit Olivenöl und Zitrone.



Cake salé au brocoli, yaourt et ciboulette

Herzhafter Kuchen mit Brokkoli, Joghurt und Schnittlauch

Estragon als Zutat wird hin und wieder übersehen, doch in diesem Rezept ist er der Hauptverantwortliche für die geschmackliche Komplexität des Gerichts.

6 Portionen

VORBEREITUNG: ca. 20 Minuten

KOCHZEIT: ca. 50 Minuten

½ Brokkoli (etwa 170 g, geschnitten und
in 7–8 Röschen geteilt)

150 g Weizenmehl Type 480

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

1 TL Kurkuma (gemahlen)

1 ½ TL Salz

3 große Eier

160 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)

60 ml Olivenöl

1 Handvoll frischer Schnittlauch
(klein geschnitten)

2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)

Schwarzer Pfeffer, Olivenöl zum Einfetten

- 1 Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenkuchenform mit Öl einfetten.
- 2 Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln für ein Eisbad vorbereiten. Brokkoliröschen 2 Minuten im kochenden Wasser blanchieren und danach sofort unter kaltem, fließendem Wasser abspülen, dann für 2 Minuten ins Eisbad legen, damit ihre leuchtend grüne Farbe erhalten bleibt. Gut abtropfen lassen.
- 3 In einer großen Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kurkuma, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Eier eins nach dem anderen, dann Joghurt und Öl, zum Schluss Schnittlauch und Zitronensaft dazugeben. In die vorbereitete Form gießen, die Brokkoliröschen in den Teig drücken.
- 4 45–60 Minuten backen, bis ein in die Mitte gestecktes Messer sauber wieder herauskommt. Wenn der Kuchen dunkel wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken. 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form holen, vor dem Schneiden und Servieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

TIPP

Diesen salzigen Kuchen können Sie für einen Brunch oder mittags mit grünem Salat servieren. Dazu passt ein frischer Schnittlauchdip.



Office: Bäckerstr. 3/6A, 1010 Wien
Showroom: Köllnerhofgasse 2, 1010 Wien
Gumpendorferstraße 124+137, 1060 Wien

www.köse.at
Ihr Installateur und Komplettanbieter für Exklusivbäder

01 - 595 29 06

Gaufres de courgettes

Zucchiniwaffeln mit Buchweizenmehl

Geraldine liebt es, diese herzhaften Waffeln zum Frühstück oder als schnelles, gesundes Essen unter der Woche zu backen. Sie werden mit Buchweizenmehl hergestellt, wodurch sie von Natur aus glutenfrei sind. „Ihre Konsistenz ist göttlich – außen knusprig und innen weich!“

4–6 Waffeln

VORBEREITUNG: 15 Minuten

RUHEZEIT: 15 Minuten

KOCHZEIT: 35 Minuten

2 Zucchini (450 g)

120 g Buchweizenmehl

60 g Speisestärke

60 ml Vollmilch

100 g Schweizer Käse

(z. B. Emmentaler oder Gruyère; gerieben)

2 große Eier

½ TL Backpulver

½ TL Koriandersamen (gemahlen)

1 Prise Piment d'Espelette

(oder etwas weniger Cayennepfeffer)

Salz, schwarzer Pfeffer,
Olivenöl zum Einfetten

- 1 Die Enden der Zucchini abschneiden und Zucchini mit einer Küchenmaschine oder einer Reibe klein reiben. (Wenn sie Flüssigkeit abgeben, ist das in Ordnung; so wird der Teig saftiger.)
- 2 Mehl, Speisestärke, Milch, Käse, Eier, Backpulver, Koriander, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Die geriebenen
- 3 Zucchini hinzufügen und gut mit den restlichen Zutaten verrühren. (Der Teig mag zuerst zu dick wirken, mit der Zeit geben die Zucchini aber mehr Flüssigkeit ab und der Teig wird flüssiger.) Teig 15 Minuten stehen lassen.
- 4 Waffeleisen vorheizen und leicht fetten. 160 ml des Teigs in die Form geben und 8–10 Minuten backen, bis die Waffel goldbraun und knusprig ist. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
- 5 Falls Sie kein Waffeleisen haben: Bei mittlerer Temperatur etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. 1–3 EL (etwa 160 ml) Teig als dicken Pancake in die Pfanne geben und pro Seite 4–5 Minuten braten. Mit dem restlichen Teig wiederholen.
- 6 Sofort servieren (siehe Tipp).

KOMBINATIONSTIPP

Die Waffeln wie am Bild mit Salat, Ei, Avocado und einem Schnittlauch-Dip als schnelle Mahlzeit aufstischen. Sie passen auch gut zu einer Tomaten-Paprika-Suppe oder einem zitronigen Tomatensalat.



Wohin geht die Reise für Europa?



News

Wir haben da noch
eine Frage.



HOT-DOG-BLÜMCHEN

Unsere kleinen Küchenstars Adrian und Felix haben in der GUSTO-Küche ihren Lieblingssnack zubereitet, der nicht nur super schmeckt, sondern auch noch richtig hübsch aussieht. Wichtigste Zutaten: ganz viel Spaß und Teamwork!

Rezept: Charlotte Cerny Fotos: Barbara Eidler-Ster



Adrian und Felix sind schon seit dem Kindergarten beste Freunde. Warum sich die Achtjährigen seit Tag 1 so gut verstehen, weiß die Mama von Felix ganz genau: „Die beiden sind einfach zwei richtige Lauser – und Lauser finden sich eben immer.“ ☺

Wenn die Freunde nicht gerade in der GUSTO-Küche einen ihrer Lieblingssnacks zubereiten, spielen sie gerne gemeinsam Fußball im Garten oder springen am Trampolin. Auch wenn sie am liebsten alles im Doppelpack machen, hat jeder ein paar eigene Hobbys. Adrian ist etwa Pfadfinder, kann Stunden mit seinem Lego verbringen und hält seine jüngeren Schwestern ordentlich auf Trab. Felix ist wiederum Teil eines Handballvereins, besucht unheimlich gerne Pop-Konzerte und kann von Büchern gar nicht genug bekommen. Beim Essen ticken sie ähnlich, jeder der beiden hat aber ein persönliches Lieblingsgericht: Adrian liebt das Paprikahendl mit Nockerln von seiner Oma, für Felix ist Lasagne das Größte.

Das Rezept für die lustigen Hot-Dog-Blumen, die sie für uns zubereitet haben, finden Sie auf der Folgeseite, mehr über die Zutaten lesen Sie im Info-Kasten unten. Los geht's!

Feine
Bio-Zutaten,
super Rezept
und geschickte
Köche. Besser
geht's nicht.



100 Prozent Bio? Ja! Natürlich

Nicht nur bei frischen Lebensmitteln steht Ja! Natürlich für beste Bio-Qualität. Auch bei verarbeiteten Produkten und Futtermitteln werden Zutaten und Rohstoffe sorgfältig ausgewählt und streng kontrolliert. So kommt nur heimisches Bio-Getreide in Brot, Gebäck und Fertigteige, für Nudel, Spätzle und Mayonnaise werden nur österreichische Bio-Eier verwendet und sämtliche Molkereiprodukte werden aus regionaler Bio-Milch hergestellt. Artgemäße Tierhaltung garantiert Kühen ein schönes Leben und sie kommt auch uns zugute: die Vielfalt an Gräsern und Kräutern, die sie fressen, kann man schmecken – in der Milch, der Butter und im Käse.



100 g Frischkäse	DIP
80 g Pizzakäse (<i>gerieben</i>)	4 kleine Essiggurkerl
1 EL Petersilie (<i>gehackt</i>)	80 g Mayonnaise
1 Jungzwiebel	1 TL Paradeismark
2 Knoblauchzehen	2 EL Gurkerl-Marinade
50 g Butter	1 EL Petersilie (<i>gehackt</i>)
1 Pkg. Pizzateig (<i>ca. 400 g</i>)	2 EL Röstzwiebel
6 Stk. Frankfurter (<i>z.B. vom Huhn</i>)	

- 1 Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2 Frischkäse, Pizzakäse und Petersilie verrühren. Jungzwiebel putzen und klein schneiden. Die Hälfte untermischen. Übrige Jungzwiebel beiseitestellen.
- 3 Knoblauch schälen und fein hacken. Butter zerlassen. Knoblauch und übrige Jungzwiebel zugeben und ca. 2 Minuten schwach köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
- 4 Pizzateig aufrollen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Teig in 6 Rechtecke schneiden. Würstel darauflegen. Teigstücke über die Würstel schlagen, einrollen und gut andrücken.
- 5 Jedes Hot Dog in 7 Stücke schneiden und auf dem Backblech mit der Schnittfläche nach oben zu einer Blume zusammenlegen. Blümchen leicht zusammendrücken.
- 6 Mit der Knoblauchbutter bestreichen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- 7 Für den Dip die Gurkerl fein hacken. Mit Mayonnaise, Paradeismark, Gurkerl-Marinade, 1 TL von der Petersilie und Röstzwiebel verrühren. Dip in eine Schale füllen und mit übriger Petersilie garnieren.
- 8 Hot-Dog-Blümchen noch heiß mit dem Dip genießen.

