UNSERE BESTEN KRUSTEN

magazin

# Lust auf Genuss

no. 12

## UNSERE BESTEN KRUSTEN

Die Krönung für Fleisch, Fisch, Gemüse & Desserts

Kalbsfilet mit Pistazienkruste, Pastinaken-Rösti und Cidre-Schaum

## GRATINIERT, GLASIERT, GEFLÄMMT: ES KNUSPERT!

+ So saftig & herrlich kross: von Käsehaube bis Schweinebraten
+ Schnelle Rezepte für herzhafte Cracker, Chips & Co.
+ How to: Salzkruste und Crème brûlée, step by step erklärt

lust-auf-genuss.de

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

12/2025

plaza culinaria

20 Jahre

# Das Genießerevent *im Süden*

*7. – 9. November*
***Messe Freiburg***



Jetzt Tickets sichern auf **plaza-culinaria.de**



# HAUBENSCHMAUS

## Liebe Leserinnen und liebe Leser!

**S**chon als Kind faszinierte mich das leise „Plop“ im Backofen unheimlich, während ich beobachtete, wie darin eine Blase nach der anderen aufging. Goldbraun, saftig und mit einer Hügellandschaft aus Knusperbläschen übersäht – so behalte ich ihn in Erinnerung, den Schweinebraten meiner Oma. Spätestens mit dieser wundervollen Ausgabe weiß ich aber: Ein Stück Fleisch, Fisch oder gar Gemüse in feinste Aromen zu hüllen, es raffiniert zu toppen, birgt einer unendlichen Vielfalt. So reichen die Ideen in diesem Heft von Hinguckern wie Seesaibling in schwarzer Salzkruste (S. 56) bis zu Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Haube (S. 39). Und haben Sie schon mal eine Crème brûlée mit Schinken (S. 29) gekostet? Doch falls Sie trotz aller Finesse nun vor allem Sehnsucht nach dem perfekten Schweinebraten haben, empfehle ich Ihnen das Rezept auf Seite 40 sowie die Kniffe unseres Fleischexperten Dirk Freyberger (S. 96). Wofür auch immer Sie sich entscheiden – ich hoffe, wir haben Sie herbstlich, hungrig und ein klein wenig nostalgisch gestimmt.

**SOPHIA SCHNEIDER**
REDAKTEURIN

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

magazin G

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

Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Verschenken Sie ganz entspannt ein Jahresabo von Lust auf Genuss.
Mehr Informationen finden Sie auf Seite 11.

Fotos: Jessica Maiwald - Kassner; StockFood Studios/Silke Zander

# INHALT













Unser Titelrezept finden
Sie auf Seite 36

## Hochgenuss: Die Kunst der gelungenen Kruste

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

**Restaurant-Tipp**
In der Münchner „Salzkruste“ laden Manuel Wachter & Julia Kiefer-Wachter zu feinsten Delikatessen ein ..... **10**

**Kleine Happen**
Perfekt zum Teilen und Probieren..... **12-19**

**Menschen**
Spitzenköchin Clara Aue zeigt, dass Gourmetküche auch auf kleinstem Raum funktioniert..... **20-22**

**Zwischengerichte**
Fein abgestimmt steigern Kabeljau, Putenmedaillons und pikante Crème brûlée die Vorfreude auf den Hauptgang ..... **24-31**

**Salzkruste step by step**
So gelingt die feine Zubereitungsart..... **32-33**

An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

**Aromasalze**
... sorgen für harmonische Würze und intensiven Geschmack..... **34**

**Fleisch**
Auf den Punkt gegart: Sauerbraten im Roggenbrot und gefüllte Maishähnchenbrust begeistern mit aromatischer Finesse.... **36-49**

**Schnelle Kruste**
Knusper-Spaß, der ruckzuck fertig ist.. **50-51**

**Für Sie probiert**
Herbstglück für den Suppengenuss..... **52**

**Fisch**
Ein Gedicht: Gratinierter Kaisergranat, Fisch-Pie und Seezunge..... **54-61**

**Schnell und easy**
Selbstgemachte Cracker & Chips ..... **62-63**



56 Seesaibling in der Salzkruste



66 Karamell-Sauerkraut unter Brandteig



78 Pochierte Birne im Filoteigmantel

# Außerdem: Tipps, Themen, Trends


**Gemüse**
Von Blumenkohl im Reispapier, Karamell-Sauerkraut bis Wirsingnudeln.....**64-75**

**Menschen**
Konditorin Jessica Préalpato über das Geheimnis hinter dem Knuspern.....**76-77**

**Süß**
Ein krönender Abschluss.....**78-86**

**Crème brûlée**
Tipps für den süßen Klassiker.....**88-89**

**Getränke**
Die zehn besten Weine zu unseren Gerichten im Heft.....**90-91**

**Genussreise:**
Lust auf kulinarische Traditionen und bestes Krustenglück.....**92-94**

**Experten-Kolumne**
Metzgermeister Dirk Freyberger verrät sein Wissen rund um die perfekte Kruste.....**96**

**Editorial**.....**3**

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

**Vorschau ins nächste Heft**.....**99**






Für Sie entdeckt: Raclette nach traditioneller Art

93



Restauranttipp: Fine Dining mit regionalen Menüs und ökologischem Fußabdruck

10

# UNSERE LIEBLINGE

Diese Entdeckungen sorgen für Freude: Bio-Brotbackmischung fürs Krustenbrot, Knusperschokolade, Kochinspiration vom Starkoch und schöne Küchenaccessoires




**KNUSPER-KRUME IM HANDUMDREHEN**

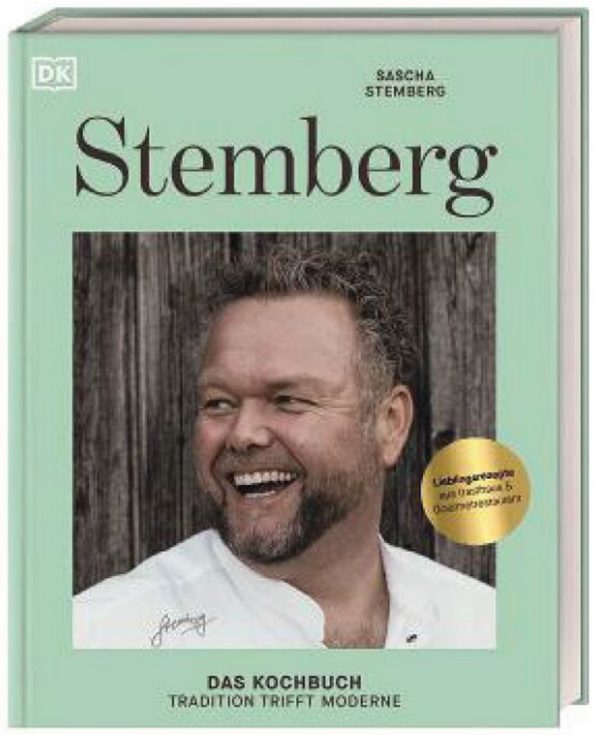
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG: MIT DER BROTBACKMISCHUNG „SCHWARZWALD KRUSTE“ GELINGT AUCH ZU HAUSE EIN RUSTIKALES BROT MIT ECHTEM HOLZOFEN-CHARAKTER. HERGESTELLT IM SCHWARZWALD AUS 100 % BIO-GETREIDE AUS BAYERN. 430 G UM 6 EURO ÜBER *www.bakewithlove.bio*

## Design im Alltag

**Heiß geliebt** Praktisch, langlebig, umweltfreundlich: Die Ofenhandschuhe aus Bio-Baumwolle schützen zuverlässig vor Hitze und liegen dank ergonomischer Passform angenehm in der Hand. Im 2er-Set um 33 Euro, von The Organic Company über *www.connox.de* **Stoff mit Stil** Aus Baumwolle und Leinen gefertigt, bringen Eleganz auf den Tisch – alltagstauglich und festlich zugleich. Oeko-Tex-zertifiziert. Servietten im 4er-Set, 40 x 40 cm, um 22 Euro, von House Doctor über *www.nordicnest.de*

# Feine Gasthausküche für Jedermann

In seinem neuen Kochbuch präsentiert Sternekoch Sascha Stemberg die Vielfalt der modernen deutschen Küche – bodenständig, kreativ und alltagstauglich. Von Senfrostbraten bis Zander auf Rieslingkraut – Stemberg zeigt, wie sich Tradition und Innovation auf dem Teller vereinen lassen. Mehr als 80 Rezepte auf 240 S., um 30 Euro. Von *www.dorlingkindersley.de*




# Kleine Knusperei

**Weiße Schokolade mit crunchy Topping aus getrockneten Himbeeren, aromatischem Earl Grey Tee und zarten Blüten. Das Ergebnis: ein eleganter, leicht verspielter Snack mit besonderem Geschmack. Perfekt als kleines Mitbringsel oder einfach zum Selbstverwöhnen. 50 g um 6 Euro, von Nicolas Vahé über** *www.nordlykk.de*




# Von der Küste inspiriert

**Anmutig wie übereinandergestapelte Kieselsteine am Meeresufer: Der „Pebble Dessertteller“ von Ferm Living verbindet natürliche Formen mit zeitloser Eleganz. Gefertigt aus FSC®-zertifiziertem Buchenholz, eignet sich das skulpturale Designstück sowohl als Obst-Etagere als auch als stilvoller Servierteller. 27 x 27 cm, um 150 Euro, von** *www.fermliving.de*







## MUSCHELFORMEN

### UM FISCH UND ANDERES KUNSTVOLL ZU SERVIEREN

Das belgische Schmuck-Label „Wouters & Hendrix“ ist bekannt für seine experimentellen, surrealistischen Designs. Mit der neuen Kollektion „Les Objets Mouleversants“ übertragen die Designerinnen ihre Handschrift nun mit Geschirr und kunstvollen Deko-Objekten auf den Wohnbereich. Besonders charmant: die Muschelschale „Marcel“. Die Kleinste: L: 17,5 cm, um 45 Euro, von *www.serax.com*

Fotos: PR (9)

# KAFFEE-GENUSS

Smarte neue Siebträgermaschinen, feine Kaffeeröstungen und ein intensiver Coffee-Rub zu Fleischgerichten




**ALLTAGSTAUGLICH**
Sieben neue Sorten mit vielfältigen Geschmacksprofilen erweitern das Röstkunst-Sortiment von Dallmayr. Einfach in der Zubereitung – für unkomplizierten Genuss im Alltag. 1 kg ab 36 Euro, von *www.dallmayr-versand.de*




**BIOLOGISCH**
Nachhaltig angebaut, ausgewogen und mild im Geschmack – mit Noten von Spekulatius, Zitrusfrüchten und Vollmilchschokolade. Eine Mischung aus Arabica-Bohnen aus Peru und Kolumbien, medium roast. 1 kg um 29 Euro von *www.diekaffeefreunde.de*




**DELIKAT**
90 % Arabica- und 10 % Robusta-Bohnen, schonend im Trommelröstverfahren veredelt. Ideal für Caffè Crema oder milden Espresso. 1 kg um 34 Euro, von Caffè Baresi über *www.roastmarket.de*



## COFFEE-RUB

*Zubereitung: 5 Minuten*

In einem Mörser ***1 EL schwarze Pfefferkörner***, ***2 EL geröstete Kaffeebohnen*** sowie ***1 TL Kreuzkümmelsamen*** zerstoßen und mit ***4 EL braunem Zucker, 1 EL Kakaopulver, 2 TL Pimentón*** (geräuchertes spanisches Paprikapulver) und ***1 EL gemahlenem Zimt*** mischen.

***Eignet sich für:*** Rindfleisch, Wild, aber auch dunkles Geflügelfleisch.




## Barista-Qualität für zu Hause

**1 Digital** nunc. ist ein neues Kaffeekonzept mit einer smarten Siebträgermaschine, die sich automatisch auf jede Kaffeesorte einstellt – ganz ohne Barista-Kenntnisse. Möglich macht das ein Chip im Inneren, der in Verbindung zur Mühle und App steht. Auf Vorbestellung zum Jahresende, um 2.500 Euro, von *www.nunc.coffee*
**2 Ästhetisch** Mit der LIGRE youn haben die Designer Ana Relvão und Gerhardt Kellermann eine Siebträgermaschine entwickelt, die intuitive Bedienung, hochwertige Materialien und minimalistisches Design vereint. Mehrfach ausgezeichnet für Gestaltung und Innovation. Um 4.600 Euro von *www.ligre.com*

Fotos: PR (6); StockFood Studios/Thorsten Suedfels (1)

# VEGETARISCH & VEGAN GENIESSEN

## Rezepte, die glücklich machen.




JETZT NEU BEI IHREM LEBENSMITTELHÄNDLER

ODER UNTER WWW.BURDA-FOODSHOP.DE



AUCH ALS E-PAPER!

Besuchen Sie uns auf: slowlyveggie.de





Von Koch bis Fuß: Es menschelt in der Münchner Salzkruste. Eine besonders wohlige Atmosphäre!





Unter der bayrischen Salz-Haube gegart – hochwertiger kann Rindfleisch nicht schmecken

# SALZKRUSTE

## SICH BEIM GENUSS REGIONALER KRUSTENSPEZIALITÄTEN WIE ZU HAUSE FÜHLEN? DAS EHEPAAR **MANUEL WACHTER & JULIA KIEFER-WACHTER** MIT IHREM FAMILIENRESTAURANT IM MÜNCHNER VIERTEL SCHWABING MACHT ES MÖGLICH

Es braucht nicht viel, um das Messingmesser durch das rosa-rot gebratene Simmentaler Rinderfilet gleiten zu lassen. Der erste Bissen – zarter geht es nicht. Ein vollmundiges Rinder-Gedicht, das so nur die Salzkruste schreibt. „Das Besondere ist, dass alles im eigenen Saft gart und die Aromen dadurch intensiviert werden“, betont Küchenchef Manuel Wachter. Seit über elf Jahren lädt die Salzkruste im Münchener Stadtteil Schwabing Feinschmecker ein, Delikatessen nach minutengenauer Garbehandlung unter einer Melange aus Heu und Salztopping zu probieren. „Auch vegetarische Gerichte wie Spargel, Kräuterseitlinge oder Wurzelgemüse lassen sich hervorragend in der Salzkruste zubereiten“, erklärt Wachter. Die Salzkruste überzeugt mit einer originellen Beilagenkarte passend zum Fisch, Rind oder vegetarischen Salzkrusten-Köstlichkeiten. Neben hochwertigen Gemüsekreationen wie dem gegrillten Wildbrokkoli sticht das getrüffelte Selleriepüree als pilziger Geschmacksneutralisator heraus. Vor dem Hauptgang empfiehlt Managerin Julia Kiefer-Wachter das Trio aus handgeschnittenem Rindertatar, Pfifferlingen und Cipriani Sauce. „Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte: Süßwasserfische aus bayerischen Gewässern, Fleisch aus dem Chiemgau, Gemüse von Münchner Gärtnern“, schwärmt das Ehepaar. Kulinarische Spitzenqualität trifft auf herzliche Wohnzimmeratmosphäre – ganz ohne sich beobachtet zu fühlen. Das kleine, aber feine Restaurant bietet ausreichend Platz zwischen den Tischen aus warmem Eichenholz, neben denen das waldige Grün der Sitzpolster und Lederstühle ihre wahre Schönheit entfalten. Neu ist das Sharing-Konzept des Menürestaurants. Zu schade wäre es, den himmlischen Geschmack des selbst gemachten Holundereis gekrönt mit saftig-süßen Beeren nicht zu teilen. *www.salzkruste.com*



Manuel Wachter und Ehefrau Julia Kiefer-Wachter führen Sie ein in die Welt der Salzkruste

Fotos: Salzkruste/Mielke

# magazin Lust auf Genuss

## 13 AUSGABEN + WEINPAKET ITALIEN SICHERN!




+




▸ Nr.: AX58

## Weinpaket Italien

Genießen Sie erstklassige Weine von dem vielfach ausgezeichneten Weinhändler "Silkes Weinkeller".
In dem Weinpaket sind sechs erstklassige Rotweine enthalten:

**2x Zinfandel Puglia 2021**

**2x Poggio Lauro Sir Passo Toscana Rosso 2020**

**2 x Tanica No. Uno Montepulciano 2020**

Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor.

Zuzahlung: 10,00 €

### Ihr exklusives Sparpaket:

| | |
|---|---|
| 13 Ausgaben Lust auf Genuss | 63,70 € |
| + Weinpaket Italien | 69,76 € |
| = Regulärer Preis | 133,46 € |
| Ihre Ersparnis (gegenüber Handel/UVP) | 59,76 € |
| **Sie bezahlen nur** | **73,70 €** |

Sie sparen über **44%** ggü. UVP/Handel

**Ihre Vorteile:** Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

## burda-foodshop.de

+49 781 6396535

zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen!

LAG1PRB

EINSCANNEN & BESTELLEN:

Das Abo umfasst 13 Ausgaben zum Preis von zzt. 63,70 € und Dankeschön (zzgl. Zuzahlung). 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. Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. **Datenschutzinfo:** Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) so lange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz. Dieses Angebot gilt nur innerhalb Deutschland – Auslandskonditionen auf Anfrage.

# EINLADUNG ZUM SCHWELGEN

Was darf an einem Abend mit den Liebsten nicht fehlen? Kleine Häppchen, die die Stimmung unterstreichen. Gratinierte Tomaten-Spinat-Crêperöllchen oder glasierte Lachspralinen mit Wasabi-Frischkäse lassen sich gut vorbereiten. So bleibt mehr Zeit für die Gäste!

**Gebackene Garnelen in der Papadam-Hülle**

Alles andere als spießig: Frittiertes Seafood im goldgelben Kichererbsenmantel trifft auf süß-säuerliches Feigen-Chutney – ein Fest für Liebhaber exotischer Aromen.

REZEPT AUF SEITE 18

## Jakobsmuscheln mit Rote-Bete-Kruste auf Basilikumschaum

Welch delikate Liaison: Zartes Muschelfleisch versteckt sich unter einer würzigen Haube aus Wurzelgemüse, Estragon, Koriander und Petersilie. Eine schaumig-leichter Kräutersud umspielt die Fusion.

REZEPT AUF SEITE 18

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

## Gratinierte Tomaten-Spinat-Crêperöllchen

Cremige Burrata, frischer Spinat und getrocknete Paradeiser werden in hauchdünne Pfannkuchen gerollt und mit Parmesan und Pinienkernen überbacken – Mund auf und weg!

REZEPT AUF SEITE 18

# BITTE ZUGREIFEN

**Knusprige Brotsticks**

Verziert mit Sesam, Mohn und Leinsamen, sorgen die kross gebackenen Teigstangen für den perfekten Knuspermoment. Ideal als Snack oder Begleiter zu Dips und Suppen.

REZEPT AUF SEITE 19

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (1); StockFood/The Picture Pantry (1)

## Gefüllte Gewürzgurken im Cornflakes-Mantel

Wie raffiniert: Innen cremiger Obazda, außen Speck und crunchy Frühstücksflocken – diese Röllchen sind ein knalliger Überraschungseffekt auf jedem Tisch!

REZEPT AUF SEITE 19

Fotos: StockFood/Thorsten Suedfels; StockFood Studios/Silke Zander (1)

# BESTES FINGERFOOD



## Glasierte Lachspralinen mit Wasabi-Frischkäse

Die kleinen Bällchen werden erst eingefroren, bevor sie mit Knoblauch-Karamell-Sirup bestrichen und im Backofen gratiniert werden. Garniert mit gebratener Lachshaut avancieren sie zu edlen Happen.

REZEPT AUF SEITE 19

# Köstliche Häppchen zum Aperitif

## Umluft mit Grillfunktion

**Viele Gerichte in dieser Ausgabe werden im Ofen bei Umluft mit Grillfunktion gebacken. Das ist besonders für Stücke mit Krusten von Vorteil. Fleisch, Gemüse und Co. werden durch das Zirkulieren der Umluft schön gleichmäßig gegart. Gleichzeitig erhält das Gargut starke Hitze von oben, was eine knusprige und goldbraune Kruste verspricht.**





## Gebackene Garnelen in der Papadam-Hülle

Bild auf Seite 12

*Zubereitung: ca. 45 Minuten*

Zutaten für 8–12 Stück

*2 rote Zwiebeln*
*2 Knoblauchzehen*
*30 g Ingwer, 3 Feigen*
*2 EL Erdnussöl, 2 EL Zucker*
*4 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer*
*100 g Kichererbsenmehl*
*1 TL Backpulver*
*½ TL gemahlener Kreuzkümmel*
*½ TL gemahlene Kurkuma*
*2 EL schwarze Sesamsamen*
*2 Eigelb*
*1 ½ l Öl oder Butterschmalz zum Frittieren*
*8–12 Black-Tiger-Garnelen (ohne Kopf und Schale, evtl. mit Schwanzsegment)*
*1 EL Kartoffelstärke*

**1** Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Feigen putzen, in kleine Würfel schneiden. Pfanne mit Erdnussöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Zucker darüberstreuen, alles karamellisieren lassen. Feigen unterrühren, alles mit Apfelessig ablöschen. 50 ml Wasser angießen und alles verrühren, bis sich der Karamell wieder löst. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

**2** Kichererbsenmehl mit Backpulver, ½ TL Salz, Kreuzkümmel, Kurkuma, Sesam, Eigelben und 100 ml Wasser verrühren. Das Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Garnelen trocken tupfen und mit Stärke bestäuben. Dann nach und nach im Backteig wenden und im heißen Öl in ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Die Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Chutney zum Dippen servieren.



## Jakobsmuscheln mit Rote-Bete-Kruste auf Basilikumschaum

Bild auf Seite 13

*Zubereitung: 50 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen
MAN BRAUCHT: 4 Jakobsmuschelschalen oder ofenfeste Förmchen

*½ Bund Basilikum, 130 g weiche Butter, 2 Schalotten*
*1 Knoblauchzehe, 100 ml Weißwein*
*200 ml Fischfond, 1 EL Zitronensaft*
*Salz, Pfeffer, 1 kleine Rote-Bete-Knolle (ca. 60 g; vorgegart)*
*1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Koriander, Estragon, Petersilie)*
*25 g Panko-Mehl*
*8 ausgelöste Jakobsmuscheln (alternativ Kammmuscheln)*

**1** Basilikumblätter abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen, Rest hacken. Mit 60 g Butter fein pürieren, kalt stellen.

