

magazin

Lust auf

Genuss

no. 8

FEINE
TOMATEN-
REZEPTE

Von simpel bis
extravagant



Bunte Tomaten
Tarte-Tatin
mit Burrata &
Basilikumbröseln

SONNENGEKÜSST, FRUCHTIG, AROMÄTISCH!

- + Rot, gelb, grün – geschmort, gebacken, gegrillt: Vielfalt pur
- + Top-Experten und ihre kleine Liebeserklärung an die Tomate
- + Frische Leichtigkeit: Die besten Rosé-Weine der Saison

lust-auf-genuss.de

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

Ab
6. Juni
2025
im Handel!

mein schöner Landgarten.

GÄRTNER IM EINKLANG MIT DER NATUR

JULI/AUGUST 2025 · 5,95 €

Natürlich gärtnern

- Die perfekte Dahlien-Pflege
- Gemüse & Kräuter selbst vermehren

Naturwunder im Beet:
Heimische Wildpflanzen

Kohlrabi: Mit diesen
Tipps gelingt der Anbau

10 Ideen
Gartengestaltung
ohne Rasen

So schön ist der
Sommer im Garten

Einladende Plätze für kleine
Pausen und genussvolle Abende

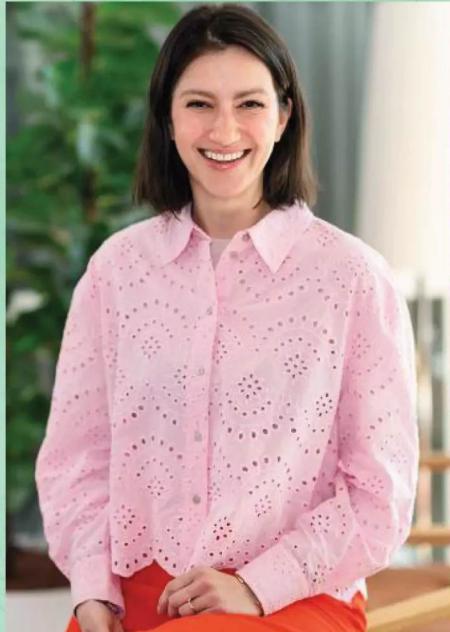


Jetzt Ihren Vorteil sichern
und online bestellen:
landgarten-abo.de

WIR FEIERN DIE TOMATE

Liebe Leserinnen
und liebe Leser!

Sie duftet nach Sommer, schmeckt nach Süden, glänzt wie die Sonne – und doch ist sie so selbstverständlich und bodenständig, dass wir beinahe vergessen, wie außergewöhnlich sie ist: die Tomate. Ob riesengroß oder kirschklein, knallerot, ockerfarben oder grün – keine Frucht zeigt uns so eindrucksvoll, dass Schönheit in der Vielfalt liegt. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte und bringt uns eine umwerfende Bandbreite an Intensität und Geschmack auf den Teller. Wir zeigen Ihnen in diesem Heft neue Ideen – wie man sie roh genießt im Salat, sanft schmort im Curry, liebevoll einlegt oder ganz neu interpretiert (haben Sie schon mal ein Kirschtomaten-Tiramisu gegessen? Rezept auf S. 82). Sie ist nicht nur die Basis für Klassiker, sondern auch für spannende Neuentdeckungen – wie die herrlich schöne Tarte Tatin mit Basilikumstreuseln und Burrata (S. 74) auf unserem Titel. Tauchen Sie mit mir ein – in eine sommerliche Ausgabe, die Sie mit Inspiration und Genuss durch die ganze Saison begleitet.



**SIE SIND AUF
DER SUCHE NACH EINEM
SCHÖNEN GESENK?**

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Verschenken Sie ganz entspannt ein **Jahresabo** von Lust auf Genuss. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 55.

CONSTANZE HARTUNG
REDAKTEURIN

Folgen Sie uns auf: www.lust-auf-genuss.de

© www.instagram.com/lust_auf_genuss_official/ / www.facebook.com/lustaufgenuss



17 Kartoffelstampf-Törtchen



34 Tomaten-Pannacotta mit Pumpernickel



60 Dorade, Tomaten und Artischocken



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 78

Tomatenküche: Den Sommer kulinarisch feiern

Magazin

Besonderes für Foodies..... **6-8**

Restaurant-Tipp

Brunch oder Pizza? Gründerin Rebecca Pohl serviert im Encci beides..... **10**

Snacks, Fingerfood

Kleine Gaumenfreuden wie cremig gefüllte Romatomaten oder Parmesan-Polenta-Chips mit Tomaten-Dip **12-22**

Warenkunde

Tomatensorten, die mit bunten Farben und Aromenvielfalt begeistern **24-25**

Häppchen

Köstliche Tapas-Variationen, die Ihre Gäste lieben werden **26-27**

Menschen

Sterneköchin Antonia Klugmann verwandelt regionale Zutaten in Kunstwerke **28-30**

Vorspeisen

Tomaten-Feta-Türmchen, Garnelen-Carpaccio oder Rösti mit Tomaten-Chutney sorgen für einen perfekten Start **32-45**

Getränke

Die 10 besten Roséweine passend zu unseren Rezepten im Heft **46-48**

Einmachen

Mit halbgetrockneten Tomaten, Chutney und Tomatensauce konservieren Sie die Aromen der Saison im Glas **50-53**

Für Sie probiert

Zum Verfeinern oder pur: Fünf ausgewählte Produkte rund um die Tomate **54**

Hauptgerichte

Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs, gegrillter Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus oder gefüllte Ochsengerztomate – das schmeckt nach Urlaub **56-69**

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen



62 Hähnchen-Involtini
auf zweierlei Creme



77 Scharfes Kartoffel-
Tofu-Curry mit Raita



82 Kirschtomaten-
Tiramisu

Außerdem: Tipps, Themen, Trends

Schnell und Easy

Vier Rezeptideen mit Basilikum **70-71**

Hauptgerichte, vegetarisch

Gelbes Tomatencurry oder Spaja Lorda
versprechen leckere Abwechslung..... **72-79**

Menschen

Autorin Ilse Fischer über Pasta, Pomodori
und ihre Liebe zu einfachen Zutaten **80-81**

Desserts

Feine Kreationen mit Raffinesse **82-89**

Drinks

Lassi oder Spicy Bloody Mary sind
herrlich fruchtig, frisch und lecker **90-91**

Die Gerichte von
Antonia Klugmann
sind ein Erlebnis –
reduziert & präzise

28

Lust auf ...

Spanien und einzigartige Orte, wo lokale
Gastronomie auf Leidenschaft trifft **92-95**

Experten-Kolumne

Köchin und Autorin Graciela Cucchiara
über die Schönheit des Unperfekten..... **97**

Editorial **3**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**



Feine Begleiter:
Wenn aus Natur
und Handwerk
edler Wein wird



46



Zum Anschauen

Gebrannt Im Wohnzimmer, auf dem Balkon oder im Gartenhäuschen – diese Tomate aus Steinzeug macht sich gut als Teil einer Bilderwand oder auch als Solo-Farb tupfer. „Wanddekoration Tomate“, ca. 7 x 8 cm, um 3 Euro, von www.sostrenegrene.com

Illustriert Der Kunstdruck zeugt von gutem Geschmack, er macht das Gemüse zum stilvollen Hingucker. Für alle, die Kunst und Kulinarik kombinieren möchten. „Der Obstmarkt, Tomate“, 15 x 20 cm, mit Holzrahmen, ab 47 Euro über www.junique.com

UNSERE LIEBLINGE

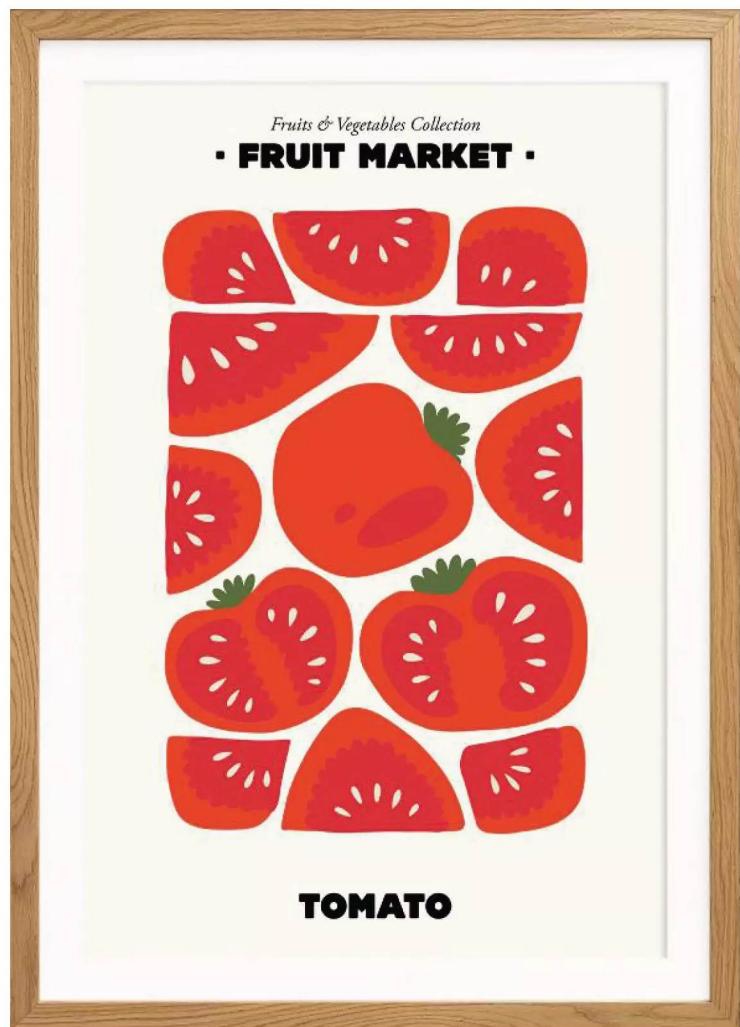
Der Sommer ist tomatenrot und saftig grün – so wie diese wunderschönen Accessoires. Plus: Tomaten-Wissen vom Experten, ein neues Lieblingsbuch und Bio-Basilikum. We like!



Praktische Akku-Leuchte sorgt durch Antippen für stimmungsvolles Licht



Sonnenspot zum Durchatmen: Gemütlicher Gartenstuhl mit Armlehne



Zum (Ver-)Arbeiten

1 Praktisch Überzeugt durch funktionales Design: Die „Green Tool Salatschleuder“ von Eva Solo vereint Schleuder und Sieb in einem. Ø 24 cm, um 67 Euro, über www.kitchentime.de **2 Originell** Verwechs-lungsgefahr ausgeschlossen: Auf das Schneidebrett „Vege Table Tomato“ kommt nur Gemüse. Aus Birkenholz mit bunter Kante. 44 x 34 cm, um 50 Euro, von www.seletti.it **3 Handbemalt** Ein echtes State-ment-Stück: Der Krug „Tomato“ ist Keramikkunst aus Portugal. Von Bordallo Pinheiro, 2,75 l, um 120 Euro, über www.mytheresa.com **4 Formschön** Hier trifft Ästhetik auf Funktionalität: Die Gießkanne „Bloom“ von Stelton punktet mit zeitlosem Design, tropfsicherem Ausgießer und rutschfestem Boden. 2 l, um 90 Euro, über www.ambitedirect.com **5 Großartig** Für Tomaten oder andere Pflanzen: Bruch- und frost-sicherer Übertopf aus 100 Prozent recyceltem Kunststoff. Ø 30 cm, um 43 Euro, von www.rosendahl.com



Thomas Seidl züchtet seit 2012 Tomaten und verkauft deren Samen. Mehr unter: www.tomatenfluesterer.at

TOMATENFLÜSTERER – THOMAS IM GESPRÄCH

Ein Experte über alte Sorten, besondere Aromen und warum jede Frucht ihren Platz in der Küche hat

Was macht die perfekte Tomate für Sie aus?

Sie stammt von einer gesunden Pflanze, ist groß, fest und vielseitig einsetzbar – im Salat, gegrillt oder als Sauce. Besonders wichtig ist für mich das ausgewogene Verhältnis von Zucker und Säure. Dieses klassische, altmodische Aroma ist leider oft verlorengegangen durch Massenproduktionen. Für mich verkörpert eine Sorte all das: die „Nahuelbuta Pink“.

Ein ungewöhnlicher Name! Was steckt dahinter?

„Nahuelbuta“ bedeutet so viel wie „großer Tiger“. Die Sorte war über 50 Jahre im Besitz einer Familie in Chile, bevor sie über die USA zu mir fand. Solche Geschichten liebe ich! Meine Sammlung umfasst über 3.000 Tomatensorten – ich kann nur einen Bruchteil pro Jahr anbauen. Deshalb widme ich jedes Jahr einem Motto. Letztes Jahr waren es Sorten mit Tiernamen, wie die gestreifte „Tiger Zebra“. Dieses Jahr sind es Tomaten mit Geschichten.

Gibt es Sorten für bestimmte Gerichte?

Unbedingt! Snacktomaten wie Cocktailltomaten sind süß und perfekt zum Rohessen. Längliche Sorten wie die San Marzano dagegen sind ideal für Saucen – roh sind sie eher fad, aber beim Kochen entfalten sie ein intensives Aroma. Sie enthalten wenig Flüssigkeit, was für eine schön sämige Sauce sorgt. Dann gibt's noch große Fleischtomaten mit festem Fruchtfleisch, die vielseitig einsetzbar sind, zum Beispiel beim Grillen: Halbiert und mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost – so werden sie butterweich und lassen sich wunderbar auslöpfeln.

Auf eine Prise ...

1 Farbenfroh Die „Gewürzmühlen Color Edition“ von Microplane bringen Farbe in die Küche. In acht sanften Pastelltönen erhältlich. Sie mahlen selbst harte Gewürze wie Muskatnüsse zuverlässig und ohne großen Kraftaufwand. Um 30 Euro, über www.otto.de

2 Durchdacht Die „Maestro Salzbar Mühle“ bietet eine clevere Lösung für alle, die gerne unterschiedliche Salzsorten servieren: Dank austauschbarer Glasbehälter lässt sich der Geschmack schnell variieren. Im Set enthalten: drei verschiedene Salze, passende Gläser und eine informative Salzbroschüre. Um 85 Euro über de.peugeot-saveurs.com

3 Stilvoll Mit der Serie „Twist“ von applicata zieht skandinavische Zurückhaltung auf den Esstisch. Das Set besteht aus einer Pfeffermühle, einer Salzschale und einer Gewürzmühle. Um 190 Euro, über www.connex.de

1 Bunt



Rezepte fürs Leben

Die Spitzenköchin Maria Groß, die unter anderem aus TV-Formaten wie „The Taste“ oder „Kitchen Impossible“ bekannt ist, setzt in ihrem neuen Buch „Natürlich Maria“ auf die unkomplizierte, bodenständige Lust am Kochen. In ihrem Restaurant „Bachstelze“ lebt sie diese Philosophie bereits, nun teilt sie ihre einfachen, aber geschmackvollen Rezepte auch mit uns. Gerichte wie Ofenkürbis, Tomatensalat und ein superschneller Schokokuchen sollen uns daran erinnern, dass gutes Essen nicht kompliziert sein muss, sondern vor allem lecker schmecken und Freude bereiten soll.

224 S., um 36 Euro von www.brandstaetterverlag.com

30 kg

MIT EINEM VERBRAUCH VON
RUND 30 KILOGRAMM PRO PERSON IM
JAHR 2023 SIND TOMATEN MIT ABSTAND
DAS LIEBLINGSGEMÜSE DER
DEUTSCHEN.

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

MINIGARTEN FÜR ZU HAUSE

Supercool für alle Pflanz-Anfänger und Hobby-Gärtner: das praktische Anzuchtsset „Minigarten BIO-Basilikum“ bietet alles, was Sie für den Einstieg in die Welt des Gärtnerns brauchen. Es enthält keimfreudiges BIO-Saatgut für Basilikum, die richtige Anzuchterde, ein hübsches Pflanzstäbchen zum Markieren und eine wasserfeste Verpackung, die als Pflanzgefäß genutzt werden kann.

Gelingt dank ausführlicher Anleitung auf jeden Fall. Ideal für die Fensterbank, den Balkon oder den Topf im Gewächshaus. Um 8 Euro, von www.diestadtgaertner.de





Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch
Ihren EDEKA-Markt



Ab 25. Juni exklusiv bei EDEKA



Chefkoch Luís Rodrigues und sein Team entwickeln täglich neue Ideen für die Speisekarte



Regionale Frische im Süden Portugals:
In entspanntem Ambiente kommen die saisonalen und lokalen Feinheiten toll zur Geltung

ENCCI

MIT IHREM HYBRIDEN KONZEPT VEREINT
REBECCA POHL AUSGEFALLENE
BRUNCH-IDEEN MIT RAFFINIERTER PIZZA

In einer kleinen, gemütlichen Gemeinde direkt an der sonnigen Küste der Algarve im Süden Portugals liegt das Restaurant „Encci“, das Teil der SevenCollection ist, einer Kollektion individueller Casas und Villas. Gründerin Rebecca Pohl verbindet eine tiefe Verbundenheit mit dieser Region – seit ihrer Kindheit hat sie zahlreiche Urlaube mit ihrer Familie in den charmanten Atlantikorten verbracht. Schon immer war es ein großer Traum von ihr, dort ein Brunch-Café zu eröffnen. Die Inspiration, auch Pizza zu servieren, kam erst später durch einen Freund – und schließlich dank der spontanen Bemerkung ihres Vaters „Warum machst du nicht einfach beides?“, entstand das Restaurant. Mittlerweile wird die gebürtige Deutsche durch ihren Küchenchef Luís Rodrigues unterstützt und zusammen verwöhnen sie ihre Besucher kulinarisch gleich zweifach: am Morgen mit originellen Frühstückskreationen wie Matcha-Pancakes oder Chia-Pudding-Tiramisu, abends mit extravaganten Sauerteig-Pizzen, belegt mit scharfer Nduja, aber auch edle Vorspeisen wie Vitello tonnato und feine regionale Weine lassen sich auf der Karte finden. Die Philosophie dabei: Ein Gericht ist nur so gut wie die Produkte, aus denen es besteht. Daher setzt

Rodrigues auf lokale Lieferanten und qualitativ hochwertige Waren. Eine Speise, die sinnbildlich für die Überzeugung des Chefkochs steht, ist die Burrata di Andria mit Tomaten und Mandelpesto. Dafür verwendet er aromatische Bio-Tomaten und Mandeln unmittelbar aus der Umgebung, denn die Algarve ist bekannt für ihre ausgezeichneten Produkte. Auch karge Klippen und immergrüne Sträucher stehen sinnbildlich für die Region und ziehen Touristen immer wieder in ihren Bann. Diese natürliche Schönheit spiegelt sich ebenso in der einladenden Terrasse des Lokals, geschmückt mit braunen Natursteinmauern und großen Palmen, wider. Während im Inneren maßgefertigte Möbel in warmen Rosa- und Brauntönen eine moderne, gemütliche Atmosphäre schaffen, in der man sich sofort wohl und willkommen fühlt. Denn für Rebecca Pohl ist ihr „Encci“ eine gastronomische Liebeserklärung an die Algarve. www.encci.pt



Mit dem „Encci“ erfüllt sich Rebecca Pohl ihren Traum

Abwechslungsreiche
und frisch zubereitete
Speisen machen
den Urlaub perfekt



EIN ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

EIN URLAUB GANZ NACH UNSEREM GESCHMACK?
KÖSTLICHKEITEN AUS ALLER WELT ZU GENIESSEN,
GEHÖRT DEFINITIV DAZU

Unsere schönsten Urlaube in den letzten Jahren? In den Top Ten sind ausschließlich Reisen in Länder und an Orte, die uns kulinarisch begeistert und inspiriert haben. Für uns als leidenschaftliche Foodies gehört es im Urlaub einfach dazu, neue Gerichte, die lokale Küche oder auch mal Streetfood auszuprobieren und die Köstlichkeiten vor Ort mit allen Sinnen zu genießen. Fisch und Meeresfrüchte an den herrlichen Stränden Portugals, leckere Tapas in einem spanischen Dorf oder eine duftende Bouillabaisse an der Küste Südfrankreichs schlemmen – das kommt unserer Vorstellung eines Traumurlaubs sehr nahe. Allein der Gedanke an Pasta oder Risotto auf einer Piazza in Italien lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Stundenlang könnte man weiterschwärmen. Und genau hier liegt das Problem. Wie soll man sich da nur auf ein Reiseziel einigen?

Seit unserer letzten Reise – wir waren zum ersten Mal auf Kreuzfahrt – kennen wir die Antwort: Problemlos! Denn an Bord von AIDA sind wir ganz entspannt an die Food-Hotspots unserer Träume gelangt und haben noch einen weiteren kennengelernt: das Schiff selbst. Wir freuen uns schon auf den nächsten Sommer voller Genussmomente – an tollen Orten und auf hoher See. Eben einen AIDA Sommer!



Mit Leidenschaft zubereitet:
Italienischer Kaffee schmeckt
besonders gut

VIelfalt pur

Ein Schlemmerparadies für Feinschmecker! Bei einer Kreuzfahrt mit AIDA genießt man landestypische Speisen vor Ort und an Bord: ob Köstlichkeiten vom Grillmeister im Steakhouse, asiatische Sushi- und Teppanyakiküche, Streetfood mitten auf dem Meer oder ein Sechs-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant Rossini. Und in der französischen Brasserie gibt es frischgebackene, buttrige Croissants mit Meerblick.



In Spanien liebt man Tapas.
Kein Wunder, schließlich begeistern die köstlichen kleinen Gerichte mit einer Vielfalt an Aromen und Zutaten



Geschmacksreise

Bis zu 17 Restaurants, inspiriert von den Länderküchen aus aller Welt, sorgen an Bord der Kussmundschiffe für Abwechslung auf dem Teller. Und für unvergessliche gemeinsame Momente.



Einfach QR-Code scannen
oder mehr erfahren unter
aida.de/kulinariik

SO SCHMECKT DER SOMMER

Sie verzaubern mit purer Aromamagie: Kirsch-, Romana- und die vielen anderen Tomaten-Sorten. Sie überraschen als Smashed Tomato Crostini, Tomatillo-Salsa oder Tomaten-Fritters – und sie machen einfach Lust auf mehr.