Wer möchte, kann den Pizzateig auch einfach selbst machen:

Zubereitung: Alles ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Danach Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und wie oben beschrieben weiterverarbeiten.





Die Hochzeitsbäckerei hat im Burgenland große Tradition und ist der Grund dafür, dass burgenländische Backwaren in ganz Österreich geliebt werden – und das nicht nur auf Hochzeiten, sondern zu jedem großen und kleinen Anlass. Redakteurin Kerstin Grossbauer kommt aus dem Burgenland und verrät in GUSTO jeden Monat ein Familienrezept.

Rezept: Kerstin Grossbauer Fotos: Dieter Brasch

Holundercremeschnitte mit Mandelbiskuit

16 Stück **ZUBEREITUNG:** ca. 1 ½ Stunden **ZUM KÜHLEN:** ca. 2 Stunden

MANDELBISKUIT

6 mittlere Eier
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
100 g Kristallzucker
50 g glattes Mehl
125 g Mandeln (*gerieben*)
60 g Mandeln (*gehobelt*)

CREME UND FÜLLE

250 ml Schlagobers
400 g Topfen (20 %)
8 EL Holunderblütensirup
6 Blatt Gelatine
Saft von ½ Orange
4 EL Holundergelee

KARAMELLMANDELN

75 g Kristallzucker
50 g Mandeln (*gehobelt*)

DEKO

Holunderblüten (*optional*)

- 1 Rohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech (40 x 24 cm) mit Backpapier belegen.
- 2 Eier trennen. Eiklar mit Salz zu Schnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauskratzen. Dotter mit Vanillemark und Zucker cremig mixen. Mehl und geriebene Mandeln unterheben, Schnee unterziehen.
- 3 Masse auf das Blech streichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Biskuit herausnehmen und auf ein Brett stürzen. Backpapier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.
- 4 Für die Creme Obers cremig schlagen. Topfen mit 6 EL vom Holunderblütensirup vermischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft und restlichen Sirup erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. 2 EL von der Topfenmasse zur Gelatine geben und glatt rühren. Gelatine zur Topfenmasse geben und zügig untermischen. Obers unterheben.
- 5 Biskuit mit Gelee bestreichen und längs halbieren. Eine Hälfte mit einem verstellbaren Backrahmen umstellen, zwei Drittel der Creme darauf streichen, zweiten Boden darauflegen, restliche Creme darauf verstreichen. Schnitte für ca. 2 Stunden kalt stellen.
- 6 Für die Mandeln Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Mandeln zugeben und mit dem Karamell vermischen. Auf ein Backpapier streichen und auskühlen lassen. Mandeln in Stücke brechen.
- 7 Schnitte in Stücke schneiden und mit Mandeln und Holunderblüten (falls verwendet) garnieren.



Für mich ist diese Schnitte mehr als ein Dessert, sie ist ein Frühlingsritual: Holunderblüten sammeln, Sirup einkochen, Schnitte backen.

KERSTIN GROSSBAUER

SO WIRD'S NOCH BESSER

Schöne Optik

Für glatte, saubere Ränder Backrahmen mit Backpapier auskleiden. Nach dem Kühlen Rahmen abnehmen, Papier vorsichtig abziehen.

Fruchtige Variante

Zur Creme passen auch Himbeermarmelade oder frische Himbeeren hervorragend. Sie bringen eine angenehme Säure ins Spiel.

Schneller geht's kaum

Alternative zum Biskuit: Biskotten mit etwas Holundersirup tränken und als Boden verwenden.

Karamell-Know-how

Zum Karamellisieren von Mandeln eine kleine beschichtete Pfanne verwenden. So brennt nichts an, das Karamell bräunt gleichmäßig.

Aufbewahrung

Im Kühlschrank gelagert bleibt die Schnitte 2 bis 3 Tage frisch.



1 X REISPAPIER, SECHS IDEEN

Wir zeigen, wie abwechslungsreich man eine Zutat des Vorrats unterschiedlichsten Bedürfnissen und Anlässen entsprechend verwenden kann: von der Hingucker-Vorspeise bis zum schnellen Lunch. Dieses Mal im Fokus: Reispapier, das viele (bisher) nur für vietnamesische Sommerrollen verwenden.

Rezepte: Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic, Susanne Jelinek Fotos: Dieter Brasch

Wie lange ist Reispapier haltbar? Eine Frage, die offiziell meist mit „1 Jahr“ beantwortet wird. Wer mit asiatischen Köchinnen und Köchen redet, bekommt etwas anderes zu hören: „Quasi ewig!“, so das allgemeine Urteil. Solange sie luftdicht verschlossen sind und dadurch nicht austrocknen können, ist es sehr unwahrscheinlich, dass die runden oder eckigen, leicht transparenten Scheiben aus Reismehl und Tapiokastärke ungenießbar werden.

Die beeindruckende Haltbarkeit macht aus Reispapier ein wahres Vorratswunder. Was viele nicht am Radar haben: Auch der Faktor Wandelbarkeit ist erstaunlich. Wer nämlich denkt, mit Reispapier könne man nur die beliebten vietnamesischen Sommerrollen (*Bild unten*) zubereiten, der irrt. Ob Pancakes oder Omelette, ob Pikantes oder Desserts: Wer eine Packung Reispapier im Schrank hat, kann damit garantiert abwechslungsreich aufkochen. Ihnen haben diesbezüglich bisher Ideen

gefehlt? Dann sind Sie hier genau richtig! Die GUSTO-Redaktion hat nämlich zahlreiche Rezepte mit Reispapier getestet und sechs Favoriten auserkoren. Wobei es tatsächlich schwer war, sich auf sechs zu beschränken – viel mehr Gerichte hätten einen Platz auf den kommenden Seiten verdient.

Ob als Nudellersatz oder unkomplizierte Teigtascherlhülle: Reispapier ist ein Allroundtalent.

Da wäre etwa eines der besten Rezepte, um Gemüsereste zu verkochen: Reispapier kurz in Wasser tauchen, in einer geölten Pfanne mit geraspeltetem Gemüse belegen, ein zweites befeuchtetes Papier drauflegen, leicht andrücken. Bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braten, mit Chilisauce servieren. Oder ein Omelette, bei dem das Reispapier in einer Pfanne

mit verquirltem, nach persönlichem Geschmack gewürztem Ei bestrichen und gebraten wird. In der Mitte zusammenklappen, mit Kräutern bestreuen, köstlich! Weiter geht's: Wer keine Reismudeln zu Hause hat, kann damit schnell Bandnudeln zurechtschneiden. Gusto auf Teigtascherl? Mit dem angefeuchteten Papier sind diese schnell zubereitet – übrigens auch aus dem Airfryer ein Hit! Apropos Heißluftfritteuse: Das neueste Trendgericht wird ebenfalls darin zubereitet. Für Reispapier-Spanakopita drei Blätter in einem Ei-Milchmix wenden, überlappend auflegen, mit Spinat und Frischkäse füllen, ein- und aufrollen, mit etwas Öl bestrichen backen. Mmmh! Von einem viralen Trend können Sie allerdings getrost die Finger lassen: Croissants aus Reispapier. Auch ein Allroundtalent muss ja nicht alles können

Der Reispapier-Klassiker sind Sommerrollen – hier geht's zu drei köstlichen Varianten: [GUSTO.at/sommerrollen](https://gusto.at/sommerrollen)



REISPAPIERBLUMEN MIT SPITZKRAUTSALAT

8 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 40 Minuten

½ kl. Spitzkraut (ca. 300 g; alternativ Frühlkraut)

1 kl. Pak Choi (ca. 150 g)

50 g Radieschen

3 EL Mayonnaise (am besten japanische)

2 EL Sojasauce

2 EL Sesamöl

1 EL Reisessig

1 TL brauner Zucker

Saft von ½ Limette

8 Reispapierblätter (Ø 16 cm)

200 g Lachsrückenfilet in Sashimiqualität (alternativ geräucherter Lachs)

3 EL Sesam

Pflanzenöl zum Herausbacken

- 1 Spitzkraut putzen und in feine Streifen schneiden. Ca. 10 Minuten lang in eiskaltes Wasser legen.
- 2 Pak Choi und Radieschen putzen und in feine Streifen bzw. Scheiben schneiden.
- 3 Mayonnaise, Sojasauce, Sesamöl, Reisessig, Zucker und Limettensaft verrühren.
- 4 Kraut abgießen, trockentupfen und mit Pak Choi und Radieschen mischen. Dressing unterrühren und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
- 5 In der Zwischenzeit Reispapier rundum einschneiden (6 mal, ca. 2 cm lang). Beschichtete Pfanne mit Öl (bodenbedeckt) stark erhitzen. 1 Reisblatt mit einer Zange einlegen. Herausnehmen, wenn es sich kräuselt und weiß wird. (Falls es sich innerhalb weniger Sekunden nicht kräuselt, ist das Öl nicht heiß genug.) Vorgang mit restlichem Reispapier wiederholen. Reispapierblumen auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 6 Lachs in ca. ½ cm Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Salat heben. Reispapierblumen auf kleinen Tellern verteilen, Salat in die Reispapierblumen füllen (dabei etwas abtropfen lassen, damit sich nicht zu viel Dressing in den Blumen sammelt). Mit Sesam bestreut servieren.