**2** Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. In einem kleinen Topf in 30 g Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Fischfond zugeben. Alles auf ca. 200 ml einkochen lassen. Fond mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Fein pürieren, durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben.

**3** Ofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen. Bete schälen, fein raspeln, Saft mit den Händen auspressen. Kräuterblättchen abzupfen, fein hacken. Panko in 30 g Butter kurz anbraten. Mit Bete und Kräutern vermengen, salzen und pfeffern.

**4** Muscheln trocken tupfen, in restl. Butter (1 EL) von jeder Seite kurz scharf anbraten. Jeweils 2 Muscheln in die Schalen setzen. Rote-Bete-Masse darauf verteilen. Muscheln im Ofen 5–6 Minuten gratinieren.

**5** Fond wieder erhitzen. Basilikumbutter untermixen und die Sauce schaumig aufschlagen. Schaum um den Jakobsmuscheln verteilen. Mit Basilikum garniert servieren.



## Gratinierte Tomaten-Spinat-Crêperöllchen

Bild auf Seite 14

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Warte-/Backzeit: ca. 40 Minuten*

Zutaten für 4–6 Portionen
MAN BRAUCHT: Auflaufform (Ø 26 cm)

*2 Eier, 100 ml Milch, 100 g Mehl*
*Salz, 150 g getrocknete Soft-Tomaten (ohne Öl)*
*etwas Butter zum Braten und für die Form, 500 g Blattspinat*
*200 g Burrata, Pfeffer*
*50 g Parmesan, 40 g Pinienkerne*
*3 EL Olivenöl*

**1** Eier mit Milch, Mehl und 1 Prise Salz verquirlen. Den Teig ca. 20 Minuten quellen lassen. Die getrockneten Tomaten mit ca. 150 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

**2** Eine beschichtete Pfanne mit wenig Butter erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 4 Crêpes ausbacken.

**3** Spinat putzen, in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, Flüssigkeit gut ausdrücken. Spinat hacken und in eine Schüssel geben. Tomaten abgießen, ausdrücken, fein hacken und zum Spinat geben. Burrata in kleine Stücke zupfen und dazugeben. Alles vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Form einfetten. Die Crêpes mit der Tomaten-Spinat-Masse bestreichen, dabei rundum etwas Rand frei lassen. Teigseiten einschlagen und die Crêpes einrollen. Jede Crêperolle in 4 Stücke schneiden und diese aufrecht nebeneinander in die Form stellen.

**5** Parmesan fein reiben. Pinienkerne grob hacken. Beides mit Olivenöl vermengen und gleichmäßig auf den Röllchen verteilen. Die Crêperöllchen im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun überbacken. Servieren.




**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**

# bereiten einen genussvollen Auftakt



## Knusprige Brotsticks

Bild auf Seite 15

*Zubereitung: 35 Minuten*
*Wartezeit: ca. 1 Stunde*

Zutaten für ca. 20 Stück

*200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten*
*12 g frische Hefe*
*50 g Weizengrieß*
*3 EL Olivenöl*
*½ TL Salz*
*2 Prisen Zucker*
*3 EL helle Sesamsamen*
*2 EL Leinsamen*
*2 EL Mohnsamen*

**1** Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Hefewasser, Grieß, Olivenöl, Salz und Zucker zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

**2** Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig kurz durchkneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Das Teigstück in ca. 20 Streifen schneiden (das klappt gut mit einem Pizzaschneider).

**3** Sesam, Leinsamen und Mohn mischen. Die Teigstreifen mit der Handfläche in Stränge rollen, mit wenig Wasser bepinseln und in der Samenmischung wenden. Teigstränge auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im Ofen in 15–20 Minuten knusprig backen. Die Brotsticks bis zum Servieren erkalten lassen.



## Gefüllte Gewürzgurken im Cornflakes-Mantel

Bild auf Seite 16

*Zubereitung: 30 Minuten*

Zutaten für 8 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Apfelentkerner; Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 1 cm)

*8 große Gewürzgurken*
*(à ca. 70 g; möglichst gerade*
*Exemplare mit Ø mind. 3 cm)*
*250 g Obazda*
*8 Scheiben Frühstücksspeck*
*100 g Cornflakes*
*4 EL Mehl*
*2 Eier*
*100 ml Öl zum Braten*

**1** Die Gurken mit Küchenpapier trocken tupfen. Gurken längs mit dem Apfelentkerner von beiden Seiten aushöhlen. Das ausgestochene Gurkenfleisch in ca. 1½ cm große Stücke schneiden und beiseitelegen.

**2** Obazda in den Spritzbeutel geben und die Gurken damit füllen. Die Enden der Gurken mit den beiseitegelegten Gurkenstücken sorgfältig verschließen. Jede Gurke möglichst fest mit einer Speckscheibe umwickeln.

**3** Die Cornflakes in einem Gefrierbeutel mittelgrob zerbröseln, dann in einen tiefen Teller geben. Mehl in einen weiteren Teller geben. In einem dritten Teller Eier verquirlen. Gurken zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Cornflakes wälzen. Die Panierung leicht andrücken.

**4** Das Öl in einer großen Pfanne auf etwa 170 Grad erhitzen. Die Gurken darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann sofort servieren.



## Glasierte Lachspralinen mit Wasabi-Frischkäse

Bild auf Seite 17

*Zubereitung: 1¼ Stunden*

Zutaten für ca. 12 Stück

*½ Bund Koriander, 150 g Frischkäse*
*1 TL Bio-Zitronenabrieb*
*2–3 EL Wasabipaste, Salz, Pfeffer*
*3 Knoblauchzehen*
*2 EL Zucker, 2 EL Sojasauce*
*300 g Lachsfilet mit Haut*
*1 EL Öl*

**1** Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Mit Frischkäse, Zitronenabrieb und 1½ EL Wasabi verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.

**2** Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Knoblauch mit Zucker karamellisieren. Mit 3 EL Wasser ablöschen (Vorsicht, kann spritzen). Unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Karamell löst. Karamell durch ein Metallsieb gießen, mit Sojasauce verrühren.

**3** Lachs von der Haut schneiden, Lachshaut beiseitelegen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie behutsam flach klopfen. Jeweils etwas Lachs auf Frischhaltefolie auslegen, mittig einen Klecks Creme setzen. Lachs mithilfe der Folie um die Creme hüllen, sodass eine Praline entsteht. Die Pralinen 30 Minuten einfrieren.

**4** Inzwischen Backofengrill vorheizen. Die Lachshaut trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und kurz in den Karamellsirup legen. Pfanne mit Öl erhitzen, Lachshaut darin knusprig anbraten. Damit die Haut glatt bleibt, die Stücke mit einer Palette auf den Pfannenboden drücken.

**5** Pralinen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Karamellsirup bestreichen. Unter dem heißen Ofengrill 3–4 Minuten gratinieren. Jede Lachspraline mit einem kleinen Tupfen Wasabi versehen und die knusprige Lachshaut daraufsetzen. Servieren.

# RUFT DAS HERZ, MUSS SIE FOLGEN

SPITZENKÖCHIN UND „NOSE TO TAIL“-SPEZIALISTIN **CLARA AUE** IST ZURÜCK IN WIEN. WIDER ERWARTEN ZOG ES SIE NICHT IN EINE PRÄMIERTE TOP-ADRESSE. SONDERN IN DIE 8 M²-KÜCHE EINES MARKTSTANDS IM 12. BEZIRK. UNERWARTET? FÜR JEDEN ANDEREN VIELLEICHT. NICHT ABER FÜR CLARA AUE. SIE IST EINE, DIE UNBEIRRT IHREM INNEREN KOMPASS VERTRAUT – UND DAS IST GUT SO

Ihr neues Herrschaftsgebiet ist etwa so groß wie ein einzelner Autoparkplatz. Zwei Menschen können sich darin bequem bewegen. Danach ist Schluss. „Die Küchen, in denen ich arbeite, werden immer kleiner!“, stellt Clara Aue lachend fest. Doch mehr Platz gibt der Marktstand von Katharina und Mario Schinner-Krendl – kirschrote Holzbalken, großzügige Fensterfront und dicht an dicht gekuschelte Sitzgelegenheiten – nicht her. Das Heu&Gabel hat sich seit seiner Eröffnung vor fünf Jahren zu einem Geheimtipp für Gourmets entwickelt. Der Feinkostbereich geht nahtlos in ein Qualitätslokal über, das dank Küchenchefin Clara Aue seit Mai 2025 „jeden Tag die Bude vollmacht.“ Die Österreicherin kocht dort, wo andere bummeln, Schmankerl probieren oder ihren Wocheneinkauf erledigen: inmitten des geschäftigen Treibens des Meidlinger Markts in Wien. Ein Schritt zurück nach dem verheißungsvollen Beginn einer Karriere in der Spitzengastronomie? Im Gegenteil. Wer die gebürtige Wienerin kennt, weiß: Folgt Clara Aue ihrer Intuition, trifft sie ins Schwarze. Immer.



## Alles andere als geradlinig

An kaum etwas hat Clara Aue so scharf gezeichnete Erinnerungen wie an die Gerichte ihrer Kindheit. Noch heute tauchen die riesigen EiernockerIn ihrer Uroma Anna vor ihrem geistigen Auge auf – „urgut“ waren die. Obwohl das gemeinsame Kochen Aue früh prägte, schlug sie zunächst einen anderen Weg ein, studierte Geschichtswissenschaften, jobbte nebenbei als Hortpädagogin. Zur Haute Cuisine – und der unstillbaren Neugierde, die sie dazu trieb, mit 24 Jahren eine Kochlehre zu beginnen – fand sie wie zufällig. „Als ich auszog, habe ich schnell gemerkt, dass ich nicht jeden Tag Tiefkühlpizza und Geschnetzeltes essen kann.“ Über Kochbücher, in denen sie bereits als Jugendliche ständig blätterte, kam sie mit der französischen Küche in Berührung. „Ich wollte einfach kochen lernen und mit meinen Händen arbeiten“, erinnert sie sich und fügt trocken, in typisch Wienerischem Schmäh hinzu: „Ob ich einmal Köchin sein würde, war mir erstmal wurscht.“ Die junge Frau ergatterte eine Lehrstelle im Le Salzgries Paris, einem der wenigen, klassisch französischen Restaurants in Wien. Im zweiten Jahr dann der Wechsel zur Labstelle. Österreichische Küche, neu interpretiert und mit starkem Fokus auf Qualität. Ein Wink des Schicksals: Hier traf Clara Aue auf ihren wohl wichtigsten Lehrmeister. Einen „Nose to Tail“-Fanatiker, der ihr vorlebte, wofür sie sich als Köchin einmal einen Namen machen würde.

**Für Neugierige**
In der offenen Küche dabei zugucken, wie Küchenchefin Clara Aue Saltimbocca mit Bärlauch-Fleckerl anrichtet – himmlisch!



Fotos: Vicky Posch (6)

## Clara Aue

### Bio-Haubenköchin

Die kulinarische Heimat der Wienerin ist die österreichische, im weitesten Sinne die mitteleuropäische Küche. Verwoben mit französischem Handwerk und „Nose to Tail“-Philosophie, gelingt der 35-Jährigen stets ein wundersamer Spagat: Lässig-leichtes Aromenspiel trifft auf klassische Elemente mit Substanz. Mehr Infos unter www.heuundgabel.at



**Alte Schule**
Clara Aue verarbeitet Fleischstücke, die kaum jemand will. Darunter Stelzen und Schwarten



**Eingespieltes Team**
Einige der Gesichter hinter dem Feinkost-Standl: Küchenchefin Clara Aue, Katharina Schinner-Krendl, Jungkoch Oscar Masser und Mario Schinner- Krendl (v.l.n.r.)




**„Setz di her!“**
Der Marktstand lockt mit knallig-bunter Gemütlichkeit

## Ein neues Bewusstsein

Kristijan Bacvanin, ehemaliger Küchenchef der Labstelle in der Wiener Altstadt, einte seine Brigade mit einer Philosophie. Ob Rind, Geflügel oder Wild: Alles wurde stets im Ganzen eingekauft, zerlegt und verwertet. Kompromisslos, durchdrungen von größtem Respekt für Tier und Handwerk – und schlicht unvergesslich. „Kein Mensch, der ein Tier in seiner Ganzheit vor sich sieht, würde freiwillig etwas davon wegwerfen. Das muss man erlebt haben.“ Ein ganzes Tier – quasi von Kopf bis Fuß und nicht nur wegen seiner Edelteile, zu verarbeiten – sei zeitintensiv, ein wahrer Kraftakt. Und doch eine Quelle unendlicher Vielfalt. Ihren Blick auf Kochen und Konsumieren geschärft, führte Clara Aue diese neu entdeckte Passion ab 2019 im Biohotel Gralhof fort, erkochte dem Restaurant am Weißensee zwei Hauben und wurde zur „Newcomerin des Jahres 2022“ gekürt. Dann, drei Jahre später, klopfte ihr Herz an. Mal wieder.

## Auf zu neuen (alten) Ufern

Warum einen Ort verlassen, an dem es sich, umgeben von Bergriesen und glitzerndem Wasser, wie in einer lebendig gewordenen Postkarte lebt? Na, weil in einer Gourmet-Küche nicht viel davon ankäme. Nach sechs intensiven Jahren in Kärnten wollte Clara Aue nach Hause. Zurück nach Wien. Kein leichtes Unterfangen mit einem Repertoire wie ihrem, einem Anspruch, der über bloße Kochkunst hinausgeht: „Ich kann mich nicht mehr in irgendein Restaurant stellen und Rinderfilets aus Argentinien braten – das ist unauthentisch.“ Nachhaltigkeit, ganzheitliches Arbeiten und das Kochen nach „Nose to Tail“ seien mit ihrem Namen verknüpft. Bestandteil ihrer DNA. „Aus der Ecke komme ich nie mehr raus!“ Über Freunde erfuhr sie von einer Stelle im Heu&Gabel, bewarb sich, angetan von deren Sortiment aus Bio-Produkten lokaler Manufakturen, ohne lange zu überlegen. Volltreffer!

## Gnudi, Gulasch & das gute Leben

Inmitten des lebendigen Meidlinger Markts und inspiriert von der Aromenwelt des ehemaligen Kronländergebiets verbindet Clara Aue nun meisterhaft französische Techniken mit österreichischen Klassikern. So beflügeln Zitronen und Kapern aus Italien Pasta-Kreationen und Fisch. Teigtäschchen und Gulasch hingegen, Inbegriffe österreichischer Esskultur, drängen sich geschmacklich an Böhmen. „Ich liebe alle diese Einflüsse. Aber es ist witzig: Ich kann mich zwar total in dieses Fleischthema hineinfühlen, meine typischen Gerichte sind oft aber vegetarisch“, erzählt Aue schmunzelnd. Da gäbe es zum Beispiel Spinatknödel mit Sesam-Butter und fermentiertem schwarzen Rettich – der ersetzt den Bergkäse. Oder aber Gnudi, italienische Ricottabällchen, feinherbstlich mit Rote Bete und Pilzen. Bald sind sie vorbei, die ersten sechs Monate in der Marktgemeinschaft – wie die Zukunft aussieht? Clara Aue verlässt sich da ganz auf ihr Gespür, ihre ureigene Intuition. „Es gibt bei mir den Moment, da weiß ich: ‚Das ist es‘. Und es gibt den Moment, da weiß ich: ‚Jetzt muss ich weiter‘. Das ist nicht immer so leicht, aber gehört dazu“, resümiert sie, grinst, und ergänzt leicht belustigt: „Man hat halt nur ein Leben.“ Was könnte schöner sein, als es mutig dem Genuss zu verschreiben?

*Sophia Schneider*

Ihr persönliches Abo-Angebot

# Festive time
## *heißt bei uns*
## Adventsdeko & Plätzchenduft

Foto: Flora Press/Antje Michaelis-Haegner

Neue Ausgabe
10.10.




**Wohnen & Garten**

*Willkommen im schönsten Zuhause*

# KLASSIKER MIT NEUER RAFFINESSE

Feine Kreationen wie Portobellos mit Trüffel-Spinat-Füllung, bunte Bete in der Anis-Thymian-Salzkruste oder Cotechino Wellington-Style garantieren Hochgenuss und sind eine wunderbare Menü-Ergänzung vor dem Hauptgang

**Kabeljau à la Bordelaise auf Rote-Bete-Schaum**
Kleine Stapel von Weißfisch, überbacken mit Kräuter-Parmesankruste, nehmen auf einem rosafarbenen Spiegel Platz. Ein elegantes Spiel aus Texturen und Aromen.

REZEPT AUF SEITE 30

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (4)

**Überbackene Portobellos mit Trüffel-Spinat-Füllung**

Die nussigen Waldpilze überraschen mit einer cremigen Gemüse-Farce. Salbei-Croûtons on top – ein Fest für Feinschmecker.

REZEPT AUF SEITE 30

## Bunte Bete in der Anis-Thymian-Salzkruste

Im Salzmantel gegart, entfalten die Rübchen ihre natürliche Süße. Begleitet von einer frischen Creme aus Senf, Zitrone und Estragon ist dieser Gang eine Hommage an natürliche Aromen.

REZEPT AUF SEITE 30

# FARBENFROHE VERSUCHUNG

## Putenmedaillons mit Roquefort-Kruste

Zartes Geflügel, überzogen mit einer würzigen Schicht aus Blauschimmelkäse und Kräutern, wird auf einem Bett aus cremiger Sahnesauce, hausgemachten Bandnudeln und Spitzkohl gereicht.

REZEPT AUF SEITE 31

## Cotechino Wellington-Style

Klassiker neu interpretiert: Unter den Lagen des Filoteigs vereint sich die italienische Rohwurst aus Schweinefleisch mit Champignons und Gartenkräutern – einfach himmlisch!

REZEPT AUF SEITE 31

## Pikante Crème brûlée mit Schinken

Die herzhafte Variante des französischen Desserts sollten Sie unbedingt kosten: Cremige Eiermasse verbindet sich mit Schinkenstreifen und wird von einer karamellisierten Zuckerschicht gekrönt.

REZEPT AUF SEITE 31

# AUFREGEND ANDERS

Fotos: StockFood/Stile Italia Edizioni (1), Rua Castilho (1)

# Wunderbare neue Zwischengerichte

## Bandnudeln zubereiten

**So wird die Pasta zu den Putenmedaillons im Rezept auf der rechten Seite gemacht: 200 g Semola mit 1 TL Salz und 80–100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Teig portionsweise mit der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz zu dünnen Bahnen ausrollen, dann mit einem Messer in breite Streifen schneiden. Die Pasta bis zum Kochen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen.**



## Kabeljau à la Bordelaise auf Rote-Bete-Schaum

Bild auf Seite 24

*Zubereitung: 55 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe*
*100 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack)*
*140 g weiche Butter*
*200 ml Fischfond*
*Salz, Pfeffer*
*60 g Brioche oder Toastbrot*
*1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Oregano, Estragon)*
*40 g geriebener Parmesan*
*1 TL Bio-Zitronenabrieb*
*600 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten), 1 EL Zitronensaft*
*60 g Schlagsahne*

**1** Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Bete raspeln. 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Bete zugeben. Alles mit Fischfond ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Die Sauce pürieren und durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.

**2** Brot reiben. Kräuterblättchen abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen, Rest hacken. Mit übriger Butter (120 g), Brot und Parmesan mischen. Die Masse mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

**3** Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kabeljau trocken tupfen, in 8 Stücke schneiden. Mit Zitronensaft einreiben, salzen und pfeffern. Kabeljau in eine Auflaufform legen, die Kräuter-Brot-Masse darauf verteilen und andrücken. Kabeljau im Ofen 10–15 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

**4** Sahne zur Sauce geben. Sauce erhitzen und dabei aufschäumen. Rote-Bete-Schaum mit Kabeljau anrichten, mit übrigen Kräutern garnieren und servieren.



## Überbackene Portobellos mit Trüffel-Spinat-Füllung

Bild auf Seite 25

*Zubereitung: 50 Minuten*

Zutaten für 4–6 Stück

*1 Zwiebel*
*2 Knoblauchzehen*
*300 g Blattspinat*
*4 EL Öl*
*4 Scheiben Toastbrot*
*40 g Butter*
*½ Bund Salbei*
*2 EL Trüffelpaste (z. B. Crema Tartufata)*
*80 g Trüffelbutter*
*100 ml Frischkäse*
*30 g geriebener Parmesan*
*geriebene Muskatnuss*
*Salz, Pfeffer*
*4–6 Portobello-Pilze*

**1** Den Backofengrill vorheizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, mittelgrob würfeln. Spinat putzen und grob hacken. Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spint zugeben und mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

**2** Inzwischen Toast fein würfeln, in Butter hell anrösten. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Spinatmischung mit Trüffelpaste, Trüffelbutter, Frischkäse und Parmesan mischen. Dann Toast und Salbei untermengen. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Pilze putzen und die Stiele entfernen. Pilze mit restl. Öl (2 EL) einreiben. Unter dem Ofengrill von jeder Seite 2–3 Minuten anrösten, herausnehmen. Dann den Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion einstellen.

**4** Die Pilze mit der Öffnung nach oben auf ein Blech setzen und mit der Trüffel-Spinat-Masse füllen. Pilze im Ofen ca. 15 Minuten überbacken. Sofort Servieren.



## Bunte Bete in der Anis-Thymian-Salzkruste

Bild auf Seite 26

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Backzeit: ca. 80 Minuten*

Zutaten für 8 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Silikon-Muffinform mit 8 Mulden

*8 kleine Bunte-Bete-Knollen (à ca. 65 g), 1 Bund Thymian*
*1 Eiweiß, 40 ml Pernod*
*1 kg grobes Meersalz*
*1 Bund Estragon, 200 g Crème fraîche, 1 EL körniger Senf*
*1 TL Bio-Zitronenabrieb*
*Salz, Pfeffer*

**1** Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bete waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel rundum mehrfach einstechen.

**2** Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Eiweiß mit Thymian und Pernod verquirlen. Das Meersalz in eine große Schüssel geben und das Eiweiß gründlich untermischen.

**3** Die Mulden der Muffinform zur Hälfte mit der Salzmischung füllen und jeweils eine tiefe Mulde eindrücken. In jede Mulde eine Bete-Knolle setzen und rundum mit dem übrigen Salz umhüllen. Das Ganze in den Ofen schieben und ca. 80 Minuten backen.

**4** Estragonblättchen abzupfen, fein hacken. Crème fraîche mit Estragon, Senf und Zitronenabrieb verrühren. Dip mit Salz und Pfeffer würzen, bis zum Anrichten kalt stellen.