Mit Ziegenkäsecreme gefüllte Romatomaten

Kleine Kugeln ganz groß:
Gefüllt mit einer cremigen
Ziegenkäse-Mischung und
mit Zitronenabrieb und
Kräuteröl veredelt.

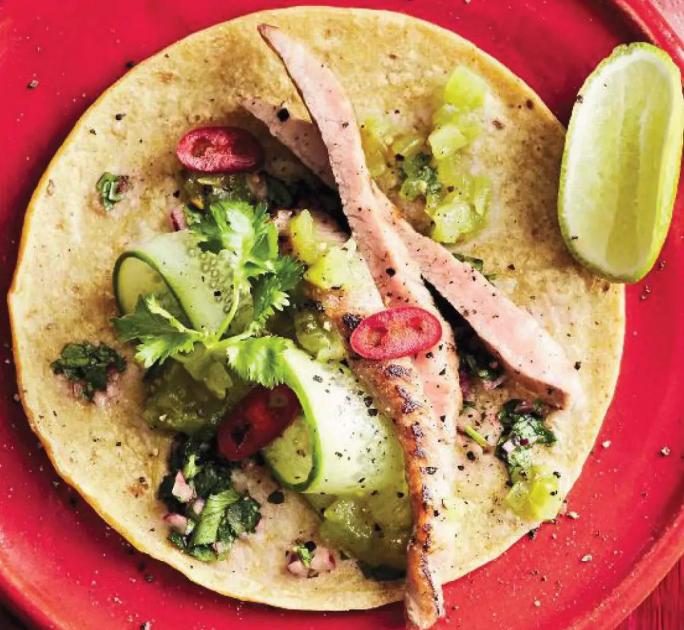
REZEPT AUF SEITE 20



Eingelegtes Gemüse und Halloumi auf Fladen

Knusprig gebratener Grillkäse, marinierte Möhren, Gurken, Zwiebeln und orientalische Tomatencreme auf softem Brot – ein sommerlich leichter Genuss.

REZEPT AUF SEITE 20



Tacos mit Iberico Secreto und Tomatillo-Salsa

Saftiges Schweinefleisch trifft auf einen erfrischenden Mix aus grünen Tomaten, Zwiebeln, Chili, Limettensaft, Ahornsirup und gehobelten Gurkenscheiben – ein mexikanischer Klassiker.

REZEPT AUF SEITE 21



KREATIV KOMBINIERT



Smashed Tomato Crostini

Belegt mit einem Salat aus bunten Kirschtomaten und karamellisierten Kürbiskernen, dekoriert mit cremiger Basilikum-Mayonnaise – elegant!

REZEPT AUF SEITE 21



Tomaten-Ricotta-Tartelettes

Die feine Gurkensalsa verleiht diesen zarten Blätterteig-Küchlein eine besondere Frische. Griebener Parmesan setzt einen würzigen Kontrast. Mehr davon!

REZEPT AUF SEITE 21



Kartoffelstampf-Törtchen

Cremiges Püree, geschichtet mit kräftigen Oliven, Kirschtomaten, Salbei und gebratenem Serrano-Schinken – nicht nur optisch ein Highlight.

REZEPT AUF SEITE 22



HERZHAFT
UND SO FEIN



**Tomaten-Fritters auf
Bohnen-Dill-Creme**

Saftige Nocken aus frischen und getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, Oregano und Minze nehmen auf einer cremigen Bohnen-Dill-Basis Platz. Augen zu und genießen!

REZEPT AUF SEITE 22

BITTE ZUGREIFEN!



Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip

Perfekt für gesellige Runden: Selbst gemachte Cracker aus Maisgrieß, Parmesan und Rosmarin in Kombination mit dem aromatischen Dip.

REZEPT AUF SEITE 22

Snacks und Fingerfood mit sonnen-

Warenkunde Tomatillos

Die Früchte zählen zu den wichtigsten Zutaten der mexikanischen Küche. Ihr Geschmack ist frisch-säuerlich und dezent süß – ideal für Salsas oder Chutneys. Tomatillos gehören zur Gattung der Physalis und sind von einer papierartigen Hülle umgeben. Sie werden unreif, also grün, geerntet. Bei uns sind frische Tomatillos eine echte Rarität. Haben Sie das Glück, welche zu finden, entfernen Sie vor der Zubereitung die Hülle und waschen Sie die leicht klebrige Oberfläche gründlich ab. Ein guter Ersatz sind Tomatillos in Dosen oder grüne Tomaten.



GETRÄNKE-TIPP
Passende Weine finden Sie auf S. 46–48



Mit Ziegenkäsecreme gefüllte Romatomaten

Bild auf Seite 12

Zubereitung: 40 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Spritzbeutel mit Lochtülle

- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Estragon
- 100 ml Olivenöl, Salz
- 500 g Romatomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Ziegenkäse
- 2 EL Crème fraîche
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Pfeffer

1 Jeweils 4 Stiele Kerbel und Estragon für die Füllung abnehmen und beiseitelegen. Übrige Kräuterblättchen abzupfen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kräuter darin ca. 10 Sekunden frittieren. Kräuteröl mit 2 Prisen Salz würzen, dann fein pürieren. Öl durch ein Sieb in eine hitzeständige Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2 Die Deckel der Tomaten abschneiden. Mit einem kleinen Löffel vorsichtig Kerne und Fruchtfleisch der Tomaten herauslösen. Tomaten leicht salzen und umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beiseitegelegte Kräuterblättchen abzupfen und fein schneiden. Mit Knoblauch, Ziegenkäse, Crème fraîche und Zitronenabrieb glatt verrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Spritzbeutel füllen.

4 Die Tomaten von innen mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Ziegenkäsecreme füllen, dann die Deckel locker aufsetzen. Kräuteröl auf einer Platte verteilen und die gefüllten Tomaten darauf anrichten. Mit Pfeffer übermahlen, nach Belieben mit mehr Kräutern garnieren und servieren.



Eingelegtes Gemüse und Halloumi auf Fladen

Bild auf Seite 13

Zubereitung: 45 Minuten

Wartezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Stück

FÜR DAS EINGELEGTE GEMÜSE

- 2 kleine Möhren
- 1 Mini-Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 200 ml Weißweinessig
- 2 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Stück Zimtstange (ca. 2 cm)
- 1 EL Senfkörner
- 3 Pimentkörner

FÜR DIE TOMATENCREME

200 g getrocknete Tomaten in Öl

- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Frischkäse
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL getrockneter Oregano
- 1 Spritzer Limettensaft

AUSSERDEM

- Salz, Pfeffer
- 400 g Halloumi
- 3 EL Olivenöl
- 2 gelbe Tomaten
- ½ Bund Koriander
- 2 Limetten
- 4 Naan-Brote (Fertigprodukt oder Brote zum Selbermachen

siehe unter dem Rezept

1 Für das eingelegte Gemüse die Möhren putzen, schälen und längs vierteln. Gurke putzen und ebenfalls längs vierteln. Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Das geschnittene Gemüse in ein Einmachglas füllen. In einem Topf 400 ml Wasser mit Weißweinessig, Zucker, 1 TL Salz, Lorbeer, Zimt, Senfkörnern und Piment aufkochen. Den Sud über das Gemüse im Glas gießen. Gemüse mind. 1 Stunde ziehen lassen.

2 Für die Creme die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dann grob hacken. Knoblauch abziehen und grob hacken. Frischkäse mit Tomaten, Knoblauch, Kreuzkümmel und Oregano zu einer feinen Creme pürieren. Die Tomatencreme mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Halloumi gut trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Halloumi darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun anbraten.

4 Währenddessen das eingelegte Gemüse aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen.

Die gelben Tomaten putzen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Korianderblättchen abzupfen und evtl. kleiner zupfen. Limetten in Spalten schneiden.

5 Die Fladenbrote mit Tomatencreme bestreichen. Mit eingelegtem Gemüse, gelben Tomaten und Halloumi belegen. Die Fladen mit Koriander bestreuen und mit Limettenspalten servieren.

Naan-Brot backen: 100 ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. 2 TL Trockenhefe und 1 TL Zucker untermischen. 300 g Mehl, 1 EL Olivenöl, 75 g Joghurt und 1 Ei hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verketten. Zuletzt ½ TL Salz einarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 4 Stücke teilen. Die Teigstücke kurz durchkneten, rund formen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Teiglinge auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen. Die Fladen darin bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten, bis der Teig leichte Blasen wirft. Dann wenden und fertig braten, bis sie goldbraun sind.

Tipp: Besonders aromatisch schmecken die Fladen, wenn sie mit Gewürzbutter verfeinert werden. Dafür 2 Knoblauchzehen abziehen und pressen. 2 EL Petersilie grob hacken. Eine Pfanne mit 2–3 EL Butter erhitzen. Knoblauch und Petersilie darin 1–2 Minuten andünsten. Die Fladen direkt nach dem Backen oder erwärmen mit der Butter bestreichen.

gereiften Tomaten - guten Appetit!



Tacos mit Iberico Secreto und Tomatillo-Salsa

Bild auf Seite 14

Zubereitung: 40 Minuten

Zutaten für 8 Stück

200 g frische Tomatillos (siehe dazu die Info links am Rand); ersatzweise grüne Tomatensorten verwenden
1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote
3–4 EL Limettensaft und 2 Limetten in Spalten, 1 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
1 Bund Koriander und mehr zum Garnieren, 1 kleine rote Zwiebel
2 Mini-Gurken, 1 rote Chilischote
400 g Secreto Iberico (das „Geheime Filet“ vom Schwein ist intensiv marmoriert und liegt zwischen Rücken und Rückspeck)
1–2 EL Olivenöl
8 kleine Mais-Tortillas

1 Tomatillos putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Grüne Chili putzen, fein hacken. Vorbereite Zutaten mit 1–2 EL Limettensaft und Ahornsirup vermengen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Korianderblättchen hacken. Rote Zwiebel abziehen, fein würfeln. Mit Koriander und übrigem Limettensaft (2 EL) mischen, salzen und pfeffern. Gurken putzen, längs in dünne Scheiben hobeln, in Eiswasser legen. Rote Chili putzen und in dünne Ringe schneiden.

3 Das Fleisch mit Salz würzen. Eine Grillpfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 2–3 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen.

4 Die Gurken auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Tortillas kurz erwärmen. Mit Fleisch, Gurken, Tomatillo-Salsa, Koriander-Dressing und Chili belegen. Die Tacos mit Korianderblättchen und Limettenspalten garniert servieren.



Smashed Tomato Crostini

Bild auf Seite 15

Zubereitung: 45 Minuten

Zutaten für 6–8 Portionen

1 großes Bund Basilikum
200 ml neutrales Pflanzenöl
3 Eigelbe, 1 EL Dijon-Senf
1 TL Zitronensaft, Salz
2 EL Zucker, 50 g Kürbiskerne
1 rote Zwiebel
500 g bunte Kirschtomaten
4 EL Olivenöl
1 EL Balsamicoessig, Pfeffer
1 Baguette oder Ciabatta

1 Ein paar kleine Basilikumblättchen zum Garnieren beiseitelegen. Rest abzupfen. Pflanzenöl erhitzen, Basilikum darin ca. 10 Sekunden frittieren. Basilikumöl fein pürieren. Öl durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2 Eigelbe, Senf und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Basilikumöl unter Rühren langsam einfließen lassen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mayo mit Salz würzen, in eine Spritzflasche füllen, kühlen.

3 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zucker in einer Pfanne schmelzen.

Kürbiskerne hinzufügen, karamellisieren lassen. Auf einem mit Backpapier belegten Teller abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Tomaten mit einem Kartoffelstamper leicht zerdrücken. Mit Zwiebeln, 2 EL Olivenöl und Essig vermengen. Salat salzen und pfeffern. Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit restl. Olivenöl (2 EL) bestreichen und leicht salzen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen in 8–10 Minuten goldbraun rösten.

4 Die Crostini mit Tomatensalat und Kürbiskernen belegen, auf einer Platte anrichten. Basilikum-Mayo in Tupfen darauf verteilen. Crostini mit Basilikum garniert servieren.



Tomaten-Ricotta-Tartelettes

Bild auf Seite 16

Zubereitung: 1 1/4 Stunden

Zutaten für 4 Stück

DAS BRAUCHT MAN:
4 Tarteletteförmchen (Ø ca. 8 cm)

300 g Kirschtomaten
4 EL Olivenöl, Salz
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
50 g geriebener Parmesan
1 Ei, Pfeffer

2 Stiele Thymian, 1 Zweig Rosmarin
½ Rolle Blätterteig (Kühlregal)
½ Gurke, 1 Bund Dill
½ rote Zwiebel, 1 EL Zitronensaft

1 Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Kirschtomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Tomaten in einer Auflaufform verteilen, mit 2 EL Öl beträufeln und leicht salzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen.

2 Knoblauch abziehen und fein würfeln. Mit Ricotta, Parmesan und Ei glatt verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen- und Rosmarinnadeln abzupfen, grob hacken. Tomaten aus dem Ofen nehmen. Oftentemperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) erhöhen.

3 Aus dem Blätterteig Kreise ausschneiden, Förmchen damit auskleiden. Ricottacreme darin verteilen. Mit Tomaten und Kräutern toppen, leicht andrücken. Tartelettes im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

4 Gurke putzen, schälen, längs halbieren, entkernen. Gurke klein würfeln. Dillspitzen abzupfen, fein schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Gurken mit Dill, Zwiebeln, Zitronensaft und restl. Öl (2 EL) vermengen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Tartelettes warm abkühlen lassen. Mit Gurken-Salsa anrichten und servieren.

Neue Lieblingsrezepte entdecken

Aromatische Tomaten

Beim Einkauf lohnt sich ein prüfender Blick: Reife Exemplare tragen eine satte Farbe, duften aromatisch und geben auf leichten Druck etwas nach. Tomaten fühlen sich an einem schattigen Platz bei Raumtemperatur wohl – im Kühlschrank verlieren sie an Geschmack und werden mehlig.

Wie Äpfel produzieren Tomaten das Reifeges Ethylen. Es lässt umliegendes Gemüse und Obst schneller reifen und verderben. Daher sollten Tomaten stets separat aufbewahrt werden.

Kartoffelstampf-Törtchen

Bild auf Seite 17

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Crème fraîche (im Becher)
1 kg festkochende Kartoffeln, Salz
50 g entsteinte schwarze Oliven
1 Knoblauchzehe
350 g Kirschtomaten
8 EL Olivenöl, Pfeffer
2 Scheiben Serrano-Schinken
8–10 Salbeiblätter
evtl. etwas Schlagsahne oder Milch
40 g fein geriebener Grana Padano

- 1 Crème fraîche in eine Schüssel umfüllen. Den Boden des Crème-fraîche-Bechers mit einer Schere abschneiden, Becher ausspülen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.
- 2 Inzwischen Oliven hacken. Knoblauch abziehen und würfeln. Tomaten halbieren. Eine Pfanne mit 3 EL Öl erhitzen. Oliven, Knoblauch und Tomaten darin kräftig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in schmale Streifen schneiden. Mit Salbei in 2 EL Öl kurz knusprig rösten.
- 3 Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Übriges Öl (3 EL) und Crème fraîche unterrühren, salzen und pfeffern. Der Stampf sollte gut formbar sein, bei Bedarf etwas Sahne oder Milch einarbeiten.
- 4 Den leeren Crème-fraîche-Becher auf einen Teller stellen. Zur Hälfte mit Kartoffelstampf füllen, andrücken. Etwas Tomatenmix darauf verteilen und mit Kartoffelstampf bedecken. Becher abziehen. Auf diese Weise die übrigen Törtchen herstellen. Schinken und Salbei darauf verteilen, Parmesan darüberstreuen. Servieren.



Tomaten-Fritters auf Bohnen-Dill-Creme

Bild auf Seite 18

Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

2 Lauchzwiebeln, 4 Knoblauchzehen
400 g kleine Tomaten (z.B. die Sorte Petit Chocolate), 120 g getr. Tomaten
1 TL getr. Oregano, 1 EL Minzeblättchen und mehr zum Garnieren, Salz
Pfeffer, ca. 150 g Mehl, 1 gehl. TL Backpulver, 480 g weiße Bohnen aus der Dose, ca. 150 ml Gemüsebrühe
3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Schmand
2 EL gehackte Dillspitzen und mehr zum Garnieren, Saft von ½ Zitrone
700 ml Frittieröl, 1 grüne Chilischote Basilikumblättchen zum Garnieren
Meersalz, 2–3 EL Olivenöl

- 1 Lauchzwiebeln putzen, 2 Knoblauchzehen abziehen. Beides mit 300 g Tomaten, getrockneten Tomaten, Oregano und Minze sehr klein hacken. Masse mit Händen auspressen, Flüssigkeit auffangen. Masse salzen und pfeffern. Mehl und Backpulver untermischen. Masse 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Übrige 2 Knoblauchzehen abziehen, grob hacken. Bohnen abgießen, abbrausen. Aufgefangenen Tomatensaft mit Brühe mischen, sodass sich 150–200 ml Flüssigkeit ergeben. Sonnenblumenöl erhitzen. Knoblauch darin anrösten. Brühe zugießen, aufkochen. Bohnen hinzufügen, alles cremig pürieren. Leicht abkühlen lassen. Schmand, Dill und Zitronensaft unterheben. Creme salzen, pfeffern.
- 3 Frittieröl in großem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Aus der Tomatenmasse Klöße formen, portionsweise im heißen Öl knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4 Übrige Tomaten (100 g) in Spalten schneiden. Chili putzen, in Ringe schneiden. Creme mit Fritters auf Tellern anrichten. Tomatenspalten, Chili und Kräuter darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer bestreuen, Olivenöl darüberträufeln. Servieren.

Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip

Bild auf Seite 19

Zubereitung: 1 ¼ Stunden

Zutaten für 8–10 Portionen

50 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
1 Rosmarinzweig
150 ml Gemüsebrühe
60 g Polenta
100 g geriebener Parmesan
50 g entsteinte grüne Oliven
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Chilipulver

- 1 Die getrockneten Tomaten in 120 ml heißem Wasser 1 Stunde einweichen.
- 2 Inzwischen Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Gemüsebrühe, Polenta und Rosmarin in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann Parmesan unterrühren.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Polentamasse zwischen 2 Lagen Backpapier hauchdünn ausrollen. Auf ein Backblech legen und das obere Papier abziehen. Polenta etwas antrocknen lassen, dann in Stücke schneiden. Im Ofen in ca. 30 Minuten kross backen.
- 4 Währenddessen die Oliven grob hacken und mit der Wasser-Tomaten-Mischung in der Küchenmaschine fein pürieren. Olivenöl unterrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit den Parmesan-Polenta-Chips servieren.

VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN

slowly
veggie!
VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN

SOMMERPARTY

MIT DEN BESTEN ZUTATEN DER SAISON

63 GUTE-LAUNE-REZEPTE

30-MINUTEN-ANTIPASTI
MIT TOMATE, ZUCCHINI,
AUBERGINE & MELONE

BUNTE TACOS
MIT TOMATEN-SALSA
UND GUACAMOLE

Rezepte, die

HAPPY FOOD!
Coole Ideen
aus Mexiko,
Italien & Co.

STYLISH
DIESE BUNten
ACCESSOIRES
BEGEISTERN
UNS JETZT

JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER

ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE



APP AVAILABILITY
Google Play

Laden im
App Store

AUCH ALS E-PAPER!

DIE STARS DER SAISON

Ob klein oder groß, grün oder rot, fruchtig oder säuerlich:
Tomaten sind ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Küche.
Diese acht spannenden Sorten begeistern uns jetzt

SUPER SAFTIG

1

BESONDERS FRUCHTIG

3

4

1 Big Rainbow

Welch ein Prachtexemplar: Die gelb-orange Fleischtomate zeichnet sich durch ihren intensiv süßen Geschmack aus. Dank ihrer Größe eignet sie sich wunderbar als Topping für Burger.

2 Green Zebra

Ihre grün-gelb gestreifte Musterung verleiht ihr ihren Namen. Typisch für grüne Sorten überzeugt sie mit einer erfrischenden Säure. Wer seine Gäste überraschen möchte, kann aus ihr ein grünes Ketchup (S. 53) zubereiten.

3 Ananas-Tomate

Ursprünglich aus Kentucky, findet man diese Variante mittlerweile auch auf heimischen Wochenmärkten. Ihr tropisch-fruchtiges Aroma harmoniert ideal mit deftigem Roastbeef (S. 27).

4 Cocktailltomaten

Egal ob getrocknet, eingelegt oder im Salat: Die kleine Version des Klassikers glänzt in vielen Gerichten und kann in unterschiedlichsten Sorten und Farben gekauft werden.



5 Datteltomate

Die „Datterino“ hat ihren Ursprung in Sizilien und beeindruckt mit äußerst süßem Aroma. Da diese Art sehr lange knackig bleibt, ist sie der perfekte Rohkost-Snack.

6 Golden Jubilee

Strahlend gelb und würzig im Geschmack: Die aus den USA stammende Tomate macht sich besonders gut im Chutney (S. 44) oder mit orientalischer Reisfüllung (S. 78).

7 Philovita Tomate

Da sie besonders ertragreich und resistent gegen Krankheiten ist, ist die fruchtig-süße Art weit verbreitet. Sie bleibt lange frisch und passt super zu Mozzarella, Feta oder Pesto.

8 Indigo Blue Beauty

Der Farbstoff Anthocyane sorgt dafür, dass die Früchte dieser Sorte sich bei Sonneneinstrahlung violett bis schwarz färben. Saucen und Suppen schenkt sie daher eine aufregend dunkle Tönung.

MIT GEMÜSE
Rote Tomaten mit
Artischocke und Petersilie

Zubereitung: 10 Minuten
Zutaten für 8 Stück

2 rote Tomaten in 8 Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren. 4 Artischocken aus dem Glas halbieren, in 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Blättchen von 4 Stielen Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Tomatenscheiben mit Petersilie, Artischocken und 1 TL Bio-Zitronenabrieb belegen.



BUNTE VIELFALT

Vier verschiedene Sorten genial kombiniert
und im Nu serviert – verzaubern Sie Augen und Gaumen
Ihrer Gäste mit diesen raffinierten Tomaten-Tapas!