WEINTIPP

Dazu gerne einen klassischen Chardonnay wählen.







KNUSPRIGE REISPAPIER-TASCHERL MIT TOFUFÜLLE

10 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 45 Minuten

100 g braune Champignons

200 g fester Tofu

1 große Karotte (*geschält*)

2 Jungzwiebeln

1 Knoblauchzehe (*gepresst*)

1 kl. Stück Ingwer (*ca. 1 ½ cm, gerieben*)

1 EL Sojasauce

1 EL Austernsauce

1 TL Sesamöl

20 Reispapierblätter (*Ø 22 cm*)

Pflanzenöl

- 1 Champignons fein hacken, Tofu zerkrümeln, Karotte reiben, Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Gemüse und Tofu bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Knoblauch und Ingwer zugeben, 1–2 Minuten weiterbraten. Saucen und Sesamöl unterrühren. Umfüllen und vollständig auskühlen lassen.
- 2 Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen, ein großes Schneidbrett mit etwas Wasser benetzen. 1 Reispapier ins Wasser tauchen und auf das Brett legen. 2–3 EL Fülle in die Mitte geben, Reispapier von allen Seiten einschlagen, sodass ein Tascherl entsteht, zur Seite legen.
- 3 Weiteres Reispapierblatt ins Wasser tauchen, auf das Schneidbrett legen. Tascherl mit der gefalteten Seite nach unten mittig auf das Blatt legen. Tascherl nochmals einpacken. Mit dem restlichen Reispapier 9 weitere Tascherl füllen.
- 4 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Tascherl von allen Seiten knusprig braten. Mit einer Dipsauce (*z.B. siehe unten*) servieren.

GEDÄMPFTE REISPAPIERROLLEN MIT FASCHIERTER FÜLLE

15 Stück

ZUBEREITUNG: ca. 30 Minuten

2 große Karotten (*geschält*)

½ kl. Spitzkraut (*ca. 300 g, oder Frühlkraut*)

400 g Faschiertes (*Schwein oder Rind*)

2 Knoblauchzehen (*gepresst*)

1 kl. Stück Ingwer (*ca. 1 ½ cm, gerieben*)

1 EL Sojasauce

1 EL Austernsauce

1 TL Sesamöl

15 Reispapierblätter (*Ø 22 cm*)

SAUCE

2 EL Sojasauce

1 TL Sesamöl

1 EL Austernsauce

1 TL Crispy Chiliöl (*optional*)

Pflanzenöl, Jungzwiebelringe (fein geschnitten)

- 1 Karotten reiben, Kraut putzen und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Karotten, Kraut und Faschiertes darin 5–7 Minuten anbraten, dabei immer wieder umrühren. Knoblauch und Ingwer zugeben, 1–2 Minuten weiterbraten. Saucen und Sesamöl unterrühren. Umfüllen und auskühlen lassen.
- 2 Einen Teller, der in einen Dämpfkorb (*siehe Tipp*) passt, mit etwas Öl bestreichen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen, ein großes Schneidbrett mit etwas Wasser benetzen. 1 Reispapier ins Wasser tauchen und auf das Brett legen. 2 EL Fülle längs in der Mitte des Reispapierblatts platzieren, Reispapier zu einer Rolle formen und auf den geölten Teller legen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren. Teller in den Dämpfkorb setzen, Rollen ca. 3 Minuten dämpfen.
- 3 Für die Sauce alle Zutaten verrühren. Rollen mit Sauce beträufeln und mit Jungzwiebeln bestreuen.

TIPPS

- Die Fülle schmeckt auch zu Reisnudeln gut.
- Zum Dämpfen kann ein Dämpfkorb oder Dampfgarer verwendet werden. Haben Sie beides nicht, können Sie sich mit einem großen Topf, in dem Sie Wasser erhitzen, helfen. Metallsieb in den Topf hängen, Teller hineinsetzen und mit dem Topfdeckel bedecken. Dann in kleineren Portionen dämpfen.

WEINTIPP

Ein saftig-frischer St. Laurent ist zu beiden Speisen eine gute Wahl.

RICE CAKES MIT SESAMSAUCE

2 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 30 Minuten

SESAMSAUCE

50 g Tahina

1 geh. TL Crispy Chiliöl

1 kleine Knoblauchzehe (*geschält, gepresst*)

1 cm Ingwer (*geschält, gerieben*)

1 ½ EL Ahornsirup

1 ½ EL Sojasauce

1 TL Sesamöl

Saft von 1 Limette

30 ml Wasser

20 Reispapierblätter

(*22 cm Länge, am besten quadratisch*)

Schnittlauchröllchen (optional)

1 Alle Zutaten der Sesamsauce glatt verrühren.

2 Eine größere und eine kleinere Schüssel mit kaltem Wasser befüllen. Ein großes Schneidbrett mit etwas Wasser benetzen. 1 Reispapierblatt in die große Schüssel tauchen, dabei darauf achten, dass es vollständig mit Wasser benetzt ist. Auf das Schneidbrett legen.

3 Reispapier in 2 cm breite Streifen schneiden und einzeln, von oben nach unten, straff aufrollen. Röllchen sofort in die kleine, mit Wasser befüllte Schüssel legen, damit sie nicht kleben. Mit dem restlichen Reispapier gleich verfahren.

4 Rice Cakes abgießen und mit der Sauce vermischen. Eventuell mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

REISPAPIER-BANDNUDELN MIT CHILISAUCE

2 Portionen

ZUBEREITUNG: ca. 30 Minuten

CHILISAUCE

1 TL Chiliflocken

2 Knoblauchzehen (*geschält, gepresst*)

1 cm Ingwer (*geschält, gerieben*)

2 Jungzwiebeln (*in feine Ringe geschnitten*)

1 TL Sesam

50 ml neutrales Öl

1 EL Sojasauce

1 TL Austernsauce

1 TL Ahornsirup

20 Reispapierblätter

(*22 cm Länge, am besten quadratisch*)

Korianderblättchen, Limettenspalten (optional)

1 Chiliflocken, Knoblauch, Ingwer, Jungzwiebelringe und Sesam in eine hitzeresistente Schüssel geben. Öl in einem kleinen Topf erhitzen – es sollte richtig heiß sein, aber noch nicht rauchen. Vorsichtig über die Zutaten in der Schüssel gießen und verrühren. Restliche Zutaten zugeben und verrühren.

2 Für die Bandnudeln eine größere und eine kleinere Schüssel mit kaltem Wasser befüllen. Ein großes Schneidbrett mit etwas Wasser benetzen.

3 1 Reispapierblatt in die große Schüssel tauchen, dabei darauf achten, dass es vollständig mit Wasser benetzt ist. Auf das Schneidbrett legen, ein zweites Blatt ebenfalls ins Wasser tauchen und auf das erste Blatt legen. Kurz warten, bis das Reispapier nicht mehr hart, sondern weich und elastisch ist. Gegebenenfalls mit feuchten Händen nochmals befeuchten.

4 Reispapier in 1,5 cm breite Streifen schneiden und streifenweise in die kleinere, mit Wasser befüllte Schüssel geben. So kleben die Nudeln nicht zusammen. Mit dem restlichen Reispapier gleich verfahren.

5 Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen. Mit Koriander und Limetten servieren.

TIPPS

- Die Saucen sind großzügig bemessen, Reste halten im Kühlschrank bis zu einer Woche.
- Sie können jede Größe und Form von Reispapier verwenden, die Mengen entsprechend anpassen.

WEINTIPP

Eine Spät- oder Auslese aus dem Burgenland passt zur Würze und Schärfe der Speisen.



BANANENROLLEN MIT KOKOSSAUCE

12 Stück

ZUBEREITUNG:

ca. 1 Stunde

3 Bananen

3 EL Butter

2 ½ EL Kristallzucker

½ TL Zimt

12 Reispapierblätter
(Ø 16 cm)

KOKOSSAUCE

2 TL Maisstärke

1 EL Wasser

200 ml Kokosmilch

2 ½ EL Kristall-
zucker

1 Prise Salz

*Pflanzenöl, Staubzucker,
Schokoraspel*

- 1 Bananen schälen, quer und längs halbieren. Butter mit Zucker und Zimt erhitzen (1–2 Minuten). Bananenstücke zugeben und ca. 3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 2 Maisstärke mit Wasser glatt rühren. Kokosmilch mit Zucker und Salz erwärmen, Maisstärke zugießen. Sauce rühren, bis sie andickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3 1 Reispapier in lauwarmes Wasser tauchen, bis es biegsam ist, und auf einen Teller legen. Ein Bananenstück quer in die Mitte des Reispapiers legen, Ränder links und rechts über der Banane einklappen. Unteres Ende vom Reispapier über die Banane stülpen und aufrollen. Vorgang mit restlichem Reispapier und übrigen Bananenstücken wiederholen.
- 4 Etwas Öl erhitzen, Bananenrollen darin rundum braten, bis sie goldbraun sind.
- 5 Bananenrollen mit Staubzucker besieben, mit Schokoraspeln bestreuen und mit Kokossauce servieren.