**5** Gebackene Bete aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste mit einem schweren Messer aufklopfen. Die Bete-Knollen aus der Kruste lösen und die Schale der Bete abziehen. Die Bete mit dem Estragon-Dip servieren.

**Tipp:** Es braucht nicht unbedingt eine Muffinform – die Knollen können auch im Salzbett gebacken werden. Wie das geht, zeigen wir Schritt für Schritt auf Seite 32/33.




**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**

# mit Twist beeindrucken alle Gäste



## Putenmedaillons mit Roquefort-Kruste

Bild auf Seite 27

*Zubereitung: 1 Stunde*
*Wartezeit: ca. 30 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*200 g Semola (Hartweizenmehl)*
*Salz, 3–4 große Blätter Spitzkohl*
*2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe*
*2 EL weiche Butter, 1 TL Mehl*
*60 ml Weißwein, 100 ml Geflügelbrühe, 150 g Schlagsahne*
*geriebene Muskatnuss, Pfeffer*
*100 g Roquefort, ½ Bund Estragon*
*40 g Semmelbrösel*
*450 g Putenschnitzel, 2 EL Olivenöl*

**1** Aus Semola, Salz und Wasser Bandnudeln nach der Angabe links am Rand zubereiten.

**2** Kohl in breite Streifen schneiden. In Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

**3** Schalotten, Knoblauch abziehen, würfeln. In einem Topf in 1 EL Butter andünsten. Mit Mehl bestäuben. Mit Wein ablöschen, Brühe und Sahne angießen. Sauce unter Rühren aufkochen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen.

**4** Ofen auf 220 Grad Umluft mit Grillfunktion heizen. Roquefort zerbröseln. Estragonblättchen abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen, Rest hacken. Roquefort, Estragon, Brösel, restl. Butter (1 EL) mischen. Masse mit Muskat und Pfeffer würzen.

**5** Schnitzel in kleine Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. In Öl je Seite 2 Minuten anbraten. Etwas abkühlen lassen, Roquefort-Masse darauf verteilen, andrücken. Medaillons im Ofen ca. 5 Minuten überbacken.

**6** Währenddessen die Bandnudeln in Salzwasser 2–3 Minuten kochen. In den letzten 10–20 Sekunden den Spitzkohl zugeben. Beides abgießen, abtropfen lassen.

**7** Sauce noch mal erhitzen, aufmixen. Sauce, Nudeln, Kohl und Putenmedaillons anrichten. Mit Estragon garniert servieren.



## Cotechino Wellington-Style

Bild auf Seite 28

*Zubereitung: 50 Minuten*
*Koch-/Backzeit: ca. 3 Stunden + 20 Minuten*

Zutaten für 8 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
8 Backförmchen (Ø 8–10 cm)

*800 g Cotechino (siehe Info unter dem Rezept), 1 Knoblauchzehe*
*2 Bund gemischte Kräuter*
*2 EL Olivenöl und Öl zum Arbeiten*
*300 g Champignons, Salz, Pfeffer*
*4 Scheiben Kochschinken*
*8 Blätter Filoteig (à ca. 30x30 cm)*
*1 Glas eingelegte Peperoni*

**1** Cotechino nach Packungsangabe kochen, das kann je nach Hersteller und Verarbeitung bis zu 3 Stunden dauern.

**2** Knoblauch abziehen, würfeln. Kräuterblättchen abzupfen. Knoblauch und Kräuter in 1 EL Öl andünsten. Abkühlen lassen und grob hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Im restl. Öl (1 EL) anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Champignons grob hacken, salzen, pfeffern. Schinkenscheiben halbieren. Cotechino häuten und in 8 Scheiben schneiden.

**3** Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Förmchen einfetten. Filoteig in Quadrate (à ca. 15 x 15 cm) schneiden. Die Teigblätter mit Öl bepinseln und jedes Förmchen versetzt und überhängend mit 4 Teigblättern auslegen.

**4** Schinken, Kräuter, Cotechino und Champignons nacheinander in die Förmchen füllen. Überstehende Teigränder über die Füllung schlagen. Teigoberfläche mit Öl bepinseln und die Päckchen im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Peperoni servieren.

**Cotechino:** Die italienische Wurst wird aus grobem Schweinefleisch, Fett und Gewürzen hergestellt. Erhältlich ist sie in der Packung im Feinkostladen. Alternativ ähnliche Schweinswurst verwenden.



## Pikante Crème brûlée mit Schinken

Bild auf Seite 29

*Zubereitung: 30 Minuten*
*Warte-/Backzeit: ca. 1 Stunde*

Zutaten für 6–8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 6–8 ofenfeste Förmchen (Inhalt à ca. 150 ml); Flambiergerät

*250 ml Milch*
*250 g Crème double*
*2 Zweige Rosmarin*
*2 Zweige Thymian*
*8 Eigelb*
*100 ml Gemüsebrühe*
*Salz, Pfeffer*
*200 g Kochschinken*
*3 EL Rohrzucker*

**1** Milch mit Crème double, Rosmarin und Thymian erhitzen. Die Mischung vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

**2** Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. In einer Schüssel Eigelbe mit Brühe verquirlen. Die heiße Milchmischung langsam unter Rühren zugießen. Die Masse leicht mit Salz und Pfeffer würzen, dann durch ein Sieb gießen. Schinken in Streifen schneiden und in den Förmchen verteilen. Dann die Eigelbmasse hineinfüllen.

**3** Die Förmchen in eine große Auflaufform stellen. So viel heißes Wasser angießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen. Das Ganze vorsichtig in den Ofen schieben, in ca. 50 Minuten stocken lassen.

**4** Anschließend die Crèmes behutsam aus dem Wasserbad heben, lauwarm abkühlen lassen. Mit Zucker bestreuen und diesen mit dem Flambiergerät goldbraun abflämmen. Die pikante Crème brûlée sofort servieren.

# UNTER DER (SALZ-)HAUBE

Ein kulinarisches Highlight, das geschmacklich wie optisch überzeugt: Eingehüllt in einen schützenden Mantel aus grobem Salz, bleibt das Gargut – wie beispielsweise die Rote Bete auf S. 30 – wunderbar saftig und entfaltet seine natürlichen Aromen in Perfektion. Was Sie dabei beachten sollten, erfahren Sie hier



1 **Eiweiß anschlagen** Zuerst das Eiweiß mit einem Schneebesen leicht anschlagen, damit es sich dann besser mit dem Salz verbinden kann.



2 **Vermengen** Grobes Meersalz in eine Form geben und das Eiweiß gründlich untermischen. Je 1 Kilogramm Salz benötigt man 1 Eiweiß.



3 **Umhüllen** Das Gargut in die Form geben, rundum mit einer Gabel einstechen, mit dem Salz umhüllen und gut andrücken.



4 **Backen** Das Ganze im Ofen backen. Gemüse gart je nach Sorte bei 160 Grad 30–80 Minuten. Fische brauchen bei 200 Grad etwa 30 Minuten.



5 **Kruste lösen** Die Salzkruste mit einem schweren Messer oder einer Palette aufklopfen und das Gargut von der Kruste lösen.



6 **Servieren** Vor dem Verzehr Gemüse bei Bedarf schälen und Fische entgräten. Das Gargut auf Tellern anrichten und genießen.

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (7)

# DIE PERFEKTE PRISE

**Um der Salzkruste zusätzlich Geschmack zu verleihen, lassen sich Kräuter oder Gewürze in den Salzmantel einarbeiten – für feines Aroma und aufregende optische Akzente**

1
Kräuterwürze durch Rosmarin, Lorbeer & Co.

## 1 Kräuter

Mediterrane Noten erhalten Gemüse, Fleisch oder Fisch durch (gehackte) Kräuter wie Rosmarin, Oregano, Thymian oder Lorbeer in der Salzkruste. Extra-Tipp für ganze Fische: Füllen Sie einen Teil der Kräuter in deren Bauchhöhle – für noch mehr Geschmack.

## 2 Gewürze

Starke Aromen im Salzmantel wie die von Kardamom oder Anis verfeinern Bete-Knollen und Möhren, aber auch edle Krebstiere und Fische. Extra-Tipp: Nutzen Sie die Kraft der Gewürze in flüssiger Form und rühren Sie z. B. einen Schuss Pernod in den Krustenteig (siehe „Bunte Bete in der Anis-Thymian-Salzkruste“, Rezept auf Seite 30). Oder kochen Sie selber einen intensiven Gewürzsud.

## 3 Aktivkohle

So simpel wie sensationell: Kohlepulver (Drogeriemarkt oder Apotheke) für den optischen und sensorischen Wow-Effekt. Unser Rezept „Seesaibling in der schwarzen Salzkruste“ auf Seite 60 beweist es.

## 4 Zitrusfrüchte

Grapefruit, Limette & Co. liefern auch in Salzkrusten herb-fruchtige Säure. Besonders fein für Fisch und Geflügel. Zusatz-Tipp: Nicht nur etwas Zitrussaft ins grobe Salz geben, sondern von Bio-Früchten auch die Schale nutzen.

3
Aktivkohle: ein Erlebnis für Augen und Gaumen

2

Gewürz-Power,
auch in flüssiger Form

4

Zitrusfrüchte: Frische-
Kick mit Saft und Schale

Foto: StockFood Studios/Silke Zander



ANZEIGE

Clima Clic.
Die Klimalotterie.

2 Mio. €

gewinnen & Klima schützen.

Lose bereits ab 8€

DEIN LOS.
für dich und das Klima.
www.climaclic.de

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

BUND · NABU · Loki Schmidt Stiftung · Prima Klima

Chance 1:10 Mio. | ab +18 | Suchtgefahr: Hilfe unter www.buwei.de

# EIN FEST FÜR DIE SINNE

Was gibt es Schöneres, als gemütlich beisammen zu sein und dabei im Genuss zu schwelgen? Von Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Haube, Roastbeef mit Parmesan-Kräuter-Kruste bis zu Schweinerollbraten – mit diesen feinen Ideen begeistern Sie die Familie und Gäste

**Kalbsfilet mit Pistazienkruste und Pastinaken-Rösti**

Edle Medaillons, die mit einer goldgrünen Nusskruste verfeinert werden, treffen auf süßlich-krosse Wurzelgemüse-Nester und eine schaumige Apfelwein-Reduktion – ein Muss für Gourmets.

REZEPT AUF SEITE 45

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

## Im Roggenbrot gebackener Sauerbraten

Der duftende Teigmantel schützt das langsam geschmorte Fleisch, während karamellisierte Möhren und kräftige Bratensauce ideal abrunden – ein rustikales Erlebnis.

REZEPT AUF SEITE 45

## Lamm-Oliven-Ragout mit krossen Kartoffel-Rosen

Aromatischer Rotweinfond und kunstvolle Erdapfelblüten verführen sowohl den Gaumen als auch das Auge.

REZEPT AUF SEITE 46

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (1); StockFood/Mathias Neubauer (1)

# JEDER BISSEN EIN GENUSS

**Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Haube**

Welch ein Geschmackserlebnis: Die Kombination aus rosa gebratenem Wildfleisch, Süßkartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

REZEPT AUF SEITE 46

## Krustenbraten vom Duroc-Schwein mit Rotkohl-Frittata

Ein Traum für Fleischliebhaber: knusprig gebratene Schweineschwarte. Und mit lila Gemüse-Omelette und bunten Rübchen setzen wir farbenfrohe und zugleich genussvolle Akzente.

REZEPT AUF SEITE 47

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

# SCHÖN ZART UND SAFTIG

**Gefüllte Maishähnchenbrust mit Steinpilzhaube**

Gekrönt von einer würzigen Pecorino-Schicht und serviert auf Spinatblättern und samtiger Sauce aus Backpflaumen, wird das Geflügel zum Aromenspektakel.

REZEPT AUF SEITE 46

## Roastbeef mit Parmesan-Kräuter-Kruste und Creme-Champignons

Die Mischung aus Pankomehl, Parmesan, Petersilie, Estragon, Schnittlauch und Knoblauch schenkt Tiefe und Crunch. Beste Begleiter: goldgelbe Bratkartoffelwürfel.

REZEPT AUF SEITE 48

# ABSOLUTE LECKERBISSEN

**Knusprige Hähnchenbrust mit Shichimi-Cornflakes-Kruste**

Die Sauce aus Zitronensaft, braunem Zucker, Honig, Sojasauce und Reisessig schickt die Sinne direkt nach Fernost.

REZEPT AUF SEITE 48

Fotos: StockFood/Are Media (1), Bernhard Winkelmann (1)

# VOLL WÜRZIGER MAGIE



**Schweinerollbraten mit gefüllten Äpfeln und Zwiebeln**

Süß liebt herzhaft: Die Beilagen werden mit Walnüssen, Wurstbrät, Semmelbröseln und Fenchelsamen gefüllt. Apfelwein-Sauce dazu und alle sind glücklich.

REZEPT AUF SEITE 49

Foto: StockFood/Immediate Media

# Fleischgerichte mit krosser Kruste



Titelrezept

## Kalbsfilet mit Pistazienkruste & Pastinaken-Rösti

Bild auf Seite 36

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spiralschneider

*½ Bund Thymian, 3 Schalotten*
*3 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl*
*1 TL Tomatenmark, 150 ml Cidre*
*150 ml helle Fleischbrühe, 4 große Pastinaken, 1 EL Pimentkörner*
*1 EL Ahornsirup, 1 EL Kartoffelstärke*
*150 g gesalzene Pistazienkerne (ohne Schale), 1 EL Sahnemeerrettich*
*70 g weiche Butter, Muskatnuss, Salz Pfeffer, 700 g Kalbsfilet, 8 Zweige Petersilie, 100 g kalte Butterwürfel*

**1** Thymianblättchen abzupfen. Schalotten und 2 Knoblauchzehen abziehen, würfeln und in 1 EL Öl andünsten. Tomatenmark und Hälfte Thymian zugeben, kurz mitrösten. Mit Cidre und Brühe ablöschen, 5 Minuten kochen lassen. Sauce beiseitestellen.

**2** Pastinaken schälen, mit Spiralschneider in Streifen schneiden. Übrige Knoblauchzehe abziehen und würfeln, Piment zerstoßen. Beides mit Sirup und Stärke mischen. Pastinaken untermengen, 15 Minuten marinieren.

**3** Ofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen. Pistazien mittelfein hacken. Meerrettich und weiche Butter unterkneten. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfilet in 4 Medaillons schneiden, salzen, pfeffern. In 2 EL Öl und restl. Thymian scharf anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Pistazienmasse darauf verteilen.

**4** Aus den Pastinaken 4 Nester formen, im restl. Öl (2 EL) von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten. Petersilie in der Pfanne kurz anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**5** Medaillons im Ofen ca. 7 Minuten überbacken. Sauce aufkochen, kalte Butterwürfel untermixen. Schaum salzen, pfeffern. Fleisch kurz ruhen lassen. Mit Cidre-Schaum, Rösti und Petersilie anrichten. Servieren.



## Im Roggenbrot gebackener Sauerbraten

Bild auf Seite 37

*Zubereitung: ca. 2 Stunden*
*Wartezeit: 2 Tage + 6½ Stunden*

Zutaten für 4–6 Portionen

***FÜR DEN SAUERBRATEN***
*3 Schalotten*
*3 Knoblauchzehen*
*150 g Suppengemüse (Sellerie, Möhre und Lauch)*
*750 ml Weißwein*
*350 ml Apfelessig, 2 EL Zucker*
*3 Lorbeerblätter*
*4 Gewürznelken*
*6 Wacholderbeeren*
*1 TL Pimentkörner*
*1,6 kg Rinderschmorbraten*
*3 EL Pflanzenöl*

***FÜR DAS BROT***
*500 g Weizenmehl und Mehl zum Arbeiten*
*250 g Roggenmehl*
*250 g Semola (Hartweizenmehl)*
*20 g Meersalz*
*100 g aktiver Sauerteigstarter (siehe Info rechts am Rand)*

***AUSSERDEM***
*Salz, Pfeffer*
*2 Bund Möhren*
*4 EL Olivenöl*
*4 EL Balsamicoessig*
*2 EL Ahornsirup*
*nach Belieben Saucenbinder*

**1** Zwei Tage vorher für den Sauerbraten Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Suppengemüse schälen bzw. putzen und in Würfel schneiden. Mit Schalotten und Knoblauch in einen großen Topf geben. Weißwein, Apfelessig, Zucker, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholder und Piment hinzufügen. Alles aufkochen lassen. Marinade mit Salz und Pfeffer würzen, dann abkühlen lassen.

**2** Fleisch mit der Marinade samt Gemüse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

**3** Am Tag des Essens für das Brot alle 3 Mehlsorten in eine große Schüssel geben. 650 ml Wasser hinzufügen, alles verkneten. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

**4** Dann Meersalz und Sauerteig zugeben und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 5 Stunden ruhen lassen. Dabei den Teig in den ersten 2 Stunden alle 20 Minuten dehnen und falten. Dafür den Teig am Rand mit den Händen nach oben ziehen und über den restlichen Teig falten. Schüssel drehen und den nächsten Teigteil am Rand hochziehen und falten. So fortfahren, bis der Teig einmal im Kreis gedehnt und gefaltet wurde.

**5** Während der Teig ruht, das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen. Einen großen Topf mit Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Die Marinade samt dem Gemüse hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und das Fleisch geschlossen ca. 1½ Stunden bei mittlerer Hitze schmoren. Anschließend den Braten aus dem Fond nehmen und abkühlen lassen.

**6** Einen Bräter mit Deckel in den Backofen stellen und den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

**7** Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ausrollen. Braten darauflegen und den Teig rund um den Braten schlagen, sodass er vollständig bedeckt ist. Braten im Brotteig mit Mehl bestäuben und auf einen Bogen Backpapier legen. Teigoberfläche mit einem scharfen Messer einritzen. Das Ganze samt Backpapier in den heißen Bräter setzen. Deckel schließen und alles im Ofen ca. 1 Stunde backen. Deckel abnehmen und das Brot 5–10 Minuten weiterbacken, bis die Oberfläche schön gebräunt und knusprig ist.

**8** Inzwischen Möhren schälen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Olivenöl mit Balsamico und Ahornsirup verrühren, salzen und pfeffern. Die Marinade mit den Möhren vermengen. Blech mit den Möhren ca. 15 Minuten vor Ende der Backzeit des Brotes mit in den Ofen schieben.

**9** Den Fond durch ein Sieb passieren und aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Den im Brot gebackenen Braten aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Möhren und Sauce servieren.

### Sauerteig aus der Packung

**Wer zu Hause Sauerteig züchtet, kann diesen für das Roggenbrot verwenden – ganz gleich, ob er mit Weizen- oder Roggenmehl angesetzt wurde. Alternativ gibt es fertigen Sauerteig in der Packung zu kaufen. Marken wie „fairment“ oder „Seitenbacher“ bieten Roggen-Sauerteig im Beutel an. Oft lohnt es sich auch, in der Bäckerei ums Eck zu fragen. Mit ein wenig Glück bekommt man eine kleine Menge Sauerteig ab.**




**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**

# Lamm, Ente, Hähnchen und Duroc-

## Beilagen zum Hähnchen

**Zum Maishähnchen im Rezept rechts passt Röstbrot oder Kartoffelpüree. Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln, leicht salzen. Im Ofen auf dem Rost bei 200 Grad 5–6 Minuten rösten. Für Püree 1 kg mehligkochende Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in ca. 15 Minuten weich kochen. Abgießen, zurück in den Topf geben. 250 ml Milch mit 100 g Butter aufkochen. Zu den Kartoffeln geben und alles feincremig rühren. Bei Bedarf noch Milch einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Püree mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.**



## Lamm-Oliven-Ragout mit krossen Kartoffel-Rosen

Bild auf Seite 38

*Zubereitung: 1 Stunde*
*Koch-/Backzeit: ca. 1¼ Stunden*

Zutaten für 4–6 Portionen

MAN BRAUCHT: 4–6 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 10 cm) oder 1 Auflaufform

*5 Schalotten, 4 Knoblauchzehen*
*2 Möhren, 3 Stangen Staudensellerie*
*4 Zweige Rosmarin, 6 EL Olivenöl*
*1,3 kg Lammragout (aus der Schulter), Salz, Pfeffer*
*2 eingelegte Sardellenfilets*
*1 EL Tomatenmark, 200 ml Rotwein*
*400 ml Lammfond, 100 g entsteinte Oliven, 500 g große Kartoffeln*
*50 g geriebener Parmesan*
*1 TL Kartoffelstärke*
*1 TL gemahlener Kreuzkümmel*
*nach Belieben Saucenbinder*
*Oreganoblättchen zum Garnieren*

**1** Schalotten, Knoblauch abziehen, würfeln. Möhren und Sellerie schälen bzw. putzen, in Stücke schneiden. Rosmarinnadeln hacken.

**2** Großen Topf mit 2 EL Öl erhitzen. Fleisch darin scharf anbraten, salzen und pfeffern. Schalotten, Knoblauch, Möhren, Sellerie, Karotten, Rosmarin und Sardellen zufügen, anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten. Alles mit Rotwein ablöschen. Lammfond angießen und das Ragout geschlossen ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dabei nach 45 Minuten Kochzeit die Oliven hinzufügen.

**3** Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen. Kartoffeln schälen, fein hobeln. Mit restl. Öl (4 EL) vermengen, salzen und pfeffern. Parmesan mit Stärke mischen, mit den Kartoffelscheiben vermengen.

**4** Ragout mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Ragout in die Förmchen füllen. Kartoffelscheiben rosenförmig darauf verteilen. Ragout im Ofen 15–20 Minuten überbacken. Mit Oregano bestreut servieren.



## Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Haube

Bild auf Seite 39

*Zubereitung: 70 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*2 Scheiben Toastbrot, 2 Zweige Rosmarin, 60 g Pistazienkerne*
*100 g weiche Butter, Salz, Pfeffer*
*500 g Süßkartoffeln*
*4 Entenbrustfilets (à ca. 150 g, ohne Haut), 1 EL Entenschmalz*
*2 rote Zwiebeln, 2 EL Zucker*
*250 ml Portwein, 100 ml Entenfond*
*Cayennepfeffer, 1 TL Speisestärke*
*8 Süßkartoffelchips*

**1** Toast würfeln, Rosmarinnadeln abzupfen. Beides mit Pistazien fein mahlen. Mit 60 g Butter vermengen, salzen und pfeffern.