MIT FISCH

Grüne Tomaten mit gebratener Jakobsmuschel

Zubereitung: 10 Minuten
Zutaten für 8 Stück

2 grüne Tomaten in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren. 8 Jakobsmuscheln in 2 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten anbraten.

Mit Meersalz bestreuen und mit einigen Basilikumblättchen auf den Tomatenscheiben anrichten.



MIT FLEISCH

Gelbe Tomaten mit Roastbeef, Rucola und Kartoffelchips

Zubereitung: 5 Minuten
Zutaten für 8 Stück

2 große gelbe Fleischtomaten in 8 Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren. Die Tomatenscheiben mit insgesamt 16 Kartoffelchips, 8 Scheiben Roastbeef sowie 1 Handvoll Rucola belegen und mit Pfeffer übermahlen.



MIT FRUCHT

Schwarze Tomaten mit Pfirsich und Ricotta

Zubereitung: 5 Minuten
Zutaten für 8 Stück

2 schwarze Tomaten (z. B. Sorte Kumato oder Indigo Blue Beauty) in 8 Scheiben schneiden und leicht mit Salz würzen. Die Blättchen von 2 Stielen Thymian abzupfen. 1 Pfirsich halbieren, entkernen und in 8 Stücke schneiden. Die Tomatenscheiben mit 150 g Ricotta, Pfirsichstücken und Thymian belegen. Mit 1 EL Ahornsirup beträufeln.



SO BITTERSÜSS WIE DAS ENDE DES SOMMERS

TOMATEN, DIE TIEFRÖT UND FAST ÜBERREIF SIND. KRÄUTER, DIE SELTEN ERWÄHNT, ABER NIE VERGESSEN WERDEN. BITTERKEIT, DIE GELERNT SEIN WILL. BEI **ANTONIA KLUGMANN** IST WENIGER NICHT MEHR – SONDERN ALLES. UND IHR LETZTER WUNSCH? DER WÄRE: PASTA MIT TOMATENSAUCE

Antonia Klugmann

Sterneköchin

/ Sie glaubt an das Einfache – und findet genau darin das Besondere. Die italienische Köchin lebt und arbeitet im Friaul, wo sie zusammen mit ihrer Schwester das Restaurant L'Argine a Vencò führt. Ihre Gerichte sind reduziert und präzise, in der Region verwurzelt, geprägt von Erinnerungen und getragen von Gemüse. Ihre unverwechselbare Handschrift wurde 2015 mit einem Stern gewürdigt. Mehr unter: www.largineavenco.it



Stein und Licht
Alte Mauern und
moderne Linien: Das
L'Argine a Vencò
vereint Vergangenheit
und Gegenwart –
eingebettet in die
Landschaft, offen
zum Garten,
durchflutet von Licht

Sonnelicht gleitet durch das wuchernde Grün, flirrt über die Blätter von Mangold, Artischocken, Kohl und Tomatenpflanzen. Unter dem Schutz der Ranken reifen die Früchte langsam, verborgen, voller Geschmack. Hinter den Beeten liegt das Restaurant, ein alter Mühlenbau mit efeubewachsener Fassade, an den sich der grün verputzte Neubau anschließt, als wäre er mit der Landschaft gewachsen. Antonia Klugmann ist Köchin und Eigentümerin von L'Argine a Vencò, einem beschaulichen Restaurant im Friaul, nahe der slowenischen Grenze. Seit 2014 führt sie den Ort gemeinsam mit ihrer Schwester Vittoria – unabhängig, ruhig, ganz nach ihren eigenen Vorstellungen. Andächtig streift sie durch ihren Gemüsegarten, und während sie erzählt, pflückt sie eine ihrer Tomaten – nicht fest und glänzend, wie man sie aus dem Supermarkt kennt, sondern weich, fast überreif. Drückt man sie zu fest, läuft ein Saft über die Finger. „Wenn Tomaten anfangen, sich zu verändern, dann wird es interessant“, sagt die Italienerin lächelnd. „Dann zeigen sie ihren Charakter.“

Der süße Duft der Kindheit

Antonia Klugmann verbrachte als Kind viel Zeit bei ihren Großeltern, da ihre Eltern beide Vollzeit als Ärzte arbeiteten. Besonders lebendig ist ihr die Küche ihres Großvaters in Erinnerung: „Denke ich an Tomaten, stehe ich sofort wieder bei Nonno Antonio in der Küche, habe den warmen, dichten Geruch der reifen Tomaten in der Nase und schmecke seine köstliche Tomatensauce.“ Fast feierlich und mit leichtem Grinsen fährt sie fort: „Im Moment meines Todes werde ich nach Pasta mit Tomatensauce verlangen!“ Vielleicht ist es diese tiefe Verbindung zum Einfachen, die Antonias Küche

bis heute prägt. Denn auch wenn Fleisch oder Fisch auf dem Teller liegen – ohne Gemüse bleibt das Gericht unvollständig. „Obst, Gemüse und Kräuter sind essenziell für den finalen Geschmack!“ Majoran, Thymian, Oregano und Lorbeer mit ihren balsamischen und bitteren Noten dürfen nie fehlen und werden häufig unterschätzt. Doch genau die Bitterkeit ist es, die für Klugmann tief in der DNA der italienischen Küche verankert ist. „Ein erwachsener Geschmack voller Nuancen, den man erst als Erwachsener schätzen lernt“, betont die 44-Jährige.

Aus allem das Richtige

Und so wie sie in einzelnen Zutaten feine Abstufungen erkennt, denkt sie auch ihre Menüs immer aus der Perspektive von Vielfalt, Ausgewogenheit, Saisonalität. Die Produkte stammen fast ausschließlich von kleinen, regionalen Betrieben, welche alte Sorten bewahren oder neue Wege gehen. Für die Köchin ist

„die Geschichte eines Gerichts auch die Geschichte einer Zutat.“ So wie bei „Cipolla e Pomodoro“. Klugmann besuchte dafür mit ihrem Team einen Produzenten, der seit über drei Jahrzehnten Tomatensamen selektiert und probierte verschiedene Sorten, woraus



Fruchtige Tiefe

Spaghetti pesca e pomodoro – ein Beispiel für Klugmanns Liebe zur Verbindung von Obst und Herzhaftem





Ein Haus mit Charakter

Das L'Argine a Vencò empfängt seine Gäste mit einer warmen Umarmung und dem Klassiker „Zwiebel & Tomate“ in modern



sich die Idee für das Gericht entwickelte, das die klassisch italienische Kombination von Zwiebel, Tomate und Zucchini neu interpretiert. „Wir verwenden alles vom Produkt“, sagt sie. „Das Herz der gelben Tomaten, die Samen der roten – alles hat Funktion, nichts ist Dekoration.“

Ein Geschmack, ein Zuhause

Was sie an Tomaten besonders liebt, ist ihre Nähe zur Frucht. „Ihre Struktur hat Nuancen, die sonst nur in Obst vorkommen und jede Sorte bringt etwas Eigenes mit.“ Ihre liebste Sorte ist die Raveo-Tomate – benannt nach einem kleinen Ort im Friaul –, mit ihrem einzigartigen Fruchtfleisch, dem charakteristischen Saft, Säure und Mineralität. Auch L'Argine liegt in der Region. Im Osten des Friaul, nahe der slowenischen Grenze, nicht weit von Triest, wo Antonia aufgewachsen ist. „Beides sind Grenzregionen mit gemeinsamer Geschichte“, sagt sie. Auch wenn sie hier nicht geboren ist, fühlt sich der Ort für sie persönlich an. Ihre Schwester Vittoria ist ihre Geschäftspartnerin – gemeinsam erzählen sie mit jedem Teller auch ein Stück ihrer Geschichte. Der Geschmack dieser Geschichte? Die Kombination aus Obst und Herhaftem, wie Wildschwein-Ravioli im Pflaumenfond oder Capellini mit Mandarine. Gerichte, die man im restlichen Italien kaum findet. Durchdacht, emotional, unabhängig und reduziert – Antonias Küche ist all das zugleich. Sie wünscht sich, „dass die Menschen, die an unserem Tisch sitzen, mit geschlossenen Augen erkennen, dass sie ein Gericht von mir essen“. Denn wenn sie ein Wort wählen müsste, um ihre Küche zu beschreiben, dann wäre es: Identität. Und um die zu erschaffen, geht sie unterschiedlichste Wege. Manchmal beginnt alles mit einem Produkt, manchmal ist es Intuition und ein anderes Mal ein Prozess – Versuch für Versuch, bis sich am Ende alles fügt.

Reife braucht Fürsorge und Zeit

Dass der erste Versuch nicht immer der beste ist, zeigt auch ihr persönlicher Lebensweg. Bevor Antonia Klugmann am Herd stand, saß sie im Hörsaal und lernte Paragraphen für ihr Jurastudium in Mailand. Doch während des Studiums verliebte sie sich ins Kochen, brach zur Überraschung ihrer Eltern ab und begann, in Restaurantküchen zu arbeiten. Nach einem schweren Autounfall musste sie sich ein Jahr lang erholen. Während der Genesung legte sie einen Gemüsegarten an, gewann neuen Respekt vor Zutaten und merkte, dass sie etwas Eigenes brauchte, um ihre Kreativität vollständig auszudrücken. So pachtete sie mit 27 Jahren ihr erstes Restaurant, ging vier Jahre später noch konsequenter ihren Weg und kaufte ein Stück Land im Collio Goriziano, wo Ende 2014 schließlich das L'Argine a Vencò seine Türen öffnete. Ein Ort, der längst mehr ist als ein Restaurant, sondern ein Zuhause. Und in diesem steht sie nun, wischt sich die Hände an der Schürze ab, der warme Duft des Gartens noch in der Luft. Einen Moment lang ruht ihr Blick auf den sattgrünen Beeten, so als wolle sie sich vergewissern, dass alles an seinem Platz ist. Und dann verschwindet sie durch die grüne Tür – dorthin, wo sie am klarsten spricht: in ihre Küche.

Katrin Hummel



In ihrem Element

Ihr Blick aufs Detail zeigt sich nicht nur auf dem Teller, sondern auch in jedem Handgriff in der Küche



Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + DANKESCHÖN SICHERN!



Eiswürfel 4er-Set, Edelstahl

Unverfälschter, purer Genuss

- Kühlsteine aus 100% Edelstahl
- jederzeit wiederverwendbar
- inkl. dekorativem Samtbeutel

Maße: ca. 2,5 x 2,5 cm (Eiswürfel)

Zuzahlung: 1,00 € - Pr. Nr.: BD06



Victorinox Messer-Set

Das Set, bestehend aus Schäler mit rostfreier Zackenschliffklinge, Tomatenmesser und Gemüsemesser, beinhaltet optimale Küchenhelfer.. Pr. Nr.: AU88

WMF Salz- und Pfefferstreuer

Die Salz- und Pfefferstreuer „Two in One“ von WMF werden als Set ineinander gestellt und bilden so eine praktische und formschöne Einheit. Spülmaschinengeeignet.

Hauptmaterial: Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10

Höhe: 8,6 cm

Durchmesser: 4,5 cm

Zuzahlung: 1,00 € - Pr. Nr.: T285



Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 781 6396535

zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen!

LAG1PRE / LAG1PRG

EINFACH EINSCANNEN
UND BESTELLEN:



Im Paket enthalten sind 13 Ausgaben Lust auf Genuss zum Preis von zzt. 63,70 € zzgl. Zuzahlungsbetrag Ihrer Wunschprämie. Das Abo kann ich nach der Erstbezugszeit jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Bei Weiterbezug gilt der reguläre Abopreis [Heftpreis im Abo: zzt. 4,90 € pro Ausgabe]. Alle Preise in Euro inklusiv der gesetzlichen MwSt. und Versand. Auslandsbedingungen auf Anfrage. Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.meinschoengarten-abo.de/agb abrufen. Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Impressums-Seite entnehmen.

VON DER SONNE GEKÜSST

Für das gewisse Etwas auf dem Teller: Tomaten-Pannacotta mit Pumpernickel-Bröseln, Tomatengelee-Cannelloni mit Aprikosen-Frischkäse und Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes – so überzeugen die Sommerlieblinge mit Aroma und leuchtenden Farben



Tomaten-Feta-Türmchen mit Oregano-Pistazien-Pesto

Charmante Stapel aus saftigen Scheiben der „Green Zebra“, griechischem Käse und delikatem Pesto – Schicht für Schicht pures Genießerglück.

REZEPT AUF SEITE 42

Bunter Salat mit Burrata und Pfirsichen

Welch farbenfrohe Vorspeise, die die Süße von reifen Früchten mit der Sanftheit von Burrata kombiniert. Salzige Kapern, Minzeblättchen und ein leichtes Honig-Dressing sind spannende Begleiter.

REZEPT AUF SEITE 42



TOMATEN / VORSPEISEN



Tomaten-Pannacotta mit Pumpernickel-Bröseln

Die klassische Nachspeise wird in eine herzhafte Delikatesse verwandelt. Mit Brot-Crumbels, Rucola, Löwenzahn und Sauerampfer gekrönt – innovativ und elegant zugleich.

REZEPT AUF SEITE 42

VERFÜHRT MIT ALLEN SINNEN



Garnelen-Carpaccio mit Yuzu-Vinaigrette und Tomaten-Mayo

Tauchen Sie ein: Dank der spritzigen Marinade, gepickelter Tomatenkerne und Kräuteröl ist dieses Gericht eine Hommage an die feinen Aromen des Meeres.

REZEPT AUF SEITE 43

**Geröstetes Tomaten-Tatar
auf Bauernbrot**

Das kunstvolle Arrangement wird durch Avocado-Würfel und eine scharfe Sriracha-Mayonnaise ergänzt – eine geschmackvolle Balance aus Würze und Frische.

REZEPT AUF SEITE 43



HIER ISST
DAS AUGE MIT



Wassermelonen-Gemüse-Gazpacho

An heißen Tagen belebt diese leichte, kühlende Suppe dank einer Vielzahl an Gartenfrüchten. Eine Kreation, die Tradition und Kreativität in jedem Löffel vereint.

REZEPT AUF SEITE 44

MACHT GLÜCKLICH



Rösti mit Tomaten-Mango-Chutney und wachsweichem Ei

Klassiker mit Twist: Goldgelb gebackene Kartoffelpuffer werden mit einem exotischen Touch versehen. Köstlich zum späten Frühstück oder als abwechslungsreicher Zwischengang.

REZEPT AUF SEITE 44

Tomatengelee-Cannelloni mit Aprikosen-Frischkäse

Aufregend anders: Diese eleganten Röllchen aus selbst gemachtem Tomatengelee sind mit einer süßlichen Creme gefüllt und werden auf Rucola und mit Safran-Fenchel-Vinaigrette gereicht.

REZEPT AUF SEITE 45





Garnelen-Tomaten-Cocktail

Zartes Seafood wird mit frischen „Goldäpfeln“ gemischt und mit crunchy Wasabi-Erdnüssen garniert – ideal als Starter oder Teil eines sommerlichen Menüs.

REZEPT AUF SEITE 45

MIT LEICHTIGKEIT SCHWELGEN



Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes

Die fluffigen Häppchen bereichern jedes Brunch-Buffet: Dank des süßlichen Toppings und einer pikanten Pinienkern-Ahornsirup-Mischung sind sie schnell vernascht!

REZEPT AUF SEITE 45

Raffinierte Salate, edles Carpaccio



Crema di Balsamico

Mit seinem süß-sauren Aroma harmoniert der italienische Essig perfekt mit Tomaten. Eine Spezialität ist Balsamico-creme, eine einreduzierte Sauce aus Essig und Fruchtsaft, die gerne zum Beträufeln und Garnieren verwendet wird. Für die Creme 500 ml Balsamicoessig, 500 ml Trauben- oder Johannisbeersaft und 2 EL braunen Zucker in einem breiten Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde sirupartig einkochen lassen, die Flüssigkeit sollte dabei nur leise sammern. Die Creme im Kühlschrank aufbewahren.

Tomaten-Feta-Türmchen mit Oregano-Pistazien-Pesto

Bild auf Seite 32

Zubereitung: 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 ml flüssiger Honig
50 g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Bund Oregano
100 g Pistazienerne
100 ml Olivenöl und mehr zum Beträufeln, Salz
200 g Feta
3–4 große bunte Tomaten (z.B. Zebratomaten)
Pfeffer

1 Honig in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und leise köcheln lassen, bis er leicht karamellisiert. Honig vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Parmesan fein reiben. Knoblauchzehe abzupfen, grob würfeln. Oreganoblätter abzupfen, 1–2 EL zum Garnieren beiseitelegen. Übrigen Oregano mit Parmesan, Knoblauch, 50 g Pistazien und Olivenöl im Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Das Pesto mit Salz abschmecken.

3 Feta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten putzen und aus den Mitten insgesamt 12 schöne, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die übrigen Pistazien (50 g) hacken. Abwechselnd Tomaten- und Fetascheiben mit Pesto zu kleinen Türmchen schichten. Die Türmchen mit karamellisiertem Honig beträufeln und mit Oregano sowie Pistazien garnieren. Servieren.



Bunter Salat mit Burrata und Pfirsichen

Bild auf Seite 33

Zubereitung: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL kleine Kapern aus dem Glas
100 ml Olivenöl
6 bunte Tomaten (Sorten nach Belieben; hier verwendet wurden Green Zebra, Königin der Nacht, Ananas-Tomate, Bolzano und Ruthje)
2 Pfirsiche
2 kleine oder 1 große Kugel Burrata
2 Stiele Minze
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig
Salz, Pfeffer

1 Kapern abtropfen lassen und trocken tupfen. 50 ml Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Kapern darin bei mittlerer Hitze knusprig frittieren. Die Kapern herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Tomaten putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pfirsiche halbieren, Steine entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Burrata auf Küchenpapier abtropfen lassen. Minzeblättchen abzupfen.

3 Übriges Olivenöl (50 ml) mit Weißweinessig und Honig gut verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Burrata in grobe Stücke zupfen. Mit Tomaten und Pfirsichen auf einer Servierplatte anrichten. Den Salat mit dem Dressing beträufeln. Frittierte Kapern und Minzeblättchen darüberstreuen. Servieren.



Tomaten-Pannacotta mit Pumpernickel-Bröseln

Bild auf Seite 34

Zubereitung: 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

½ Zweig Rosmarin
2 Stiele Thymian, 1 Stiel Oregano
1 Knoblauchzehe
400 g geschälte Tomaten aus der Dose, 200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
5 Blatt Gelatine
100 g Pumpernickel
1 Schalotte, 1 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 kleine Handvoll gemischte Wildkräuter (z.B. Rucola, Löwenzahn, Sauerampfer)
3–4 EL Balsamicocreme (siehe dazu die Info links am Rand)

1 Rosmarinnadeln, Thymian- und Oreganoblätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Tomaten mit Kräutern, Knoblauch und Sahne aufkochen. Salzen und pfeffern. Bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

2 Gelatine einweichen. Tomatenmasse fein pürieren, dann durch ein Sieb passieren. Die Gelatine ausdrücken und in der Masse unter Rühren auflösen. Masse noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Servierschälchen füllen und mind. 4 Stunden kühlen.

3 Pumpernickel fein zerbröseln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Pumpernickel zugeben und unter Rühren kurz mitrösten, salzen und pfeffern. Mit Weißweinessig ablöschen und diesen verkochen lassen. Die Brösel auf einem Teller abkühlen lassen.

4 Wildkräuter verlesen. Tomaten-Pannacotta mit Bröseln und Wildkräutern toppen, mit Balsamicocreme beträufeln und servieren.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 46–48

oder geröstetes Tatar zur Vorspeise



Garnelen-Carpaccio mit Yuzu-Vinaigrette und Tomaten-Mayo

Bild auf Seite 35

Zubereitung: 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Spritzflasche oder Spritzbeutel
mit kleiner Lochtülle

FÜR DIE GEPICKELTEN KERNE

3 Tomaten
3 EL Limettensaft
1 EL Sojasauce
1 EL brauner Zucker

FÜR DIE ZWIEBEL-PICKLES

2 rote Zwiebeln
3 EL Weißweinessig
1 TL brauner Zucker

FÜR DAS KRÄUTERÖL

1 großes Bund Koriander
100 ml Olivenöl

FÜR DIE TOMATEN-MAYO

1 Ei, 3 Eigelbe
1 TL mittelscharfer Senf
Saft von 1 Limette

50 ml Tomami (siehe dazu die
Info unter dem Rezept)

200 ml neutrales Pflanzenöl

FÜR DIE YUZU-VINAIGRETTE

2 EL Yuzu-Saft
4 EL Olivenöl
1 TL Honig

AUSSERDEM

Salz, Pfeffer

2 EL helle Sesamsamen

400 g Garnelen (küchenfertig; ohne
Haut und Schale)

1-2 TL Bio-Limettenabrieb

1 Für die gepickelten Kerne die Tomaten halbieren, die Kerne herauslösen. Tomaten anderweitig verwerten, z. B. für Salat. Die Kerne mit Limettensaft, Sojasauce und Zucker mischen. Mind. 1 Stunde ziehen lassen.

2 Inzwischen für die Pickles die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Mit Weißweinessig, Zucker und 1 Prise Salz vermengen. Mit den Fingern leicht verkneten, damit sie weicher werden. Die Zwiebeln beiseitestellen und ziehen lassen.

3 Für das Kräuteröl die Korianderblättchen samt den feinen Stielen klein schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Kräuter darin ca. 10 Sekunden frittieren. Das Kräuteröl mit 2 Prisen Salz würzen und dann fein pürieren. Öl durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel gießen und abkühlen lassen. Das Öl bis zum Anrichten kalt stellen.

4 Für die Tomaten-Mayo Ei, Eigelbe, Senf, Limettensaft und Tomami in einen hohen Mixbecher geben und verrühren. Weiterröhren und dabei langsam das Pflanzenöl einfließen lassen, sodass eine cremige Mayonnaise entsteht. Mayo in die Spritzflasche füllen und kalt stellen.

5 Für die Vinaigrette Yuzu-Saft mit Olivenöl und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6 Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Garnelen trocken tupfen und entlang des Rückens längs halbieren. Die Garnelen flach auf Tellern verteilen und mit Yuzu-Vinaigrette beträufeln. Gepickelte Tomatenkerne und Zwiebeln darauf verteilen. Kräuteröl darüberträufeln und Tomaten-Mayo in Tupfen darauf verteilen. Das Garnelen-Carpaccio mit Sesam und Limettenabrieb garniert servieren.