AROMEN AUS ASIEN

für die moderne Küche von heute

Ob geröstetes Sesamöl, cremige Kokosmilch oder milder Reisessig – diese Spezialitäten bringen authentischen Geschmack und Vielfalt in asiatisch inspirierte Gerichte. Ideal für Bowls, Currys, Sushi & mehr.

Goldene Würze für jede Küche – geröstetes Sesamöl mit Tiefgang

Passt perfekt zu Asia-Gerichten, Nudeln, Pilzen und Rohkostsalaten (Gurke, Karotte). Aber auch köstlich zu Brot, Couscous und Kichererbsen! In Korea und China wird es sehr gerne mit Chili und Knoblauch verwendet, und so bekommen Udon- & Sobanudeln einen Extrakick an Aromen und Tiefe. Für ein asiatisch inspiriertes Dressing Sesamöl mit Sojasauce, Limettensaft und Honig vermischen.

Auch Reisbowls, Hummus oder Gemüsegerichte können mit diesem Öl zum Finish verfeinert werden. Das goldene Öl ist reich an Antioxidantien und gesunden Fetten, die das Herz schützen und Entzündungen lindern können.

Erhältlich bei Billa Plus.



Sanfte Säure, großer Effekt – Reisessig für Sushi, Suppen & mehr

Reisessig ist ein milder, säurearmer Essig (4 %) aus fermentiertem Reis. Er wird hauptsächlich für Sushi verwendet. Die leichte Säure unterstützt das Herauslösen der Stärke aus dem Reiskorn und damit auch dessen Klebrigkeit. In Japan wird Reisessig außerdem gerne zum Marinieren und Würzen von beispielsweise Suppen oder Nudelgerichten benutzt.

Erhältlich bei Billa Plus und Interspar.

Kokos liegt im Trend – ein Hauch Thailand für Currys, Suppen & Desserts

Kokosnussmilch gilt als Schlagobers Asiens, kaum ein anderes Food-Marktsegment wächst seit so vielen Jahren ununterbrochen. Dabei spielt sicher das steigende Interesse an der exquisiten Thai-Küche eine große Rolle, aber auch Fusion-Cooking-Rezepte werden zunehmend mit Kokosmilch verfeinert. Cremige Kokosmilch mit nur 179 kcal pro 100 ml, aber vollem Kokosgehalt. Ein moderner Gruß aus Thailand! In Thailand ein Klassiker für Tom Kha, Currys und Süßspeisen. Für österreichische Rezepte zum Verfeinern von Suppen, Gemüse oder Aufläufen.

Erhältlich bei Billa Plus und Interspar.



KENNEN SIE SCHON ...



MICI

Rund um den Globus wartet unendlich viel kulinarische Inspiration – vieles davon hierzulande noch kaum bekannt. Wir stellen Gerichte vor, die Sie für sich entdecken sollten.

Dieses Mal: Rumäniens beliebte faschierte Grillröllchen Mici.

Rezept & Text: Susanne Jelinek



Sagen Sie niemals Ćevapčići zu Mici: Auch wenn sich die beiden optisch ähnlich sind, unterscheiden sie sich geschmacklich vor allem durch die verwendeten Gewürze.

Sie sind aus der rumänischen Küche nicht wegzudenken: Mici (oder auch Mititei, wie sie oft genannt werden – übersetzt „Die Kleinen“) zählen zu den Nationalgerichten und werden nachweislich tonnenweise verzehrt.

Im historischen Bukarester Restaurant *Caru' cu bere* wurden sie 1902 erstmals serviert, 1920 wurde das Rezept veröffentlicht. Seither dürfen die außen knusprigen und innen saftigen Röllchen bei keiner rumänischen Grillerei fehlen. Sie sind zudem beliebtes Streetfood und auf den Speisekarten aller bodenständigen Restaurants zu finden.

Die Zubereitung gilt als Kunst, jede Familie und Region hat eigene Rezepturen. Nicht zu übersehen: Optisch erinnern Mici stark an Ćevapčići, doch die intensiven Gewürze, mit denen das möglichst fettreiche Faschierte verknetet wird, unterscheiden die rumänischen Röllchen ganz eindeutig von den am Balkan beliebten Kollegen. Thymian, Paprikapulver und Kreuzkümmel müssen dabei sein, oft werden auch Majoran, Koriander und Piment hinzugefügt. Ebenfalls ein Fixstarter: Natron. Interessanter Fakt am Rande: Dass die EU 2013 die Verwendung von Natron in Fleischgerichten hinterfragte, sorgte gar für nationale Proteste. Um die traditionelle Zubereitung der Mici zu schützen, wurden die Röllchen in die Liste traditioneller Rezepte aufgenommen.

MICI: RUMÄNISCHE FASCHIERTE RÖLLCHEN VOM GRILL

4 Portionen **ZUBEREITUNG:** ca. 30 Minuten
ZUM ZIEHENLASSEN: mind. 2 Stunden

500 g gemischtes Faschiertes
4 gr. Knoblauchzehen (*geschält, gepresst*)
½ TL Natron
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver (*edelsüß*)
½ TL Kreuzkümmel (*gemahlen*)
½ TL Thymian (*getrocknet*)
¼ TL Koriander (*gemahlen*)
¼ TL Piment (*gemahlen*)
¼ TL schwarzer Pfeffer
150 ml Rindsuppe

- 1 Faschiertes mit Knoblauch, Natron und Gewürzen in einer Küchenmaschine (alternativ in einer Schüssel mit den Händen) verkneten (5–7 Minuten). Während des Knetens in Etappen und kleinen Mengen Rindsuppe zugeben. Immer warten, bis die Flüssigkeit in die Masse eingearbeitet wurde, bevor erneut Suppe zugegeben wird.
- 2 Wenn die Masse eine feste Konsistenz hat und keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist, mindestens 2 Stunden (gerne länger) abgedeckt gekühlt ziehen lassen.
- 3 Vor dem Weiterverarbeiten wieder Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Masse mit den Händen nochmals kneten, dann in 12 gleich große Stücke teilen. Jeweils etwa 10 cm lange Rollen formen.
- 4 Am Grill von allen Seiten scharf anbraten, bis sie schön knusprig sind. Alternativ etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Mici darin von allen Seiten anbraten.

TIPPS

- Sie können auch Lammfaschiertes verwenden. Das Fleisch sollte auf jeden Fall nicht zu mager sein.
- Für schönen Glanz die gegrillten Mici mit etwas heißer Suppe bepinseln.
- Servieren Sie zu Mici am besten hausgemachten Zwiebelsenf.



*„Wenn Zeit und Inspiration
fehlen, ist Essen zum Mitnehmen
eine praktische Lösung. Meine Rezepte sind
jedoch schneller als das Lieferservice.“*

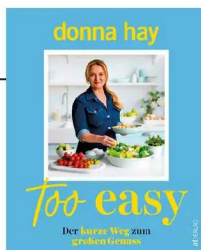
DONNA HAY

Wie bringt man Menschen dazu, eher den Herd anzuschalten, als Essen zu bestellen? Donna Hays Antwort: Indem man Gerichte mit wenigen Zutaten, die meist auf Vorrat sind, und mit unkomplizierter, flotter Zubereitung kreiert.

Rezepte: Donna Hay Fotos: Con Poulos, AT Verlag

GUSTO-Empfehlung

„Der kurze Weg zum großen Genuss“: Der Untertitel von „Too easy“ ist Programm. Kreative Alltagsküche von Donna Hay
AT Verlag, € 37,95



Die australische Küchenqueen Donna Hay ist zurück und widmet sich in ihrem neuesten Buch „Too easy“ der praktischen Alltagsküche. Wer mag schon nach einem langen Tag mit knurrendem Magen ewig in der Küche stehen? Das Lieferservice anzuheuern ist da zwar manchmal eine willkommene Option, aber sicher kein Dauerzustand. Abhilfe schafft ein spannendes Repertoire an Alltagsrezepten, die mit ihrem Geschmack und unkomplizierter Zubereitung überzeugen. Wichtig ist ein guter Vorrat an Grundnahrungsmitteln (Hay nennt sie „Vorrats-Power-Zutaten“), die mit wenigen frischen Ergänzungen in ein paar Minuten zu köstlichen Gerichten werden. Hays Lieblinge sind diesbezüglich All-in-one-Kreationen, die wenig Geschirr und Aufwand benötigen. „Aufsetzen-und- Ausruhen-Rezepte“, diesen Namen hat ihnen Australiens erfolgreichste Kochbuchautorin gegeben. „Sie nehmen den Kochenden den Druck, während der Ofen oder Herd die Arbeit erledigt.“



HÜHNCHEN IM SCHINKENMANTEL AUF BALSAMICO-TOMATEN

Der Geschmack der Hühnchen-Involtini in Parmaschinken wird verfeinert, indem Sie sie vor dem Überbacken mit Parmesan, cremigem Mozzarella, Oregano und Prosciutto belegen.