**2** Süßkartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen.

**3** Backofen auf 130 Grad (Umluft 110 Grad) vorheizen. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Pfanne mit Schmalz erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Dann im Ofen ca. 12 Minuten garen.

**4** Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zum Bratansatz in die Pfanne geben, glasig andünsten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Entenfond angießen und alles 10–15 Minuten einkochen lassen.

**5** Süßkartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, dann mit restl. Butter (40 g) fein pürieren. Das Püree mit Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

**6** Fleisch aus dem Ofen nehmen. Ofen auf Grillfunktion einstellen. Fleisch mit Pistazienmasse bestreichen. Unter dem Ofengrill in 3–5 Minuten goldbraun überbacken.

**7** Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Portwein-Zwiebeln damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Portwein-Zwiebeln auf Tellern verteilen. Entenbrust und Püree darauf anrichten. Mit Chips garniert servieren.



## Gefüllte Maishähnchenbrust mit Steinpilzhaube

Bild auf Seite 41

*Zubereitung: 70 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*30 g getrocknete Steinpilze*
*300 g Champignons*
*2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen*
*70 g Schinkenwürfel, 5 EL Olivenöl*
*250 ml Weißwein, 1 Bund Petersilie*
*Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss*
*4 Maishähnchenbrüste (ohne Haut)*
*4 Scheiben Toastbrot, 120 g weiche Butter, 50 g geriebener Pecorino*
*250 ml Geflügelbrühe, 130 g Backpflaumen, 8 große Spinatblätter*

**1** Steinpilze in 200 ml kochendem Wasser 20 Minuten quellen lassen. Champignons putzen, klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, würfeln. Hälfte mit Champignons und Schinken in 2 EL Öl 5 Minuten anbraten. 60 ml Wein angießen, verdampfen lassen. Petersilienblättchen hacken. Hälfte unter die Pilzmischung rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Abkühlen lassen.

**2** Mittig je eine tiefe Tasche in das Fleisch schneiden. Champignonmasse hineinfüllen, mit Holzspießen fixieren. Hähnchen in 2 EL Öl auf jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion heizen. Steinpilze abgießen, dabei Fond auffangen. Pilze ausdrücken, hacken. Toast würfeln. Mit Pilzen, übriger Petersilie und Butter pürieren. Pecorino unterrühren. Masse salzen, pfeffern. Fleisch damit bestreichen, im Ofen ca. 12 Minuten überbacken.

**4** Rest Zwiebeln und Knoblauch in Pfanne andünsten. Mit Pilzfond, restl. Wein (190 ml) und Brühe ablöschen. Kurz einkochen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Pflaumen zugeben, erneut aufkochen, salzen, pfeffern.

**5** Spinat in restl. Öl (1 EL) kurz anbraten, salzen und pfeffern. Mit Pflaumensauce und Hähnchen anrichten. Servieren.

# Schwein unter der Knusperhaube



## Krustenbraten vom Duroc-Schwein mit Rotkohl-Frittata

Bild auf Seite 40

*Zubereitung: 1 Stunde*
*Garzeit: ca. 3 Stunden*

Zutaten für 4–6 Portionen
MAN BRAUCHT: Kugelausstecher

*2 kg Schweinekotelettbraten vom Duroc-Schwein (ohne Knochen)*
*Salz, 2 Sternanis, 4 Gewürznelken*
*5 Wacholderbeeren, 400 ml Bier*
*300 ml Fleischbrühe, 2 Zwiebeln*
*2 Möhren, 200 g Sellerie*
*5 EL Öl, 2 EL Tomatenmark*
*1 Bund Thymian*
*200 ml Portwein, 650 g Rotkohl*
*2 EL Honig, 2 EL Senf, 2 EL Sojasauce*
*Pfeffer, 2–3 Knollen Rote und Gelbe Bete*
*6 Eier, 150 g Frischkäse, 60 g geriebener Parmesan, 2 EL Apfelessig*
*nach Belieben Saucenbinder*

**1** Braten trocken tupfen. Mit 1 EL Salz, Anis, Nelken und Wacholder mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Mit Bier und Brühe übergießen, bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

**2** Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen, würfeln. Fleisch aus Bräter nehmen, 400 ml Kochfond abmessen, beiseitestellen. 2 EL Öl in den Bräter geben, Gemüse darin andünsten. Tomatenmark zugeben, mitrösten. Thymianblättchen abzupfen, Hälfte davon zugeben. Alles mit Portwein ablöschen und die 400 ml Kochfond angießen.

**3** Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden. Braten mit Schwarte nach oben in Bräter legen. Im Ofen geschlossen ca. 2 Stunden garen. Dabei ab und zu mit Bratenfond übergießen.

**4** Etwa 40 Minuten vor Ende der Garzeit Rotkohl vierteln und den Strunk entfernen. Kohl fein hobeln. Mit 1 TL Salz mischen, 30 Minuten ziehen lassen. Honig, Senf und Sojasauce aufkochen. Rest Thymian unterrühren, salzen und pfeffern. Glasur abkühlen lassen. Bete schälen und mit dem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen.

**5** Braten auf ein Blech legen. Ofentemperatur auf 220 Grad Ober- und Unterhitze einstellen. Braten im Ofen 15–20 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Dann mit Honig-Senf-Glasur bestreichen, weitere 3–5 Minuten backen.

**6** Inzwischen Eier, Frischkäse, Parmesan und Essig verrühren, salzen, pfeffern. Kohl gut ausdrücken. Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen, Kohl darin 5 Minuten andünsten. Eiermasse zugießen. 5 Minuten stocken lassen, Pfanne vorsichtig schwenken. Frittata auf Pfannendeckel stürzen, wieder in Pfanne gleiten lassen. 5 Minuten weiterbraten. Bete im restl. Öl (1 EL) ein paar Minuten anbraten, salzen, pfeffern.

**7** Sauce durch ein Sieb passieren und einkochen lassen. Sauce salzen, pfeffern und nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Braten mit Sauce, Frittata und Bete anrichten. Servieren.

# Roastbeef, Huhn und Rollbraten in

## Rollbraten verfeinern

**Der Schweinerollbraten im Rezept auf der rechten Seite gart auch ohne Füllung sehr saftig. Darf der Braten aromatischer sein, gelingt das mit einer würzigen Marinade. Dafür 2 Knoblauchzehen abziehen und pressen. 1 Handvoll Kräuter nach Wahl grob hacken. Knoblauch und Kräuter mit ½ TL Meersalz, etwas Pfeffer und 6 EL Öl vermengen. Das Fleisch damit bestreichen, dann einrollen und zu einem Braten binden.**



## Roastbeef mit Parmesan-Kräuter-Kruste und Creme-Champignons

Bild auf Seite 42

*Zubereitung: 1 Stunde*
*Garzeit: ca. 2 Stunden*

Zutaten für 6 Portionen
MAN BRAUCHT: Fleischthermometer

*1,2 kg Roastbeef*
*100 g Butterschmalz, Salz, Pfeffer*
*2 Knoblauchzehen, 80 g Panko-Mehl*
*30 g geriebener Parmesan*
*2 EL gehackte Petersilie*
*1 EL gehackter Estragon*
*2 EL Schnittlauchröllchen*
*1 kg festkochende Kartoffeln*
*je 150 g braune und weiße Champignons, 2 EL Olivenöl*
*4 EL körniger Senf*
*180 g Schlagsahne*

**1** Ofen auf 120 Grad vorheizen. Roastbeef in 30 g Butterschmalz rundum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Roastbeef im Ofen ca. 2 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von ca. 55 Grad erreicht hat.

**2** Knoblauch abziehen, pressen. Hälfte mit Panko, Parmesan, Petersilie, Estragon und 1 EL Schnittlauch mischen, salzen, pfeffern.

**3** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 5 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden. Mit restl. Knoblauch in Öl anbraten, salzen und pfeffern. 2 EL Senf und Sahne hinzufügen und alles cremig einköcheln lassen. Mit restl. Schnittlauch (1 EL) bestreuen. Kartoffeln im restl. Butterschmalz (70 g) langsam rundum braten, bis sie gar und goldbraun sind.

**4** Fleisch aus Ofen nehmen. Backofengrill einschalten. Roastbeef mit restl. Senf (2 EL) einstreichen. Parmesan-Kräuter-Mix darauf verteilen, andrücken. Roastbeef unter dem Ofengrill 4–5 Minuten überbacken. Kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Mit Kartoffeln und Champignons servieren.



## Knusprige Hähnchenbrust mit Shichimi-Cornflakes-Kruste

Bild auf Seite 43

*Zubereitung: 1½ Stunden*

Zutaten für 4 Portionen

***FÜR DAS HÄHNCHEN***
*4 EL Sojasauce*
*1 EL Sesamöl*
*1 EL Mirin*
*2 TL Shichimi Togarashi (siehe Info unter dem Rezept)*
*4 Hähnchenbrustfilets (ca. 600 g)*
*2 Eier*
*40 g Mehl*
*2–3 EL Cornflakes*
*50 g Panko-Mehl*
*4 EL Maisstärke*
*Pflanzenöl zum Frittieren*

***FÜR DIE ZITRONENSAUCE***
*100 ml Zitronensaft*
*1 TL brauner Zucker*
*1 TL Honig*
*1 EL Sojasauce*
*1 EL Reisessig*
*2–3 TL Speisestärke*

***FÜR DEN SALAT***
*3 Handvoll gemischte Blattsalate*
*200 g eingelegte Asia-Pilze aus dem Glas (z. B. Enoki oder Shiitake)*
*2 EL Zitronensaft*
*1 EL Reisessig*
*1 EL Sojasauce*
*4 EL Pflanzenöl*

***AUSSERDEM***
*Salz, Pfeffer*
*etwas Lauchzwiebelgrün zum Garnieren*

**1** Für das Hähnchen Sojasauce mit Sesamöl, Mirin, Shichimi, sowie je 1 TL Salz und Pfeffer verrühren. Hähnchen trocken tupfen und etwas flach klopfen. Mit der Marinade vermengen und alles zugedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde marinieren.

**2** In der Zwischenzeit für die Sauce in einem kleinen Topf Zitronensaft mit braunem Zucker, Honig, Sojasauce und Reisessig einmal aufkochen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Die Zitronensauce ein paar Minuten köcheln lassen. Dann zugedeckt beiseitestellen.

**3** Für den Salat die Blattsalate verlesen, kleiner zupfen und in eine Schüssel geben. Die Asia-Pilze abgießen, abtropfen lassen und zum Blattsalat geben. Zitronensaft mit Reisessig, Sojasauce und Pflanzenöl verquirlen, salzen und pfeffern. Das Dressing gut mit dem Salat vermengen.

**4** Hähnchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl in einen zweiten Teller geben. Cornflakes grob zerbröseln, mit Panko und Maisstärke in einen weiteren Teller geben. Hähnchen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Cornflakes-Mix wälzen. Die Panierung leicht andrücken. Das Frittieröl auf ca. 170 Grad erhitzen und das Hähnchen darin rundum goldbraun und knusprig ausbacken.

**5** Währenddessen die Zitronensauce noch mal erhitzen. Lauchzwiebelgrün in feine Streifen schneiden. Hähnchen herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Lauchzwiebelgrün garniert anrichten. Den Salat und die Zitronensauce dazuservieren.

**Warenkunde:** Shichimi Togarashi ist eine japanische Gewürzmischung. Das dezent scharfe Gewürz besticht mit fruchtigen Zitrusnoten und nussigen Nuancen. Übersetzt bedeutet Shichimi so viel wie „Sieben Gewürze". Aus genauso vielen Zutaten besteht die aromatische Mischung. Chili, Orangenschale, Sesamsamen, Algen, Szechuan-Pfeffer, Ingwer und Mohn sind die klassischen Bestandteile. Je nach Region und Hersteller können sie leicht variieren. Shichimi ist in Japan ein klassisches Tafelgewürz, mit dem Fisch, Ramen, Reisgerichte und vieles mehr verfeinert werden. Stellen Sie zur knusprigen Hähnchenbrust gerne ein Schälchen der einzigartigen Gewürzmischung mit auf den Tisch.

# raffinierter Hülle



## Schweinerollbraten mit gefüllten Äpfeln und Zwiebeln

Bild auf Seite 44

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Kühl-/Backzeit: über Nacht + ca. 2 Stunden*

Zutaten für 4–6 Portionen

---

*1 ½ kg Schweinerollbraten mit Schwarte*
*4 kleine Äpfel*
*4 kleine Zwiebeln*
*35 g Walnusskerne*
*300 g Wurstbrät*
*35 g Semmelbrösel*
*1 TL Fenchelsamen*
*Salz, Pfeffer*
*2 EL Sonnenblumenöl*
*2 TL Meersalz*
*200 ml Apfelwein*
*1–2 TL Speisestärke*

---

**1** Am Vortag das Fleisch an der Schwarte mehrmals einschneiden. Fleisch eng einrollen und mit Küchengarn in Form binden. Braten auf ein Gitter über eine Abtropfschale legen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen und antrocknen lassen (so wird die Kruste später schön knusprig).

**2** Am nächsten Tag Äpfel entkernen und leicht aushöhlen. Zwiebeln abziehen und ebenfalls etwas aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Apfel- und Zwiebelwürfel mit Walnüssen, Wurstbrät, Semmelbröseln und Fenchelsamen vermengen. Die Masse salzen und pfeffern. Masse gut in die ausgehöhlten Äpfel und Zwiebeln drücken. Übrige Masse zu Bällchen formen.

**3** Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rollbraten mit 1 EL Öl einpinseln und mit Meersalz einreiben. Das Fleisch in eine Bratreine setzen und im Ofen 1 Stunden garen, dabei ab und zu etwas Wasser angießen.

**4** Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und den Braten ½ Stunde weiterbraten. Dann die gefüllten Äpfel und Zwiebeln außen mit restl. Öl (1 EL) bestreichen. Mit den Bällchen in die Form neben den Braten setzen und alles weitere ca. 35 Minuten im Ofen garen und rösten.

**5** Den ausgetretenen Bratensaft aus der Reine in einen Topf schöpfen. Apfelwein zugeben und aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speisestärke binden. Schweinerollbraten mit Äpfeln und Zwiebeln anrichten und die Sauce dazuservieren.






# HEISSGELIEBTE OFENSCHÄTZE

Als schnelles Topping oder knuspriges Upgrade: Parmesan-Semmelbrösel, Schafskäse-Kruste oder Kartoffel-Tacos verleihen alltäglichen Gerichten einen besonderen Twist. Raffinesse im Handumdrehen!

## Gratinierter Blattspinat mit Parmesan-Semmelbröseln

*Zubereitung: 15 Minuten, Backzeit: ca. 20 Minuten*
Zutaten für 2 Portionen

***500 g TK-Blattspinat*** auftauen lassen, dann die Flüssigkeit ausdrücken. Spinat mit ***200 g Frischkäse*** verrühren, mit ***Muskatnuss, Salz*** und ***Pfeffer*** würzen. Spinat in eine eingefettete Auflaufform geben. ***2 Knoblauchzehen*** abziehen, hacken und in ***80 ml Olivenöl*** andünsten. ***2 EL Tomatenmark, 1 EL italienische Kräuter*** und ***45 g Semmelbrösel*** zugeben, kurz mitbraten. ***40 g geriebenen Parmesan*** unterrühren. Mischung auf dem Spinat verteilen. Das Ganze im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

## Ofentomaten mit Schafskäse-Kruste

*Zubereitung: 10 Minuten, Backzeit: ca. 20 Minuten*
Zutaten für 2 Portionen

***5–6 Tomaten*** (nach Belieben Ochsenherz) waagrecht halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine eingefettete Auflaufform geben. ***150 g Feta*** mit ***60 g Joghurt, 1 Ei*** und ***1 TL Knoblauchpulver*** pürieren. Mit ***1 TL getr. Thymian, Salz*** und ***Pfeffer*** würzen. Masse auf den Tomaten verteilen und mit ***3 EL Olivenöl*** beträufeln. Das Ganze im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.



## Potato Crust Tacos

*Zubereitung: 15 Minuten, Backzeit: ca. 15 Minuten*
Zutaten für 2 Portionen

***500 g große Kartoffeln*** schälen und in Scheiben hobeln. Leicht überlappend zu 2 Kreisen (Ø ca. 10 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit ***100 g geriebenem Cheddar*** bestreuen und im Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene in ca. 15 Minuten kross backen. Tacos 2 Minuten ruhen lassen, dann zusammenklappen. ***100 g Kirschtomaten*** halbieren, ***50 g Rucola*** verlesen. Beides mit ***2 EL Olivenöl, 2 EL Balsamicoessig, Salz*** und ***Pfeffer*** vermengen. Die Tacos damit füllen.

## Sesam-Chili-Chips

*Zubereitung: 10 Minuten, Backzeit: ca. 7 Minuten*
Zutaten für 2 Portionen

***1 EL Sriracha-Sauce, 2 EL Sesamöl, 1 EL Honig, 2 EL helle Sesamsamen*** und ***½ TL Knoblauchpulver*** verrühren. ***4 Blätter Filoteig*** bereitlegen. 2 Blätter mit der Würzpaste bestreichen, jeweils ein Teigblatt darauflegen, andrücken. Teig mit einem Pizzaschneider in Dreiecke schneiden. Diese auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen bei 200 Grad in ca. 7 Minuten knusprig backen.



Foto: StockFood Studios/Silke Zander



Selbst eingemacht oder schon fertig aus dem Glas, Suppen eignen sich ideal für den Vorrat – besonders in der kalten Jahreszeit

# FEINES FÜR DIE SEELE

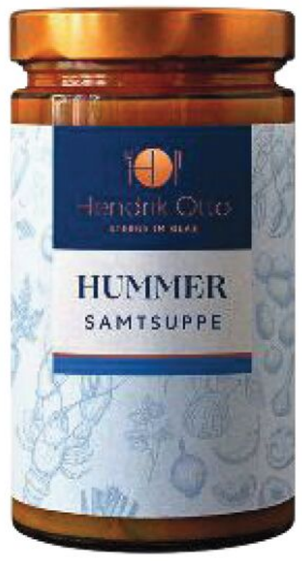
Pures Löffelglück! Mit aromatischem Gemüse, würzigen Brühen und edlem Hummer sorgen diese fünf Entdeckungen für wärmende Abwechslung und kulinarische Wohlfühlmomente

**EMMA CHALLOUF**
ist unsere Test-Expertin in Sachen Feinkost



## DELIKAT

Entwickelt und zubereitet von Sternekoch Hendrik Otto spielt Hummer in dieser eleganten Suppe die Hauptrolle – abgerundet mit Cognac, Portwein und frischem Estragon. **Das gefällt mir:** Im großen Glas reicht die Suppe wunderbar für zwei Personen – der ideale Start in ein feines Menü. **Infos:** 630 ml um 27 Euro, von Sterne im Glas über www.deutschesee.de







## DEFTIG

Würziger Parmesan und Bergkäse verleihen dieser Bio-Suppe mit Erbsen und Zucchini eine besondere Note und cremige Konsistenz. Perfekt als Vorspeise oder kleiner Lunch. **Das gefällt mir:** Die frischen Zutaten kommen direkt vom Hof und werden vor Ort mit Liebe zubereitet. **Infos:** 330 ml um 7 Euro, von und über www.hofgut-stoecken.de

## WÜRZIG

Ein Stück Italien auf dem Löffel. Die toskanische „Zuppa“ aus Gemüse und Bohnen schmeckt herrlich authentisch und ein bisschen wie frisch aus der Bauernküche. **Das gefällt mir:** Zusammen mit den Cannellini-Bohnen, nativem Olivenöl und Kräutern ist die Suppe sehr fein abgeschmeckt. **Infos:** 580 ml um 12 Euro, von und über www.viani.de




## UMAMI

Hergestellt aus Kichererbsen und dank traditioneller Reifung überzeugt dieses Bio-Miso mit einem mild-nussigen Geschmack. **Das gefällt mir:** Die Paste ist vielseitig einsetzbar – ob als Basis für Suppen und Saucen oder als würzige Note in einem Salatdressing. **Infos:** 190 g um 7 Euro, von und über www.genusskoarl.at







## HARMONISCH

Für das bunte Suppengrün werden Möhren, Pastinaken, Lauch, Sellerie und Petersilie frisch vom Feld getrocknet. So bleibt viel Aroma erhalten. **Das gefällt mir:** Die kleinen Stückchen sorgen für eine leichte Würze und einen natürlichen Geschmack. Die perfekte Basis für aromatische Brühen und Saucen. **Infos:** 40 g um 4,50 Euro, von und über www.1001frucht.de

Fotos: FOODBOOM (1); PR (5); privat (1)

# Farbenpracht

www.mein-schoener-garten.de

4,90€

Garten NOVEMBER 2025

mein schöner Garten

EUROPAS GRÖSSTES GARTENMAGAZIN

**Alpenveilchen**
Farbtupfer auf der Herbstterrasse

**Futter für Singvögel**
Die besten Fruchtgehölze

**Zeit für Winterschutz**
So wappnen Sie Pflanzen gegen Frost und Nässe

**Einfach selbst installiert**
Stimmungsvolle Gartenbeleuchtung

**16 Seiten Praxis-Magazin**

Sichtschutz, Grenze, Raumteiler

## Pflanzen Sie jetzt die perfekte Hecke

- Balkongeranien ins Haus holen
- Herbstsalate ernten
- Astschere im Test
- Schutz vor Wildverbiss

**Ab sofort im Handel**




**Mit noch mehr Praxis-Inhalten**

Foto: MSG/Martin Staffler

**Hier geht's direkt zum Abo:**

garten-abo.de

# GESCHENKE FÜR GOURMETS

Wunderbar leicht und herrlich aromatisch: Kräuter-Nuss-Lachs auf schwarzem Reis, Zanderfilet mit Möhren-Kartoffel-Haube oder auch Seezunge mit Kräuterkruste und Steinpilzen sind ein köstlicher Fang – perfekt zum Verwöhnen!

## Kräuter-Nuss-Lachs auf schwarzem Reis

Das Getreidebett reichern wir mit Ricotta an, so entsteht wunderbare Cremigkeit. Für das grüne Hütchen dürfen Sie entscheiden: Wie wäre es mit Dill, Petersilie oder Oregano?

REZEPT AUF SEITE 60

## Gratinierter Kaisergranat mit Safran-Brioche-Bröseln

Der Star des Tellers, auch als Norwegischer Hummer bekannt, vereint sich mit der Aromakönigin Persiens. Mit Estragon, Zitrone und Pernod veredelt, sind die Meeresbewohner exquisite Appetizer!