Info: „Tomami ist ein Extrakt aus getrockneten Tomaten mit einer unwahrscheinlichen Umami-Kraft. Er verleiht der Mayo eine besondere Tiefe – irgendwo zwischen knallreifer Tomate und Sojasauce“, so unsere Rezeptautorin über das Würzkonzentrat Tomami. Erhältlich ist es bei ausgewählten Händlern oder online unter www.tomami.eu. Ersatzweise kann man eingelegte Tomaten in Öl fein pürieren.



Geröstetes Tomaten-Tatar auf Bauernbrot

Bild auf Seite 36

Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomaten, 2 EL Olivenöl und
mehr zum Beträufeln, Salz, Pfeffer

1 kleine rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL kleine Kapern aus dem Glas

1-2 EL Balsamicoessig

2 Avocados, 2 EL Limettensaft

100 g Mayonnaise, 1 TL Sriracha-

Sauce, 1 Lauchzwiebel

4 Scheiben Bauernbrot

1 Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Tomaten halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Tomaten im Ofen ca. 30 Minuten rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Kapern abtropfen. Lauchzwiebeln in Eiswasser legen. Tomaten kurz abkühlen lassen, dann zu einem Tatar hacken. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Hälfte Kapern und Balsamico vermengen. Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken, ziehen lassen.

3 Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch aus den Schalen lösen und klein würfeln. Mit 1 EL Limettensaft, Salz, Pfeffer würzen. Mayonnaise mit Sriracha und restl. Limettensaft (1 EL) verrühren. Lauchzwiebeln putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden und diese längs in feine Streifen schneiden.

4 Brotscheiben in einer heißen Pfanne ohne Öl von beiden Seiten rösten. Zuerst Avocado, dann Tomaten-Tatar darauf verteilen. Mit Chili-Mayo und etwas Olivenöl beträufeln, mit übrigen Kapern und Lauchzwiebeln bestreuen. Die Brote sofort servieren.

Die Saison beschert uns wunderbar

Crunchy Melonenkerne

Geröstete Wassermelonenkerne sind eine Spezialität der afrikanischen sowie orientalischen Küche und in Feinkostläden erhältlich.

Alternativ können Sie den Crunch für die Gazpacho im Rezept rechts selber machen: **50 g Melonenkerne gut waschen. Mit 4 EL Olivenöl, 1 TL Currypulver, etwas Chilipulver, Salz und Pfeffer vermengen.**

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten knusprig rösten. Die Kerne auf einem Teller abkühlen lassen.



Wassermelonen-Gemüse-Gazpacho

Bild auf Seite 37

Zubereitung: 30 Minuten

Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomaten
300 g Wassermelone
1 kleine rote Paprikaschote
1 kleine Gurke
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben entrindetes Weißbrot (z.B. Toast, Ciabatta oder Baguette)
5 EL Olivenöl und mehr zum Beträufeln, 4 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer, 4–6 Eiswürfel
1 grüne Tomate, 1–2 Romatomaten
50 g geröstete Wassermelonenkerne (siehe Info links am Rand; alternativ geröstete Kürbiskerne)

1 Tomaten vierteln, den Strunk entfernen. Melone schälen und klein schneiden, dabei die Kerne entfernen. Paprika putzen, klein schneiden. Gurke halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, grob würfeln. Weißbrot würfeln.

2 Alle vorbereiteten Zutaten mit 3 EL Olivenöl, 2 EL Rotweinessig sowie etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Alles glatt pürieren. Eiswürfel hinzufügen, nochmals gut durchmixen. Gazpacho mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mind. 1 Stunde kalt stellen.

3 Grüne Tomate und Romatomaten vierteln, entkernen, das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit übrigem Rotweinessig (2 EL) und Olivenöl (2 EL) marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Melonenkerne grob hacken.

4 Gazpacho in Schalen anrichten. Mit Tomatenwürfeln und Melonenkernen toppen. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.



Rösti mit Tomaten-Mango-Chutney und wachsweichem Ei

Bild auf Seite 38

Zubereitung: 1 1/4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS CHUTNEY
2 große Tomaten
1 Mango
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 EL brauner Zucker
3 EL Weißweinessig

FÜR DAS ZHOUG
1 Bund Petersilie
1 Bund Koriander
1 Knoblauchzehe
1 grüne Chilischote
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen
ca. 6 EL Olivenöl

FÜR DIE RÖSTI
800 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
Pflanzenöl zum Braten
AUSSERDEM
Salz, Pfeffer
4 Eier
2 Lauchzwiebeln
1 1/2 TL Kreuzkümmelsamen

1 Für das Chutney die Tomaten etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Strunk herauschneiden und die Tomaten würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

2 Tomaten mit Mango, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einen Topf geben. Brauen Zucker und Weißweinessig

hinzufügen. Alles verrühren, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Anschließend das Chutney mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und vollständig abkühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für das Zhoug die Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Korianderblättchen samt den feinen Stielen grob hacken. Knoblauch abziehen, Chili putzen und beides grob würfeln. Kreuzkümmel- und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie duften. Dann alle vorbereiteten Zutaten für das Zhoug zusammen mit Olivenöl in einem Mixer pürieren. Zhoug mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit den Kartoffelraspeln vermengen, salzen und pfeffern. Die Mischung mit den Händen gut verkneten und 10 Minuten ziehen lassen.

5 Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl erhitzen. Portionsweise etwas Kartoffelmischung in die Pfanne geben, zu einem flachen Rösti drücken und von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Die Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Währenddessen die Eier in kochendem Wasser in 5–6 Minuten wachsweich kochen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne duftend anrösten, dann im Mörser grob zerstoßen. Die Eier abschrecken, vorsichtig pellen und halbieren.

7 Die Rösti auf Tellern verteilen. Tomaten-Mango-Chutney und Eier darauf anrichten. Zhoug rundum verteilen. Das Ganze mit Lauchzwiebeln sowie Kreuzkümmel bestreuen und servieren.

Info: Zhoug ist eine jemenitische Würzpaste auf Basis von Koriander und Chili. Öl, weitere Kräuter und Gewürzsamen vervollständigen die Paste. Die verwendeten Gewürzsamen werden in einer Pfanne duftend angeröstet, was der Paste zusätzlich fantastische Aromen schenkt. Zhoug schmeckt wunderbar zu Fladen, Falafeln und gebratenem Fleisch.

leichte und genussvolle Momente



Tomatengelee-Cannelloni mit Aprikosen-Frischkäse

Bild auf Seite 39

Zubereitung: 1 Stunde
Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Blech (25 x 40 cm);
Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 1 cm)

500 ml Tomatensaft
3½ Blatt Gelatine, Salz, Pfeffer
70 getrocknete Aprikosen
4 Thymianzweige, 75 g Feta
175 g Frischkäse, 1 TL flüssiger Honig
½ TL Safranfäden
1 kleine Fenchelknolle
4 EL Olivenöl, 3 EL Weißweinessig
1 Handvoll Rucola

1 Tomatensaft aufkochen und auf 300 ml einreduzieren lassen. Gelatine einweichen. Tomatensaft mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein sehr feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Blech mit Frischhaltefolie belegen. Tomatensaft gleichmäßig daraufgießen. Im Kühlschrank mind. 2 Stunden gelieren lassen.

2 Aprikosen fein hacken. Thymianblättchen hacken. Feta zerbröseln. Mit Aprikosen, Thymian, Frischkäse und Honig vermengen. Creme in den Spritzbeutel füllen, kalt stellen.

3 Safran in 1 EL heißem Wasser einweichen. Fenchel putzen, fein würfeln. Öl erhitzen, Fenchel darin andünsten. 100 ml Wasser zugießen, Fenchel bissfest garen. Safranwasser und Essig unterrühren. Die Vinaigrette salzen und pfeffern. Abkühlen lassen.

4 Tomatengelee in 8 gleich große Stücke schneiden, behutsam von Folie lösen. Creme jeweils als Strang auf das untere Drittel des Gelees spritzen. Gelee über die Creme einrollen. Cannelloni bis zum Anrichten kühlten. Rucola verlesen. Mit Cannelloni und Vinaigrette auf einer Platte anrichten. Servieren.



Garnelen-Tomaten-Cocktail

Bild auf Seite 40

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Garnelen (küchenfertig;
ohne Kopf und Schale)
Salz, Pfeffer
8 EL Olivenöl
150 g Tomaten
100 g gelbe Flaschentomaten
150 g Wassermelone
ca. 75 g Radieschen
1 Bio-Limette
1 EL Wasabi-Paste
1 TL Zucker
25 g Wasabi-Erdnüsse
6 Basilikumblätter

1 Garnelen trocken tupfen, salzen und pfeffern. Pfanne mit 3 EL Olivenöl erhitzen. Garnelen darin bei mittlerer Hitze rundum ca. 4 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

2 Beide Tomatensorten ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, Stielansatz und Kernen entfernen. Tomatenfleisch grob würfeln.

3 Melone von der Schale schneiden und die Kerne herauslösen. Melone in Würfel schneiden. Radieschen putzen und klein würfeln. Die Schale der Limette fein abreiben und 3 EL Saft aufpressen. Beides mit Wasabi, Zucker und restl. Olivenöl (5 EL) verrühren. Dressing mit Salz würzen. Wasabi-Erdnüsse grob hacken. Basilikum grob zerschneiden. Garnelen in kleine Stücke schneiden.

4 Garnelen, Tomaten, Melone und Radieschen mit dem Dressing und der Hälfte des Basilikums mischen. In Schälchen anrichten und mit den Wasabi-Erdnüssen und dem übrigen Basilikum bestreuen. Servieren.



Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes

Bild auf Seite 41

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

40 g Pinienkerne
8 EL Ahornsirup
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Bio-Orangenzenesten
Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
4 Stiele Basilikum
50 g Parmesan
400 g Kirschtomaten
3 Eier (Größe L), 200 g Ricotta
1 TL Bio-Zitronenabrieb
100 g Mehl, 1 EL Backpulver
ca. 50 g Butter zum Ausbacken

1 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mit Ahornsirup, Senf und Orangenzenesten mischen, leicht salzen und pfeffern. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Parmesan fein reiben. Tomaten halbieren.

2 Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Ricotta, Zitronenabrieb, Rosmarin, zwei Dritteln Basilikum, Hälfte Parmesan und etwas Salz glatt verrühren. Mehl und Backpulver dazusieben, rasch untermischen. Eischnee mit dem Schneebesen unterheben.

3 In einer beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen, darin nach und nach ca. 16 Pancakes backen. Dazu für jeden Pancake 1 großen EL Teig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten backen. Einige Tomaten daraufgeben, Pancakes wenden. Etwas Butter zugeben, Pancakes weitere 2–3 Minuten backen. Die fertigen Pancakes im 75 Grad heißen Ofen warm halten.

4 Übriges Basilikum mit der Pinienkern-Ahornsirup-Mischung verrühren. Pancakes damit beträufeln und mit dem übrigen Parmesan bestreut servieren.

LA VIE EN ROSÉ: UNSERE TOP-TEN-WEINE

Tomaten begegnet uns in vielfältigen Formen, den schillerndsten Farben und einer Vielzahl an Schattierungen. Da möchte der Wein dazu auch kein blasses Mauerblümchen sein: Roséweine, fruchtig-frisch oder würzig und komplex, sind gerade jetzt im Sommer himmlische Begleiter zu den vielfältigen Gerichten in diesem Heft

DORLI MUHR
mit Kellermeister
Lukas Brandstätter
(mi.) und Tochter Anna
van der Niepoort (re.)

“ Genießen wir den Sommer
durch die rosarote Brille –
mit Tomaten und Roséwein ”
Sommelière, Christina Hilker

SNACKS & FINGERFOOD



Prickelnd



1 Vasco Croft

2022 Phaunus

Pet Nat Rosé,
Aphros Wine, Vinho
Verde, Portugal

„Aphros Wine“ ist ein Projekt von Vasco Croft – ein in Lissabon geborener Kosmopolit mit bewegter und erfolgreicher Lebensgeschichte.

So leitete er als der Kopf seiner eigenen Möbeldesignfirma auch viele Jahre die Waldorfbewegung in Portugal. Lebensverändernd: Eine Begegnung in seinen Dreißigern mit einem buddhistischen Mönch, bei der eine Flasche Wein geteilt wurde.

Für Vasco wie ein persönliches Treffen mit Dionysos. Sein „Pet Nat Rosé“ ist ein wunderbarer Frischekick mit roten Beeren, Zitrus und wilden Kräutern zu Tacos mit Iberico Secreto und Tomatillo-Salsa und Smashed Tomato Crostini (S. 21). Um 22,50 Euro, z.B. über www.wein-werte.com

2 Karman

2023 Karman Rosado, Bodegas y

Viñedos de Gómez Cruzado S.A., Rioja

Die Karman-Linie steht für jugendliche Weine von alten Buschreben. Die roten Garnacha-Reben, gewachsen in einem kühlen Klima auf eisenhaltigen Böden, werden mit weißen Viura-Reben vermählt. Ein eleganter Rosé, der mit Duftigkeit zu Kartoffelstampf-Törtchen und Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip (S. 22) beträgt. Um 8 Euro, etwa über www.vinatero.de

VORSPEISEN



Charmant

3 Francesco Cirelli

2024 Cerasuolo d'Abruzzo Rosé DOC,
Francesco Cirelli, Italien

Er steht auf der Sonnenseite des Lebens, ist stets gut gelaunt und positiv gestimmt: Winzer Francesco Cirelli. Sein kleines Weingut umfasst lediglich vier Hektar Rebfläche. Dabei wird das ganzheitliche Konzept von Feigen, Oliven, Getreide und ein paar Tieren abgerundet. Ein Frucht-Potpourri in der Nase: Kirschen, Himbeeren, Rhabarber, Johannisbeergelee, untermauert von feinen Kräuternoten und einem Hauch Pfeffer. Dieser wahrlich charmante Tropfen ist durch seine stoffige und inspirierende Art perfekt zu Tomaten-Feta-Türmchen mit Oregano-Pistazien-Pesto (S. 42) und Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes (S. 45). Um 12,50 Euro, z.B. über www.weinkombinat.com



Elegant

Kräutrig

4 Flo Busch und Paola Ponsich

2023 Petite Nymphe, Domaine

Flo Busch, Languedoc, Frankreich

„Cuisse de Nymphe“ ist der Name einer Rosensorte, die am liebsten frühmorgens gepflückt wird, wenn es noch kühl ist und der Tau auf den Blättern liegt. Zum besseren Verständnis haben Flo Busch und Paola Ponsich den Wein in „Petite Nymphe“ umbenannt. Es ist eine Cuvée aus Carignan und Grenache Noir, die mit Blutorange, roten Beeren und der kräutrig-pikanten Struktur Gerichte wie den Bunten Salat mit Burrata und Pfirsichen (S. 42) und Geröstetes Tomaten-Tatar auf Bauernbrot (S. 43) liebt. Um 12,50 Euro, etwa über www.the-winehouse.de



HAUPTGERICHTE

5 Dorli Muhr

2024 Rosé, Dorli Muhr, Carnuntum, Österreich

Bereits 1991 gründete Dorli Muhr ein hoch spezialisiertes Unternehmen für Kommunikation rund um Wein, Genussprodukte und Kulinistik. Die Sehnsucht nach eigener Produktion, die der Bauerntochter im Blut lag, führte schließlich dazu, dass sie die brachliegende Parzelle am Spitzerberg 1995 wieder auspflanzte. 2002 begann sie dann mit der Weinproduktion. Auf der Suche nach Perfektion und maximaler Finesse entstand in Zusammenarbeit mit Lukas Brandstätter dieser saftige Rosé, der mit dem Aroma von Waldbeeren und Minze großartig zu Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs (S. 66) und Gegrilltem Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus (S. 67) passt. Um 19 Euro, etwa über www.gute-weine.de



Saftig

GETRÄNKE / WEINE ZU UNSEREN GERICHTEN

HAUPTGERICHE

6 Pujol-Busquets Guilléns

2023 AUS Rosé Pét-Nat Bio, Alta Alella, Barcelona, Spanien

Dieser Schaumwein stammt aus der pulsierenden Metropole Barcelona. Die Gründer Josep-Maria und Cristina Pujol-Busquets Guilléns sammelten Erfahrungen in den großen Regionen Spaniens – Rioja, Ribera del Duero und Priorat – sowie in Frankreich. Die beiden Töchter sind auf Weingütern und zwischen Reben, Fässern und Tanks aufgewachsen und setzen nun das Erbe ihrer Eltern mit großem Respekt für die Natur fort. Mit seiner erfrischenden und rotfruchtigen Struktur ein Muss zu Hähnchen-Involtini auf zweierlei Creme (S. 68) und Spinat-Fisch-Lasagne (S. 69).

Um 17 Euro z.B. über www.weinkombinat.com



Rot-fruchtig



Belebend

9 Brüder Peter und Fritz May

2022 Blutsbrüder Rosé, Karl May, Osthofen, Rheinhessen

Das Weingut der Brüder Peter und Fritz May keltert mit großer Akribie fantastische Lagenweine. Zudem beherrscht man auch die große Kunst, Basis-Weine von hoher Qualität und mit sehr gutem Preis-Werteverhältnis in die Flasche zu bringen. In Anlehnung an die Bücher von Karl May lauten deren Namen „Kleiner“ oder „Großer Bruder“, oder eben auch „Blutsbrüder“. Dieser duftige und fein-fruchtige Rosé ist mit belebender Struktur und Würze wie gemacht für Gelbe Tomaten mit orientalischer Reisfüllung und Spojas Lorda in würzigem Tomatenfond (S. 78). Um 11,50 Euro, z.B. über www.weinpunktonline.de



7 José Lovaglio Balbo

2022 Vaglio Rosé, Mendoza, Argentinien

José Lovaglio Balbo ist der Sohn der argentinischen Weinpionierin Susana Balbo – und der Önologe, der hinter den Erfolgen seiner Mutter steht. Zugleich ist José ein echter Shootingstar mit seinem eigenen Mini-Weingut „Vaglio Wines“ in Uco, Mendoza. Hier kann sich der mehrsprachige, weit gereiste und geniale Kopf ausleben und die Träume, die er im großen Imperium seiner Mutter nicht umsetzen kann, realisieren.

Dieser Rosé ist lebhaft, vielschichtig, dicht und verblüffend pikant, top zu Tomatenpasta mit Hackbällchen (S. 66) und Gefüllten Ochsenherztomate (S. 69). Um 12 Euro, z.B. über www.gute-weine.de



HAUPTGERICHE, VEGETARISCH

8 Paul Old

2023 L'Année Rosé, Les Clos Perdus, Corbières, Frankreich

Nach 20 Jahren als professioneller Tänzer kehrte Paul Old für ein weinwissenschaftliches Studium in seine Heimat Australien zurück. Beim Besuch der südfranzösischen Region Languedoc-Roussillon zog ihn diese majestätische Weinlandschaft in ihren Bann. Mit all seiner Energie und künstlerischen Schaffenskraft startete er das außergewöhnliche Weinprojekt „Les Clos Perdus“. Hier werden aus vielen kleinen, von Mäuerchen eingefassten Parzellen, wunderbare Weine gekeltert – wie dieser Rosé, der nach Himbeeren, Granatapfel und Kräutern duftet und den urwüchsigen Charakter der Region widerspiegelt. Er ist ein Gedicht zu Bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata und Basilikumbröseln (S. 78) und Gebackenen Romatomaten und Ei auf Belugalinsen (S. 79).

Um 17,50 Euro, z.B. über www.weingood.de



Viel-schichtig





Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend oder mild moussierend im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerter Lebenslust.

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

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

AROMA IM GLAS

So einfach konservieren wir den Sommer: Mit Kirschtomaten-Parmesan-Chutney, Grüne-Tomaten-Ketchup und Tomatenmarmelade liefern wir beste Ideen für den Vorrat, die uns auch nach der Saison ein Lächeln ins Gesicht zaubern

Halbgetrocknete Tomaten

Gelbe Kirschtomaten werden langsam im Ofen getrocknet, dann mit Ziegenkäsecreme, Oregano und Pistazien gemischt. Auf rustikalem Sauerteigbrot ein Geschenk der italienischen Küche.

REZEPT AUF SEITE 53



Grüne-Tomaten-Ketchup

Diese hausgemachte Kreation bietet eine einzigartige Kombination aus Süße und Säure, gekonnt gewürzt mit Apfelessig, Rohrzucker und einem Hauch von Chili. Ideal als Dip oder als spritzige Sauce.

REZEPT AUF SEITE 53



Kirschtomaten-Parmesan-Chutney

Die pikante Beilage wird durch die subtile Wärme von Cayennepfeffer und Senfsamen bereichert und eignet sich hervorragend zu Käse oder gegrilltem Fleisch.

REZEPT AUF SEITE 53



Tomatenmarmelade

Reife Früchte verschmelzen mit der Süße von Amaretto und zarter Vanille, während Orangenzenen und eine Mischung aus Mandeln und Pistazien für Textur und Tiefe sorgen. Ein außergewöhnlicher Brotaufstrich, der auch jede Käseplatte bereichert.

REZEPT AUF SEITE 53

MMH... LECKER!

Tomatensauce mit Pinienkernen und Kapern

Gekocht mit einem üppigen Bouquet aus Oregano, Rosmarin, Thymian und Basilikum ist dieser Sugo ein vielseitiger Begleiter für Pasta, gegrilltes Gemüse oder die Basis für herzhafte Eintöpfe.