4 Portionen

60 ml Balsamessig

1 EL extra-natives Olivenöl
(plus etwas mehr zum Beträufeln)

1 EL Rohrzucker

600 g Kirschtomaten

4 Hühnerbrustfilets (je 180 g)

60 g Parmesan (fein gerieben)

2 frische Mozzarellakugeln (je 125 g,
gut abgetropft und in 8 Scheiben geschnitten)

4 Stängel Oregano

8 Scheiben Parmaschinken

Meersalz, zerstoßener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Balsamessig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Die Tomaten in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform legen und die Balsam-Mischung darübergießen. 15 Minuten backen.

2 Das Hühnchenfleisch auf ein Brett legen und mit Parmesan und Pfeffer bestreuen. Auf jedes Stück 2 Scheiben Mozzarella und 1 Oreganostängel legen. Darauf jeweils 2 Scheiben Schinken legen und das Fleisch darin einwickeln.

3 Die Hühnchenstücke auf die Tomaten legen und mit Öl beträufeln. 12–15 Minuten backen, bis das Fleisch goldbraun und gar ist.

TIPP

Es ist nicht notwendig, Tomaten mit Rispe zu verwenden. Gut schmeckt das Gericht auch mit geviertelten Roma-Tomaten. Wichtig ist, dass sie reif und süß sind.



HONIG-SENF-HUHN AUF KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Dieses Brathuhn erfüllt alle Erwartungen – Sie müssen es probieren! Indem das Huhn auf köchelnden karamellisierten Zwiebeln gebacken wird, erhält es ein tolles Aroma und bleibt dabei supersaftig. Dabei sorgen Senf und Honig für eine goldene Glasur.

4 Portionen

95 g Dijon-Senf

1 ½ EL Honig

12 kleine Salbeiblätter

1 Huhn im Ganzen

(1,8 kg, Wirbelsäule entfernt und halbiert)

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

1 kg Zwiebeln

(etwa 6 Stück, in Scheiben geschnitten)

2 EL Olivenöl extra vergine

250 ml hochwertige Hühnersuppe

2 Stängel Salbei

Meersalz, zerstoßener schwarzer Pfeffer

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die karamellisierten Zwiebeln die Zwiebeln und das Öl in eine große, tiefe, ofenfeste Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur 10–12 Minuten weich braten, bis sie braun werden. Suppe und Salbei hinzufügen und aufkochen.
- 2 Senf und Honig verrühren und auf dem Huhn verstreichen. Salbeiblätter darauf verteilen. Das Hühnchen auf die karamellisierten Zwiebeln legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im Ofen 40–45 Minuten backen, bis es gar ist.
- 3 Das Hühnchen zerlegen und mit den Zwiebeln und dem Bratensaft servieren.

TIPP

Die Garzeit hängt von der Größe des Huhns ab. Kleinere Exemplare sind in 35 Minuten fertig, größere brauchen bis zu 55 Minuten, bis sie gar sind.

SPAGHETTI MIT ZITRONENPESTO

Die Zitronen geben dem Gericht die nötige Säure und Spritzigkeit, während der Parmesan und die Pinienkerne für eine dekadente Cremigkeit sorgen. Dazu kommt noch die Frische des Basilikums. „Dieses Gericht könnte ich immer wieder essen“, sagt Donna Hay.

4 Portionen

400 g getrocknete Spaghetti

ZITRONENPESTO

2 Zitronen

80 ml Zitronensaft

80 g Pinienkerne *(geröstet)*

125 ml hochwertiges Olivenöl
extra vergine

1 Knoblauchzehe *(gehackt)*

100 g Parmesan *(fein gerieben,
plus etwas mehr zum Servieren)*

8 g Basilikumblätter
(plus etwas mehr zum Servieren)

Meersalz, zerstoßener schwarzer Pfeffer

1 Die Nudeln in einem großen Topf in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und dabei 125 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln wieder in den Topf geben.

2 Während die Nudeln kochen, für das Zitronenpesto die Zitronen unter sehr heißem Wasser waschen und trocken tupfen. Mit einem Gemüseschäler die Schale abschälen, dabei darauf achten, nur die gelbe, nicht die innere weiße Schale abzuschälen (diese würde das Pesto bitter machen). Man sollte etwa 35 g Schale erhalten. Diese mit Zitronensaft, Pinienkernen, Öl und Knoblauch in einer Küchenmaschine fein hacken. Parmesan, Basilikum, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer glatten Paste verarbeiten.

3 Das Zitronenpesto und so viel von dem aufgefangenen Kochwasser zu den Nudeln geben, dass man eine schöne Sauce erhält. Alles gut vermengen und auf Servierteller verteilen.

4 Zum Servieren mit zusätzlichem Parmesan und Basilikum bestreuen.

TIPP

Wenn Sie keine Küchenmaschine haben, können Sie auch einen Stabmixer verwenden.



CRÊPE-TÖRTCHEN MIT ERDBEEREN

**Der
WOW
Effekt**

Jeden Monat stellen wir Ihnen ein Rezept vor, das Ihre Gäste optisch zum Staunen und geschmacklich zum Schwärmen bringt. Gut vorzubereiten, ein Hingucker und unheimlich köstlich – eben WOW. Dieses Mal präsentieren wir Ihnen die wohl hübscheste Versuchung der Erdbeerzeit.

Rezept: Charlotte Cerny Fotos: Barbara Eidler-Ster

2 Törtchen (8 Portionen)

ZUBEREITUNG: ca. 1 Stunde

TEIG

300 g glattes Mehl
500 ml Milch
1 Prise Salz
6 Eier (M)

FÜLLE

400 g Mascarpone
80 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 ml Schlagobers
1 TL Vanillearoma
Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)
300 g Erdbeeren
—
Öl

- 1 Für den Teig Mehl mit Milch und Salz glatt rühren. Eier kräftig einrühren. Teig durch ein Sieb gießen und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Fülle Mascarpone, Zucker und Vanillezucker aufmixen. Obers zugeben und cremig rühren. Vanille und Zitronenschale einrühren. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Abschnitte klein hacken und unter die Creme mischen.
- 3 In einer Pfanne (Ø 20 cm) 1 EL Öl erhitzen, Teig eingießen. Pfanne drehen und den Teig gleichmäßig verlaufen lassen, sodass der Pfannenboden zur Gänze bedeckt ist.
- 4 Palatschinke backen, bis die Oberfläche trocken und die Unterseite gebräunt ist. Palatschinke behutsam mit einem Spatel lösen und in einem Schwung wenden. Auch auf der zweiten Seite goldbraun backen. 15 weitere Palatschinken backen.
- 5 Pro Törtchen 8 Palatschinken halbieren. Hälften nochmal halbieren, sodass 4 Streifen entstehen. Jeweils 2 Streifen überlappend der Länge nach auf die Arbeitsfläche legen und mit 1 EL von der Creme bestreichen. Jeden zweiten Streifen mit Erdbeeren belegen (Bild 1). Eng einwickeln und weitere Streifen dazurollen, bis das Törtchen fertig ist (Bild 2). Gebogene Teigstreifen einzeln an den Rand der Törtchen drücken und in Blütenform ziehen (Bild 3).







SALAT-SCHÜSSEL SUCHT FRISCHE IDEEN

Öl, Essig, Salz, Pfeffer, ein paar Salatblätter. „Daran ist nichts falsch, aber wo bleibt die Abwechslung?“, fragt sich die leere Salatschüssel. Gut, dass Valentina Raffaelli bestens weiß, wie sich das Problem ganz einfach lösen lässt.

Rezepte: Valentina Raffaelli
Fotos: Laura Spinelli

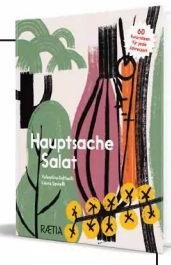
Kulinarische Nomadin. Zutatenforscherin. Immer auf der Suche nach besonderem Geschmack. Valentina Raffaelli ist eine der interessantesten Persönlichkeiten der italienischen Foodszene. 2022 wurde sie vom *Corriere della Sera* in die Liste der 20 einflussreichsten Frauen im Food-Bereich aufgenommen – unter anderem wegen der Art, wie sie sich für die Wiederentdeckung alter Gerichte und Gemüsesorten sowie für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln einsetzt. Die Köchin liebt überraschende Geschmackskompositionen. Nur nicht zu viele Zutaten, die sich gegenseitig überdecken, dafür lieber besonders gute, denen in ihren Gerichten eine kulinarische Bühne geboten wird. In ihrem Kochbuch hat diese Bühne auch eine physische Form: Raffaelli sorgt für Highlights in der Salatschüssel. Gerade bei Salaten ist ja oft eine erstaunliche Loyalität zu bemerken: Bei Beilagensalaten wird Dressing und Zutaten meist treu geblieben, Motto „Never change a winning team“. Schade, findet Raffaelli. Salat könne doch viel mehr als eine

grüne Pflichtrolle am Tisch spielen. Eigentlich ist er für Raffaelli prädestiniert, die Hauptrolle zu spielen. Eine Formel für den perfekten Salat gibt es ihrer Meinung nach zwar nicht, sie setzt aber auf eine Balance aus knackigem Blattgemüse, kräftigen Gemüsesorten, einer süßen und einer sauren Komponente, Eiweiß, Ölsaaten und Fetten bzw. Dressing. Die Mengenangaben von Öl & Co überlässt sie dabei gerne dem persönlichen Gusto. Wie köstlich all dies ausfällt, können Sie anhand der folgenden drei Rezepte und in Raffaellis Buch „Hauptsache Salat“ entdecken.