REZEPT AUF SEITE 60

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

## Seesaibling in der schwarzen Salzkruste

Das Geheimnis der intensiven Farbe: Aktivkohle. Dazu reichen wir in Balsamicoessig karamellisierte Zwiebelchen – Wow-Effekt garantiert!

REZEPT AUF SEITE 60

# NEUE LIEBLINGE

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (1); StockFood/Wolfgang Schardt (1)

## Zanderfilet mit Möhren-Kartoffel-Haube

Dank des sättigenden Gemüse-Toppings werden Ihre Gäste keine opulente Beilage erwarten – und genießen den Hauptgang umso mehr.

REZEPT AUF SEITE 61

# HARMONIE PUR

## Indische Fisch-Pie

Bestes aus zwei Welten: Kräftige Tikka-Masala-Paste entführt den Gaumen nach Südasien. Die Knusperdecke aus Kartoffelpüree hingegen zaubert urgemütliches Pub-Feeling. Mit Kabeljaustückchen eine delikate Kombination.

REZEPT AUF SEITE 61

## Seezunge mit Kräuterkruste und Steinpilzen

Sein leicht nussiger Eigengeschmack macht den Plattfisch zur idealen Grundlage für saftig-frisches Grün aus dem Küchengarten. Für etwas Crunch sorgen Weißbrotbrösel. Köstlich!

REZEPT AUF SEITE 61

Fotos: StockFood/News Life Media (1); Stile Italia Edizioni (1)

# Das Beste aus Fluss und Meer mit

## Ofenfrisches Baguette

**200 ml lauwarmes Wasser mit 12 g frischer Hefe, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz und ½ TL Zucker verrühren. 370 g Mehl in eine Schüssel sieben, Hefemix zugeben, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Dann auf bemehlter Fläche dünn zu einem Dreieck ausrollen. Dieses von der langen Seite aus zur Spitze einrollen. Teigling auf Blech mit Backpapier legen, 30 Minuten gehen lassen. Oberfläche schräg einschneiden, mit Wasser bestreichen. Baguette im Ofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.**

GETRÄNKE-TIPP

**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**



## Kräuter-Nuss-Lachs auf schwarzem Reis

Bild auf Seite 54

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

*300 g schwarzer Rundkornreis (z. B. Royal Pearl Black Rice)*
*3 Schalotten, 4 EL Butter*
*150 ml Weißwein*
*800 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe (mild gesalzen), 2 Knoblauchzehen*
*1 Bund gemischte Kräuter*
*250 g Frischkäse*
*1 TL Bio-Zitronenabrieb*
*1 Eigelb, 60 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse*
*Salz, Pfeffer, 700 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)*
*40 g frisch geriebener Ricotta salata*

**1** Reis in ein Sieb geben und gut abbrausen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Topf mit 2 EL Butter erhitzen. Reis und Schalotten darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen, dann nach und nach die Brühe dazugießen. Reis im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze in 45–60 Minuten weich garen.

**2** Knoblauch abziehen, fein hacken. Kräuterblättchen abzupfen, fein hacken. Frischkäse mit Knoblauch, Kräutern, Zitronenabrieb, Eigelb und gemahlenen Nüssen vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Den Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grillfunktion vorheizen. Lachsfilet trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Die Lachsstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kräuter-Nuss-Masse darauf verteilen und andrücken. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises den Lachs in den Ofen schieben und in 10–12 Minuten goldbraun überbacken.

**4** Den geriebenen Ricotta und die übrige Butter (2 EL) unter den Reis rühren. Reis mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Lachs anrichten und servieren.



## Gratinierter Kaisergranat mit Safran-Brioche-Bröseln

Bild auf Seite 55

*Zubereitung: 45 Minuten*

Zutaten für 2–4 Portionen

*2 Knoblauchzehen*
*70 g Brioche (alternativ Butter-Croissant)*
*½ Bund Estragon*
*50 g Butter*
*1 Pck. gemahlener Safran (0,1 g)*
*2 EL Pernod*
*Salz, Pfeffer*
*2 Bio-Zitronen*
*12 Kaisergranate (Scampi)*

**1** Den Backofengrill vorheizen. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Brioche in der Küchenmaschine oder im Blitzhacker fein mahlen. Estragonblättchen abzupfen und fein hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Knoblauch und Brioche darin hell anbraten. Safran zugeben und kurz mitrösten. Alles mit Pernod ablöschen und kurz weiterrösten. Die Bröselmischung aus der Pfanne nehmen und zuletzt Estragon, etwas Salz und Pfeffer untermischen.

**2** Eine Zitrone in Spalten schneiden. Die zweite Zitrone halbieren und in 12 dünne Scheiben schneiden. Die Kaisergranate trocken tupfen, längs einschneiden und auf einem Backblech verteilen. In jeden Einschnitt eine Zitronenscheibe stecken und die Brösel auf den Kaisergranaten verteilen. Kaisergranate im Ofen ca. 10 Minuten überbacken. Mit Zitronenscheiben servieren.

**Dazu passt:** frisches Baguette.



## Seesaibling in der schwarzen Salzkruste

Bild auf Seite 56

*Zubereitung: 50 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*2 ganze Seesaiblinge (à ca. 400 g; küchenfertig ausgenommen)*
*1 Handvoll Sellerieblätter*
*1,6 kg grobes Meersalz*
*1–2 EL Aktivkohlepulver*
*2 Eiweiß*
*8 kleine rote Zwiebeln*
*2 EL Olivenöl und Öl für das Blech*
*1 EL Zucker, 4 EL Balsamicoessig*
*Salz, 1–2 Bund Schnittlauch*
*400 g Schmand, Pfeffer*

**1** Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Saiblinge waschen, trocken tupfen und mit den Sellerieblättern füllen. Das Meersalz in eine große Schüssel geben. Aktivkohle und Eiweiß gründlich untermischen. Ein Blech einfetten und etwa ein Drittel der Salzmischung darauf verteilen. Die Fische darauflegen, mit dem übrigen Salz umhüllen und andrücken. Die Fische in der Salzkruste im Ofen ca. 30 Minuten backen.

**2** Inzwischen die Zwiebeln abziehen und halbieren. Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Balsamico zugeben und die Zwiebeln in 6–8 Minuten weich garen. Dann mit Salz würzen.

**3** Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schmand mit Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die Fische aus dem Ofen nehmen. Die Salzkruste mit einem schweren Messer aufklopfen. Die Seesaiblinge mit Balsamico-Zwiebeln und Dip servieren. Zum Essen die Fische aus der Salzkruste nehmen, filetieren und die Sellerieblätter entfernen.

**Dazu passt:** frisches Baguette.

# Kräutern, Bröseln oder Salzkruste



## Zanderfilet mit Möhren-Kartoffel-Haube

Bild auf Seite 57

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

*300 g festkochende Kartoffeln*
*Salz*
*150 g Möhren*
*8 Zweige Thymian*
*125 g geriebener Emmentaler*
*Pfeffer*
*Butter für die Form*
*4 Zanderfilets (à ca. 150 g; ohne Haut und Gräten)*

**1** Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser in 10–15 Minuten weich kochen, dann ausdampfen lassen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, grob zerstampfen und abkühlen lassen.

**2** Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Möhren schälen und raspeln. Die Blättchen von 4 Thymianzweigen abzupfen. Möhren, Thymian und Emmentaler zu den Kartoffeln geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Zanderfilets trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zander in die Form legen. Die Möhren-Kartoffel-Masse gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Zander im Ofen 15–20 Minuten backen. Auf Tellern anrichten und mit restl. Thymian (4 Zweige) garniert servieren.

**Dazu passt:** frisches Baguette.



## Indische Fisch-Pie

Bild auf Seite 58

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

*600 g mehligkochende Kartoffeln*
*Salz, 500 g Blumenkohl*
*4 EL zerlassenes Ghee (oder Butter)*
*½ TL gemahlener Kardamom*
*2 Zwiebeln, 30 g Ingwer*
*2 Möhren, 1 EL Öl*
*3 EL Tikka Masala (indische Currypaste), 400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)*
*100 ml Hühnerbrühe*
*1 Handvoll Baby-Blattspinat*
*600 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten)*
*150 g TK-Erbsen (aufgetaut)*
*Korianderblättchen zum Garnieren*

**1** Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser in 10–15 Minuten weich kochen. Blumenkohl putzen, kleiner schneiden und in Salzwasser in ca. 10 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Blumenkohl abgießen, pürieren und mit 2 EL Ghee unter die Kartoffeln mischen. Das Püree mit Kardamom und Salz würzen.

**2** Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Ingwer schälen, fein reiben. Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Ofenfeste Pfanne mit Öl erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Möhren darin anbraten. Tikka Masala, Tomaten und Brühe zugeben. Alles unter Rühren aufkochen und 10 Minuten kochen lassen.

**3** Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spinat verlesen. Fisch trocken tupfen, würfeln. Erbsen, Spinat und Fisch zum Curry geben, alles weitere 2 Minuten köcheln lassen. Das Püree auf dem Curry verteilen, mit restl. Ghee (2 EL) beträufeln. Pie im Ofen in 10–15 Minuten goldbraun überbacken. Mit Koriander garniert servieren.

**Dazu passt:** Naan-Brot.



## Seezunge mit Kräuterkruste und Steinpilzen

Bild auf Seite 59

*Zubereitung: 40 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*80 g Weißbrot vom Vortag*
*2 Handvoll Gartenkräuter (z. B. Petersilie, Oregano und Thymian)*
*80 g zerlassene Butter*
*4 Seezungen (à ca. 350 g; küchenfertig ausgenommen)*
*Salz, Pfeffer*
*3 EL Mehl*
*4 EL Pflanzenöl*
*400 g Steinpilze*
*1–2 EL Zitronensaft*

**1** Weißbrot im Blitzhacker fein zerbröseln. Kräuterblättchen abzupfen. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Kräuter mit zerlassener Butter fein pürieren. Die Brotbrösel untermischen.

**2** Seezungen jeweils kurz mit der Schwanzflosse in kochendes Wasser tauchen, um die Haut zu lockern. Nun auf beiden Seiten die Haut an der Flosse einschneiden, dann mit der Hand vorsichtig Richtung Kopf abziehen.

**3** Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Seezungen trocken tupfen, salzen und pfeffern, dann im Mehl wenden. Pfanne mit 2 EL Öl erhitzen und die Fische darin von jeder Seite 1 Minute anbraten. Fische auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Kräuterbrösel darauf verteilen, andrücken. Fische im Ofen ca. 10 Minuten backen.

**4** In der Zwischenzeit die Steinpilze putzen und in Stücke schneiden. Im restl. Öl (2 EL) goldbraun anbraten. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Seezungen mit Steinpilzen anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

SCHNELL UND EASY

# CRACKER & CHIPS

Wie herrlich das knuspert! Aus Brötchen, Käse, Nori- und Teigblättern lassen sich blitzschnell feine Snacks zum Aperitif, den Filmabend oder zum Glas Wein zubereiten

## TORTILLA-CHIPS

*6 EL Sonnenblumenöl* mit *1 Prise Salz, 1 Prise Cayennepfeffer* und *nach Belieben ½ TL Paprikapulver oder gemahlenem Kreuzkümmel* verrühren. *6 Tortilla-Fladen* auf beiden Seiten mit der Marinade bepinseln. Die Fladen mit einem Pizzaroller in Ecken schneiden. Diese auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Die Chips im Ofen bei 200 Grad Umluft in 5–6 Minuten knusprig backen. Fein dazu schmeckt Rote-Bete-Hummus oder Guacamole zum Dippen.



## KÄSECRACKER

Für ca. 20 Stück *350 g Käse* (z. B. Bergkäse, Gruyère oder Alpkäse von Switzerland Cheese) fein reiben. Mit *2 EL Maisgrieß, 1 EL Kümmelsamen* und *1 TL Paprikapulver* vermengen. Die Mischung in Kreisen mit Abstand zueinander auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Mit *2 EL hellen und schwarzen Sesamsamen* bestreuen. Die Cracker im Ofen bei 200 Grad Umluft in ca. 12 Minuten knusprig backen.



## WAN-TAN-CRACKER

*12 Wan-Tan-Blätter* (TK-Produkt) auftauen lassen. *1 l Frittieröl* auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Teigblätter darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Cracker nach Belieben toppen, z. B. wie am Bild mit roten Zwiebelringen, Ananasstücken, Gurkenscheiben, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Minzeblättchen. *2 EL Limettensaft* mit *2 EL Sojasauce* verrühren und als Dip dazureichen.



## BROTCHIPS

*2–3 Brötchen vom Vortag* (nach Belieben mit Körnern) in dünne Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. *4–5 EL Olivenöl* mit *1 TL Paprikapulver, 1 Prise Salz und Pfeffer* verrühren. Brotscheiben damit beträufeln und gut vermengen. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) in 10–15 Minuten knusprig backen, dabei einmal wenden. Dazu passt Obazda oder Kräuterfrischkäse zum Dippen.



Fotos: StockFood/Are Media (2), Bauer Syndication (1), Julia Hoersch (1), Stacy Grant (1)



## NORI-CHIPS

*1 TL Pfefferkörner, 1 TL Chiliflocken, 1 TL Meersalz* sowie *je 2 TL helle und schwarze Sesamsamen* im Mörser grob zerstoßen. *1 EL Orangenabrieb* untermischen. *10 Nori-Blätter* dünn mit *1–2 EL Sesamöl* bestreichen, dann in Ecken schneiden. Die Nori-Stücke portionsweise in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Die Chips mit der Gewürzmischung vermengen und abkühlen lassen.

# FEINSTE AROMENSPIELE

Vegetarische Gerichte sind gefragter denn je. Die frohe Botschaft: Diese Kreationen haben den Glamour-Faktor und begeistern alle. Von Mangold-Ricotta-Lasagne mit Stracciatella-Kruste, Gemüsecurry mit blättriger Kokoshaube bis Chicorée-Tomaten-Gratin – so geht helle Freude!

**Scharfer Blumenkohl im Sesam-Reispapier-Mantel**

Das Gemüse wird vorgegart, bevor es mit Sesamöl, süßer Chilisauce, Sriracha und Hoisinsauce eingepinselt wird. Im Reispapier gebacken, entsteht ein krosser Traum.

REZEPT AUF SEITE 73

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

## Mangold-Ricotta-Lasagne mit Stracciatella-Kruste

Schicht für Schicht Genießerglück: Frisches Gemüse, cremiger Frischkäse und Nudelblätter vereinen sich zu einem unwiderstehlichen Ofenklassiker.

REZEPT AUF SEITE 73

## Karamell-Sauerkraut unter der Brandteig-Haube

Unter den niedlichen Teig-Tuffs verstecken sich karamellisierte Weintrauben, herzhafter Weißkohl und Kartoffelwürfel. Mehr davon!

REZEPT AUF SEITE 73

# GEKONNT KOMBINIERT

Fotos: StockFood/Profimedia; StockFood Studios/Silke Zander

**Ofen-Camembert mit Walnuss-Honig-Kruste, dazu Bulgursalat**

Das Dressing aus Zitronensaft, Balsamicoessig und Olivenöl sorgt für angenehme Frische. Simpel, aber so gut.

REZEPT AUF SEITE 74

# ECHTE ALLESKÖNNER

**Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Kräuter-Hafer-Streuseln**

Kräftiges Wurzelgemüse, cremiger Sahneguss und Crumble on top – fertig ist das wärmende Wohlfühlgericht.

REZEPT AUF SEITE 74

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (1); StockFood/Addictive Stock (1)

## Blätterteigtaschen mit Kartoffeln und Käse

Eingebettet in einer aromatischen Käsecreme und umrandet von goldbraunen Knusperlagen werden die Erdäpfel gekonnt in Szene gesetzt: Ein Genuss, der sofort auf der Zunge zergeht.

REZEPT AUF SEITE 74

# VIELFALT AN AROMEN

**Gemüsecurry mit blättriger Kokoshaube**

Süßkartoffeln, Pastinaken, Möhren, Rosenkohl und Brokkolini nehmen in einer intensiven Kokos-Masala-Sauce Platz, bevor sie mit Filoteigblättern bedeckt im Ofen überbacken werden.

REZEPT AUF SEITE 75

## Chicorée-Tomaten-Gratin

Den farbenfrohen Gaumenschmaus mit Kokos-Limetten-Sauce und geriebenem Parmesan werden alle lieben.

REZEPT AUF SEITE 75

Fotos: StockFood/Mathias Neubauer (1), Nicky Walsh (1)

# BUNTES VERGNÜGEN



**Wirsingnudeln mit Körnerkruste**

Besonderer Twist: das Topping aus Haferflocken, Sesam, Leinsamen und geriebenem Emmentaler.

REZEPT AUF SEITE 75

Foto: StockFood Studios/Meike Bergmann

# Gemüse in Bestform aus dem Ofen



## Scharfer Blumenkohl im Sesam-Reispapier-Mantel

Bild auf Seite 64

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

*2 mittelgroße Köpfe Blumenkohl*
*Salz, 4 Knoblauchzehen*
*50 g Ingwer, 4 EL Sesamöl*
*2 EL süße Chilisauce, 1 EL Sriracha-Sauce, 2 EL Hoisin-Sauce, 3 TL Reismehl, ca. 12 Blätter Reispapier*
*3 EL helle und schwarze Sesamsamen*
*100 g Rote Bete (vorgegart, aus dem Vakuumpack), 1 Dose Kichererbsen (400 g), 3 EL Sesampaste*
*2–3 EL Zitronensaft*
*gemahlener Kreuzkümmel*
*Pfeffer, ½ Bund Zitronenthymian*

**1** Blumenkohl putzen, Strunk herausschneiden und den Kohl in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Herausnehmen, abtropfen lassen, trocken tupfen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**2** Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Ingwer schälen, reiben, Saft mit den Händen ausdrücken. Hälfte Knoblauch und Ingwersaft beiseitestellen. Rest Knoblauch und Ingwersaft mit Öl, Chili-, Sriracha- und Hoisin-Sauce verrühren. Blumenkohl mit etwas Glasur einpinseln, mit 1 TL Reismehl bestäuben.

**3** Reispapier nacheinander jeweils ein paar Sekunden in Wasser tauchen, sodass es formbar, aber nicht zu weich wird. Jedes Blatt mit etwas Glasur bepinseln, dann überlappend um den Blumenkohl wickeln. Kohl mit restl. Glasur einstreichen. Sesamsamen mit übrigem Mehl (2 TL) mischen und darüberstreuen. Blumenkohl im Ofen in ca. 25 Minuten knusprig backen.

**4** Bete würfeln. Kichererbsen abbrausen, abtropfen lassen. Mit Bete, Sesampaste, Knoblauch, Ingwersaft pürieren. Hummus mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer würzen. Thymianblättchen hacken, unterrühren. Blumenkohl mit Hummus servieren.



## Mangold-Ricotta-Lasagne mit Stracciatella-Kruste

Bild auf Seite 65

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Backzeit: ca. 40 Minuten*

Zutaten für 4–6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (ca. 30 x 18 cm)

*2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen*
*900 g Mangold*
*4 EL Öl und Öl für die Form*
*Salz, Pfeffer, 750 g Ricotta*
*100 g geriebener Parmesan*
*2 Eigelb, 1 TL Bio-Orangenabrieb*
*geriebene Muskatnuss*
*9 Lasagneblätter*
*4 EL Tomatenmark*
*450 g Stracciatella (alternativ Burrata), ½ Bund Basilikum*
*3 EL Semmelbrösel*
*2 EL zerlassene Butter*

**1** Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Mangold verlesen, Stiele von den Blättern schneiden. Stiele und Blätter grob schneiden. Stiele in Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, ein paar Minuten mitbraten. Mangoldblätter hinzufügen, zusammenfallen lassen. Salzen und pfeffern.

**2** Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ricotta mit Parmesan, Eigelben und Orangenabrieb verrühren. Creme mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Auflaufform einölen. Etwas Ricottacreme auf dem Boden verstreichen. Lasagneblätter mit Tomatenmark bestreichen. 3 Blätter in die Form legen. Ein Drittel Mangold und etwas Ricottacreme darauf verteilen. Übrige Zutaten auf dieselbe Weise einschichten.

**4** Stracciatella mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Stracciatella und Basilikum auf der Lasagne verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln. Lasagne im Ofen ca. 40 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.



## Karamell-Sauerkraut unter der Brandteig-Haube

Bild auf Seite 66

*Zubereitung: 50 Minuten*
*Backzeit: ca. 25 Minuten*

Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (Ø ca. 25 cm); Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle

*600 g festkochende Kartoffeln, Salz*
*770 g Sauerkraut (Abtropfgewicht)*
*3 Zwiebeln, 200 g rote Weintrauben*
*90 g Butter, 70 g + 1 TL Zucker*
*220 g Schlagsahne*
*½ TL Paprikapulver und mehr zum Bestäuben, 100 g Mehl, 3 Eier*

**1** Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen.

**2** Sauerkraut in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Weintrauben verlesen. Topf mit 50 g Butter erhitzen. Zwiebeln und Trauben darin andünsten. 70 g Zucker darüberstreuen, karamellisieren lassen. Sahne angießen und alles leicht einkochen lassen. Sauerkraut unterrühren und Kartoffeln unterheben. Die Mischung in die Auflaufform geben.

**3** Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. In einem Topf 150 ml Wasser mit restl. Butter (40 g), ½ TL Salz, 1 TL Zucker und Paprikapulver aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und gut unterrühren. Weiterrühren, bis ein glatter Teigkloß entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen. Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterrühren.

**4** Teig in Spritzbeutel füllen, in Tupfen auf das Sauerkraut spritzen. Das Ganze im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Paprikapulver bestäuben und servieren.

**Tipp:** Schmeckt fein als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu deftigem Fleisch wie Schweinebraten oder Kasseler.