REZEPT AUF SEITE 53



Halbgetrocknete Tomaten

Bild auf Seite 50

Zubereitung: 20 Minuten
Warte-/Backzeit: ca. 2½ Stunden
Zutaten für 4 Portionen

600 g gelbe Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
100 g cremiger Ziegenkäse
1 TL Bio-Zitronenabrieb
2 EL kleine Kapern aus dem Glas
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
8 Scheiben Sauerteigbrot
einige Basilikumblättchen zum Garnieren

- 1 Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Tomaten halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Ofen ca. 2 Stunden trocknen.
- 2 Knoblauch abziehen und fein reiben. Ziegenkäse in kleine Stücke teilen. Mit Knoblauch, Zitronenabrieb, Kapern und Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit der Ziegenkäsemischung vermengen. Die Mischung ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Die Brotscheiben toasten und mit dem Tomaten-Ziegenkäse-Mix belegen. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Kirschtomaten-Parmesan-Chutney

Bild auf Seite 51

Zubereitung: 40 Minuten
Zutaten für 3 Schraubgläser
(Inhalt à ca. 250 ml)

2 Zwiebeln, 700 g bunte Kirschtomaten
3 EL Olivenöl, 1 EL braune Senfkörner
1 ½ EL brauner Zucker, 40 g Parmesan
2 EL Rotweinessig, ½ TL Thymian
¼ TL Cayennepfeffer, ¼ TL Salz

- 1 Zwiebeln abziehen, grob würfeln. Tomaten halbieren. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln mit Senfkörnern und Zucker darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten andünsten. Tomaten und 50 ml Wasser zufügen, alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 2 Parmesan fein reiben. Mit Essig, Thymian, Cayennepfeffer und Salz unter das Chutney rühren. Alles 1 Minute köcheln lassen. Das Chutney in sauber ausgekochte Gläser füllen und diese verschließen. Abkühlen lassen. Das Chutney ist gekühlt ca. 4 Wochen haltbar.

Grüne-Tomaten-Ketchup

Bild auf Seite 51

Zubereitung: 30 Minuten
Backzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 2 Flaschen (Inhalt à ca. 300 ml)

800 g grüne Tomaten
2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote
4 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker
50 ml naturtrüber Apfelessig
Salz, Pfeffer

- 1 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Tomaten putzen, halbieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, vierteln. Chilischote nach Belieben entkernen und grob hacken. Die vorbereiteten Zutaten in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl vermengen. Im Ofen ca. 1 Stunde backen.
- 2 Anschließend die Mischung in einen Topf geben und pürieren. Zucker und Essig unterrühren. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze dicklich einkochen lassen. Ketchup mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort in sauber ausgekochte Flaschen füllen und diese verschließen. Der Ketchup ist kühl und dunkel gelagert ca. 4 Wochen haltbar.

Tomatenmarmelade

Bild auf Seite 52

Zubereitung: 40 Minuten
Zutaten für 2 Schraubgläser
(Inhalt à ca. 350 ml)

550 g Tomaten, ½ Vanilleschote
300 g Gelierzucker 2:1
50 ml Amaretto, 2 EL Bio-Orangenzensten
25 g Mandelblättchen
25 g gehackte Pistazienkerne

- 1 Tomaten 30 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Tomaten in ca. 3 cm große Stücke schneiden, 500 g abwiegen.
- 2 Vanilleschote aufritzen und das Mark herauschaben. Vanilleschote und -mark mit Tomaten sowie Gelierzucker, Amaretto, Orangenzensten, Mandelblättchen und Pistazien in einem Topf vermischen. Die Mischung 15 Minuten ziehen lassen.
- 3 Dann zum Kochen bringen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Marmelade in sauber ausgekochte Gläser füllen und diese verschließen. Die Marmelade hält sich etwa 3 Monate.

Tomatensauce mit Pinienkernen und Kapern

Bild auf Seite 52

Zubereitung: 30 Minuten
Kochzeit: ca. 1 Stunde
Zutaten für 5 Schraubgläser (Inhalt à ca. 300 ml)

2 kg Flaschentomaten
4 Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
10 EL Olivenöl
200 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Meersalz, Pfeffer
4 EL brauner Zucker
100 g Pinienkerne
100 g kleine Kapern aus dem Glas
5 Stiele Oregano
2 Stiele Rosmarin
¼ Bund Thymian
½ Bund Basilikum

- 1 Die Tomaten 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides grob würfeln. In einem Topf 8 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten dazugeben, mit Weißwein und 400 ml Wasser ablöschen. Sauce mit Salz, reichlich Pfeffer sowie Zucker würzen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

- 2 Inzwischen die Pinienkerne im übrigen Öl (2 EL) rösten. Kapern abtropfen lassen. Kräuter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Mit Pinienkernen und Kapern zur Sauce geben und 5 Minuten mitköcheln lassen. Die Sauce in sauber ausgekochte Gläser füllen und diese verschließen. Die Sauce ist gekühlt 1–2 Wochen haltbar.



„Ochsenherz“ oder „Green Zebra“ – Tomatensorten gibt es in zahlreichen Formen, Größen & Farben

EINFACH GENIESSEN

Eingekocht, getrocknet, mariniert: Tomaten sind wahre Alleskönner. Mit ihrer fruchtigen Note sorgen sie bei diesen fünf Produkten für besondere Akzente

DELIKAT

Ein Jahr Reife und steirische Tomaten zeichnen den hochwertigen Essig aus und sorgen für einen intensiven Duft.

Das gefällt mir: Die mediterrane Note passt zu frischem Burrata mit Basilikum oder eingelagtem Gemüse. Und in der edlen Flasche ist der Tomaten-Essig ein schönes Mitbringsel für den nächsten Grillabend. **Infos:** 250 ml um 11 Euro, von und über shop.goelles.at



EMMA CHALLOUF

ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost



INTENSIV

Süße Datterino-Tomaten verleihen dem naturtrüben Direktsaft eine tiefrote Farbe und ein herrliches Aroma.

Das gefällt mir: Der Saft kann nicht nur pur oder in Cocktails getrunken werden, sondern eignet sich auch hervorragend als Basis für eine feine Tomatensuppe. **Infos:** 0,75 l um 6 Euro, von und über www.vannahmen.de



NÄTÜRLICH

Schonend getrocknet bewahren die Flocken aus vollreifen Tomaten ihr feines Aroma – ideal als Topping auf dem Brot oder im Salatdressing.

Das gefällt mir: Die Keramikköpfe können nach dem Gebrauch recycelt und z. B. als Tasse wieder verwendet werden. **Infos:** 65 g um 6 Euro, von und über potluck.de



WÜRZIG

Aromatische Kräuter und Gewürze verfeinern das Chutney aus reifen Tomaten und sorgen für eine cremige Konsistenz mit kräftigem Geschmack.

Das gefällt mir: Besonders vielseitig einsetzbar – zum Verfeinern, Dippen oder als perfekte Beilage zu Fleisch, Fisch oder Käse. **Infos:** 210 g um 7 Euro, von und über laux-deli.de



AROMATISCH

Frisch vom Feld werden die Cocktail- und Wildparadeiser in Rotweinessig eingelegt und behalten auch im Glas ihre schöne Form und Farbe. **Das gefällt mir:** Die süß-säuerlichen Tomaten sind eine feine Ergänzung zum Abendbrot und eignen sich ideal zum Aufbewahren.

Infos: 250 ml um 6 Euro, Bestellung auf Anfrage über stekovics.at



magazin

Lust auf Genuss

13 AUSGABEN + GENIESSEN-SET „PIZZA-TIME“ SICHERN!



Genießer-Set „Pizza-Time“

Mit diesem Set zaubern Sie im Handumdrehen eine original italienische Pizza – inklusive Teig-Rezept, fruchtiger Tomatensoße (160 g), aromatischem Pizza-Öl (95 ml) und würzigem Pizzagewürz (40 g). Dazu ein edler Nero D'Avola Rotwein (0,75 l).
Zuzahlung: 20,00 €

13 Ausgaben Lust auf Genuss	63,70 €
+ Genießer-Set „Pizza-Time“	59,00 €
= Regulärer Preis	122,70 €
Ihre Ersparnis (gegenüber Handel/UVP)	39,00 €
Sie bezahlen nur	83,70 €



Ihre Vorteile: Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 781 6396535

zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen!

LAG1PRB

EINFACH EINSCANNEN
UND BESTELLEN:



Im Paket enthalten sind 13 Ausgaben Lust auf Genuss zum Preis von zzt. 63,70 € und einem Genießer-Set „Pizza-Time“ im Wert von 59,00 €. Das Abo kann ich nach der Erstbezugszeit jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Bei Weiterbezug gilt der reguläre Abopreis [Heftpreis im Abo: zzt. 4,90 € pro Ausgabe]. Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Auslandskonditionen auf Anfrage. Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.meinschoengarten-abo.de/agb abrufen. Informationen zum Datenschutz können Sie unserer Impressums-Seite entnehmen.

KÖSTLICHE KREATIONEN

Vorhang auf! In der Hauptrolle glänzen die Früchte aus dem Garten jetzt in jeder Küche: Mit ihrem intensiven Aroma sind Kirschtomaten, Ochsenherz und Co. perfekte Partner für Fisch, Fleisch, Pasta und Reis. Einfach paradiesisch



Tomatenpasta mit Hackbällchen

Ein delikater Gruß aus dem Süden: Saftige Rindfleischklößchen und selbst gemachte Nudeln baden in einer kräftigen Sauce. Verfeinert mit Basilikum und Parmesan ein wahrer Gaumenschmaus.

REZEPT AUF SEITE 66



Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs

Schonend gegarter Fisch wird auf cremigen Reis gebettet. Bedeckt mit einem Gewürz-Crunch ein tolles Spiel aus Konsistenzen – und ein absoluter Hingucker.

REZEPT AUF SEITE 66



EIN TANZ DER GEWÜRZE

Rinder-Tomaten-Tajine mit Gewürzreis

Im traditionellen Lehmtopf schmort Fleisch mit jeder Menge Knoblauch, Zwiebeln und Ras el Hanout für mehrere Stunden. Das Ergebnis: Butterweiches Gulasch, das die Sinne verzaubert.

REZEPT AUF SEITE 67





Gegrillter Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus

Die Salsa aus Petersilie, Kapern und Zitrone schenkt den Fischfilets eine feinsäuerliche Note und eine Extrapolition Frische. Ein Muss für Gourmets.

REZEPT AUF SEITE 67



Dorade, Kirschtomaten und Artischocken aus dem Ofen

Veredelt mit Olivenöl und Thymian
wird der zarte Mittelmeerbereich zum
mediterranen Feinschmecker-Traum.

REZEPT AUF SEITE 67

PURE GAUMENFREUDEN



Rosa Lammrücken mit Tomaten-Caponata

Sanft geschmortes Lammfleisch wird hier mit der süß-sauren Gemüsekombination serviert. Dazu ein herrlich grünes Kartoffelpüree – raffiniert!

REZEPT AUF SEITE 68

FARBSPIEL MIT FINESSE



Hähnchen-Involtini auf zweierlei Creme

Gekonnt kombiniert: Zarte Geflügelröllchen, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta, nehmen auf einem Spiegel aus Tomaten- und Polentacreme Platz.

REZEPT AUF SEITE 68



Tomaten-Laksa mit Shrimps & eingekochtem Ei

Welch ein Geschmackserlebnis:
Kaffir-Limettenblätter und Kokos-
milch verleihen der südostasiatischen
Suppe fruchtige Nuancen, während
die Fischsauce für ein markantes
Umami-Aroma sorgt.

REZEPT AUF SEITE 69

WAHRE ALLESKÖNNER

Gefüllte Ochsenherztomate

Mit Hackfleisch und Reis gefüllt und im Ofen gebacken wird das Sommergemüse zum Liebling der Saison. Super, wenn es auch einmal einfacher sein darf.

REZEPT AUF SEITE 69





Spinat-Fisch-Lasagne

Der mit Safran und Anis-Likör gewürzte Weißfisch erzeugt eine aufregende Geschmacksdimension. Mit Pasta und fruchtigem Tomaten-Sugo geschichtet sowie Mozzarella überbacken – macht glücklich!

REZEPT AUF SEITE 69

Hauptgerichte mit Rind, deftigen

Kostbare Gewürze

Kardamom, Zimt, Lorbeer, Kurkuma und Safran verleihen dem Gewürzreis zur Tajine im Rezept auf der rechten Seite eine einmalige Note. Für Gewürze, die nach dem Kochen wieder entfernt werden, verraten wir Ihnen einen genialen und zugleich simplen Trick: Geben Sie Kardamomsamen, Zimtstange, Lorbeerblätter und Co. in einen losen Teebeutel und verknoten diesen. Der Gewürzbeutel kocht im Gargut mit und kann anschließend ganz einfach wieder entfernt werden.



Passende Weine finden Sie auf S. 46–48



Tomatenpasta mit Hackbällchen

Bild auf Seite 56

Zubereitung: 1 1/4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
evtl. Nudelmaschine

FÜR DIE PASTA

300 g Mehl (Tipo 00) und Mehl zum Arbeiten

3 Eier

2 EL Tomatenmark

FÜR DIE HACKBÄLLCHEN

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Stiele glatte Petersilie

30 g Parmesan

500 g Rinderhackfleisch

1 Ei, 50 g Semmelbrösel

FÜR DIE SAUCE

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Stiele Thymian

1 Stiel Rosmarin

3 EL Olivenöl

1 EL Fenchelsamen

2 EL Tomatenmark

800 g stückige Tomaten aus der Dose

AUSSERDEM

Salz, Pfeffer

geriebener Parmesan zum Bestreuen

Basilikumblättchen zum Garnieren

1 Für die Pasta Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und mittig eine Mulde hineindrücken. Eier, Tomatenmark und 1 TL Salz in die Mulde geben. Mit einer Gabel das Mehl vom Rand nach und nach in die Eismischung einarbeiten. Dann alles etwa 10 Minuten kräftig verkneten, bis ein glatter und elastischer Teig entsteht. Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefoliewickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Hackbällchen Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Parmesan verkneten. Die Masse gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse kleine Bällchen formen. Die Bällchen bis zum Braten auf einen mit Frischhaltefolie belegten Teller legen.

3 Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin rundum goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebeln, Knoblauch und Fenchelsamen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze andünsten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Stückige Tomaten aus der Dose und gehackte Kräuter zugeben. Die Sauce unter Rühren aufkochen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackbällchen in die Tomatensauce legen und bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

4 Währenddessen den Pastateig portionsweise bemehlen und in der Nudelmaschine oder auf der Arbeitsfläche ca. 1 mm dünn ausrollen. Den Teig in Tagliatelle, also in lange ca. 5 mm breite Teigstreifen, schneiden.

5 Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Die Pasta darin in ca. 3 Minuten al dente kochen. Abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Pasta vorsichtig mit Tomatensauce und Hackbällchen vermengen. Das Ganze noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Tellern anrichten. Die Pasta mit Parmesan und Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp: Wer es sehr pikant mag, kann die Hackbällchen mit Salsiccia verfeinern. Dafür einen Teil des Hackfleisches, etwa 200 g, durch das Brät von Salsiccia ersetzen. Die italienische Rohwurst wird mit Fenchel, Nelken oder Paprika gewürzt und verleiht je nach Sorte eine milde bis feurige Schärfe.



Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs

Bild auf Seite 57

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

7 EL Butter, je 1 TL Kreuzkümmel- und Koriandersamen

¼ TL Chiliflocken, 50 g Panko-Mehl

2 EL frisch gehackte Petersilie, Salz

4 Lachsfilets (à ca. 150 g, ohne Haut und Gräten)

200 ml Olivenöl, 2 Zweige Thymian

2 Zwiebeln, 300 g Risottoreis

200 ml Weißwein

800 ml heiße Gemüsebrühe

400 g Tomaten aus der Dose

Meersalzflocken

50 g geriebener Parmesan, Pfeffer

1 In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Kreuzkümmel, Koriander, Chili und Panko-Mehl darin anrösten. Petersilie untermischen. Gewürz-Crunch salzen, abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lachsfilets trocken tupfen, salzen und in eine Auflaufform legen. Olivenöl und Thymian darübergeben. Lachs zugedeckt im Ofen ca. 25 Minuten confieren, bis er zart und glasig ist.

3 Währenddessen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 3 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Reis hinzufügen, 2–3 Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen, diesen einkochen lassen. Reis mit etwas Brühe und Tomaten bedecken. Unter Rühren in ca. 20 Minuten bissfest kochen, dabei immer wieder Brühe und Tomaten nachgießen.

4 Lachs vorsichtig aus dem Öl nehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz bestreuen. Parmesan und restl. Butter in Stücke (2 EL) unter den Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Tellern verteilen und die Hälfte mit Gewürz-Crunch bestreuen. Lachs darauf anrichten. Servieren.

Hackbällchen und feinen Fischen



Rinder-Tomaten-Tajine mit Gewürzreis

Bild auf Seite 58

Zubereitung: 45 Minuten

Kochzeit: ca. 1 1/4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl, 1 kg Rindergulasch
Salz, Pfeffer, 2 TL Ras el Hanout
je 1 TL gem. Kreuzkümmel und Zimt
400 g stückige Tomaten aus der Dose
500 ml Rinderbrühe, 300 g Basmati-
reis, 4 Kardamomkapseln
1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt
1 TL gemahlene Kurkuma
1 Msp. Safranfäden, 150 g Aprikosen
Korianderblättchen zum Garnieren

1 Zwiebeln abziehen, in dünne Spalten schneiden. Knoblauch abziehen, würfeln. Öl in einer Tajine (ersatzweise Schmortopf) erhitzen. Fleisch darin portionsweise scharf anbraten. Salzen, pfeffern, herausnehmen.
2 Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten. Ras el Hanout, Kreuzkümmel und Zimt zugeben, kurz mitrösten. Fleisch zurück in den Topf geben. Stückige Tomaten und Rinderbrühe hinzufügen. Alles aufkochen, salzen und pfeffern. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

3 Kurz vor Ende der Schmorzeit den Reis so lange waschen, bis das Wasser klar bleibt. Kardamomkapseln aufbrechen. In einem Topf 500 ml Wasser aufkochen. Reis, Kardamom, Zimtstange, Lorbeerblatt, Kurkuma, Safran und 1 Prise Salz hinzufügen (siehe Tipp auf der linken Seite am Rand). Den Reis bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 15 Minuten gar kochen.

4 Aprikosen halbieren und entsteinen. In der Tajine 15 Minuten mitköchern. Ganze Gewürze aus dem Reis entfernen. Tajine und Reis anrichten, mit Koriander garniert servieren.



Gegrillter Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus

Bild auf Seite 59

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Petersilie, 1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Kapern aus dem Glas
Saft von 2 Zitronen und 1 EL Abrieb
12 EL Olivenöl, 1/2 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer, 2 Dosen Kichererbsen
(à 240 g Abtropfgewicht)
100 g getrocknete Tomaten in Öl
2–3 EL Tomatenmark, 3 EL Tahini
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 aromatische Tomaten
8 Wolfsbarschfilets (à ca. 150 g,
mit Haut und ohne Gräten)

1 Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Zwiebel und 1 Knoblauchzehne abziehen, fein würfeln. Kapern fein hacken. Geschrittene Zutaten mit Zitronenabrieb, Hälfte Zitronensaft und 5 EL Öl vermengen. Salsa mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.
2 Kichererbsen abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, klein schneiden. Übrige Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Kichererbsen, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Tomatenmark, Tahini und restl. Zitronensaft im Mixer feincremig pürieren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann weitermixen und dabei langsam 5 EL Öl einfließen lassen.

3 Tomaten putzen, entkernen, klein würfeln. Mit etwas Salz und 1 EL Öl vermengen. Eine Grillpfanne mit restl. Öl (1 EL) erhitzen. Fisch darin auf der Hautseite ca. 4 Minuten anbraten, bis die Haut knusprig ist. Fisch wenden und 2 Minuten weiterbraten, salzen.

4 Tomaten-Hummus gleichmäßig auf Tellern verstreichen. Je 2 Wolfsbarschfilets darauf anrichten. Tomatenwürfel und Kräuter-Salsa darauf verteilen. Servieren.



Dorade, Kirschtomaten und Artischocken aus dem Ofen

Bild auf Seite 60

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Saft von 1 Zitrone
8 Mini-Artischocken (oder
4 große Artischocken)
8 Doradenfilets (à ca. 150 g,
mit Haut und ohne Gräten)
800 g bunte Kirschtomaten
5 Stiele Thymian
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Meersalzflocken

1 Eine Schüssel mit 500 ml Wasser und Zitronensaft bereitstellen. Die Artischocken putzen. Dafür die äußeren harten Blätter der Artischocken entfernen. Die Spitzen abschneiden, die Artischocken halbieren und evtl. das sogenannte Heu entfernen (je nach Größe der Artischocken; kleine Exemplare bilden noch kein Heu aus). Die Artischocken sofort in das Zitronenwasser legen, um Verfärbungen zu verhindern.

2 Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Doradenfilets trocken tupfen und halbieren oder dritteln. Kirschtomaten nach Belieben von den Rispen zupfen. Thymianstiele grob zerzupfen. Die Artischocken aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

3 Fischstücke, Kirschtomaten, Artischocken und Thymian vorsichtig mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Fischstücke sollten mit der Hautseite nach oben auf dem Blech liegen. Das Ganze im Ofen ca. 20 Minuten backen. Auf einer Platte oder auf Tellern anrichten, mit Salzflocken bestreuen und servieren.

Tomaten bringen Sonne auf unsere

Eier einlegen

So werden die eingelegten Eier für die Tomaten-Laksa im Rezept auf der rechten Seite gemacht:
Die Eier in kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen.
Dann kalt abschrecken und vorsichtig pellen. Die Eier in ein Schraubglas geben.
Sojasauce, Mirin und Zucker verrühren und in das Glas über die Eier gießen.
Das Glas verschließen und die Eier über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



Rosa Lammrücken mit Tomaten-Caponata

Bild auf Seite 61

Zubereitung: 1 1/4 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Fleischthermometer

FÜR DIE CAPONATA

400 g Kirschtomaten
 1 Aubergine
 1 rote Paprikaschote
 2 Stangen Staudensellerie
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 2 EL Balsamicoessig
 2 EL kleine Kapern aus dem Glas
 50 g entsteinte Taggiasca-Oliven
 Salz, Pfeffer

FÜR DEN KARTOFFELSTAMPF

1 Bund Petersilie
 1 Knoblauchzehe
 1 Bio-Zitrone
 4–6 EL Olivenöl
 1/4 TL Chiliflocken
 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz
 800 g mehligkochende Kartoffeln

FÜR DAS FLEISCH

2 Knoblauchzehen
 2 Zweige Rosmarin
 800 g Lammrücken am Stück
 2 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer
 Meersalzflocken

1 Für die Caponata die Kirschtomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten.

2 Aubergine, Paprika und Sellerie putzen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen, Paprika, Sellerie und Zwiebeln hinzufügen und darin andünsten. Knoblauch zugeben

und kurz mitbraten. Alles mit Balsamicoessig ablöschen und diesen kurz einkochen lassen.

Kirschtomaten, Kapern und Oliven untermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Caponata beiseitestellen.