GUSTO-Empfehlung

In „Hauptsache Salat“ zeigt Valentina Raffaelli 60 Salatideen für das ganze Jahr. Auch optisch ansprechend: die Illustrationen von Luca Boscardin.

Raetia, € 32,-



GRÜNER SPARGEL, ERDBEEREN, BOTTARGA UND LEINSAMEN

1 Portion

7 dünne grüne
Spargelstangen
10 reife Erdbeeren
100 g Baby-Mangold
Bottarga (nach Geschmack)
1 Handvoll Leinsamen

ZUM ANMACHEN

Zitronenöl (nach Geschmack,
siehe Rezept, alternativ
mehr Olivenöl)

1 EL natives
Olivenöl extra
2 TL Himbeeressig

Fleur de Sel, Salz, Pfeffer

1 Holzige Enden des Spargels entfernen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Spargel 2 Minuten darin blanchieren. Abtropfen lassen und sofort in Eiswasser legen, damit der Spargel seine Farbe behält. Die Stangen der Länge nach halbieren oder in dünnere Scheiben schneiden und mit einem großzügigen Spritzer Zitronenöl marinieren.

2 Erdbeeren in Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel mit Zitronenöl, 1 Prise Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

3 Baby-Mangold vorsichtig waschen und auf einem Geschirrtuch trocknen (keine Salatschleuder verwenden, da die Blätter dafür zu empfindlich sind).

4 Für das Dressing Olivenöl und Himbeeressig mit 1 Prise Salz gut verrühren und vorsichtig mit dem Mangold vermengen. Mangold, Spargel und Erdbeeren auf einem Teller anrichten. Bottarga in Flocken oder gerieben darübergeben. Zuletzt mit Leinsamen bestreuen.

TIPP

Bottarga ist eine Delikatesse aus gesalzenen, zu einem Block gepressten und getrockneten Fischeiern. In der Toskana und in Sardinien wird er meist aus dem Rogen der Großkopfmeerärsche hergestellt (*bottarga di muggine*). Bottarga trägt zum Umami-Geschmack des Salats bei und ist u.a. online und in italienischen Delikatessengeschäften erhältlich.

ZITRONENÖL

(für eine 330-ml-Flasche)

3 Zitronen
natives Olivenöl extra

Zitronen auspressen und Saft durch ein kleines Sieb abseihen, um Kerne und Fruchtfleisch zu entfernen. In einer 330-ml-Flasche mit Olivenöl auffüllen. Dabei die Flasche nicht ganz bis zum Rand füllen, sondern oben etwas Platz lassen. Flasche gut verschließen und kräftig schütteln, bis sich die beiden Flüssigkeiten zu einer homogenen Mischung verbunden haben. Das Öl hält sich im Kühlschrank ca. 10 Tage. Vor jedem Gebrauch gut schütteln.



LAUCH, EI, EINGELEGTE SARDELLEN & DILL

Hier spielt Lauch – ein bescheidenes, zurückhaltendes Gemüse, das in vielen Rezepten eher im Hintergrund vorkommt – eine köstliche Hauptrolle. Frisch, aromatisch, leicht würzig, aber süß. Kombiniert mit hart gekochten Eiern und würzigen Sardellen ein wahrer Leckerbissen.

1 Portion

2 mittelgroße
Lauchstangen
2 frische Eier
4 in Salz eingelegte
Sardellen
ein paar Dillspitzen

ZUM ANMACHEN

Zitrusöl (nach
Geschmack,
siehe Rezept)

Salz, Pfeffer

- 1 Den Backofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Von den Lauchstangen die Wurzelballen am einen und das feste Grün am anderen Ende abschneiden. Stangen längs weit einschneiden, dann unter fließendem Wasser gründlich waschen, um eventuelle Erde zwischen den Schichten zu entfernen. Lauch auf ein großes Stück Alufolie legen, die Folie mit etwas Luft um den Lauch herum verschließen. Auf einem Blech im Ofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Folie öffnen, Lauchstangen der Länge nach halbieren und die einzelnen Blätter längs abziehen (sie sehen dann ähnlich aus wie Fettuccine). Mit Zitrusöl, Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Während der Lauch im Ofen ist, die Eier 7 Minuten kochen (6 ½ Minuten, wenn Sie das Eigelb etwas weicher mögen). Schalen, in Spalten schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Sardellen vorsichtig mit fließendem Wasser spülen und in zwei Hälften teilen.
- 4 Alle Salatzutaten auf einem Teller anrichten, mit Zitrusöl beträufeln und mit Dillspitzen bestreuen.

ZITRUSÖL

½ Bio-Orange
(oder in der Saison 1 Bio-Bergamotte)
8 EL natives Olivenöl extra

Schale der Orange mit einem Sparschäler in Streifen abschneiden. Mit Olivenöl in einen kleinen Topf oder eine Pfanne geben und auf 75–80 °C erhitzen. Den Topf im Auge behalten, damit das Öl nicht zu rauchen beginnt. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Herd ausschalten und das Öl ca. 30 Minuten oder bis es abgekühlt ist ziehen lassen. In der Küchenmaschine mixen, dabei am besten stoßweise arbeiten, damit das Öl nicht zu warm wird und oxidiert. Durch ein Küchensieb abseihen. Das Zitrusöl hält sich im Kühlschrank 3 Wochen.





KOHLRABI, KICHERERERBSEN, AVOCADO, FETA & KNUSPRIGE FRÜHLINGSZWIEBELN

Kohlrabi ist eines der am meisten unterschätzten Gemüse. Frisch, knackig und herrlich saftig wird es, wenn man ihn mariniert. Der Kontrast, den der Kohlrabi hier mit der weichen Cremigkeit einer reifen Avocado bildet, ist verblüffend.

1 Portion

100 g gekochte Kichererbsen (abgetropft)
2 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
1 Bio-Zitrone
1 Kohlrabi
1 Avocado
½ Kopf Lollo rosso
80 g Feta

ZUM ANMACHEN

Sesamöl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Weißweinessig
natives Olivenöl extra

Salz

- 1 Kichererbsen in einer Pfanne mit 1 EL Sesamöl, 1 TL Salz und dem Paprikapulver anbraten, bis sie knusprig sind, dann herausnehmen und beiseitestellen.
- 2 Frühlingszwiebeln in Juliennestreifen schneiden. Die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Mit einem Sparschäler zwei Streifen der Zitronenschale abziehen. In der zuvor benutzten Pfanne erneut etwas Sesamöl erhitzen und Frühlingszwiebeln, Chili sowie Zitronenschale anbraten.
- 3 Kohlrabi schälen, in 5 mm dicke Scheiben und dann in Stifte schneiden. Mit Weißweinessig, 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz etwa 20 Minuten marinieren.
- 4 Zitrone auspressen. Avocado schälen und in dünne Scheiben schneiden, dann mit 1 Prise Salz, einigen Tropfen Zitronensaft und etwas Olivenöl würzen.
- 5 Den Salat vom Strunk befreien, Blätter waschen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen. In einer Schüssel mit Olivenöl, 1 Prise Salz und dem restlichen Zitronensaft anmachen. Die marinierten Kohlrabistifte abtropfen lassen und mit Avocado, Kichererbsen, Frühlingszwiebeln, Zitronenschale und Chili auf dem Lollo rosso anrichten. Mit zerbröseltem Feta bestreuen.

Restaurant *küche*

Hubers im Fischerwirt





Wenn der Herd zu Hause kalt bleibt und wir uns im Restaurant verwöhnen lassen, stellt sich stets die Frage: Was ist das Beste auf der Karte und muss unbedingt bestellt werden? In unserer Rubrik *Restaurantküche* liefern wir dafür die Antwort – und entlocken Gastronominnen und Gastronomen als Gustostückerl das Rezept für jenes Gericht, das bei ihren Gästen besonders beliebt ist. Dieses Mal: das gezupfte Landhendl mit Erbsenrisotto von Hubers im Fischerwirt.