### Sauerkraut fermentieren

**1 kg Weißkohl putzen, vierteln, fein hobeln. Abwechselnd mit 10 g Salz in ein großes, sauber ausgekochtes Glas füllen. Kohl dabei zerstampfen, bis Flüssigkeit austritt. Der Kohl sollte vollständig mit Lake bedeckt sein. Nach Belieben Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner untermengen. Kohl mit einem Teller und Steinen beschweren. Glas verschließen, Kohl bei Raumtemperatur ca. 1 Woche fermentieren lassen. Dann kühl stellen. Nach 4–6 Wochen ist das Sauerkraut fertig.**




**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**

# Sellerie, Kartoffeln, Chicorée & Co.

## Käse zum Überbacken

**Zum Gratinieren eignen sich zahlreiche Käsesorten. Die Klassiker Emmentaler, Gouda und Cheddar haben ideale Schmelzeigenschaften und bilden eine schöne Käsekruste. Geriebener Parmesan und Bergkäse verleihen Würze und sollten erst in den letzten 10 Minuten der Backzeit hinzugefügt werden. Weicher Taleggio und Camembert in Scheiben geschnitten zerläuft zart auf Aufläufen und Gratins. Mozzarella und Stracciatella sind die perfekte Wahl für Lasagne und italienische Pastagerichte. Sie schmelzen langsam und haben einen milden Geschmack.**



## Ofen-Camembert mit Walnuss-Honig-Kruste, dazu Bulgursalat

Bild auf Seite 67

*Zubereitung: 40 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

*150 g grober Bulgur*
*300 ml Gemüsebrühe*
*60 g Walnusskerne und mehr zum Bestreuen*
*2 EL Honig und mehr zum Beträufeln*
*2 EL Pflanzenöl*
*4 Stück Camembert*
*200 g rote und gelbe Kirschtomaten*
*2 Baby-Gurken*
*4 Handvoll Feldsalat*
*2 EL Zitronensaft*
*1 EL weißer Balsamicoessig*
*4 EL Olivenöl*
*Salz, Pfeffer*

**1** In einem Topf Bulgur in der Gemüsebrühe in 15–20 Minuten gar kochen. Anschließend auflockern und abkühlen lassen.

**2** Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Walnüsse fein hacken. Mit Honig und Pflanzenöl vermengen. Camemberts auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. An der Oberfläche mehrmals einschneiden und den Walnuss-Mix darauf verteilen. Käse im Ofen ca. 15 Minuten backen.

**3** Inzwischen Kirschtomaten halbieren. Gurken putzen und in Scheiben schneiden. Feldsalat verlesen. Zitronensaft, Balsamico und Olivenöl verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bulgur, Kirschtomaten, Gurken und Feldsalat auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Salat mit Walnüssen bestreuen. Camembert kurz ruhen lassen, dann auf dem Salat platzieren. Mit Honig beträufeln und servieren.



## Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Kräuter-Hafer-Streuseln

Bild auf Seite 68

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Backzeit: ca. 50 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Auflaufform (Ø ca. 30 cm)

*75 g Bergkäse*
*60 g Hafermehl*
*60 g Dinkelmehl (Type 630)*
*30 g kernige Haferflocken*
*2 EL Thymianblättchen*
*Salz, Pfeffer*
*75 g weiche Butter und Butter für die Form*
*2 Knoblauchzehen*
*300 g Schlagsahne*
*200 ml Milch*
*frisch geriebene Muskatnuss*
*400 g Knollensellerie*
*600 g festkochende Kartoffeln*
*2 rote Zwiebeln*

**1** Bergkäse fein reiben. Hafermehl, Dinkelmehl, Haferflocken, 1 EL Thymian, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Bergkäse und Butter in Flöckchen zugeben. Alles mit den Händen zu Streuseln kneten. Streusel bis zum Gebrauch kalt stellen.

**2** Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sahne mit Milch und Knoblauch verrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

**3** Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Form mit Butter einfetten. Sellerie und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln in die Form schichten, dabei salzen und pfeffern. Sahneguss über das Gemüse gießen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Gratin im Ofen auf der untersten Schiene ca. 50 Minuten backen. Mit restl. Thymian (1 EL) bestreut servieren.



## Blätterteigtaschen mit Kartoffeln und Käse

Bild auf Seite 69

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 6 Stück

*400 g festkochende Kartoffeln*
*Salz, 1½ Pck. Blätterteig*
*150 g cremiger Kräuterfrischkäse (z. B. „Der Sahnige Kräuter" von Exquisa)*
*20 g geriebener Parmesan*
*Pfeffer, 120 g Taleggio*
*2 Eier, 2 EL Schlagsahne*
*2 EL körniger Senf*
*Thymianzweige zum Garnieren*

**1** Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden.

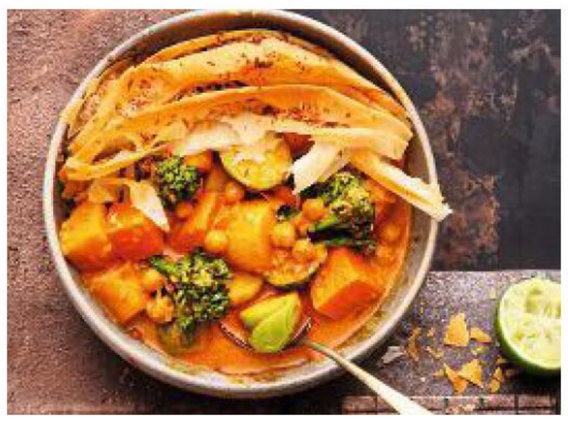
**2** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Blätterteig ausbreiten und in 12 Quadrate schneiden. 6 Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus den übrigen Teigstücken jeweils mittig einen Kreis (Ø ca. 7 cm) ausstechen.

**3** Frischkäse mit Parmesan verrühren, salzen und pfeffern. Taleggio in Scheiben schneiden. Teigstücke auf dem Blech mit Frischkäse bestreichen, dabei rundum ca. 2 cm Rand frei lassen. Kartoffeln und Taleggio auf der Creme verteilen. 1 Ei mit Sahne und Senf verquirlen, Kartoffeln und Taleggio damit bestreichen.

**4** Teigränder mit Wasser bepinseln. Die Teigstücke mit Loch daraufsetzen, leicht andrücken. Das übrige Ei verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Blätterteigtaschen im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Thymian garniert servieren.

**Tipp:** Die ausgestochenen Teigkreise mit geriebenem Käse bestreuen und 10 Minuten mitbacken.

# mit fein-würzigem Käse gratiniert



## Gemüsecurry mit blättriger Kokoshaube

Bild auf Seite 70

*Zubereitung: 1 Stunde*

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

4 ofenfeste Formen (Ø ca. 15 cm)

---

*250 g Süßkartoffeln*
*150 g Pastinaken, 1 Möhre*
*150 g Rosenkohl, 250 g Brokkolini*
*1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen*
*1 rote Chilischote, 2 EL Erdnussöl*
*2 TL geriebener Ingwer*
*2–3 TL Garam Masala*
*1 EL Tomatenmark, 300 ml Gemüsebrühe, 250 ml Kokosmilch*
*150 g Kichererbsen (aus der Dose)*
*1 EL brauner Zucker*
*1–2 EL Limettensaft, Salz*
*6 Blätter Filoteig*
*5 EL flüssiges Kokosöl*
*80 g Kokosraspel, 2 Bio-Limetten*

---

**1** Gemüse putzen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Chili putzen, fein hacken.

**2** Topf mit Erdnussöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Ingwer darin 2 Minuten andünsten. Garam Masala, Tomatenmark zugeben, 1 Minute mitbraten. Süßkartoffeln, Pastinaken, Möhre, Rosenkohl hinzufügen, 2 Minuten anbraten. Brühe und Kokosmilch angießen. Curry 15 Minuten köcheln lassen.

**3** Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kichererbsen abgießen, abbrausen, abtropfen lassen. Mit Brokkolini zum Curry geben, weitere 3 Minuten kochen. Mit Zucker, Limettensaft und Salz würzen.

**4** Curry in die Formen füllen. Teigblätter mit Kokosöl bestreichen, halbieren und locker zusammenschieben, sodass sie sich falten. Currys damit bedecken, mit Kokosraspeln bestreuen. Currys im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Kurz abkühlen lassen und mit Limetten servieren.



## Chicorée-Tomaten-Gratin

Bild auf Seite 71

*Zubereitung: 50 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

---

*6 Stauden Chicorée*
*6 Tomaten*
*2 Zwiebeln*
*2 EL Olivenöl und Öl die Form*
*2–3 EL Mehl*
*300 ml Gemüsebrühe*
*300 ml Milch*
*2 Bio-Limetten*
*8 EL Kokosraspel*
*Salz, Pfeffer*
*80 g geriebener Parmesan*

---

**1** Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine große Auflaufform einfetten. Chicorée von Strunk und äußeren Blättern befreien. Chicorée schräg in 2–3 cm breite Scheiben schneiden. Tomaten putzen und in breite Scheiben schneiden. Chicorée und Tomaten abwechselnd hochkant in die Form schichten.

**2** Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Mehl einrühren. Brühe und Milch zugießen und alles unter Rühren aufkochen. Die Sauce ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

**3** Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Kokosraspeln unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in die Form über Chicorée und Tomaten gießen. Das Gratin im Ofen ca. 25 Minuten backen, dabei in den letzten 10 Minuten der Backzeit den Parmesan darüberstreuen. Gratin vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.



## Wirsingnudeln mit Körnerkruste

Bild auf Seite 72

*Zubereitung: 50 Minuten*

Zutaten für 4 Portionen

---

*500 g Wirsingblätter*
*400 g Vollkornnudeln (z. B. Penne rigate), Salz*
*2 Zwiebeln*
*2 EL Rapsöl und Öl für die Form*
*3 EL Weizenvollkornmehl*
*800 ml Gemüsebrühe*
*Pfeffer*
*6 EL kernige Haferflocken*
*2 EL helle Sesamsamen*
*2 EL Leinsamen*
*6 EL geriebener Emmentaler*

---

**1** Von den Wirsingblättern die mittleren Blattrippen herausschneiden. Wirsing in breite Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest garen. Dabei in den letzten 5 Minuten der Kochzeit den Wirsing hinzufügen und mitgaren. Anschließend Nudeln und Wirsing abgießen und abtropfen lassen.

**2** Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Einen Topf mit Öl erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz mitbraten. Brühe unter Rühren dazugießen. Die Sauce aufkochen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Nudeln und Wirsing hineingeben. Die Sauce darübergießen.

**4** Haferflocken, Sesam, Leinsamen und Emmentaler vermengen. Die Mischung über die Wirsingnudeln streuen. Das Ganze im Ofen ca. 25 Minuten überbacken. Vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.



## Jessica Prealpato

**Konditorin**

Die Französin ist eine Virtuosin der süßen Küche. 2019 zur besten Konditorin der Welt gekürt, prägt sie heute im Hôtel San Régis in Paris die „Desseralité" – eine Dessertkunst, die das Produkt ins Zentrum rückt. Mehr: www.hotel-sanregis.fr



**Tarte-Geheimnisse**
Nach dem Blindbacken wird der Boden mit Eigelb bestrichen und erneut gebacken. Der Teig wird so quasi versiegelt



**Windbeutel**
Choux sind auch ohne Craquelin, ihre Knusperhaube, ein Genuss. Die Krone aus Mürbteig jedoch sorgt für spannende Textur

# DAS LEISE KNACKEN DES SÜSSEN GLÜCKS

DIE KRUSTE IST VERHEISSUNG UND VOLLENDUNG ZUGLEICH. FÜR DIE ZUR BESTEN KONDITORIN DER WELT GEKÜRTE **JESSICA PREALPATO** IST EIN DESSERT ERST DANN VOLLKOMMEN, WENN ALLE SINNE KNISTERN

Frisch gebackenes Brot, knusprige Croissants, der süße Duft von Karamell – mit diesen Aromen ist Jessica Prealpato groß geworden. In der Bäckerei ihrer Eltern in Mont-de-Marsan gehörte die Kruste zum Alltag, mal krachend und glänzend, mal fein und brüchig. Und doch wollte sie zunächst alles andere werden als Konditorin. Erst ein Umweg über ein Psychologiestudium, eine Ausbildung an der Hotelfachschule in Biarritz und schließlich die Zusammenarbeit mit Alain Ducasse führten sie dorthin, wo sie heute steht. Uns verrät sie, worauf es bei der perfekten Kruste ankommt.

### Warum ist die Kruste in Frankreich so wichtig?

Weil sie alle Sinne anspricht! Schon der Anblick einer glänzenden Crème brûlée oder eines frisch gebackenen Baguettes macht Lust, die Kruste zu brechen oder hineinzubeißen. Beim Essen bringt die Textur Spannung ins Spiel: außen knusprig, innen saftig und cremig wie bei einem Windbeutel. In der Konditorei ist das oft schwierig, weil die Backwaren im Voraus hergestellt werden und die Feuchtigkeit im Inneren die Kruste angreifen kann. Im Restaurant dagegen wird vieles à la minute angerichtet – so bleibt der Knusper erhalten.

### Was machen Franzosen krustentechnisch anders?

Die Kruste ist in der Pâtisserie schwer zu beherrschen, vor allem wenn man, wie wir, weniger Zucker verwendet. Ersetzt man ihn etwa durch Honig, wird der Teig feuchter und verliert schneller an Knusprigkeit. Deshalb arbeite ich mit verschiedenen Mehlsorten und Körnungen, um mehr Textur zu erreichen und die Balance zu halten. Eine Kruste darf nicht zu dick und nicht zu dünn sein – sei es bei einem Croissant, einer Tarte, einem Éclair oder Macarons.

### Wie kann man auch ohne Zucker Knusper erzeugen?

Man kann sie auf viele Arten schaffen. Wenn man Orangenscheiben mit Honig karamellisiert, werden sie beim Abkühlen knusprig, wenn auch nur für kurze Zeit. Nüsse lassen sich mit Sirup und Mehl backen und ergeben eine Art Kruste oder Tuile. Auch Samen, die mit Eiweiß gebacken werden, können eine originelle Kruste ergeben. Selbst gefrorene Zitrusschalen, fein gemixt, können als knuspriges Pulver auf einem Dessert dienen. In meiner Philosophie der Desseralité suche ich immer neue Wege, mit weniger Zucker zu arbeiten.



**Kugelrunder Genuss**
Die Konditorin erzeugt Knusper auf vielerlei Weise, etwa mit Nüssen, Kernen und Samen

### Wie gelingt die perfekte Kruste bei Tartes oder Windbeuteln?

Den blind gebackenen Teig von Tartes kann man mit Eigelb oder Kakaobutter bestreichen und erneut kurz backen, so dringt die Feuchtigkeit der Füllung nicht ein. Auch grobkörniger, unraffinierter Zucker auf der Außenseite bringt eine schöne Textur. Beim Choux ist der Craquelin für mich kein reines Dekor, sondern wichtig für Form und Knusprigkeit. Mit weniger Zucker reißt er schneller, bleibt dafür aber länger kross.

### Und wie sieht es bei Klassikern aus?

Für die Crème brûlée bevorzuge ich feinen Kokoszucker, der langsam und gleichmäßig karamellisiert. Grober Zucker würde schneller verbrennen. Beim Croissant ist der Teig das Geheimnis. Er ähnelt Blätterteig, hat aber weniger Touren und etwas Hefe mit drin. Eigelb verleiht beim Backen Glanz und etwas Feuchtigkeit im Ofen sorgt für die richtige Karamellisierung. Bei Baguettes mag ich kräftig gebräunte Krusten wie bei Land- oder Mühlenbrot, nicht die helleren Pariser Varianten. Wichtig ist, dass die Kruste bricht, wenn man sie drückt, und die Krume trotzdem luftig bleibt.

### Wie gelingt die karamellisierte Hülle von Canelés?

Ich verwende am liebsten Kupferformen, die ich mit einer Mischung aus Bienenwachs und Butter ausstreiche. Zunächst backe ich sie bei 240 Grad und reduziere dann auf 180 Grad, so entsteht die knusprige Kruste, während der Kern weich bleibt. Der Teig sollte zudem ruhen, der Ofen während des Backens nicht geöffnet werden.

### Wann ist eine Kruste für Sie perfekt?

Es ist eine Mischung aus allem. Sie muss gleichmäßig gefärbt sein, nicht zu dunkel, sondern hellbraun. Sie muss dünn sein und zum Rest des Desserts passen. Ich liebe es knusprig. Geröstete Feigen in einer Kruste aus Kräutern und Samen gebacken – ein Genuss!

*Interview: Katrin Hummel*

Fotos: Jordan Sapally (2); Pepa Sion (1); Virginie Garnier (1)

# FÜR BESONDERE MOMENTE

Mit diesen süßen Leckereien bleibt der Abend in unvergesslicher Erinnerung: Karamell-Tarte mit Schoko-Crossies, Liebesapfel-Crème-brûlée und Lebkuchen-Kürbis-Tarte mit geflämmter Baiserhaube verzaubern alle Genießer-Herzen im Nu

**Pochierte Birne im Filoteig-mantel mit Portweineis**
Das Obst badet in einem Sud aus Portwein, braunem Zucker und Zimt, bevor es liebevoll mit Filoteig-Streifen umwickelt und gebacken wird.

REZEPT AUF SEITE 84

## Karamell-Tarte mit Schoko-Crossies

Samtige Karamellcreme wird von einem Mix aus Cornflakes, Mandeln und Zartbitterkuvertüre getoppt. Achtung: Suchtgefahr!

REZEPT AUF SEITE 84

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander (2)

## Gebrannte Liebesapfel-Creme

Ein Muss für Naschkatzen, denn hier wird cremige Vanillemasse mit fruchtigen Apfelstücken kombiniert. Die knackige Karamellschicht aus Apfelsirup und die leuchtend roten Miniäpfeln verzaubern endgültig unsere Sinne.

REZEPT AUF SEITE 84

## Lebkuchen-Kürbis-Tarte mit geflämmter Baiserhaube

Würziger Boden und samtige Kürbisfüllung treffen auf einen fluffigen Berg aus Eischnee – das perfekte Dessert für kuschelige Momente daheim.

REZEPT AUF SEITE 85

# KREATIV IN SZENE GESETZT

Fotos: StockFood/Design Pics; StcokFood STudios/Silke Zander

## Kaki-Cobbler

Saftige Fruchtspalten tummeln sich unter einer buttrigen Teigdecke – dieses warme Dessert ist der Inbegriff von Komfort und Süße.

REZEPT AUF SEITE 86

# WELCH SÜSSES KOMPLIMENT

**Choux au Craquelin mit Zitronenmarmelade**

Im Inneren der Brandteigbällchen warten zitrusfrische Konfitüre und luftige Ganache darauf, entdeckt zu werden – ein kunstvoller Genuss.

REZEPT AUF SEITE 86

Fotos: StockFood/Stile Italia Edizioni; StockFood Studios/Ulf Svane

# Süße Kreationen gebacken, gebrannt

## Flambierbrenner

**Unerlässlich für Crème brûlée ist ein Flambiergerät. Durch das Abbrennen der Zuckerschicht entsteht der typische Karamell. Auch eine Baiserhaube kann mit dem Gerät abgeflämmt werden. Das schafft eine feine Kruste und tötet evtl. enthaltene Keime im Eiweiß ab. Ein Flambierbrenner ist nicht nur für Süßspeisen geeignet. Ist der Braten nicht kross genug, das Kartoffelgratin zu hell oder dem Lachs-Sashimi fehlt Raffinesse? Hier hilft das Flambiergerät schnell und unkompliziert.**

GETRÄNKE-TIPP

**Passende Weine finden Sie auf S. 90/91**



## Pochierte Birne im Filoteigmantel mit Portweineis

Bild auf Seite 78

*Zubereitung: 1¼ Stunden*

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

*450 ml roter Portwein*
*100 g brauner Zucker*
*30 ml Zitronensaft*
*1 Zimtstange, 4 kleine Birnen*
*2 Eigelb, 2 Pck. Vanillezucker*
*Mark von ½ Vanilleschote*
*400 g Schlagsahne*
*2 Blätter Filoteig*
*2 EL Butter, 2 EL Ahornsirup*
*Puderzucker zum Bestäuben*
*essbare Blüten oder Blätter zum Garnieren (z. B. Sauerklee)*

**1** In einem Topf Portwein mit braunem Zucker, Zitronensaft und Zimt aufkochen. Birnen schälen und je nach Festigkeit im Portweinsud in 5–15 Minuten weich kochen. Birnen im Sud abkühlen lassen. Herausnehmen und Sud auf 250 ml einkochen lassen.

**2** Eigelbe mit Vanillezucker und Vanillemark verquirlen. Sahne aufkochen, unter Rühren zur Eigelbmasse gießen. Mischung in den Topf füllen, unter Rühren erhitzen (nicht kochen). 180 ml Portweinsud unterrühren. Eismasse abkühlen lassen. In der Eismaschine in ca. 40 Minuten cremig gefrieren lassen.

**3** Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Filoteig in 2 cm breite Streifen schneiden. Butter zerlassen, mit Ahornsirup mischen. Teigstreifen damit einpinseln. Birnen trocken tupfen, an der Unterseite gerade schneiden und auf ein Blech mit Backpapier stellen. Birnen mit den Teigstreifen umwickeln. Im Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**4** Übrigen Portweinsud (70 ml) auf Tellern verteilen. Birnen und Portweineis darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Blüten garniert servieren.



## Karamell-Tarte mit Schoko-Crossies

Bild auf Seite 79

*Zubereitung: 50 Minuten*
*Kühl-/Backzeit: ca. 1½ Stunden*

Zutaten für ca. 8 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Tarteform mit Hebeboden (ca. 35 x 11 cm)

*150 g weiche Butter und Butter für die Form, Salz, 130 g Zucker*
*4 Eigelb, 320 g Mehl*
*Hülsenfrüchte zum Blindbacken*
*200 g Schlagsahne*
*150 g Frischkäse, ½ TL Meersalz*
*100 g Zartbitterkuvertüre*
*25 g Mandelblättchen*
*25 g Cornflakes*

**1** Butter mit Salz, 30 g Zucker und 1 Eigelb hellcremig aufschlagen. 300 g Mehl zugeben und alles glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühlen.

**2** Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Form einfetten. Teig dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. An Boden und Rand andrücken. Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen 8 Minuten blindbacken. Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen und den Boden weitere 8 Minuten backen. Boden etwas abkühlen lassen.

**3** Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren. In einem Topf übrigen Zucker (100 g) mit 2 EL Wasser goldgelb karamellisieren lassen. Sahne angießen (bitte Vorsicht, kann spritzen) und alles unter Rühren zu einem glatten Sirup kochen. Frischkäse, übrige 3 Eigelbe, restl. Mehl (20 g) und Meersalz unterrühren. Die Masse auf dem Boden verteilen. Tarte im Ofen in ca. 40 Minuten stocken lassen. Abkühlen lassen und behutsam aus der Form auf eine Platte heben.

**4** Kuvertüre hacken und schmelzen. Mandelblättchen und Cornflakes damit überziehen. Schoko-Crossies auf der Tarte verteilen. Tarte in Stücke geschnitten servieren.