3 Für den Stampf Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl verrühren. Gremolata mit Chili, Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser in 15–20 Minuten weich kochen.

4 In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für das Fleisch Knoblauch abziehen und andrücken. Mit Rosmarin in eine ofenfeste Form legen. Den Lammrücken trocken tupfen, mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Eine Pfanne erhitzen, den Lammrücken darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann Fleischthermometer hineinstecken und den Lammrücken in die Form auf Knoblauch und Rosmarin legen. Im Ofen in ca. 15 Minuten rosa garen und auf eine Kerntemperatur von ca. 60 Grad bringen. Anschließend Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen.

6 Die Caponata noch mal erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und die Gremolata unterrühren. Den Stampf mit Salz abschmecken. Den Lammrücken in Stücke schneiden. Mit Caponata und Kartoffelstampf auf Tellern anrichten. Mit Salzflocken bestreuen und servieren.

Info: Caponata ist ein traditionelles Gemüsegericht aus Sizilien, dessen Hauptbestandteile Auberginen und Tomaten sind. Die klassische Caponata ist wohl nirgendwo zu finden. Italiener würden sagen, es gibt sie nicht. Denn jede Gegend und nahezu jede Familie hat ihr eigenes Rezept.

So gibt es zahlreiche Varianten: mit Kapern, Oliven, Rosinen, Honig und Pinienkernen – oder eben ohne.



Hähnchen-Involtini auf zweierlei Creme

Bild auf Seite 62

Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen
 6 EL Olivenöl, 400 g Tomaten
 200 g Schlagsahne, 8 Zweige Thymian und mehr zum Garnieren
 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
 100 g getrocknete Tomaten in Öl
 4 Stiele Oregano, 100 g entsteinte schwarze Oliven, 100 g Feta
 4 Hähnchenbrustfilets
 450 ml Gemüsebrühe, 450 ml Milch
 1 Zweig Rosmarin, 110 g Polenta
 40 g Parmesan, 30 g Butter

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe abziehen, fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl glasig andünsten. Tomaten putzen und würfeln. Tomaten, Sahne, Thymianblättchen und Zucker mit in den Topf geben. Alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dann cremig pürieren, salzen und pfeffern.

2 Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, Oreganoblättchen abzupfen, 1 Knoblauchzehe abziehen, alles mit Oliven fein hacken. Feta zerbröseln und untermengen.

3 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Hähnchen längs einschneiden, aufklappen und flach klopfen. Salzen und pfeffern. Mit Füllung bestreichen, einrollen und die Röllchen mit Küchengarn fixieren. Involtini in rest. Öl (4 EL) rundum goldbraun anbraten. Dann im Ofen in ca. 15 Minuten fertig garen.

4 Übrige Knoblauchzehe abziehen, andrücken. Mit Brühe, Milch, Rosmarin aufkochen. Polenta einrieseln lassen. 10–15 Minuten weiterröhren, bis die Polenta dick und cremig ist. Parmesan reiben, mit Butter unterröhren, salzen und pfeffern. Rosmarin entfernen.

5 Tomatencreme noch mal erhitzen. Mit Polentacreme auf Tellern anrichten. Involtini halbieren und darauf platziert. Mit Thymian garniert servieren.

Teller und laden zum Genießen ein



Tomaten-Laksa mit Shrimps & eingelegtem Ei

Bild auf Seite 63

Zubereitung: 1 Stunde

Marinierzeit: über Nacht

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE EINGELEGTEN EIER

4 Eier, 100 ml Sojasauce, 50 ml Mirin (japanischer Reiswein), 1 EL Zucker

FÜR DIE LAKSA

4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer, 1 Stange Zitronengras
400 ml Kokosmilch, 600 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, 1 EL rote Currysauce, 4 Kaffir-Limettenblätter
500 g bunte Kirschtomaten
200 g Reismüdeln, 2 Lauchzwiebeln
100 g Bohnensprossen, 1 rote Chilischote, 2 EL Fischsauce, 1 EL brauner Zucker, 200 g aufgetauta TK-Shrimps, Saft von 1 Limette, Salz

1 Am Vortag die eingelegten Eier zubereiten (Anleitung siehe links am Rand).

2 Am Folgetag für die Laksa Tomaten grob hacken. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, fein hacken. Zitronengras andrücken, halbieren. In einem großen Topf vorbereitete Zutaten mit Kokosmilch, Brühe, Currysauce und Limettenblättern aufkochen. Fond bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

3 Kirschtomaten 5 Sekunden in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten. Nudeln nach Packungsangabe kochen. Lauchzwiebeln putzen, längs in Streifen schneiden, in Eiswasser legen. Sprossen verlesen. Chili putzen und in Ringe schneiden. Eingelegte Eier aus dem Sud nehmen und halbieren.

4 Fond durch ein Sieb passieren. Aufkochen, Fischsauce und Zucker zugeben. Shrimps, Kirschtomaten und Nudeln zugeben, Suppe ca. 2 Minuten kochen lassen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken, Zitronengras entfernen. Suppe in Schalen anrichten. Mit Lauchzwiebeln, Sprossen, Chili, Eiern toppen.



Gefüllte Ochsenherztomate

Bild auf Seite 64

Zubereitung: 30 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Langkornreis, Salz
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl und Öl für das Blech
1 Handvoll Koriander
100 g Wurstbrät (siehe Info unter dem Rezept)
150 g Rinderhackfleisch
Pfeffer
4 Ochsenherztomaten

1 Den Reis waschen. Mit etwa der doppelten Menge Wasser in einen Topf geben, leicht salzen und in ca. 20 Minuten gar köcheln. Anschließend den Reis in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne in 1 EL Öl glasig dünsten. Korianderblättchen abzupfen und hacken. Mit den Zwiebeln in die Schüssel zum Reis geben. Das Wurstbrät aus der Pelle drücken. Mit dem Hackfleisch zum Reis geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Deckel der Tomaten abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Die Tomaten mit der Reismasse füllen und die Deckel auflegen. Eine Form einölen. Die Tomaten hineinsetzen und mit restl. Öl (2 EL) beträufeln. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Servieren.

Info: Beim Wurstbrät eignen sich zum Beispiel rohe Bratwurst oder Salsiccia. Letztere hat eine feurige Würze, Bratwurst hingegen schmeckt milder.



Spinat-Fisch-Lasagne

Bild auf Seite 65

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (ca. 20x30 cm)

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
500 g stückige Tomaten aus der Dose
1 Msp. gemahlener Safran
2 EL Anislikör (z.B. Pernod)
Salz, Pfeffer
250 g Lasagneblätter
150 g Blattspinat
250 g Kirschtomaten
500 g Weißfischfilet (ohne Haut und Gräten), 250 g Mozzarella
2 EL geriebener Parmesan
1 EL gehackte Petersilie

1 Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Öl glasig dünsten. Stückige Tomaten hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Safran, Likör, Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Lasagneblätter in Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Spinat verlesen, kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kirschtomaten halbieren. Fisch in grobe Stücke teilen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

3 Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Etwas Sauce in der Form verteilen, mit einer Schicht Lasagneblätter belegen. Darauf etwas Sauce, Fisch, Spinat, Mozzarella und Tomaten verteilen. Mit einer weiteren Schicht Lasagneblätter bedecken. Auf diese Weise die übrigen Zutaten einschichten.

4 Lasagne mit Salz und Pfeffer würzen, mit restl. Öl (1 EL) beträufeln und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Die Lasagne 5 Minuten ruhen lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

BASILIKUM

Die Blätter verfeinern mit ihrem charakteristischen Aroma Brote, Pesto und Drinks. Neben vier simplen Blitzrezepten zeigen wir hier spannende Fakten über den grünen Allrounder

STANGEN

Für ca. 12 Stück 1 Pck. Blätterteig ausbreiten, halbieren. Eine Teighälfte mit 150 g Pesto bestreichen. Zweite Teighälfte darüberlegen und leicht andrücken. Teig in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen jeweils wie eine Kordel eindrehen, dabei leicht auseinanderziehen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. 1 Ei verquirlen und die Stangen damit bestreichen. Im Ofen bei 200 Grad in 10–15 Minuten goldbraun backen.



SANDWICH

Für 2 Stück 6 Scheiben Schwarzbrot toasten. 1 EL Pesto mit 1 EL Frischkäse verrühren, 4 Brotscheiben damit bestreichen. 1 Kugel Mozzarella und 2 Tomaten in Scheiben schneiden, 100 g getrocknete Tomaten abtropfen, Blättchen von 1 Bund Basilikum abzupfen. Die 4 bestrichenen Brote damit belegen. Jeweils 2 belegte Brote aufeinanderschichten und mit einer dritten Brotscheibe bedecken.



PESTO

Für 1 Glas (Inhalt 350 ml) 50 g Pinienkerne goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. Die Blättchen von 2 Bund Basilikum abzupfen und grob schneiden. 2 Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Alle Zutaten mit 150 ml mildem Olivenöl in einen Mixbecher geben und grob pürieren. 75 g geriebenen Parmesan unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.



COCKTAIL

1 Bio-Limette in Scheiben schneiden. Mit 2 EL braunem Zucker in 2 Gläsern verteilen und mit einem Stößel zerdrücken. 150 g Erdbeeren putzen und vierteln. Mit 4 Stielen Basilikum, 1 Handvoll Crushed Ice und 60 ml weißem Rum in die Gläser geben. Mit ca. 200 ml Mineralwasser (nach Belieben mit Kohlensäure oder mild, z.B. Staatl. Fachingen medium) auffüllen.



MEDITERRANES KÖNIGSKRAUT

VERWENDUNG & GESUNDHEIT Caprese, Spaghetti al pesto oder Tomatensauce wären ohne Basilikum undenkbar.

Um die typischen Aromen, Bitterstoffe und ätherischen Öle zu erhalten, sollte das Kraut erst kurz vor dem Servieren zugefügt werden. Dabei gilt: Die Blätter besser zupfen statt hacken. Zum Superfood zählen Basilikumsamen, die dank ihrer zahlreichen gesunden Nährstoffe und Bindefähigkeit mit Chiasamen vergleichbar sind. **HERKUNFT & SORTEN** Der genaue Ursprung wird in Indien vermutet. Unter rund 60 verschiedenen Arten ist Genoveser Basilikum der Klassiker. Weitere bekannte Sorten sind die rote „Dark Opal“, das kleinblättrige griechische Basilikum sowie das aromatische Zitronen- und Thai-Basilikum.

STANDORT & PFLEGE Basilikum liebt helle, warme Plätze. Die Topfpflanze nur von unten gießen und nicht die Blätter, sondern ganze Stiele ernten. Häufig hält sie nach dem Kauf nur wenige Tage, da die einzelnen Pflänzchen zu eng wachsen und sich gegenseitig bedrängen. Tipp: Basilikum teilen, die Wurzeln etwas auflockern und die Pflanze in zwei Töpfen neu einsetzen.

GEMÜSE FÜR GENIESSEN

Voller Geschmack, ohne Kompromisse: Kreationen wie bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata, Gelbe-Tomaten-Curry oder gebackene Romatomaten auf Belugalinsen lassen nichts vermissen und setzen die farbenfrohen Lieblinge gekonnt in Szene



Gelbe Tomaten mit orientalischer Reisfüllung

Welch verführerische Mischung aus saftigem Gelb und exotischen Aromen: Das gefüllte Gemüse vereint den Duft von Safran mit der Süße von Aprikosen und der Knusprigkeit von Pistazien. Ein Traum aus Fernost.

REZEPT AUF SEITE 78

Spoja Lorda in würzigem Tomatenfond

Kulinarische Grüße aus der Romagna:
Die zarten Teigtaschen werden
mit Ricotta und Parmesan gefüllt und
baden in einem reich-haltigen Sud,
der mit Rosmarin, Basilikum und
Zitronen abgerundet wird.

REZEPT AUF SEITE 78



EINFACH UNWIDERSTEHLICH



Bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata & Basilikumbröseln

Französischer Klassiker neu interpretiert:
Dank grüner, gelber und roter Tomaten
sowie der Frischkäsekugel mit cremig-
flüssigem Kern ist die herzhafte Variante
ein echter Hingucker.

REZEPT AUF SEITE 78



Gelbe-Tomaten-Curry mit frittierten Zwiebelringen

Ein würziges Potpourri, das die feine Säure von Kirschtomaten mit starken Gewürzen vereint: Kreuzkümmel-, Koriander-, Schwarzkümmel- und Bockshornkleesamen sorgen für aufregende Geschmacksnoten.

REZEPT AUF SEITE 79

EXOTISCH & DUFTEND



Gebackene Romatomaten und Ei auf Belugalinsen

Aromatische Ofentomaten treffen auf nussige Hülsenfrüchte. Der Gewürz-Crumble aus Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Haselnüssen & Co. schenkt herrlichen Biss.

REZEPT AUF SEITE 79

Scharfes Kartoffel-Tofu-Curry mit Raita

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS CURRY

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
300 g Kartoffeln, 300 g grüne Bohnen, 5 EL Pflanzenöl
je 2 TL gem. Kreuzkümmel und Koriander
je 1 TL gem. Kurkuma, Chilipulver und Garam Masala
2 EL Tomatenmark
400 g stückige Tomaten aus der Dose
400 ml Kokosmilch, Salz, 250 g Tofu
2-3 EL Speisestärke

FÜR DIE RAITA

½ Gurke, je ½ Bund Minze und Koriander, 200 g Joghurt
1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

- 1 Für das Curry Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln. Ingwer schälen, hacken. Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Bohnen putzen, halbieren.
- 2 Großen Topf mit 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer darin andünsten. Gewürze zugeben und duftend anrösten. Tomatenmark einrühren, 1-2 Minuten mitrösten. Tomaten und Kokosmilch zugeben, aufkochen, leicht salzen. Kartoffeln zufügen und Curry ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 3 Inzwischen Tofu in Würfel schneiden, in Stärke wenden. Pfanne mit restl. Öl (3 EL) erhitzen. Tofu darin rundum knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4 Bohnen zum Curry geben, dann weitere 10 Minuten köcheln lassen. Curry salzen. Tofu zugeben, Curry zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen.
- 5 Für die Raita Gurke schälen, entkernen und grob raspeln. Kräuterblättchen abzupfen, fein hacken. Joghurt mit Gurke, Kräutern und Zitronensaft verrühren. Raita mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Curry in Schalen anrichten und mit Raita servieren.



So bunt und vielseitig: vegetarische

Herzhafte Streusel

Die grünen Basilikumbrösel auf unserem Titelrezept sind eine raffinierte und schmackhafte Idee, die alle Gäste begeistern wird.
Die Menge im Rezept reicht für mehrere Portionen.
Servieren Sie den Rest gerne separat dazu oder toppen damit Gazpacho oder Salate.
So werden die Brösel gemacht: Basilikumblätter abzupfen, klein schneiden. Mit Pflanzenöl fein pürieren.
Basilikumöl mit Mehl und ½ TL Salz vermengen, zu Streuseln kneten. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 46–48



Gelbe Tomaten mit orientalischer Reisfüllung

Bild auf Seite 72

Zubereitung: 40 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

125 g Basmatireis, Salz
12 gelbe Tomaten (à ca. 150 g)
150 g Kichererbsen aus der Dose
100 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
75 g getrocknete Aprikosen
50 g geröstete und gesalzene Pistazienkerne
8 Stiele glatte Petersilie
2 Stiele Minze, 50 g Butter
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
200 ml Gemüsebrühe
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
150 g Feta, 4 EL Olivenöl
8 frische Lorbeerblätter

- 1 Reis nach Packungsangabe in Salzwasser gar kochen. Abkühlen lassen.
- 2 Die Deckel der Tomaten abschneiden und das Innere herauslösen. Tomaten mit der Öffnung nach unten auf Küchenpapier setzen und abtropfen lassen. Kichererbsen abbrausen, abtropfen lassen.
- 3 Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Aprikosen klein schneiden. Pistazien grob hacken. Kräuterblättchen abzupfen, hacken. Butter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten. Kichererbsen, Aprikosen, Pistazien, Kräuter, Safran, Reis und nach Belieben das Innere der Tomaten untermischen. Brühe angießen, alles mit Paprikapulver und Salz würzen. Feta dazubrockeln, untermischen.
- 4 Reismischung in die Tomaten füllen, Tomatendeckel aufsetzen. Die gefüllten Tomaten in eine ofenfeste Form setzen, mit Öl beträufeln. Lorbeerblätter anreißen, dazulegen. Tomaten im unteren Drittel des Ofens ca. 20 Minuten backen. Servieren.



Spoja Lorda in würzigem Tomatenfond

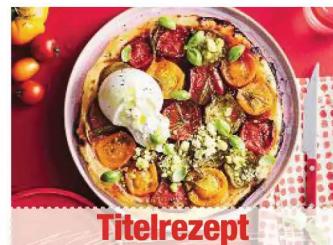
Bild auf Seite 73

Zubereitung: 1 Stunde
Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

50 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
50 g Hartweizengrieß, 1 Ei
200 g Ricotta
50 g fein geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten (ca. 400 g; z.B. Sorte Red Zebra)
½ Bio-Zitrone
600 ml kräftige Gemüsebrühe
2 TL Tomatenmark, 1 TL Zucker
1 Zweig Rosmarin
4 Stiele Basilikum

- 1 Mehl mit Grieß und Ei in ca. 5 Minuten glatt verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, 1 EL kaltes Wasser einarbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 Ricotta, 30 g Parmesan und Olivenöl verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 45x30 cm) ausrollen. Die Hälfte der Teigplatte längs mit Ricottamasse bestreichen. Die andere Teighälfte darüberlegen und etwas andrücken. Die Platte mithilfe eines Teigrädchen oder Messers in ca. 30 kleine Quadrate schneiden. Die Teigtaschen (Spoja Lorda) mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken.
- 4 Knoblauch abziehen, halbieren. Tomaten putzen und halbieren. Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Brühe mit Knoblauch, Tomatenmark, Zucker und Rosmarin aufkochen. Dann Tomaten, Zitronenscheiben, Basilikum und Spoja Lorda vorsichtig in den Fond geben. Alles bei schwacher Hitze 8–10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in tiefen Tellern anrichten, mit restlichem Parmesan (20 g) bestreuen und servieren.



Titelrezept

Bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata & Basilikumbröseln

Bild auf Seite 74 und im Titelbild

Zubereitung: 40 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen
MAN BRAUCHT: Tarteform (Ø ca. 28 cm)

1 Bund Basilikum und einige Blättchen zum Garnieren
40 ml Pflanzenöl, 100 g Mehl, Salz
1 Zweig Rosmarin, 2 Stiele Oregano oder Thymian, 600 g bunte Tomaten, 2 EL brauner Zucker
1 EL Balsamicoessig, 2 EL Olivenöl und mehr zum Beträufeln
Pfeffer, 1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühregal), 1 Kugel Burrata

- 1 Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Basilikum, Pflanzenöl, Mehl und Salz die Basilikumbrösel zubereiten (siehe dazu die Anleitung links am Seitenrand).
- 2 Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen. Rosmarinnadeln abzupfen, Oregano oder Thymian hacken. Tomaten putzen, halbieren. Kräuter in einer Schüssel mit Zucker, Balsamico, Olivenöl vermengen, salzen und pfeffern. Blätterteig rund, etwas größer als die Form, zuschneiden, evtl. zusammenstücken.
- 3 Tomaten (Schnittfläche nach unten) in die Form legen, mit etwas Sud aus der Schüssel beträufeln. Tomaten mit Teig bedecken, den Teigrand leicht nach unten drücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Tarte Tatin in 25–30 Minuten goldbraun backen.

- 4 Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen. Ofengrill vorheizen. Teigrand mit einem Messer von der Form lösen. Tarte Tatin behutsam auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. Unterm Ofengrill ca. 5 Minuten fertig backen. Tarte auf eine Platte legen. Mit Basilikumbröseln und -blättern bestreuen. Burrata abtropfen lassen, darauf platziieren, mit etwas Olivenöl beträufeln. Servieren.

Hauptgerichte mit WOW-Effekt



Gelbe-Tomaten-Curry mit frittierten Zwiebelringen

Bild auf Seite 75

Zubereitung: 1 1/4 Stunden
Wartezeit: ca. 5 1/2 Wochen

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:

großes Einmachglas (Inhalt ca. 3 l)

FÜR DIE SALZZITRONEN

6 Bio-Zitronen, 6 EL Meersalz
1 Lorbeerblatt
Saft von 8 Zitronen
2 EL Olivenöl

FÜR DAS CURRY

4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
1–2 Chilischoten, 4 EL Erdnussöl
je 1 TL Kreuzkümmel-, Koriander-,
Schwarzkümmel-, Bockshornklee-
und braune Senfsamen
je 1 TL Cayennepfeffer, gemahlener
Kreuzkümmel, edelsüßes Paprika-
pulver und gemahlene Kurkuma

2 TL Tomatenmark
500 ml Gemüsebrühe
600 g gelbe Kirschtomaten
1 Handvoll Koriander
1 Handvoll glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

FÜR DEN REIS

225 g Kichererbsen aus der Dose
2 Zwiebeln, 1 Chilischote
1 EL Butter, 1 TL Salz
3 Gewürznelken

1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmelsamen

3 aufgebrochene Kardamomkapseln
½ Zimtstange

FÜR DIE ZWIEBELRINDE

200 g Mehl
1 TL Backpulver, ½ TL Salz
300 ml helles Bier
4 rote Zwiebeln
500 ml Frittieröl

1 Vorab für die Salzzitronen die Früchte von der Spitze bis ca. 2 cm über dem Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Einschnitte großzügig mit Salz füllen. Anschließend die Zitronen dicht an dicht in das sauber ausgekochte Einmachglas füllen und andrücken. Glas verschließen und 10 Tage stehen lassen. Dann Zitronen mit der Hand fest zusammendrücken. Lorbeerblatt und Zitronensaft in das Glas geben. Olivenöl darübergießen. Glas verschließen, die Zitronen weitere 4 Wochen an einem kühlen Ort stehen lassen.

2 Am Tag des Essens für das Curry Zwiebeln und Knoblauch abziehen, grob würfeln. Chili putzen, klein hacken. Öl in Topf erhitzen. Gewürzsaamen darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anrösten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzugeben, ca. 5 Minuten unter Röhren andünsten. Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Kurkuma und Tomatenmark unterrühren. Alles mit Brühe ablösen. Curry aufkochen und bei mittlerer Hitze 25–30 Minuten köcheln lassen.