Rezept: Harald Huber

Fotos: Helge und Patrick Kirchberger, Wozak.at

Als Jugendlicher wollte Harald Huber Pfarrer werden, sein Vorbild war der damalige Geistliche in Hubers Heimatort Henndorf am Wallersee: „Der hatte sein eigenes Häuschen, ein kleines Auto und war überall beliebt.“ Die langjährigen Gäste des Fischerwirts im Salzburger Stadtteil Liefering sind glücklich, dass aus diesem Vorhaben wurde und Huber stattdessen seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckte. Bedanken dürfen sie sich dafür bei Hubers Großmutter, die beim *Friesacher* in Anif Wirtschafterin war, und einem Freund der Familie, der den *Weiserhof* gepachtet hatte. Durch sie konnte Huber in die Welt der Gastronomie hineinschnuppern – und war fasziniert. Sprung ins Jahr 2013: Nach jahrelangen Engagements in renommierten Küchen (etwa beim *Pfefferschiff*, die prägendste Station seiner Karriere) eröffneten Huber und Ehefrau Andrea den Fischerwirt. Mit zwei eigenen Restaurants hatte der Salzburger bereits Erfahrungen als Gastronom gesammelt, beim Fischerwirt ist das Paar nun rundum angekommen. Hochwertig ländliches Ambiente mit viel Holz, ein lauschiger Garten und eine Küche, die für all das steht, was die Hubers lieben: österreichische Tradition gepaart mit französischer Perfektion. Harald Huber bleibt bei allem, was er in seinem Restaurant tut, der Salzburger Kulinarik treu, er verehrt jedoch auch



Die Küche des Fischerwirts steht für das, was Andrea und Harald Huber lieben: österreichische Tradition gepaart mit französischer Perfektion.

Frankreichs Küchenstil: „Dort wurde das Kochen auf ein göttliches Niveau gehoben.“ Schon als Jugendlicher bewunderte er Paul Bocuse und Heinz Winkler, noch heute sind Reisen durch die Normandie, Bretagne & Co Quell seiner kulinarischen Inspiration. Wie fantastisch sich Heimisches mit französischen Einflüssen verträgt, zeigen Harald Huber und sein Team Teller für Teller, von Rindsuppe bis Bouillabaisse. Und auch Glas für Glas: Der Weinkeller der Hubers bietet eine gekonnte Kombination von österreichischen und

französischen Weinen. Wohin die weitere Reise gehen soll? „Wir wollen kein großes Imperium aufbauen, sondern einfach unseren Gästen hier in Liefering ein Stück kulinarisches Zuhause bieten.“

Hubers im Fischerwirt
Peter-Pfenninger-Straße 8, 5020 Salzburg
Donnerstag bis Montag 11:30–23 Uhr
Küche bis 22 Uhr
fischerwirt-liefering.at

Gezupftes Landhendl mit Erbsenrisotto und Pilzen

Immer wenn mich jemand gefragt hat, was meine Henkersmahlzeit wäre, war meine Antwort: Reis mit Hendlsaft. Das kenn ich von meiner Großmutter, und ich hab es geliebt. Vor einiger Zeit war ich dann aber bei Martin Klein im Hangar-7, es gab eine spanische Weinverkostung mit Schwergewichten um die 15, 16 Prozent, und dann hat Martin dieses gezupfte Hendl serviert. Ich hab nur gedacht: „Bist du wahnsinnig, das ist der Hammer!“ Es war wie die Perfektion meines Kindheitstraums. Natürlich habe ich das Rezept mitgenommen, es modifiziert und auf unseren Betrieb umgemünzt. Unsere Gäste lieben es. Aber ich lieb's noch mehr.

HARALD HUBER

4 Portionen

LANDHENDL

- 1 ganzes Landhendl (küchenfertig, ca. 1,2 kg)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 50 g Zwiebeln (gewürfelt)
- 50 g Knollensellerie (gewürfelt)
- 50 g Karotten (gewürfelt)
- 50 g Lauch (geputzt und geschnitten)
- 1 l Gemüsefond
- 500 ml Geflügeljus
- 1 frischer Zweig Rosmarin

ERBSENRISOTTO

- 50 g Butter (oder Olivenöl)
- 50 g Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 120 g Carnaroli-Risottoreis
- 300 ml heißer Gemüsefond
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 50 g geschlagenes Obers
- 100 g blanchierte Erbsen

PILZE

- 120 g frische oder eingeweichte getrocknete Speisemorcheln (ersatzweise andere Speisepilze der Saison)
- 2 EL Zwiebelpaste (siehe Tipp)
- 1 Msp. fein gehackter Knoblauch
- 2 EL frische Petersilie (gehackt)

ZUM ANRICHTEN

- frischer Rosmarin oder Basilikumspitzen

Salz, Pfeffer

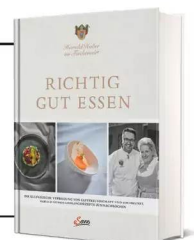
- 1 Landhendl mit Knochen und Haut in acht Stücke zerteilen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Butter in einem Bräter erhitzen und Hendlstücke rundherum anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsefond und Geflügeljus auffüllen. Rosmarinzweig zugeben und alles zusammen etwa 1 ½ Stunden weich schmoren.
- 2 Hendl aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Bräter geben, wieder aufkochen. Das Hendlfleisch von Knochen und Haut lösen, grob zerzupfen, zurück in die Sauce geben und erwärmen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Für das Erbsenrisotto Butter in einem Topf erhitzen und darin Zwiebeln und Risottoreis farblos anschwitzen. Nach und nach mit heißem Gemüsefond aufgießen und jeweils die Flüssigkeit einköcheln lassen, bis der Reis bissfest gegart ist. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan unterrühren und Obers unterheben. Zum Schluss Erbsen untermengen und gleich anrichten.
- 4 Pilze sorgfältig putzen. Zwiebelpaste in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss frisch gehackte Petersilie zugeben.
- 5 Das Erbsenrisotto auf vier tiefe Teller verteilen und darauf das gezupfte Landhendl und die Pilze anrichten. Mit frischem Rosmarin oder Basilikumspitzen garnieren.

TIPP

Für eine selbstgemachte Zwiebelpaste 100 g Zwiebeln fein würfeln. Mit 100 g Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis eine Paste entsteht. In ein Glas füllen und verschlossen im Kühlschrank lagern.

Erfüllung eines Lebensstraums: Harald Hubers erstes Kochbuch

Schon lange wollte Harald Huber seine beliebtesten Rezepte in einem Buch vereinen, nun ist es so weit: In „Richtig gut essen“ finden sich über 80 Rezepte aus dem Hubers im Fischerwirt Servus Verlag, € 40,-





Harald Hubers Lieblingsgericht



Österreichs beste Lebensmittelhändler 2025

Beim Lebensmitteleinkauf zählen für viele Kund:innen heute nicht nur günstige Preise, sondern auch guter Service, ein vielfältiges Sortiment sowie ein angenehmes Einkaufserlebnis.

Große Supermarkt- und Discounterketten prägen mit ihrem breiten Angebot und ihrer flächendeckenden Präsenz maßgeblich den Alltag vieler Menschen in Österreich. Doch welche Anbieter überzeugen dabei am meisten? Antworten darauf liefert die aktuelle Kundenbefragung der ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien, die die Zufriedenheit österreichischer Konsument:innen mit den größten Lebensmittelhändlern untersucht hat.

GESAMTWERTUNG	
MARKE	IN PUNKTEN
Lidl	7,97
Interspar	7,94
Hofer	7,82
Spar	7,77
Eurospar	7,71
Billa	7,69
Billa Plus	7,60
Unimarkt	7,48
Nah&Frisch	7,43
ADEG	7,39
Penny	7,35
MPPreis	7,23

SO WURDE GETESTET

Das Kundenurteil setzt sich aus Bewertungen in den folgenden Teilkategorien zusammen, die mit unterschiedlicher Gewichtung in die Gesamtwertung eingingen:

- Service (10 % des Gesamtwerts)
- Preis-Leistungs-Verhältnis (25 % des Gesamtwerts)
- Sortiment (15 % des Gesamtwerts)
- Frische & Qualität (25 % des Gesamtwerts)
- Ambiente (15 % des Gesamtwerts)
- Kundenvertrauen (10 % des Gesamtwerts)

DIE TOP 3 LEBENSMITTELHÄNDLER

Den ersten Platz in der Kundenbefragung belegte Lidl. Der Discounter, der in Österreich mit mehr als 250 Filialen und rund 5.800 Mitarbeitenden vertreten ist, erzielte neben dem Sieg in der Gesamtwertung auch die besten Bewertungen in den Kategorien Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Besonders positiv bewertet wurden die Frische der Lebensmittel, die Hilfsbereitschaft der Mitarbeiter sowie das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis bei Sonderaktionen – diese drei Faktoren erzielten im Anbietervergleich mit Abstand die besten Bewertungen.

Der Lebensmittelhändler Interspar, ein Teil der SPAR Österreich-Gruppe, sicherte sich den zweiten Platz im Beliebtheits-Ranking und erzielte die besten Ergebnisse in den Kategorien Sortiment, Frische & Qualität sowie Ambiente. Mit fast 80 Filialen in ganz Österreich zählt der seit 1970 bestehende Lebensmittelhändler heute zu den beliebtesten im Land. Kund:innen zeigten sich in der Befragung besonders zufrieden mit der Produkt- und Markenauswahl sowie der Produktqualität.