## Gebrannte Liebesapfel-Creme

Bild auf Seite 80

*Zubereitung: 55 Minuten*
*Back-/Kühlzeit: ca. 2¾ Stunden*

Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: 4 ofenfeste Förmchen (Inhalt à ca. 175 ml); Flambiergerät

*1 Apfel, 2 TL Zitronensaft*
*220 g + 4 TL Zucker*
*1 Vanilleschote, 200 ml Milch*
*4 Eigelb, 250 g Schlagsahne*
*4 Baby-Äpfel (aus der Dose)*
*rote Lebensmittelfarbe*

**1** Kerngehäuse des Apfels ausstechen. Apfel in dünne Scheiben hobeln oder würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Wasser mit 150 g Zucker aufkochen. Apfelstücke darin 2 Minuten kochen, dann im Sirup abkühlen lassen.

**2** Ofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Vanilleschote aufritzen, Mark herausschaben. Mark und Schote mit Milch und 70 g Zucker aufkochen. Eigelbe mit Sahne verquirlen, unter die Vanillemilch rühren.

**3** Apfelstücke aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen. Dann mit der Vanillemasse in den Förmchen verteilen. Förmchen in eine Auflaufform stellen, diese zur Hälfte mit heißem Wasser füllen. Das Ganze behutsam in den Ofen schieben und die Creme in ca. 45 Minuten stocken lassen.

**4** Baby-Äpfel abgießen und trocken tupfen. Den Apfelsirup dickflüssig einkochen lassen (zur Probe einen Holzspieß in den Sirup tauchen; erstarrt der Sirup am Spieß, ist er fertig). Sirup mit Lebensmittelfarbe rot einfärben. Baby-Äpfel in den Sirup tauchen, dann auf Backpapier erkalten lassen.

**5** Creme aus Ofen und Wasserbad nehmen, übrigen Sirup zügig darauf verteilen. Creme abkühlen lassen, mind. 2 Stunden kühlen.

**6** Zum Servieren Creme mit 4 TL Zucker bestreuen, mit Flambiergerät karamellisieren. Creme mit Baby-Äpfeln garniert servieren.

# und geflämmt



## Lebkuchen-Kürbis-Tarte mit geflämmter Baiserhaube

Bild auf Seite 81

*Zubereitung: 1 ½ Stunden*

Zutaten für ca. 10 Stücke
DAS BRAUCHT MAN: Tarteform (Ø ca. 24 cm); Zuckerthermometer; Flambiergerät

---

*200 g Lebkuchen*
*70 g zerlassene Butter und Butter für die Form*
*5 Eigelb*
*450 g Kürbispüree*
*180 ml Kokosmilch*
*100 g brauner Zucker*
*Salz, 1 TL Zimt*
*1 Prise gemahlene Gewürznelken*
*1 Prise Muskatnuss*
*90 g Pekannüsse*
*180 g Zucker*
*5 Eiweiß*

---

**1** Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Die Lebkuchen fein zerbröseln, dann gut mit der zerlassenen Butter vermengen. Die Lebkuchenmasse in die Form geben, an Boden und Rand andrücken. Den Lebkuchenboden im Ofen 10 Minuten vorbacken.

**2** In der Zwischenzeit die Eigelbe cremig schlagen. Kürbispüree, Kokosmilch, braunen Zucker, ¼ TL Salz, Zimt, Gewürznelken und Muskatnuss hinzufügen. Alles glatt verrühren.

**3** Den Boden kurz abkühlen lassen. Dann die Kürbismasse darauf verteilen und glatt streichen. Die Tarte mit Alufolie abdecken, wieder in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Creme sollte am Rand fest angezogen sein und darf in der Mitte noch leicht wackeln. Tarte vollständig auskühlen lassen.

**4** Pekannüsse in einer Pfanne kurz anrösten. Mit 20 g Zucker bestreuen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Nüsse auf einem Bogen Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

**5** Übrigen Zucker (160 g) mit 60 ml Wasser aufkochen. Den Zuckersirup kochen lassen, bis er eine Temperatur von 118 Grad erreicht hat. Sirup vom Herd nehmen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zuckersirup langsam unter ständigem Rühren in den Eischnee fließen lassen. So lange weiterschlagen, bis die Baisermasse abgekühlt ist.

**6** Die Baisermasse in die Mitte der Tarte geben und wolkig verstreichen. Die Masse mit dem Flambiergerät goldbraun abflämmen. Die Tarte mit den karamellisierten Pekannüssen garnieren und servieren.






Lactose-Intoleranz?

Lactrase® 12000 aus der Apotheke

- Einzigartige Mini-Kapseln mit vollen 12000 Einheiten
- Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung
- Super Preis-Leistungsverhältnis!

(UVP: 45 Stck. nur 9,45 €, 90 Stck. nur 17,65 €, 150 Stck. nur 28,50 €)

Seit 24 Jahren die Nr.1*




Lactrase®

Milchprodukte unbeschwert genießen!

www.lactrase.de

*Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhdl.;

# Stücke, die Genuss pur versprechen

## Spannende Winterfrucht

**Die Kaki ist auch unter den Namen Sharon und Persimone erhältlich, welche Züchtungen der Winterfrucht sind. Kakis werden unreif geerntet. Erst beim Nachreifen werden sie genießbar und entwickeln ihr süßes Aroma, das an Aprikose, Birne und Tomate erinnert. Vollreife Kaki sind erkennbar an ihrer glänzenden und prallen Haut sowie an der kräftigen Farbe. In der Nähe gelagerte Äpfel beschleunigen den Reifeprozess. Zum Putzen die Kaki waschen, halbieren und den Stielansatz herausschneiden. Ob die Schale mitgegessen wird, ist reine Geschmackssache.**



## Kaki-Cobbler

Bild auf Seite 82

*Zubereitung: 40 Minuten*
*Back-/Wartezeit: ca. 1 Stunde*

Zutaten für 8 Portionen
DAS BRAUCHT MAN:
eckige Backform (ca. 24 x 18 cm)

*1 kg Kakis (siehe Info links am Rand)*
*2 EL Zitronensaft*
*120 g Zucker*
*1 Prise Muskatnuss*
*20 g Speisestärke*
*200 g Mehl und Mehl zum Arbeiten*
*10 g Backpulver*
*100 g Butter und Butter für die Form*
*170 g Schlagsahne*
*1 Prise Salz*
*2–3 EL brauner Zucker*

**1** Kakis putzen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit Zitronensaft, 70 g Zucker, Muskatnuss und Speisestärke vermengen.

**2** Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Übrigen Zucker (50 g) und Butter in Stücken hinzufügen. Alles krümelig verkneten. 150 g Sahne und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Daraus 9 Stücke (à ca. 5 x 8 cm) schneiden.

**3** Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Die Kaki-Mischung in die Form füllen. Mit 8 Teigstücken belegen. Das übrige Teigstück zuschneiden und die Lücken damit füllen. Teigoberfläche mit übriger Sahne (20 g) bestreichen und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Cobbler im Ofen ca. 45 Minuten backen. Bis zum Servieren 10–15 Minuten ruhen lassen.



## Choux au Craquelin mit Zitronenmarmelade

Bild auf Seite 83

*Zubereitung: 2 Stunden*
*Kühl-/Backzeit: über Nacht + ca. 2¼ Stunden*

Zutaten für ca. 15 Stück
DAS BRAUCHT MAN:
Spritzbeutel mit großer Lochtülle, Fülltülle und kleiner Sterntülle

***FÜR DIE ZITRONENMARMELADE***
*1–2 Bio-Zitronen (125 g)*
*250 g Zucker*
*1 Prise Salz*

***FÜR DIE GANACHE***
*100 g Zartbitterschokolade*
*200 g Schlagsahne*
*2 EL Honig*

***FÜR DEN KEKSTEIG***
*40 g Butter*
*40 g Zucker*
*50 g Mehl*

***FÜR DEN BRANDTEIG***
*125 ml Milch*
*50 g Butter*
*1 TL Zucker*
*1 Msp. Salz*
*65 g Mehl*
*2 Eier*

***ZUM GARNIEREN***
*250 g Schlagsahne*
*2–3 TL Puderzucker*
*einige Blättchen Zitronenmelisse*

**1** Am Vortag für die Marmelade die Enden der Zitronen abschneiden. Zitronen mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und in ca. 1 Stunde sehr weich kochen.

**2** Anschließend die Zitronen aus dem Topf nehmen und 150 ml Kochflüssigkeit abmessen. Die Zitronen halbieren, entkernen und fein pürieren. Das Püree mit 150 ml Kochflüssigkeit, Zucker und Salz aufkochen. Das Ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Marmelade andickt. Die Marmelade über Nacht kalt stellen.

**3** Für die Ganache die Zartbitterschokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. 100 g Sahne mit Honig aufkochen. Über die Schokolade gießen und alles verrühren, bis die Schokolade schmilzt. Dann die übrige Sahne (100 g) einrühren. Die Ganache über Nacht kalt stellen.

**4** Am nächsten Tag für den Keksteig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier 2–3 mm dünn ausrollen. Etwa 30 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig ca. 15 Kreise (Ø ca. 4 cm) ausstechen und diese kühl stellen.

**5** Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Brandteig Milch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Mehl auf einmal zugeben und kräftig unterrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und weiterrühren, bis eine glatte Teigkugel entsteht und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, 5–10 Minuten abkühlen lassen. Die Eier einzeln nach und nach hinzufügen und jeweils gut unterrühren.

**6** Brandteig in den Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 15 Bällchen spritzen. Die gekühlten Teigkreise auf die Bällchen legen. Das Blech in den Ofen schieben, die Ofentemperatur sofort auf 175 Grad reduzieren. Die Bällchen 20–25 Minuten backen, die Ofentür dabei nicht öffnen. Die Bällchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**7** Zitronenmarmelade in den Spritzbeutel mit Fülltülle geben. Die Tülle in die Bällchen stecken und die Marmelade hineinspritzen. Die Ganache cremig schlagen und in den (sauberen) Spritzbeutel mit Fülltülle geben. Die Bällchen mit Ganache füllen.

**8** Zum Garnieren die Sahne mit 1 TL Puderzucker steif schlagen. Sahne in den Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf jedes Bällchen einen Sahnetuff spritzen. Die Bällchen mit Melisse garnieren, mit übrigem Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

# Ihr Gesundheitsmagazin:

# Alle 14 Tage neu!

Entdecken Sie die moderne Apothekenzeitschrift **my life**.

**Kostenlos** in Ihrer **lokalen Apotheke** oder als **ePaper**







- iA.de-App herunterladen
- Apotheke wählen
- Medikamente bestellen
- my life GRATIS erhalten

IhreApotheken.de

*my life*

# FRANZÖSISCHE VERFÜHRUNG

Ein Dessert für die Sinne: Der süße Duft, der das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Das leise Knacken, wenn der Löffel durch die zart karamellisierte Zuckerschicht bricht. Und der vanillige Schmelz, der den Gaumen elegant umspielt – es geht nichts über Crème brûlée. Hier zeigen wir Ihnen, wie der beliebte Klassiker genussvoll gelingt

# Crème brûlée

Bilder auf Seite 88/89

*Zubereiten: ca. 80 Minuten*
*Warte-/Kühlzeit: mind. 2 Stunden*

**Zutaten für 4 Portionen**
DAS BRAUCHT MAN:
4 ofenfeste Förmchen (Inhalt à ca. 125 ml); Flambiergerät

---

*1 Vanilleschote*
*200 ml Milch*
*250 g Schlagsahne*
*4 Eigelb (Eier: Größe M)*
*70 g feiner weißer Zucker sowie*
*ca. 60 g brauner oder weißer Zucker zum Karamellisieren*

---

**1** Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote und Mark mit Milch in einen Topf geben. Aufkochen, vom Herd nehmen, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Vanilleschote entfernen.

**2** Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Sahne zur Vanillemilch gießen und alles unter Rühren erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Eigelbe und 70 g Zucker in ca. 2 Minuten cremig aufschlagen. Dann die Milchmischung unter Rühren langsam einfließen lassen. Creme durch ein Sieb gießen.

**3** Die ofenfesten Förmchen in eine passend große Auflaufform oder in ein tiefes Blech stellen. So viel heißes Wasser in die Form bzw. das Blech gießen, bis die Förmchen zu etwa zwei Dritteln im Wasserbad stehen.

**4** Die Crememasse in die Förmchen gießen. Das Ganze vorsichtig in den Ofen schieben und in ca. 45 Minuten stocken lassen. Die Crème brûlée anschließend behutsam aus dem Wasserbad heben, abkühlen lassen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

**5** Auf jede Crème 2–3 TL Zucker (braunen oder weißen) streuen und diesen mit dem Flambiergerät abflämmen, bis er goldbraun karamellisiert. Crème brûlée sofort servieren.

Fotos: StockFood/Jo Kirchherr (1), Wolfgang Schardt (4); StockFood Studios/Silke Zander (1)




**Kochen & aufschlagen**
Die Vanillemilch auf dem Herd zubereiten, dann mit Sahne und Eigelben zur cremigen Masse verrühren




**Zum Abfüllen bereit**
Die Vanillecreme durch ein Sieb in ein Gefäß gießen, mit dem man sie gut in die Förmchen verteilen kann




**Ab in den Ofen**
Die Förmchen stehen im Wasserbad bereit. Creme eingießen, alles vorsichtig in den Backofen bugsieren




**Die Vollendung**
Die Zuckerschicht mithilfe eines Flambierbrenners goldbraun karamellisieren, fertig ist der Dessert-Traum



> „Röstaromen, Würze und Tiefgründigkeit – Big Cuts und ihre Freunde aus der Weinwelt“
>
> **Sommelière Christina Hilker**



# DIE TOP TEN ZU DEN BESTEN KRUSTEN

**Eine Kruste bildet sich beim Grillen, Braten oder Backen. Dann, wenn an der Oberfläche Wasser verdampft und aromatisch-würzige, leicht bittere Röstnoten zum Vorschein kommen. Finden Sie hier die besten Weine unserer Expertin mit viel Frucht und Samtigkeit**

Fotos: Bettina Meister (1); PR (10); StockFood/Hendrik Holler (1)



## GEMÜSE

### 1 ÄTHERISCH

**2020 Molassefels Grauburgunder, Weingut Brenneisen, Markgräflerland, Baden**

Dirk Brenneisen ist Quereinsteiger und erzeugt Weine mit Klasse und Ausdruck. Dieser Grauburgunder mit seinen kräutrigen Aromen und der feinen Holzwürze ist eine Wucht zu Karamell-Sauerkraut unter der Brandteig-Haube (S. 66) oder Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Kräuter-Hafer-Streuseln (S. 68). Um 17 Euro, etwa über **www.wernersweinwelt.de**

### 2 VERFÜHRERISCH

**2022 Nahesteiner Riesling Kabinett, Schlossgut Diel, Nahe**

Was das Ehepaar Diel in die Flasche bringt, hat Hand und Fuß: Ein glasklarer Riesling, der mit feinem Süße-Säurespiel zu Scharfer Blumenkohl im Sesam-Reispapier-Mantel (S. 64) und Ofen-Camembert mit Walnuss-Honig-Kruste, dazu Bulgursalat (S. 67) verführt. Um 13 Euro, z. B. über **www.lebendigeweine.de**

## ZWISCHENGERICHTE

### 3 FINESSENREICH

**2022 Randersackerer Marsberg Silvaner Reserve Alte Reben trocken, Weingut Stefan Bardorf, Randersacker, Franken**

Wer hier einkehrt, trifft auf einen Winzer, der mit Leidenschaft grandiose Weine erzeugt, ein finessenreicher Silvaner zu Kabeljau à la Bordelaise auf Rote-Bete-Schaum (S. 24) oder Cotechino Wellington-Style (S. 28). Um 17 Euro, etwa über **www.weingut-bardorf.com**

## FISCH

### 4 TROPISCH

**2024 Scheurebe trocken, Weingut Stenner, Mainz, Rheinhessen**

Wenn man das junge Geschwisterpaar Malenka und Niklas Stenner trifft, spürt man den positiven Rheinhessen-Vibe. Ihre spritzige Scheurebe voller tropischer Aromen ist ein Muss zu Zanderfilet mit Möhren-Kartoffel-Haube (S. 57) und Indische Fisch-Pie (S. 58). Um 8,50 Euro, etwa über **www.weingut-stenner.de**

### 5 KRÄUTRIG

**2019 Volaina, Celler Credo, Penedes, Spanien**

Die Rebsorte Parellada wurde mediterran kräuterwürzig interpretiert, das Aroma von Salbei und Zitruszesten beflügelt Gerichte wie Kräuter-Nuss-Lachs auf schwarzem Reis (S. 54) und Seezunge mit Kräuterkruste und Steinpilzen (S. 59). Um 12 Euro, z. B. über **www.unserweinladen.de**



### 6 GEHALTVOLL

**2024 Chardonnay, Philipp Grassl, Carnuntum, Österreich**

Der exotische Chardonnay von Shootingstar Philipp Grassl trifft mit Haselnuss und Biskuit gekonnt auf Gratinierter Kaisergranat mit Safran-Brioche-Bröseln (S. 55) oder Seesaibling in der schwarzen Salzkruste (S. 56). Um 12 Euro, etwa über **www.unserweinladen.de**

## FLEISCH

### 7 BEERIG

**2022 Mandus Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Italien**

Die Familie Zingarelli ist für diesen äußerst charmanten Rotwein verantwortlich. Und der ist mit dichter Beerenfülle, Vanille und animierender Struktur einfach großartig zu Gefüllte Maishähnchenbrust mit Steinpilzhaube und Pflaumensauce (S. 41) oder Lamm-Oliven-Ragout mit krossen Kartoffel-Rosen (S. 38). Um 13 Euro, z. B. über **www.bremer-weinkolleg.de**

### 8 SAFTIG

**2023 „Mas Fondrèche“ Rouge, Domaine de Fondrèche, Rhône, Frankreich**

Malerisch am Fuße des Mont Ventoux in Südfrankreich gelegen, verbindet das Weingut von Sébastien Vincenti Tradition mit Moderne. Mit Aromen von gerösteten Zwetschgen und schwarzen Kirschen wundervoll zu Krustenbraten vom Duroc-Schwein mit Rotkohl-Frittata (S. 40) und Im Roggenbrot gebackener Sauerbraten (S. 37). Um 9 Euro, etwa über **www.pinard-de-picard.de**

### 9 SÜFFIG

**Cidre - le Costaud, Pacory Ferme des Grimaux, Normandie, Frankreich**

Cidre liegt im Trend – und zu Kalbsfilet mit Pistazien-Meerrettich-Kruste auf Cidre-Beurre-blanc (S. 36) und Schweinerollbraten mit gefüllten Äpfeln und Zwiebeln (S. 44) passt der le Costaud der Familie Pacory mit wunderschönen Apfel- und Karamellnoten ganz formidabel. Um 12 Euro, z. B. über **https://shop.walterundsohn.de**

## DESSERTS

### 10 OPULENT

**Martha's Special Reserve Tawny Port**

Desserts wie Pochierte Birne im Filoteigmantel mit Portweineis (S. 78) und Karamell-Tarte mit Schoko-Crossies (S. 79) rufen förmlich nach diesem Portwein, der mit opulenter Frucht und samtiger Süße aufwartet, einfach traumhaft! Um 20 Euro, z. B. über **www.weingood.de**

# DIE SPEZIALISTEN FÜR DIE PERFEKTE KRUSTE

**(FAST) VERLORENE KRUME**
Das Vinschgerl Urpaarl wird heute noch genauso hergestellt wie vor hundert Jahren

Krosse Geschichten aus den Alpen und dem Ofen, von den Schweizer Bergen bis hin ins urbane München. Die Hauptdarsteller: Vier Orte, vier Geschichten, vier besondere Krusten. Und alle erzählen von Hingabe, Handwerk oder einer fast vergessenen Kunst



**ECHTES BEWAHREN**
Pius Schuster bewahrt ein Brot, das fast verloren gegan gen wäre und heute als Kulturgut gilt

## BÄCKEREI SCHUSTER, SÜDTIROL

# Beinahe vergessene Rezeptur

In der kleinen Ortschaft Laatsch im Obervinschgau, nahe der Grenze zur Schweiz, führen Pius, Peter und Franz Schuster, die drei Bäckermeister der Familie heute in vierter Generation den Betrieb, der seit über 80 Jahren tief mit der Brotkultur der Region verwurzelt ist. Die Bäckerei Schuster steht bis heute für handwerklichen Anspruch, der sich deutlich vom industriellen Einerlei abhebt. Besonders im Fokus steht ein Brot, das außerhalb Südtirols kaum jemand kennt, und das selbst dort beinahe in Vergessenheit geraten wäre: das Vinschger Urpaarl, die historische Variante des klassischen Vinschger Paarls, das als das typische Brot der Region gilt. Während die häufigere Form aus Roggen-Weizen-Gemisch gebacken wird, geht das Urpaarl einen Schritt weiter zurück: Es basiert auf einem alten Klosterrezept und wird ausschließlich mit regionalem Roggen hergestellt. Das ist entscheidend, denn der Obervinschgau galt als Kornkammer Südtirols und das soll auch so bleiben. Um die Anbaukultur zu bewahren, haben die Schusters das Urpaarl wiederbelebt. Das Brot mit dunkler Krume und dezent säuerlicher Note wurde deshalb 2020 in das internationale Slow-Food-Presidio-Programm aufgenommen. Das unterstreicht nicht nur die handwerkliche Qualität, sondern auch die Bedeutung dieses Brots für die Erhaltung regionaler Identität. „Außerdem bringt jede Bäcker-Generation etwas von sich selbst in das Brot ein“, erzählt Pius Schuster. **www.schuster.it**



## REFUGE DE SOLALEX, SCHWEIZ

# Die Hauptdarstellerin

Raclette bekommt man nur selten so authentisch serviert wie in der Schweiz. Zum Beispiel im Refuge de Solalex, einem Kleinod in den Waadtländer Alpen. In diesem rustikalen Berghaus in der Nähe von Gryon, auf knapp 1.400 Metern Höhe, zelebriert man die alpine Küche mit regionalem Fokus. Gastgeberin Joëlle und ihr Team bereiten Raclette über offenem Holzfeuer zu, ganz ohne elektrische Tischgeräte oder metallene Heizplatten. Dabei steht ein Element besonders im Vordergrund: die Käsekruste. Was in der Schweiz als „La Religieuse“ bezeichnet wird, zu Deutsch „die Nonne“, ist für viele der eigentliche Höhepunkt des Gerichts. Es handelt sich um die gebräunte, knusprige Käseschicht, die sich am Rand der erhitzten Käsehälfte bildet, während die mittlere Fläche langsam schmilzt. Die Kunst besteht darin, den Schaber genau im richtigen Moment einzusetzen, so lässt sich die oberste Schicht ablösen, ohne dass der Käse zu flüssig oder zu trocken wird. Im Refuge wird Raclette klassisch serviert, mit kleinen Kartoffeln, Essiggurken und eingelegtem Gemüse, manchmal auch mit geröstetem Brot oder Fleischbeilagen. Der verwendete Käse stammt von regionalen Produzenten, meist aus Rohmilch, gereift in Kellern der Umgebung. Wer möchte, bekommt hier auch das Fondue namens moitié-moitié, eine Mischung aus Gruyère und Vacherin, mit der das Refuge 2024 sogar den Titel „Weltmeister-Fondue“ errungen hat. Doch das Raclette bleibt der Liebling der Stammgäste, nicht zuletzt wegen seiner „Religieuse“, die gerne als letzter Biss und krönender Abschluss verspeist wird.
**www.refuge-solalex.ch**





**HÜTTENFEELING**
Im Refuge de Sola lex wird Raclette über dem Holzfeuer zubereitet und die Käsekruste als Highlight zelebriert

Fotos: Bernhard Huber/erlebe.bayern (1); IDM Südtirol-Alto Adige/Armin Huber (3); Marie-josè Sombeek/Fotografie Marie (1); PR (1); Switzerland Tourism/Andre Meier (1); Wilder Kaiser Region (1)



**WIRTSLEUT'**
Geschwister mit einer Vision: Ein modernes Wirtshaus, das Tradition be wahrt, aber neue Impulse setzt

**XAVER'S, DEUTSCHLAND**

## Mut zur Moderne

Die Geschwister Jakob, Theresa und Namensgeber Xaver bringen mit ihrem Xaver's frischen Wind in die Münchner Wirtshauskultur. dunkles Holz, Samt-Hocker und Grüntöne treffen hier auf Klassiker wie Schweinebraten mit Speck-Sauerkraut. Für Jakob ist dieser deutsches Soulfood schlechthin, besonders wegen dem saftigen Inneren und der krossen Kruste. Seine Herstellung ist laut ihm keine Hexerei: „Schwarte einschneiden, 1 bis 2 Tage marinieren, erst langsam garen, dann bei hoher Hitze braten. Den Bieraufguss nicht vergessen! Das einzige Geheimnis? Geduld.“ Neben Klassikern stehen auch Highlights wie Saiblings-Ceviche auf der Karte. Die Zutaten kommen größtenteils von kleinen regionalen Bauern, Qualität hat hier oberste Priorität. **www.xaver-s.de**



**GEWUSST WIE**
Köchin Bettina perfektionierte die Balance zwischen luftiger Mitte und karamellisiertem Rand

**RESTAURANT BETTINA, ÖSTERREICH**

## Schmarrengeheimnis

Im alpinen Raum gilt der Kaiserschmarren als süßer Touristenmagnet, ist aber alles andere als banal. Er lebt von der Spannung zwischen luftiger Konsistenz im Inneren und karamellisierter Oberfläche, die sich erst am Ende des Garvorgangs bildet. Dass genau dieser letzte Schliff den Unterschied macht, weiß kaum jemand besser als Bettina Modes, die im Restaurant-Café „Bettina“ in der Region Wilder Kaiser kocht und zu den Gründungsmitgliedern des jährlich stattfindenden Kaiserschmarrenfests in Ellmau gehört. Der Kaiserschmarren ist, historisch betrachtet, nicht eindeutig dokumentiert. Die populärste Legende besagt, dass er aus einer misslungenen Mehlspeise für Kaiserin Sisi entstand und von Kaiser Franz Joseph mit Begeisterung verspeist wurde. Für Bettina Modes liegt der Schlüssel zur Perfektion im ersten Schritt: „Ganz wichtig: den Teig kurz, aber intensiv aufschlagen. Das bringt die Luft rein. Rührt man zu lange, wird der Schmarren zäh.“ Danach wird der Teig in einer heißen Pfanne mit Butter angebacken, zerrissen, erneut mit Butter benetzt und schließlich in den Ofen geschoben, bei hoher Temperatur und kurzer Zeit. Voilà! **www.bettina-ellmau.at**

## WEITERE TIPPS:

**CRÈME BRÛLÉE FESTIVAL, HONGKONG**

### Die Süße

Französicher Genuss, ungewöhnlicher Ort: Edel-Patisserie Paul Lafayet zelebriert bereits seit acht Jahren ein Crème Brûlée Festival – in Hongkong. Im Angebot: Kostproben, Rabatte, das Maskottchen „Brû Brû“ als Plüschtier und natürlich das verführerische Knacken der Zuckerkruste.
**www.paullafayet.com**

**BERGGASTHOF ENZIANHÜTTE, PINZGAU**

### Die Herzhafte

Am Fuß des Ronachkopfs auf 1.300 Metern serviert Hüttenwirt Tom in der Enzianhütte seine berühmte „Enzianhütt'n Schweinshaxn“. Dort kann man Tom auch das Geheimnis entlocken, wie es zu der perfekten Knusprigkeit seiner Haxn kommt.
**www.berggasthof-zellamsee.at**

**RECHELERHAUS, SERFAUS-FISS-LADIS**

### Die Althergebrachte

Alle zwei Wochen trifft sich der Ladiser Backverein zum gemeinsamen Backen in der historischen Rauchküche des Rechelerhauses im Tiroler Ladis. Die ofenfrischen Brote gibt es dann ab 16 Uhr direkt vor dem Rechelerhaus zu kaufen: warm, knusprig und wie früher. Tipp: Wer selbst nachbacken möchte, kann sich vor Ort ein Rezept und hilfreiche Tipps geben lassen.
**www.serfaus-fiss-ladis.at**

**PIZZA STUDIO, MÜNCHEN**

### Die Extravagante

Mitten in Schwabing ist das Pizza Studio ein Hotspot für Pizza, Kunst, Musik und Drinks. Gründer Cihan Anadologlu: „Unser Sauerteig ist außen crunchy, innen soft. Durch die Butterbestreichung entwickelt er noch mehr Charakter.“ Pizza-Kreationen werden hier zum Statement, wie z. B. „Ho Lee Shit“ mit Wagyu aus Japan und Kaviar.
**www.pizza-studio.com**

**BOUTIQUE HOTEL ALHAMBRA, LOŠINJ**

### Die Zero-Waste-Heldin

Sternekoch Michael Gollenz vom 1-Stern-Restaurant „Alfred Keller“ im Boutique-Hotel Alhambra auf der kroatischen Insel Lošinj hat eine Zero-Waste-Kartoffelkruste erfunden: Stärke aus Kartoffelresten wird entsaftet, über Nacht abgesetzt, anschließend gedämpft, portioniert und bei 190 °C in Sonnenblumenöl frittiert – bis zur goldenen, knusprigen Perfektion.
**www.losinj-hotels.com**




magazin **Lust auf Genuss**

# 13 AUSGABEN + DANKESCHÖN SICHERN!

## Mini Raclette Grill




Der perfekte Begleiter für gemütliche Genussmomente, dank 4 Pfännchen und einer antihaftbeschichteten Grillplatte, die leicht zu reinigen ist.
Leistung: 500 W
Maße: ca. 28,0 x 20,0 x 11,0 cm
Gewicht: ca. 1,12 kg.
Zuzahlung: 5,00 € - Pr. Nr.: BC31




## 20 € ShoppingBON

Der Universal Gutschein für grenzenloses Einkaufsvergnügen.
Bitte geben Sie für den Versand Ihre gültige E-Mail-Adresse an und prüfen Sie regelmäßig Ihr E-Mail-Postfach. Ohne Zuzahlung.
Pr. Nr.: D733

## WMF Messerset „Touch“, 2tlg.




Die Klinge aus spezial- beschichtetem Stahl mit Antihaftbeschichtung garantiert präzises Schneiden. Eine Schutzhülle sichert das Messer und Ihre Hand, während der rutschfeste Griff für sicheren Halt sorgt.
Zuzahlung: 1,00 € - Pr. Nr.: G386 (schwarz), G387 (rot)

**Ihre Vorteile:** Pünktliche & bequeme Zustellung - Zustellgebühr inklusive

**burda-foodshop.de**

+49 781 6396535
zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen!

LAG1PRE / LAG1PRG

EINSCANNEN & BESTELLEN:

Das Abo umfasst 13 Ausgaben zum Preis von zzt. 63,70 € und Dankeschön (zzgl. Zuzahlung). 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. Verantwortlicher und Kontakt: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gvv). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen. **Datenschutzinfo:** Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: BurdaVerlag Consumer Sales & Services GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) so lange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz. Dieses Angebot gilt nur innerhalb Deutschland – Auslandskonditionen auf Anfrage.






# WIE GELINGT DIE PERFEKTE KRUSTE?

Einen spannenden Blick über den Tellerrand – den bekommen wir an dieser Stelle von echten Food-Experten serviert. Heute erklärt uns der Metzgermeister und Fleischexperte **DIRK FREYBERGER**, was man beim Schweinebraten beachten sollte

„Der perfekte Schweinebraten – vor allem mit Kruste – ist für mich eine echte Kunst. Es gibt zwei Dinge, die dabei entscheidend sind: Der Gargrad muss stimmen, und man muss das Fleischstück verstehen. Viele machen den Fehler, den Braten zu über- oder untergaren, weil sie sich nicht genug Zeit nehmen. Dabei hängt die Garzeit stark vom Teilstück ab. Eine Schweineschulter braucht zum Beispiel weniger Zeit als ein Schweinebauch und ein Schweinehals wiederum länger. Die Kerntemperatur ist dabei essenziell: Für eine Schulter empfehle ich 64 bis 68 Grad, je nachdem, ob man sie leicht rosa oder durchgegart möchte. Der Schweinebauch hingegen braucht 82 Grad, damit er butterweich wird. Das muss man einfach wissen, bevor man loslegt. Und dann kommt die Kruste – das Herzstück eines jeden Krustenbratens. Die Schwarte besteht aus Kollagen, das verhält sich bei Hitze ganz speziell. In trockener Hitze zieht sich Kollagen zusammen und wird fest. Deshalb ist es essenziell, den Braten am Anfang in feuchter Hitze zu garen. Ich nehme dafür einen geschlossenen Bräter, fülle ihn mit Bier oder Fleischbrühe auf und lasse den Braten darin schmoren. Man kann die Schwarte sogar in die Flüssigkeit eintauchen, damit sie sich mit Feuchtigkeit vollsaugt und richtig aufquillt. Das ist der wichtigste Schritt! Wenn die Schwarte erst einmal weich ist, kann sie später in trockener Hitze aufpoppen – das ergibt diesen typischen „Popcorn-Effekt“, den wir alle lieben. Nach der feuchten Phase erhöhe ich die Temperatur auf 200 bis 220 Grad. Jetzt wird die Kruste „überkrustet“: Die Feuchtigkeit in der Schwarte verdunstet, es bilden sich Bläschen, und die Kruste wird schön knusprig. Das ist für mich der spannendste Moment – ich schaue da immer gerne zu, wie die Kruste aufspringt. Klar, der Backofen sieht danach aus wie ein Schlachtfeld, aber dafür gibt es die Pyrolyse-Funktion.

## „Ich bin ein Konsistenz-Fan. Hier bekommt man alles: Saftigkeit, Geschmack und den unwiderstehlichen Crunch.“

Und was die Gewürze angeht, halte ich es klassisch: Salz, Pfeffer und Paprika reichen völlig aus. Wer mag, kann noch etwas Kümmel oder Majoran dazugeben – das ist Geschmackssache. Mein Tipp: Den Braten am besten schon am Vortag würzen und über Nacht stehen lassen. So können die Aromen richtig einziehen. Für die ambitionierten Köche da draußen habe ich noch einen Tipp: Probiert mal einen Rib Roast! Das ist ein Stück aus dem Kotelettbereich mit Schwarte und Knochen – optisch beeindruckend und geschmacklich ein Highlight. Die Herausforderung liegt darin, das Kotelettauge zartrosa zu garen – bei etwa 60 bis 64 Grad –, während die Schwarte perfekt ausgebraten wird. Das ist für mich die Königsdisziplin. Wenn man das hinbekommt, hat man nicht nur einen großartigen Braten, sondern auch etwas zum Angeben!

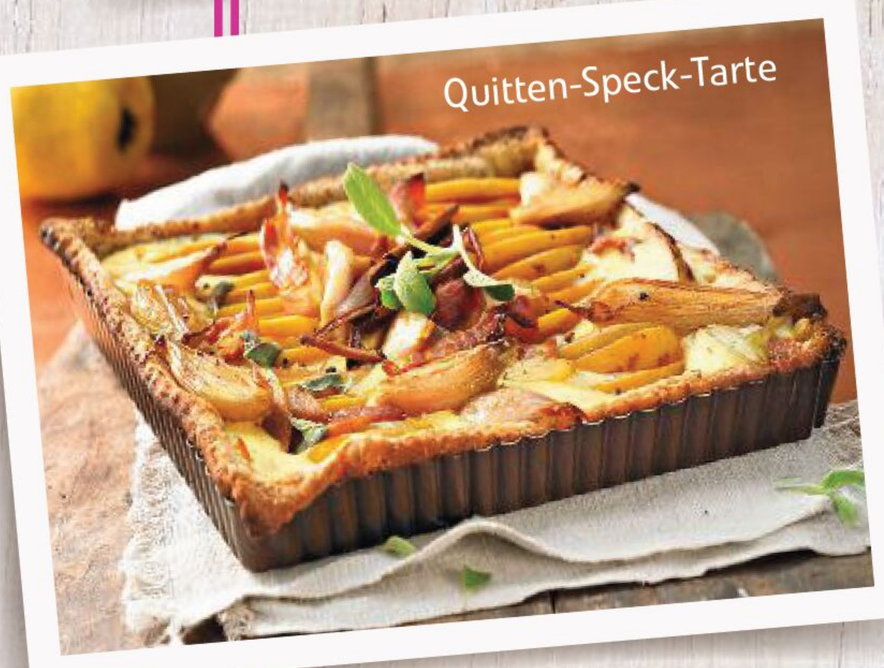
Fotos: Florian Koehler/Metzgerei Freyberger KG; StockFood/William Reavell

DAS SCHMECKT in Ihrem Markt










Raffinierte Rezepte &
kreative Ideen
für den Weg durch

## *Ihren EDEKA-Markt*







**Ab 15. Oktober exklusiv bei EDEKA**

Fotos: burdafood.net/Ulrike Holsten; StockFood/Immediate Media (1), Jan-Peter Westermann (1); StockfoodStudios/Mathias Neubauer (1), Janne Peters (1)

# REZEPT-REGISTER


Blätterteigtaschen mit Kartoffeln und Käse ... 74
Brotchips ... 62
Bunte Bete in der Anis-Thymian-Salzkruste ... 30
Chicorée-Tomaten-Gratin ... 75
Choux au Craquelin mit Zitronenmarmelade ... 86
Cotechino Wellington-Style ... 31
Crème brûlée ... 89
Entenbrust mit Pistazien-Rosmarin-Haube ... 46
Gebackene Garnelen in der Papadam-Hülle ... 18
Gebrannte Liebesapfel-Creme ... 84
Gefüllte Gewürzgurken im Cornflakes-Mantel ... 19
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Steinpilzhaube ... 46
Gemüsecurry mit blättriger Kokoshaube ... 75
Glasierte Lachspralinen mit Wasabi-Frischkäse ... 19
Gratinierte Tomaten-Spinat-Crêperöllchen ... 18
Gratinierter Blattspinat mit Parmesan-Semmelbröseln ... 50
Gratinierter Kaisergranat mit Safran-Brioche-Bröseln ... 60
Im Roggenbrot gebackener Sauerbraten ... 45
Indische Fisch-Pie ... 61
Jakobsmuscheln mit Rote-Bete-Kruste auf Basilikumschaum ... 18
Kabeljau à la Bordelaise auf Rote-Bete-Schaum ... 30
Kaki-Cobbler ... 86
**Titelrezept** Kalbsfilet mit Pistazienkruste und Pastinaken-Rösti ... 45
Karamell-Sauerkraut unter der Brandteig-Haube ... 73
Karamell-Tarte mit Schoko-Crossies ... 84
Käsecracker ... 62
Knusprige Brotsticks ... 19
Knusprige Hähnchenbrust mit Shichimi-Cornflakes-Kruste ... 48
Kräuter-Nuss-Lachs auf schwarzem Reis ... 60
Krustenbraten vom Duroc-Schwein mit Rotkohl-Frittata ... 47
Lamm-Oliven-Ragout mit krossen Kartoffel-Rosen ... 46
Lebkuchen-Kürbis-Tarte mit geflämmter Baiserhaube ... 85
Mangold-Ricotta-Lasagne mit Stracciatella-Kruste ... 73
Nori-Chips ... 63
Ofen-Camembert mit Walnuss-Honig-Kruste, dazu Bulgursalat ... 74
Ofentomaten mit Schafskäse-Kruste ... 51
Pikante Crème brûlée mit Schinken ... 31
Pochierte Birne im Filoteigmantel mit Portweineis ... 84
Potato Crust Tacos ... 51
Putenmedaillons mit Roquefort-Kruste ... 31
Roastbeef mit Parmesan-Kräuter-Kruste & Creme-Champignons ... 48
Scharfer Blumenkohl im Sesam-Reispapier-Mantel ... 73
Schweinerollbraten mit gefüllten Äpfeln und Zwiebeln ... 49
Seesaibling in der schwarzen Salzkruste ... 60
Seezunge mit Kräuterkruste und Steinpilzen ... 61
Sellerie-Kartoffel-Gratin mit Kräuter-Hafer-Streuseln ... 74
Sesam-Chili-Chips ... 51
Tortilla-Chips ... 62
Überbackene Portobellos mit Trüffel-Spinat-Füllung ... 30
Wan-Tan-Cracker ... 62
Wirsingnudeln mit Körnerkruste ... 75
Zanderfilet mit Möhren-Kartoffel-Haube ... 61


Titelmotiv: StockFood Studios/Silke Zander







**IMPRESSUM**
**Chefredakteurin:** Gaby Höger (V.i.S.d.P.)
**Stellv. Chefredakteurin:** Sonja Vignold
**Art-Direktorin:** Katharina Schindler-Schwede
**Produktionsleitung:** Anna Talla
**Textchefin:** Anja Hanke
**Textchefin Rezepte:** Irmgard Schultheiß
**Chefin vom Dienst:** Gabi Mraz
**Redaktion Print + Online:**
Emma Challouf (Werkstudentin), Mandy Giese (Bildredaktion), Constanze Hartung, Regina Hemme, Christina Hofer, David Schunko (Volontär), Sophia Schneider
**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Christina Hilker (fr.), Katrin Hummel (fr.), Jennifer Koutni (fr.),
**Fotografie:** Silke Zander
**Foodstyling/Rezeptautorin:** Nicole Reymann
**Styling:** Krisztina Zombori
**Repro:** Katharina Schindler-Schwede, Frauke Reichert
**Leserservice:** leserservice.lustaufgenuss@burda.com
**Verantwortlich für den Redaktionsteil:** Gaby Höger, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im
**BurdaVerlag Publishing GmbH,**
Hubert-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg.
Anschrift Redaktion:
Arabellastraße 23, 81925 München,
Tel.: +49 89 92500
www.lust-auf-genuss.de
**Verleger:** Prof. Dr. Hubert Burda
**Geschäftsführung:** Manuela Kampp-Wirtz, Elisabeth Varn
**Product Management:** Nadine Raverdy
**BCN Brand Community Network GmbH**
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.group
**Verantwortlich für den Anzeigenteil:** Katja Hund
**Burda Service-Handel-Märkte GmbH**
**Head of Retail:** Alexander Gabler, Tel.: +49 40 41314224
**Einzelpreis in Deutschland:** € 4,90 inklusive MwSt.,
**Abonnementpreis:** € 4,90 pro Heft inklusive MwSt.,
**Abonnenten-Service:** BurdaVerlag Publishing GmbH, Postfach 290, 77649 Offenburg, Tel.: +49 781 6396535,
E-Mail: burdaverlag@burdadirect.de.
Bestell-Hotline: +49 781 6396535,
zum Ortstarif; Mobilfunknetze können abweichen.
**Einzelheftbestellung:**
Internet: www.burda-foodshop.de
E-Mail: Kundenservice@meine-zeitschrift.de
**Datenschutzanfrage:**
Tel.: +49 781 6396100, Fax +49 781 6396101
E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de
**Druck:** Quad/Graphics Europe Sp. z o.o.,
Ul. Pułtuska 120, 07-200 Wyszków, Polen


**Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.**
**Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.**
**Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbetreibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.**

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.de
PEFC/04-32-0832

magazin

# Lust auf Genuss

## FEINES FÜR DEN ADVENT: SELBST GEMACHTES MIT LIEBE VERSCHENKEN!




Für jeden Anlass in der Vorweihnachtszeit der perfekte Bote: Ob Schokobomben (u. li.), Tomatenessig (o. re.) oder ein Cranberry-Meerrettich-Chutney – immer ein Hochgenuss!




Weil feine Geschenke so viel mehr sagen, als Worte allein, laden wir Sie ein, kulinarische Ideen zu entdecken, mit denen Sie liebe Menschen begeistern werden. Ob gebrannte Mandeln oder eine würzige Terrine: Jede Idee ist besonders, raffiniert und sagt auf wunderbare Weise: „Danke.“ oder einfach „Schön, dass es dich gibt!“

Fotos: StockFood Studios/Silke Zander

Freuen Sie sich aufs nächste Heft! **Ab 12. 11. 2025 an der Kasse Ihres Supermarktes**

Eine Sonderausgabe von

Wohnen & Garten

2025

# Weihnachtszauber

Stilvolle **Geschenke** & Accessoires zum Bestellen

## Frohes Fest!

**Kreativ dekorieren** mit Kerzenlicht, zarten Blüten & Weihnachtssch

**Gemütlich genießen** von süßem Gebäck bis hin zu heißen Drinks

**Ab sofort im Handel**

Oder einfach online bestellen unter www.meine-zeitschrift.de

Foto: Bildinhalt editiert von Feona Erpenbeck mit Hilfe von KI (Flux)