3 Inzwischen Reis waschen. Kichererbsen abgießen, abbrausen, gut abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen, klein würfeln. Chili putzen, grob hacken. Reis, Kichererbsen, Zwiebeln und Chili mit Butter, den Gewürzen und 500 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Den Topfdeckel mit einem sauberen Küchentuch umwickeln, auflegen und den Reis bei niedriger Hitze 15–20 Minuten garen, dabei den Topf zwischendurch etwas schütteln.

4 Für die Zwiebelringe das Mehl in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten in das Gefrierfach stellen. Dann mit Backpulver, Salz und Bier zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig bis zum Gebrauch kalt stellen.

5 Zwiebeln abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Frittieröl in einem Topf auf 160–170 Grad erhitzen. Zwiebelringe portionsweise durch den Bierete ziehen und im heißen Öl goldbraun ausbacken. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Curry fertigstellen, dafür Tomaten putzen. Koriander- und Petersilienblättchen abzupfen und grob hacken. Tomaten und Kräuter zum Curry geben, alles 2 Minuten köcheln lassen. Dann die Herdplatte ausschalten und das Curry geschlossen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Die eingelegten Zitronen waschen und klein schneiden. Das Curry mit Reis, frittierten Zwiebelringen und eingelegten Zitronen anrichten. Servieren.



Gebackene Romatomaten und Ei auf Belugalinsen

Bild auf Seite 76

Zubereitung: 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Koriandersamen
1 EL Kreuzkümmelsamen
½ EL schwarze Pfefferkörner
1 Handvoll Haselnusskerne
2 EL Pinienkerne, 1 EL Butter
7 EL Olivenöl, 1 EL Sesamsamen
1 EL Mehl, Meersalz
700 g Romatomaten
4–6 Knoblauchzehen
2 EL Rosmarinnadeln
Salz, schwarzer Pfeffer
3 Zwiebeln, 200 g Belugalinsen
500 ml kräftige Gemüsebrühe
4 Eier, 2 EL Weißweinessig
Koriander- und Petersilienblättchen
zum Garnieren

1 Koriander-, Kreuzkümmelsamen und Pfefferkörner anrösten, grob zerstoßen. Haselnüsse und Pinienkerne grob hacken. Pfanne mit Butter und 1 EL Öl erhitzen. Haselnüsse, Pinienkerne und Sesam darin anrösten. Gewürzmix und Mehl zugeben, unter Röhren kurz anrösten. Den Gewürzcrumble mit Meersalz würzen.

2 Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Tomaten verlesen. Knoblauch abziehen, halbieren. Beides mit restl. Öl (6 EL), Rosmarin, Salz und Pfeffer in einer Auflaufform vermengen. Tomaten im Ofen ca. 25 Minuten backen.

3 Inzwischen Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Linsen abbrausen. Mit Zwiebeln und Brühe in einem Topf aufkochen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

4 Eier in Essigwasser pochieren (Anleitung siehe rechts am Rand). Linsen auf Tellern verteilen. Ofentomaten, pochierte Eier und Gewürz-Crumble darauf anrichten. Mit Kräuterblättchen garnieren und servieren.

Eier pochieren

So pochiert man die Eier für die gebackenen Romatomaten im Rezept links:
In einem Topf 1 l Wasser mit Essig aufkochen. Jeweils ein Ei in eine kleine Tasse schlagen. Das Wasser mit dem Schneebesen zügig verrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei in den Strudel gleiten lassen und im siedenden Wasser ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Auf diese Weise nacheinander die übrigen Eier pochieren.



Ilse Fischer

Autorin, Journalistin und Marketingexpertin

Die Redakteurin und leidenschaftliche Genießerin hat für ihr aktuelles Kochbuch 55 unterschiedliche Rezepte für die beliebte Tomatensauce gesammelt – von italienischen Nonnas bis hin zu Sterneköchen.



Vielfalt in Rot

Pasta al Pomodoro zeigt mit Rezepten von Caminada, Poletto & Co., wie facettenreich eine Tomatensauce doch sein kann

PASTA, POMODORI & PARADIESGEFÜHLE

Tomaten, vielfältig wie Erinnerungen. Eine Sauce, schlicht wie ikonisch.

Ilse Fischer hat der Pasta al Pomodoro ein ganzes Buch gewidmet – und erzählt von Sorten, Sonne und der Schönheit des Einfachen

Paradeiser – so nennt man die Tomate im sonnigen Osten Österreichs. Für Ilse Fischer steckt darin mehr als nur ein schöner Begriff, vielmehr ein kulinarisches Versprechen, das sie zum Ausgangspunkt für ihr aktuelles Buch Pasta al Pomodoro gemacht hat. Den Anstoß dazu gab der Signature Dish „Spaghetti e Pomodoro“ von Drei-Sterne-Koch Niko Romito. Ilse Fischer war zunächst erstaunt – und nach dem ersten Bissen dann einfach nur glücklich: Wenige Zutaten, einfache Zubereitung, einzigartiger Geschmack! Dass es zu dem beliebten Klassiker noch kein eigenes Kochbuch gab, verblüffte sie – und setzte den Startschuss für ihr Herzensprojekt. Am meisten freut es die gebürtige Kärntnerin, dass „viele Menschen lächeln, wenn sie das Buch sehen. Denn fast jeder hat doch eine ganz persönliche Pasta-al-Pomodoro-Erinnerung.“

Sie schreiben im Vorwort von „Amalgamare“, dem Verschmelzen. Was bedeutet das für Sie genau?

Nichts verbindet so sehr wie eine Mahlzeit mit Freunden oder der Familie. „Amalgamare“ gelingt den Tomaten mit den Gewürzen und der Pasta – aber auch den Menschen am Esstisch. „Die schönste Gegend ist ein gedeckter Tisch“, sagte der österreichische Dramatiker Johann Nepomuk Nestroy. Laden Sie Menschen an ihren gedeckten Tisch, um miteinander manche genussvolle „Gegend“ zu erkunden. Dann kommt das Verbinden von ganz allein.

Wie haben Sie entschieden, wessen Rezepte einen Platz in Ihrem Buch finden sollten?

Ich bin als Falstaff-Redakteurin regelmäßig mit vielen Köchinnen und Köchen in Kontakt. Die Auswahl war also subjektiv – nach meinen Vorlieben für bestimmte Regionen und Persönlichkeiten. Über Plácido Domingo, der auch das Vorwort schrieb, kamen noch seine Lieblingsrezepte ins Buch. Schöner gehts eigentlich nicht.

Wie unterschiedlich gehen denn Sterneköche und Mammas mit dem Thema Tomatensauce um?

Beide auf ihre eigene Art. Es gibt Rezepte von Drei-Sterne-Köchen wie Niko Romito, der mit wenigen Zutaten ein einmaliges Ergebnis erzielt. Dann gibt es die Mamma, die ihre Sauce stundenlang am Herd hat. Oder den Schauspieler Philipp Hochmair, der Sojasauce als Würze verwendet – und auch dieses Ergebnis ist großartig.

Was macht eigentlich eine gute Tomate aus?

Reife und Herkunft! Nicht die Schönheit, denn wenn ihr Bauer des Vertrauens Tomaten anbietet, dann gibt es vielleicht kleine „Fehler“, aber sie kommen aus der Region und werden reif geerntet.

Welche Sorte eignet sich wofür am besten?

Das ist fast nicht zu beantworten. Jede Region, jeder Garten hat zu unterschiedlichen Zeiten unterschiedliche Tomatensorten. Was allen wichtig ist, ist die Qualität – ob San Marzano, Kirschtomate oder Vesuvio – reif muss sie sein. Ich habe das Glück, in Salzburg zwei Märkte zu haben, auf denen einmal die Bauern (Die Schranne) aus der Umgebung und einer der besten Gemüsehändler (Der Grünenmarkt) so wunderbar köstliche Tomatensorten im Angebot haben, dass man während der Saison aus der Fülle schöpfen kann.

Haben Sie eine Lieblingssorte?

Die perfekte Allrounderin mit ganz viel Geschmack ist für mich die San Marzano Tomate – frisch und aus der Dose. Denn auch mit einer guten Tomate aus der Dose kann eine sehr gute Pasta-Sauce entstehen. Auch hier geht es um Qualität.

Das Geheimnis für die perfekte Tomatensauce?

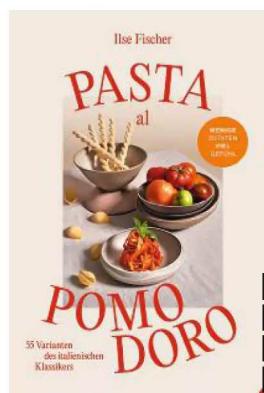
„Das Produkt ist der Star“, sagt auch schon Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Und dem ist fast nichts hinzuzufügen. Zeit brauchen manche Saucen, nicht alle. Aber aus Tomaten ohne Geschmack zaubert man keine Sauce mit Geschmack.

Warum berührt dieses einfache Gericht so sehr?

Kennen Sie einen Menschen, der keine Pasta-al-Pomodoro mag (lacht sie)? Ich eigentlich nicht, außer natürlich Menschen, die generell keine Tomaten mögen. Im

Osten Österreichs heißen Tomaten übrigens Paradeiser – Paradiesfrüchte also. Und impliziert das nicht schon Glück? Wer möchte nicht (in diesem Fall zumindest geschmacklich) ins Paradies?

Interview: Katrin Hummel ©



Von klassisch bis raffiniert

Pasta al Pomodoro (29,99 €, Christian Verlag) versammelt 55 Rezepte rund um die Tomatensauce

DIE SIND ABER SÜSS

Hätten Sie es gedacht? Der Paradiesapfel schmeckt auch himmlisch als Dessert. Kunstvoll drapiert auf weißer Schokotarte, erfrischend auf Pavlova mit Minzzucker oder raffiniert zur Lavendel-Creme-Brûlée.

Jetzt unbedingt probieren!



Kirschtomaten- Tiramisu

Unkonventionell, aber so gut: Die leichte Süße von Paradeisern verbindet sich mit cremigem Mascarpone und einem kräftigen Schuss Orangenlikör. Verführerisches Finish: feiner Staub aus Tomatenpulver und Puderzucker.

REZEPT AUF SEITE 88



Weisse Schokotarte

Dieser vermeintlich klassische Kuchen mit einer Füllung aus Sahne, weißer Schokolade, Eiern und Vanille überrascht mit Pistazien und Kirschtomaten, die in etwas Olivenöl, Thymian und Rosmarin geschmort wurden. Genial!

REZEPT AUF SEITE 88



Tomaten-Zimt-Granola auf griechischem Joghurt

Starten Sie Ihren Tag mit diesem kreativen Frühstück, das gebackene Haferflocken und Pekannüsse mit einem Hauch von Zimt und getrockneten Tomaten vereint. Süße Kirschen on top und alle sind glücklich,

REZEPT AUF SEITE 88

TOLLE TRAUMPAARE

Pancake-Türmchen mit confierten Tomaten

Ein Fest für die Sinne: Fluffig geschichtete Mini-Pfannkuchen treffen auf süßlich geschmorten Kirschtomaten, die in einem exotischen Zitronengras-Ahornsirup getränkt sind. Einfach unwiderstehlich!

REZEPT AUF SEITE 89





Lavendel- Crème-Brûlée

Perfekt für Naschkatzen: Die knusprige Karamellschicht bietet einen befriedigenden Kontrast zur weichen Füllung, während die Tomaten-Vanille-Crumbles eine unerwartete, aber willkommene Ergänzung sind.

REZEPT AUF SEITE 89

VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE LIEBSTEN

Mini-Pavlova mit süßen Tomaten & Minzzucker

Die köstliche Neuerfindung kombiniert saftige Flaschentomaten mit luftigem Baiser und einer Schicht aus geschlagener Sahne. Das Topping aus gerösteten Sesamsamen, Minze und Zucker fügt eine crunchy Note hinzu.

REZEPT AUF SEITE 89

Kirschtomaten und Co. überraschen

Confierte Tomaten

So werden die Tomaten für die Schokotarte und die Pancake-Türmchen zubereitet:
Kirschtomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, anschließend abschrecken und häuten. Die Tomaten mit Olivenöl und Kräutern bzw. Ingwer vermen gen. Leicht salzen und in einer Auflaufform verteilen. Die Tomaten im Ofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde garen.



Kirschtomaten-Tiramisu

Bild auf Seite 82

Zubereitung: 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Kirschtomaten
- 2 EL Zucker
- 3–4 EL Zitronensaft, Salz
- 250 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Schlagsahne
- 100 ml Tomatensaft
- 3 EL Orangenlikör oder -saft
- 150 g Löffelbiskuits
- 2 EL Tomatenpulver

- 1 Tomaten ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren.
- 2 Zucker in einen kleinen Topf geben und goldbraun karamellisieren. 2 EL Zitronensaft und Tomaten hinzufügen. 5–7 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind und eine sirupartige Konsistenz entsteht. Das Kommt mit 1 Prise Salz würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3 Mascarpone mit 50 g Puderzucker, Vanille und 1 Prise Salz glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 4 Tomatensaft, restl. Zitronensaft (1–2 EL) und Orangenlikör in einer Schale vermengen. Hälfte der Löffelbiskuits kurz hineintauchen und dann in Gläsern verteilen. Eine Schicht Creme darauf streichen und etwas Tomatenkommt darauf verteilen. Schichtvorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen, dabei mit Creme abschließen. Tiramisu mind. 1 Stunde kühl stellen.
- 5 Übrigen Puderzucker (10 g) mit Tomatenpulver mischen. Das Kirschtomaten-Tiramisu damit bestäuben und servieren.



Weiße Schokotarte

Bild auf Seite 83

Zubereitung: 1 Stunde

Back-/Kühlzeit: 1 1/4 Stunden

Zutaten für 12 Stücke

MAN BRAUCHT: Tarteform (Ø 26 cm, vorzugsweise mit Hebeboden)

FÜR DIE CONFIERTEN TOMATEN

- 200 g Kirschtomaten, 6 EL Olivenöl
- 2 Stiele Thymian, 1 Zweig Rosmarin

FÜR DEN TEIG

- 300 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 100 g kalte Butter in Stücken
- 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz
- 50 g Tomatenmark
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

- 200 g Schlagsahne, 300 g weiße Schokolade und mehr zum Garnieren, 2 Eier, Mark von 1 Vanilleschote
- 60 g Pistazienkerne

- 1 Die confierten Tomaten zubereiten (Anleitung siehe links am Rand).

- 2 Für den Teig alle Zutaten rasch glatt verkneten. Teig zur Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

- 3 Für den Belag Sahne erhitzen. Schokolade hacken und darin unter Rühren schmelzen. Mischung leicht abkühlen lassen. Dann Eier und Vanille unterrühren.

- 4 Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Form mit Teig auskleiden. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Boden mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen ca. 15 Minuten blindbacken. Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen, Boden weitere 5 Minuten backen.

- 5 Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren. Schokocreme auf den Boden gießen. Tarte 20–25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 6 Zum Garnieren Schokolade über die Tarte raspeln. Pistazien grob hacken. Mit Tomaten auf der Tarte verteilen. Tarte servieren.



Tomaten-Zimt-Granola auf griechischem Joghurt

Bild auf Seite 84

Zubereitung: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS GRANOLA

- 50 g Pekannusskerne
- 100 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 200 g Haferflocken
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Ahornsirup
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

ZUM SERVIEREN

- 250 g Kirschen
- 400 g griechischer Joghurt
- Honig zum Beträufeln

1 Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für das Granola die Pekannüsse hacken. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Pekannüsse, Tomaten und Haferflocken in einer Schüssel vermengen.

2 Olivenöl mit Ahornsirup, Zimt und Salz verrühren. Zu der Haferflockenmischung gießen und alles gründlich vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Granola im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen, dabei zweimal wenden bzw. verrühren, damit es gleichmäßig röstet. Das Granola auf dem Blech vollständig abkühlen lassen (erst danach wird es knusprig).

3 Die Kirschen verlesen, halbieren und entsteinen. Joghurt in Schalen verteilen. Mit Granola und Kirschen toppen. Mit Honig beträufeln und servieren.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 46–48

und begeistern in süßen Kreationen



Pancake-Türmchen mit confierten Tomaten

Bild auf Seite 85

Zubereitung: 45 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE CONFIERTEN TOMATEN

250 g Kirschtomaten

4 EL Olivenöl

2 TL frisch gehackter Ingwer

FÜR DEN SIRUP

2 Stangen Zitronengras

200 ml Ahornsirup, 1 Prise Salz

FÜR DIE PANCAKES

200 g Mehl, 1 TL Backpulver

2 EL Zucker, 1 Prise Salz

2 Eier, 250 ml Milch

1 EL Joghurt, Butter zum Braten

1 Die confierten Tomaten zubereiten
(Anleitung siehe links am Rand).

2 Für den Sirup das Zitronengras von den äußeren harten Blättern befreien und die Enden abschneiden. Die Stangen anklopfen und fein hacken. Ahornsirup in einem kleinen Topf erhitzen. Zitronengras und Salz hinzufügen, aufkochen. Herdplatte ausschalten und den Sirup ziehen lassen.

3 Für die Pancakes Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Milch und Joghurt verquirlen. Die Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

4 Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Darin bei mittlerer Hitze etwas Butter zerlassen. Portionsweise jeweils eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten zu goldbraunen Pancakes braten. Die fertigen Pancakes im Ofen bei 80 Grad warm halten.

5 Den Sirup durch ein feines Sieb gießen. Die Pancakes auf Teller stapeln. Mit Sirup beträufeln und mit confierten Tomaten toppen. Servieren.



Lavendel-Crème-Brûlée

Bild auf Seite 86

Zubereitung: 45 Minuten

Back-/Kühlzeit: mind. 5 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

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

500 g Schlagsahne, 1 Vanilleschote
1 TL getrocknete Lavendelblüten
5 Eigelbe, 150 g Zucker
Salz, 50 g Mehl
30 g Tomatenpulver
1 TL Vanilleextrakt
50 g kalte Butter
4 EL brauner Zucker

1 Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Vanilleschote aufritzen und das Mark herauslösen. Schote, Mark und Lavendel zur Sahne geben. Einmal aufkochen, dann vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen.

2 Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Eigelbe mit 100 g Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Die heiße Sahnmischung durch einen Sieb gießen. Dann langsam unter Rühren zur Eigelbmasse gießen.

3 Masse in den Förmchen verteilen. Eine große Auflaufform ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen und die Förmchen hineinsetzen. Alles behutsam in den Ofen schieben und ca. 45 Minuten backen. Die Creme sollte gebacken sein und darf in der Mitte noch leicht wackeln. Creme mind. 4 Stunden kühlhalten.

4 Ofentemperatur auf 160 Grad erhöhen. Mehl, restl. Zucker (50 g), Tomatenpulver, Vanilleextrakt, 1 Prise Salz und Butter in Stücken vermengen und zu Streuseln kneten. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

5 Creme ca. 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Mit braunem Zucker bestreuen, mit dem Flambiergerät goldbraun karamellisieren. Crème brûlée mit Tomaten-Crumble bestreuen und servieren.



Mini-Pavlova mit süßen Tomaten und Minzzucker

Bild auf Seite 87

Zubereitung: 45 Minuten

Backzeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stück

4 Eiweiß (von Eiern Größe L)
Salz, 300 g Zucker
300 g Flaschentomaten
100 ml Weißwein
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Zitronensaft
1 EL helle Sesamsamen
10 Minzeblättchen
200 g Schlagsahne

1 Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen, dabei nach und nach 200 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

2 Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Mithilfe eines Esslöffels ca. 12 Baisertupfen auf das Blech setzen und jeweils mittig eine kleine Mulde hineindrücken. Baiser im Ofen ca. 1 1/2 Stunden trocknen lassen. Dabei die Ofentür ab und zu öffnen, damit Dampf entweichen kann. Die Baisers anschließend abkühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Tomaten putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf 50 g Zucker, Weißwein, Vanilleextrakt sowie Zitronensaft aufkochen und ca. 2 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Tomaten dazugeben und ca. 1 Minute mitköcheln. Abkühlen lassen.

4 Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten. Minzeblättchen klein hacken, mit restl. Zucker (50 g) im Mixer fein mahlen. Die Sahne steif schlagen. Tomaten und Sahne auf den Baisers verteilen. Sesam und Minzzucker darüberstreuen. Pavlova sofort servieren.

ERFRISCHEND ANDERS

Lust auf etwas Neues? Tomate, kombiniert mit süßer Melone, frischem Gemüse oder Gewürzen – das Ergebnis im Glas wird Ihre Geschmacksknospen jubeln lassen. Cheers!

SCHÖN CREMIG

Wassermelonen-Tomaten-Lassi

Zubereitung: ca. 20 Minuten
Zutaten für 8 Gläser (à ca. 250 ml)

500 g Tomaten, 300 g Wassermelone (möglichst kernarm)

2 Bio-Limetten, 200 g Naturjoghurt

100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, ca. 400 g Eiszwürfel

1 Tomaten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Melone schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Limetten so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und das Fruchtfleisch vierteln.

2 Tomaten mit Melone, Limettenabrieb sowie -fruchtfleisch, Joghurt, Mineralwasser und der Hälfte der Eiszwürfel im Standmixer fein pürieren. Die übrigen Eiszwürfel in die Gläser geben. Den Lassi einfüllen und servieren.

EINFACH KÖSTLICH

MIT ALKOHOL



Tomaten-Gurken-Saft

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Zutaten für 8 Gläser (à ca. 150 ml)

2 TL Kümmelsamen, 300 g Staudensellerie
600 g Tomaten, 400 g Salatgurke, Salz, Pfeffer
ca. 300 g Eiswürfel, 2 Mini-Gurken, 8 Stiele Basilikum

1 Kümmelsamen in einer trockenen Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und fein mahlen. Sellerie, Tomaten und Salatgurke putzen, waschen, klein schneiden. Gemüse im Standmixer fein pürieren. Danach in ein Sieb geben und den Saft abtropfen lassen, die Gemüsereste im Sieb etwas ausdrücken und aufbewahren.

2 Den Saft mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit der Hälfte der Eiswürfel, dem gerösteten gemahlenen Kümmel und der Hälfte des Gemüserestes zurück in den Standmixer geben und pürieren.