Ebenfalls in den TOP 3 der Gesamtwertung findet sich Hofer. Die rund 540 in österreichweit verteilten Filialen konnten laut der ausgezeichneten Bewertungen in den Kategorien Service und Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen. Die beste Bewertung erzielte Hofer aber in der Kategorie Kundenvertrauen. Viele Kund:innen gaben an, Hofer treu zu bleiben und die Marke weiterzuempfehlen.

ZUR UMFRAGE

Durchgeführt wurde die panelbasierte Kundenbefragung im Zeitraum 03/2025. Als Selektionskriterium für die Teilnahme wurde festgelegt, dass die Befragten innerhalb der letzten zwei Jahre beim jeweiligen Lebensmittelhändler Kunde gewesen sein mussten. Ausgewiesen wurden nur Lebensmittelhändler, für die schließlich mindestens 100 Bewertungen vorlagen. Die Bewertungen selbst erfolgten auf einer 10-stufigen Skala. Insgesamt wurden 3.216 Bewertungen abgegeben. Die Detailergebnisse der Befragung sind gegen eine Schutzgebühr von 1.640 EUR zzgl. USt. bei der ÖGVS (info@oegvs.at) erhältlich.

ÖGVS | Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH

ÖSTERREICHS
BESTE
LEBENSMITTEL-
HÄNDLER

KUNDEN-VOTUM 2025

1. PLATZ
GESAMTURTEIL

Umfrage 05/2025, 12 Anbieter
3.216 Kundenbewertungen, oegvs.at/8083

GUSTO



Schlagobers *länger frisch*

Schlagobers bringt das gewisse Etwas in viele Gerichte.

Ob als luftige Haube auf dem Kaffee, als cremige Krönung von Torten und Desserts, zum Verfeinern von Saucen und Suppen oder als Geheimzutat für besonders zartes Kartoffelpüree: Die Möglichkeiten sind beinahe grenzenlos. Dank moderner Verfahren bleibt Schlagobers heute länger frisch – und ist damit immer griffbereit, wenn es in der Küche wieder einmal besonders cremig werden soll. Welche von acht Schlagobers-Handelsmarken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) untersucht.

GESAMTWERTUNG		
NOTE	MARKE	IN PUNKTEN
1,0	SPAR Schlagobers 36% Fett länger frisch	6,58
1,2	Clever Schlagobers 36% länger frisch	6,43
1,2	Milsani Österreichisches Schlagobers länger frisch 36%	6,43
1,4	Ein gutes Stück Heimat Bio Schlagobers länger frisch	6,17
1,6	SPAR Natur*pur Bio-Schlagobers 36% Fett	5,99
1,7	Zurück zum Ursprung Länger frisches Bergbauern Schlagobers	5,86
1,9	Alpengut Schlagobers Länger Frisch 36% Fett	5,66
2,5	Billa immer gut Bergbauern Schlagobers 36% Fett	5,10

SO WURDE GETESTET

Die vom Institut für Lebensmittelwissenschaften der Universität für Bodenkultur Wien durchgeführte Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. In einem ersten Schritt unterzogen sensorisch geschulte Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse. Zunächst wurden 21 (Zustand: flüssig) bzw. vier (geschlagen) produktspezifische sensorische Merkmale der Kategorien Aussehen, Geruch, Geschmack sowie Textur/Mundgefühl und Nachgeschmack festgelegt, anhand derer die Schlagobers-Proben beschrieben werden konnten. Anschließend quantifizierten die Prüfer für jedes Produkt die Intensitäten dieser Merkmale und erstellten für alle untersuchten Marken ein spezifisches sensorisches Produktprofil.

Auf Basis dieser intensiven und systematisierten Auseinandersetzung mit der Produktgruppe nahmen die Prüfer in einem zweiten Schritt eine Beurteilung der Qualität in allen sensorischen Wahrnehmungsgruppen sowie eine Gesamtbewertung der untersuchten Produkte vor.

Die Prüfung fand im Sensoriklabor des Departments für Lebensmittelwissenschaften und -technologie der Universität für Bodenkultur Wien statt.

TESTSIEGER

Alle Produkte wurden sowohl im flüssigen als auch im geschlagenen Zustand untersucht und beurteilt. Den ersten Platz in der Gesamtwertung, die sich zu gleichen Teilen aus beiden Bereichen zusammensetzt, belegte das Spar Schlagobers. Im flüssigen Zustand erhielt es in der Teilkategorie Geruch und auch Geschmack die höchsten Scorewerte, im geschlagenen Zustand reichte es für das recht süße und buttrige Schlagobers ebenfalls für einen Platz in der Spitzengruppe.

Das Schlagobers von Clever auf Rang zwei in der Gesamtwertung überzeugte die Tester vor allem im geschlagenen Zustand: In dieser separaten Wertung führte das sehr cremige Schlagobers das Feld an. In flüssiger Form erreichte das Clever Schlagobers Bestnoten in puncto Textur/Mundgefühl - und fand auch geschmacklich Anklang, obwohl es deutlich weniger süß war als der Testsieger. Punktgleich mit Clever sicherte sich Milsani ebenfalls Rang zwei. Nach dem Urteil der Tester war das Schlagobers von Hofer in der Riege der flüssigen Proben führend in der Gesamtqualität. Geschmacklich und olfaktorisch zählte es wie auch das Clever Schlagobers zu den weniger süßen Produkten, vielmehr standen sahnige und buttrige Noten im Vordergrund.

Der dritte Platz in der Gesamtwertung ging an das Schlagobers von Ein gutes Stück Heimat. Dessen Geschmacks- und Geruchsintensitäten für Süße lagen genau zwischen denen des Testsiegers und der beiden Zeitplatzierten. Von allen geschlagenen Proben wurde dem Schlagobers von Lidl die höchste Cremigkeit attestiert.

Auf den weiteren Plätzen folgten die Produkte von Spar Natur*pur, Zurück zum Ursprung, Alpengut und Billa.

ÖGVS | Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH

Q ögvs.at

Sensorische Prüfung:
Schlagobers (länger frisch)

TESTSIEGER
»Höchster Genuss«

Test 5/25, 8 Handelsmarken
Analyse: BOKU Wien, ögvs.at/8090

GUSTO

Ach, eines noch ...

Zum Abschluss geben wir Ihnen eine Idee für das kulinarische Monat mit. Zum Ausprobieren und Kennenlernen. Diesmal: einer der größten (und praktischsten!) Trends der Grillsaison.

Text: Susanne Jelinek

Wer häufig zum Grillen einlädt, kennt es: Das beliebte kulinarische Happening artet meist in gar nicht mal so wenig Arbeit für zwei Personen aus: die eine, die vorbereitet, die andere, die am Grill steht. Worst-Case-Szenario: Es handelt sich dabei um ein und dieselbe Person.

Damit die nächste Grilleinladung ein wenig stressfreier abläuft, blicken wir am besten Richtung Asien.

Einer der Trends der Grillsaison zeigt, dass es auch anders geht: Wer sich vom Korean BBQ inspirieren lässt, verteilt die Arbeit. Dreh- und Angelpunkt ist ein Tischgrill, rundherum stehen viele Teller und Schüsseln mit mariniertem Grillgut. Das Grillen übernehmen alle, die am Tisch sitzen, idealerweise befüllen sie zudem einige der Schälchen mit mitgebrachten Saucen, Salaten und Ähnlichem. Erinnert an Fondue & Co und ist eine gute Möglichkeit, Ihren Raclette-Grill nicht nur zu Silvester auspacken. Auf ihn können Sie nämlich setzen, falls Sie keinen Tisch- oder Teppanyakigrill besitzen.

Sie mögen nicht nur das Prinzip, sondern suchen auch eine geschmackliche Asia-Note für Ihr BBQ? Dann liegen Sie mit dieser Marinade, die zu fast allem passt, richtig: je 60 ml Sojasauce und Ananas- oder Birnensaft, 2 gepresste Knoblauchzehen, 3 EL Sesamöl, 2 TL geriebenen Ingwer, 1 EL braunen Zucker und etwas Pfeffer verrühren, fertig.



Foto: istockphoto.com

BIS BALD ...

mit großartigen Marillen-Rezepten, sonniger Urlaubsküche aus der ganzen Welt, süßen Ribiselträumen und viel Inspiration der besten Profi-Köchinnen & -Köche

Das nächste
GUSTO
erscheint am
18. JUNI

ORF 1

ORF. FÜR ALLE



70 JAHRE FERNSEHEN

Die neue Ranking-Show

Ab 30. Mai | freitags 20:15



IN ORF 1 UND IM STREAM

ORF
ON

Wohlgefühl mit jedem Löffel!



♥ 1 Mrd. Bifidobakterien
↓ 30% weniger Zucker



Bleib frisch.

Kuh-R-Code scannen!