3 Mini-Gurken waschen, in Spalten schneiden. Gurken, Basilikumstiele und restliche Eiswürfel in die Gläser geben. Den Saft einfüllen und servieren.

Spicy Bloody Mary

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Zutaten für 8 Gläser (à ca. 150 ml)

1 kg Tomaten, 1 Zitrone, 150–200 ml Wodka
2 EL Worcestershiresauce, 2–3 EL Tabasco
½ TL Selleriesalz, ½ TL Pfeffer
ca. 400 g Eiswürfel, 8 dünne Selleriestangen
8 kleine Rosmarinstiele zum Garnieren

1 Tomaten putzen und kreuzweise einritzen. Dann kurz in kochendes Wasser legen, bis sich die Schale leicht löst. Tomaten kalt abschrecken und die Schale abziehen. Tomaten vierteln.

2 Zitrone auspressen. Die Tomaten mitsamt Zitronensaft, Wodka, Worcestersauce, Tabasco, Selleriesalz sowie Pfeffer in den Standmixer geben und fein pürieren.

3 Eiswürfel, Selleriestangen und Rosmarin in die Gläser verteilen. Bloody Mary einfüllen und servieren.

EINE KÜCHE, DIE TIEFE WURZELN SCHLÄGT

Unsere kulinarische Reise durch Spanien zeigt: Der beste Geschmack beginnt dort, wo Tradition auf Mut trifft. Leidenschaft fürs Kochen ist hier auch in der Spitzengastronomie oft noch Familiensache. Von der Vulkanerde Kataloniens bis zum Reismeer von Alicante – die Küche dieses Landes wurzelt tief



DREI SCHWESTERN

Clara, Martina und Carlota (v. l.) arbeiten gemeinsam mit Mutter Fina Puigde vall im Les Cols



DAS AUGE ISST MIT

In Les Cols verschmelzen Architektur, Natur und Kulinarik zu einem stillen, sinnlichen Dialog

RESTAURANT LES COLS, PROVINZ GIRONA

Poesie, direkt aus der Erde

Im Les Cols führt Fina Puigdevall ihre Küche als eine Art Sprache, die von Erde, Licht, Wind und Vergangenheit erzählt. Gemeinsam mit ihren Töchtern Clara (Managerin und Sommelière), Martina (Chefköchin) und Carlota (Patisserie) sowie Ehemann Manel schuf sie einen Ort, der sich dem Ursprünglichen verschrieben hat, ohne in Nostalgie zu verfall-



len. Les Cols liegt in einem alten Bauernhaus in Olot, umgeben von der vulkanischen Erde der Garrotxa. Hier wird gekocht mit dem, was gerade wächst – im eigenen Garten, in der nahen Umgebung. Die Idee des „Essens, das nicht reisen musste“ ist nämlich kein hohles Versprechen, sondern gelebte Wirklichkeit. Jedes Produkt wird mit Respekt behandelt, reduziert auf

sein Wesentliches. Der Teller ist Bühne, aber nie Selbstdarstellung. Das Degustationsmenü gliedert sich in Kapitel: Horizonte, Lebendige Natur, Mystik. Zucchini Blüte in Tempurateig, Zwiebelflan, gegrillte Erbsen mit Blutwurst und Minze sowie alte Gemüsesorten, die im familiären Garten gehütet und erforscht werden. Auch das architektonische Konzept des Hauses spiegelt diese Haltung wider: Stahl, Glas und Licht treten in Dialog mit dem alten Gemäuer, durch das Hühner spazieren und der Wind streicht. Les Cols ist eine Einladung zum Innehalten. Die Küche von Fina Puigdevall und ihrer Tochter Martina verzichtet auf laute Effekte, um das Essentielle sprechen zu lassen. Und das tut es – in Farben, in Aromen, in Texturen, die aus der Tiefe einer Landschaft kommen, die noch lange spürbar bleibt.

www.lescols.com

RESTAURANT VINUM, PROVINZ TARRAGONA

Im Rhythmus des Terroirs

Mitten im Priorat, einer Landschaft aus steilen Rebhängen und sonnenverwöhnten Feldern, erzählt Vinum von der Tiefe des katalanischen Terroirs. Küchenchef Josep Queralt entwirft eine Küche, die das spanische Naturerbe feiert, aber auch mutige Seiten kennt. Mediterrane Aromen, kombiniert mit feinen, modernen Akzenten, getragen von der Frische des Markts und der Nähe zum eigenen Garten. Vinum ist Teil des Relais & Châteaux Gran Hotel Mas d'en Bruno, das in einem ehrwürdigen Landgut mit fünfhundertjähriger Geschichte untergebracht ist. Diese Umgebung verleiht jedem Gericht eine zusätzliche Dimension – Vergangenheit trifft auf Gegenwart, Natur auf Kultur. So ist es etwa auch nicht auszuschließen, dass Traditionsgesichte Katalaniens aufgegriffen und interpretiert werden. Ein Klassiker der Region ist zum Beispiel die fein-würzige Romesco-Sauce aus Tomaten, gerösteten Ñora-Paprika, Mandeln und Brot.

Sie erzählt von Tarragona, von Küstenluft und Winterfesten mit den gerösteten Frühlingszwiebeln Calçots. Chef Queralt versteht es, die kulinarischen Schätze der Region so zu präsentieren, dass ihre Herkunft spürbar bleibt. Gleichzeitig ist seine Küche keine Replik der Vergangenheit: Sie spielt mit Texturen, überrascht mit Kontrasten, ohne sich vom Wesentlichen zu entfernen. Der Wein, natürlich, ist hier mehr als Begleitung. Er ist Mitspieler, Gesprächspartner, Landschaft im Glas. Vinum ist ein Ort der Ruhe und Tiefe. Wer hier speist, hört das leise Knistern des Feuers, spürt die Sonne auf dem Steinboden und den Pulsschlag einer Region, die viel mehr ist als nur eine Weinlandschaft in der Nähe Barcelonas.

www.restaurantvinum.com



FEINGEFÜHL

Küchenchef Josep Queralt bringt Landschaft, Jahreszeiten und Aromen auf dem Teller in Einklang



GEKRÖNTER GENUSS

Dieses Jahr wurde Arzak mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet



VIER GENERATIONEN

Elena Arzak trat in die kulinarischen Fußspuren ihres Vaters, der Großeltern sowie des Urgroßvaters



RESTAURANT ARZAK, BASKENLAND

Wie der Vater, so die Tochter

San Sebastián, das Mekka der Gourmets – hier treffen baskische Traditionen auf Weltklasse-Kreativität. Kaum irgendwo sonst liegen Pintxos und Michelin-Sterne so nah beieinander wie in dieser Stadt am Meer. Und gerade hier zählt das Restaurant Arzak zu den Institutionen der Spitzenküche – seit 1974 Michelin-Stern-Träger. In einer jahrhundertealten Villa im Alto de Miracruz führt das Vater-Tochter-Duo Juan Mari und Elena Arzak das Kommando, wobei Elena, die mit Bravour die Zügel übernommen hat, gekonnt baskische Traditionen mit überraschenden Innovationen kombiniert. Die Gerichte entstehen im „Laboratorio Arzak“, dem kreativen Herzen des Restaurants. Hier experimentiert das Team mit über 1.000 Zutaten von höchster Qualität, die zu intensiven und geschmacklich einzigartigen Kreationen verarbeitet werden. Raus kommen Highlights wie die gebratene Ente mit Kakao oder weißer Tomatenessenz zu frischem Hummer. „Mit meinem Vater bilde ich seit vielen Jahren ein Tandem“, sagt Elena über die Zusammenarbeit. „Wir kreieren eine baskische Küche mit Evolution und Avantgarde, ohne regionale Traditionen zu vernachlässigen.“ Ein Sinn für feine Balance, den man mit jedem Bissen schmeckt.

www.arzak.es

KÜSTENPROVINZ ALICANTE

Spaniens Gastro-Hauptstadt 2025

Alicante ist nicht nur ein wunderschönes Reiseziel am Meer, sondern als offizielle Gastronomie-Hauptstadt auch ein Dreh- und Angelpunkt für Feinschmecker, die sich dieses Jahr auf besonders viele kulinarische Events freuen dürfen. Die Hauptsstadt der gleichnamigen Provinz ist außerdem ein Paradies für Reisfreunde mit 37 Restaurants unter dem „Alicante City of Rice“-Siegel. Tomaten spielen in dieser sonnigen Region natürlich ebenfalls eine zentrale Rolle. Ein Klassiker ist die Coca de Tomate y Atún, ein herzhafter Snack mit Tomaten, Paprika und Thunfisch, die den Geschmack der Region perfekt widerspiegelt. Großen Events wie der Food-Messe „Alicante Gastronómica“ jeden Herbst und Märkten wie dem Mercado Central untermauern Alicantes Status: Hier ist Essen ein Fest fürs Leben.



GRUND ZUM FEIERN

Die Stadt Alicante erhielt dieses Jahr den prestigeträchtigen Titel „Spanische Hauptstadt der Gastronomie“

NOCH MEHR SPANIEN:

RESTAURANT AKELARRE, SAN SEBASTIÁN

Genuss mit Ausblick

Hoch über San Sebastián setzt das Relais & Châteaux Akelarre von Pedro Subijana Reza seit 40 Jahren neue Maßstäbe baskischer Küche, gekrönt von drei Michelin-Sternen. Das Restaurant als auch das von Tochter Oihana Subijana geführte Hotel bieten einen fantastischen Blick auf den Monte Igeldo und das kantabrische Meer, nur fünf Minuten vom Zentrum von San Sebastian entfernt.

www.akelarre.net

DER TOMATENTAG IN CADREITA

Roter, runder Ehrentag

Der Día del Tomate in Cadreita ist ein jährliches Fest im August, das die Tomate, insbesondere die für die Region typische Birnentomate, ehrt. Entlang der Hauptstraße präsentieren unzählige Stände lokale Handwerkskunst, Lebensmittel und regionale Spezialitäten. Besucher können Weine und Tapas probieren und kuriosen Wettbewerben lauschen. Darunter die Wahl zum originellsten Tomatenteller, der schwersten Tomate (der aktuelle Sieger wiegt 1.342 Gramm) sowie der hässlichsten Tomate. Ein Highlight ist der Tomatenweitwurf, bei dem Teilnehmer versuchen, eine Tomate so weit wie möglich zu werfen. Der Tag gipfelt im gemeinsamen Mittagessen, das über 400 Personen zusammenbringt und von Live-Musik begleitet wird.

www.navarra.com

BAR TOMATE, MADRID

Schicke Tomate

Die Bar Tomate in Madrid hält, was ihr Name verspricht: Aromatische Tomaten spielen hier zu jeder Tageszeit und jedem Gang die Hauptrolle. Die Küche: Spanische Klassiker, modern präsentiert. Die Atmosphäre: Lässig und urban.

www.instagram.com/bartomate

RESTAURANTE 33, TUDELA

Rigoros regional

Im Treinta y tres in Tudela de Navarra dreht sich alles um das Beste, was die Erde hergibt: Gemüse steht hier im Rampenlicht. Ricardo Gil und María Pilar Vicente – Gastgeber in dritter Generation – waren Pioniere in Spanien mit dem ersten reinen Gemüse-Degustationsmenü. Besonders die Tomaten aus den fruchtbaren Böden entlang des Ebro-Flusses sind ein Highlight: aromatisch, intensiv und mit echter Heimatliebe kultiviert.

www.restaurant33.com

Clima Clic.
Die Klimalotterie.

2 Mio. €

gewinnen & Klima schützen.

Lose
bereits
ab **8€**



Deine Chancen Wöchentlich bis zu 2 Mio. €

Täglich bis zu 1.000 € 14x höher als bei Lotto

Klimaschutzprojekt unterstützen

Jetzt Los kaufen

www.climaclic.de/genuss



Ihr persönliches Abo-Angebot



Summer breeze heißt bei uns & Sommerblau & Tomatengenuss

Neue Ausgabe
13.6.

Wohnen & Garten

Willkommen im schönsten Zuhause



Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

Wohnen & Garten

Juli 2025

Schöne Rosen in Apricot-Tönen

Dekorieren
Kreative Ideen mit Papierschmetterlingen

Wohnen
Wie Blau den Sommer ins Haus bringt

Garten
Herrlich erfrischend: Gestalten mit Wasser

Mußestunden im Garten

Genießen & Gastlichkeit



WAHRER GENUSS KOMMT VON INNEN

Einen spannenden Blick über den Tellerrand: Den bekommen wir von echten Food-Profis an dieser Stelle serviert. Heute verrät uns **GRACIELA CUCCHIARA**, Köchin, Food-Influencerin und Autorin, warum in der Küche manchmal das Unperfekte das Beste ist

Rund, knallrot, herrlich duftend und prall vor lauter Säften und Leben – welche Frucht ist bitte noch sinnlicher als eine reife Tomate? Ich mag sie am liebsten nur einmal halbiert, größere zur Not auch noch einmal geschnitten – aber bitte nicht kleiner! –, mit etwas gutem Olivenöl beträufelt, Salz und dann Landbrot dazu, bellissima! Eine Tomate muss für mich nicht perfekt aussehen, im Gegenteil: Ich greife oft zu alten Sorten oder den Exemplaren, die Narben und Stellen haben – das ist das Leben!

„Tomaten sind nicht nur Schönheiten von außen, ihre wahre Seele und Attraktivität steckt in ihnen!“

Und die kommt durch simple Rezepte am besten zur Geltung. Meine Gäste lieben mein „Pappa al Pomodoro“: Es ist ein einfaches Gericht aus der „Cucina Povera“ aus Florenz, aber unglaublich lecker. Es lässt die Tomaten – egal, wie sie vorher aussahen – am Ende strahlen. Und die Gesichter der Genießer sowieso. Man nimmt saftige Tomaten, mischt sie in einer Auflaufform mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer, lässt sie im Ofen langsam karamellisieren und mengt, wenn sie weich sind, gestückeltes, altbackenes Brot darunter. Noch mal kurz in den Ofen damit und dann kommt alles in der Form auf den Tisch in die Mitte. Jeder probiert, dippt sein Brot hinein und schwärmt! Ich liebe den Mix an Säften und

Geschmäckern, die sich da verbinden. Teuflisch gut. Kein Wunder, dass die Kirche früher meinte, nur Hexen essen die Paradiesfrucht. Viele Menschen in Südamerika – wo sie ursprünglich herkommt, nicht aus Italien! – haben sie daraufhin nicht gegessen ... Mamma mia, sie haben etwas verpasst. Aber nicht jede Tomate eignet sich gleich gut für alles. Ich selber favorisiere – und baue sie auch an – die Piennolo del Vesuvio, eine alte Sorte aus Kampanien, die traditionell auf den Hängen des Vesuvs kultiviert wurde. Leicht oval und intensiv im Aroma, ernte ich die Wintertomate gern grün im November und hänge sie dann zum Reifen ans Dach oder an die Türen. Durch ihren langen Weg zur erwünschten Röte enthält sie viel mehr Zucker und Umami als andere Exemplare. Ich brauche nicht zu erwähnen, wie köstlich-intensiv meine Sugos deswegen schmecken. Aber, wer schon mal Tomaten selber gezogen hat, weiß: So unkompliziert und toll man sie in der Küche verarbeiten kann, desto divenhafter kommen sie in der Anbauphase daher. Nicht nur viel Sonne, auch ein Dach über dem Kopf und viele Mineralien – in Form von klein geriebener Eierschale – verlangen sie. Regen von oben? Bitte nicht! Ich habe 13 Sorten bei mir im Garten gepflanzt und sogar eine Tauschbörsen mit Freunden gestartet. Wir schicken uns jedes Jahr neue Samen im Januar zu, wenn sie schon getrocknet sind, aber noch nicht in die Erde müssen. Ein bisschen verrückt, oder? Aber wundervoll! Clarissa Sponholz-Schmarje

REZEPT-REGISTER

Bunter Salat mit Burrata und Pfirsichen	42
Titelrezept Bunte Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata & Basilikumbröseln	78
Cocktail mit Basilikum	70
Dorade, Kirschtomaten und Artischocken aus dem Ofen	67
Eingelegtes Gemüse und Halloumi auf Fladen	20
Garnelen-Carpaccio mit Yuzu-Vinaigrette und Tomaten-Mayo	43
Garnelen-Tomaten-Cocktail	45
Gebackene Romatomaten und Ei auf Belugalinsen	79
Gefüllte Ochsenherztomate	69
Gegrillter Wolfsbarsch auf Tomaten-Hummus	67
Gelbe Tomaten mit orientalischer Reisfüllung	78
Gelbe Tomaten mit Roastbeef, Rucola und Kartoffelchips	27
Gelbe-Tomaten-Curry mit frittierten Zwiebelringen	79
Geröstetes Tomaten-Tatar auf Bauernbrot	43
Grüne Tomaten mit gebratener Jakobsmuschel	27
Grüne-Tomaten-Ketchup	53
Hähnchen-Involtini auf zweierlei Creme	68
Halbgetrocknete Tomaten	53
Kartoffelstampf-Törtchen	22
Kirschtomaten-Parmesan-Chutney	53
Kirschtomaten-Ricotta-Pancakes	45
Kirschtomaten-Tiramisu	88
Lavendel-Crème-Brûlée	89
Mini-Pavlova mit süßen Tomaten und Minzzucker	89
Mit Ziegenkäsecreme gefüllte Romatomaten	20
Pancake-Türmchen mit confierten Tomaten	89
Parmesan-Polenta-Chips mit Oliven-Tomaten-Dip	22
Pesto mit Basilikum	70
Rinder-Tomaten-Tajine mit Gewürzreis	67
Risotto al pomodoro mit confiertem Lachs	66
Rosa Lammrücken mit Tomaten-Caponata	68
Rösti mit Tomaten-Mango-Chutney und wachsweichem Ei	44
Rote Tomaten mit Artischocke und Petersilie	26
Sandwich mit Basilikum	70
Scharfes Kartoffel-Tofu-Curry mit Raita	77
Schwarze Tomaten mit Pfirsich und Ricotta	27
Smashed Tomato Crostini	21
Spicy Bloody Mary	91
Spinat-Fisch-Lasagne	69
Spoja Lorda in würzigem Tomatenfond	78
Stangen mit Basilikum	70
Tacos mit Iberico Secreto und Tomatillo-Salsa	21
Tomaten-Feta-Türmchen mit Oregano-Pistazien-Pesto	42
Tomaten-Fritters auf Bohnen-Dill-Creme	22
Tomaten-Gurken-Saft	91
Tomaten-Laksa mit Shrimps & eingelegtem Ei	69
Tomaten-Pannacotta mit Pumpernickel-Bröseln	42
Tomaten-Ricotta-Tartelettes	21
Tomaten-Zimt-Granola auf griechischem Joghurt	88
Tomatengelee-Cannelloni mit Aprikosen-Frischkäse	45
Tomatenmarmelade	53
Tomatenpasta mit Hackbällchen	66
Tomatensauce mit Pinienkernen und Kapern	53
Wassermelonen-Gemüse-Gazpacho	44
Wassermelonen-Tomaten-Lassi	90
Weisse Schokotarte	88

Titelmotiv: StockFood Studios/Jorma Gottwald



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Gaby Höger (V.i.S.d.P.)

Stellv. Chefredakteurin: Sonja Vignold

Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede

Produktionsleitung: Anna Talla

Textchefin: Anja Hanke

Textchefin Rezepte: Irmgard Schultheiß

Chefin vom Dienst: Gabi Mraz

Redaktion Print + Online:

Leon Bittmann (Praktikant), Emma Challouf (Werkstudentin),

Tina Eder, Mandy Giese (Bildredaktion),

Regina Hemme (Textchefin), Christina Hofer

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.),

Katrin Hummel (fr.), Jennifer Koutni (fr.)

Clarissa Schmarje-Sponholz (fr.)

Fotografie: Jorma Gottwald

Foodstyling/Rezeptautorin: Katja Baum

Styling: Krisztina Zombori

Repro: Florian Kraft

Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com

Verantwortlich für den Redaktionsteil: Gaby Höger,

Anschrift siehe Verlag.

Lust auf Genuss erscheint 13 jährlich im

BurdaVerlag Publishing GmbH,

Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.

Anschrift Redaktion:

Arabellastraße 23, 81925 München,

Tel.: +49 89 92500

www.lust-auf-genuss.de

Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsführung: Manuela Kampf-Wirtz, Elisabeth Varn

Product Management: Nadine Raverdy

BCN Brand Community Network GmbH

Arabellastraße 23, 81925 München

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe brand-community-network.de

Publisher Management: Meike Nevermann (Head),

Caroline Müller

Verantwortlich für den Anzeigenenteil: Katja Schomaker

Burda Service-Handel-Märkte GmbH

Head of Retail: Alexander Gabler, Tel.: +49 40 41314224

Einzelpreis in Deutschland: € 4,90 inklusive MwSt.,

Abonnementpreis: € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,

Abonenten-Service: BurdaVerlag Publishing GmbH,

Postfach 290, 77649 Offenburg, Tel.: +49 781 6396535,

E-Mail: burdaverlag@buradirect.de.

Bestell-Hotline: +49 781 6396535,

zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen.

Einzelheftbestellung:

Internet: www.burda-foodshop.de

E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de

Datenschutzanfrage:

Tel.: +49 781 6396100, Fax +49 781 6396101

E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,

Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.

Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.



magazin

Lust auf Genuss

GRÜSSE VON DEN INSELN: LASSEN SIE SICH VOM ZAUBER GRIECHENLANDS VERFÜHREN



Korfu, Kreta, Rhodos, Santorin – jedes griechische Eiland besitzt einen ganz eigenen Charme. Was sie eint, ist die aromenstarke Küche, die die besten Zutaten aus dem Meer und vom Land in sich vereint. Simpel und raffiniert zugleich. Mit Liebe zum Detail und zu feinen Gewürzen und Kräutern: So schmeckt Urlaub im eigenen Hause.

Seit 50
Jahren
die
Nr. 1

Entdecken, planen, umsetzen

Lassen Sie sich von Vorher-nachher-Beispielen inspirieren und entdecken Sie die besten Lösungen für Sitzplätze, Blumenbeete, kleine Gärten und Vorgärten. Mit detaillierten Grundrissen und Pflanzplänen Schritt für Schritt zum Gartenglück!



Ab
6.6.2025
im Handel!

ALLES FÜR DEINEN GARTEN. UND FÜR DICH.

Hier geht's direkt zum Abo:

