

JOHANN

## LA FER

Das Journal des Geschmacks

40  
REZEPTE  
für Genießer

GLÜCKLICHMACHER

Die besten  
Risotto-  
Rezepte

SÜDTIROL

Eine Reise  
durch die  
alpine  
Küche

Köstliches  
zum Feiern

Johann Lafers kleine Kochschule: Step-by-step zur perfekten Gans  
Genießer-Menüs: Rehrücken, Lachs-Blini, Petersfisch in Hummer-Bisque,  
Spekulatius-Parfait und vieles mehr





*Find your*  
**Puppy®**

**Leo wittwer**  
finest jewellery  
since 1920

[www.leowittwer.de](http://www.leowittwer.de)



*Per Seilbahn zu  
Fernsicht und  
neuen Perspektiven:  
Wintersportfan  
Johann Lafer auf  
dem Weg zum  
Kronplatz, einem  
der herrlichen  
Südtiroler Skiberge*



## Willkommen

in meiner Welt, liebe Leserinnen und Leser!  
Um das Jahresende herum zieht man ja gern Bilanz oder denkt sich gute Vorsätze aus. Meine Bilanz aus dem vergangenen Jahr lautet: Ich habe mein Restaurant abgegeben, aber dafür neue Zeit gewonnen. Ich möchte sie nutzen, um Menschen mit meiner Leidenschaft anzustecken. Natürlich Sie, liebe Leserinnen und Leser, aber auch die jungen Kollegen, die sich für die Kochkunst als Beruf entschieden haben. Sie alle mögen erkennen, wie viel kreatives Potenzial in dieser kulinarischen Passion steckt und wie erfüllend der Beruf sein kann. Mit den Rezepten in diesem Journal werden Sie das einmal mehr entdecken und genießen. Fangen Sie doch gleich mit unserer Titelheldin, der Gans, an. Ich habe ihr ein ausführliches Rezept gewidmet, mit dem Sie Schritt für Schritt den perfekten Gänsebraten zubereiten. Da kann wirklich nichts schiefgehen, versprochen. Viel Freude dabei wünsche ich Ihnen, guten Appetit und alles Gute für das kommende Jahr.

Wir sehen uns!

Ihr

*Johann Lafer*

# Lass das Salz weg, nimm Kaviar.



**Imperial Caviar**  
von AKI



[aki-caviar.de](http://aki-caviar.de)  
[instagram.com/aki\\_1925](https://www.instagram.com/aki_1925)



# Inhalt

## AUF REISEN

- 16 Genießertraum Südtirol**  
Ski fahren und schlemmen in Italiens abwechslungsreichster Region
- 112 Lafers Lieblingsplatz**  
Die Alila Villas in Uluwatu auf Bali
- 126 Global Player Shanghai**  
Streetfood, Soulfood, Worldfood – diese Stadt verlässt niemand hungrig

## KULINARIK & KULTUR

- 34 Highlights für den Winter**  
Festlich und opulent: Diese Dinge wollen wir jetzt haben
- 110 Hören, lesen oder sehen**  
Inspirierendes für den Winter

## GENUSSWELT

- 38 Menüs für die Festtage**  
Die Tafel ist gedeckt für Weihnachten und Silvester – je drei Gänge, die etwas hermachen und nicht schwierig sind
- 54 Lafers kleine Kochschule**  
Dank Würzbad wird der Gänsebraten saftig und knusprig
- 58 Sous-vide: Garen im Vakuum**  
So gelingen Fleisch, Fisch und Gemüse mit der schonenden Garmethode
- 66 Vitamin C muss man haben,**  
dann lernt man Buddhas Hand, Kumquat oder Cedrat kennen
- 80 Aufs Korn genommen**  
Ein Besuch in Italien, im größten Reisanbaugebiet Europas



Unsere  
Titelthemen  
haben wir  
farblich  
gekennzeichnet.



FOTO: Anne-Lise Ramoloo, Axel Martens, Mathias Neubauer,  
Oliver Schwarzwald, Natalie Bothur



**WILTMANN.  
SIEHT MAN.  
SCHMECKT  
MAN.**





# Inhalt

- 94 Schüssel zum Glück**  
Üppige Eintöpfe für Leib und Seele
- 100 Jetzt gibt's was auf die Nuss**  
Maronen: herzhaft und süß
- 122 Auf den Geschmack gekommen**  
Umami, der fünfte Geschmack

## WARENKUNDE

- 108 Warenkunde Maronen**  
Der Esskastanie auf der Spur

## LAFER & FREUNDE

- 64 Familie ante portas**  
Yvonne Willicks sagt Ihnen, wie Sie cool bleiben, wenn's heiß wird
- 114 Festgeflüster**  
Tennisturnier in Shanghai, Sekt und Kaviar in Breisach am Rhein, Buchpremiere und Food Market in Hamburg
- 142 Perlen im Glas**  
Zu Besuch in der Champagne auf dem Weingut Jean-Paul Deville

## NACH TISCH

- 140 Fast Food ist besser als sein Ruf**  
Johann Lafer spricht Klartext
- 144 Prickelndes zum Schluss**  
Champagner aus Verzy
- 146 Das große Unentschieden**  
Ein legendäres Fußballspiel im Hochsommer in der Champagne

## IN JEDEM HEFT

- 3 Editorial**
- 8 Rezeptregister**
- 10 Who is who**
- 12 Impressum**
- 14 Küchenschatz**
- 145 Service/Vorschau**



94



140

**Schnell um die Welt**  
Mit Fast Food kann man heutzutage ganz entspannt die Welt entdecken, findet Johann Lafer



108



142





WILTMANN.  
SIEHT MAN.  
SCHMECKT  
MAN.



Liebe Julia,  
Mit vielen Gedanken-  
schreibe ich Dir  
unsern alten  
für ein Paar  
tut so gut  
st. Lina  
Heg  
Mit  
Heg



# Alle Rezepte in dieser Ausgabe

## SÜDTIROL

- 31** Crèmesuppe vom Südtiroler Bergkäse mit karamellisierten Brezeln und Birnen ❶❷❸  
**31** Südtiroler Kaspressknödel mit süßsaurem Spitzkohl-Kürbis-Salat ❶❷❸  
**32** Kürbis-Käsespätzle ❶❷❸  
**32** Schlutzkrapfen mit lauwarmem Linsendressing und Feldsalat ❶❷❸  
**33** Warme Zimtbucheln auf Apfel-Holunder-Kompott mit Weißweinschaum ❶❷❸  
**33** Buchweizenschmarrn mit Gewürzpreiseln ❶❷❸

## FESTTAGSMENÜ

- 40** Parmesan-Mousse auf Pflaumen-Carpaccio mit dünnen Scheiben von geräucherter Gänsebrust und Granatapfeldressing ❶❷❸  
**43** Rehrücken mit Walnuss-Honig-Kruste, Sellerie-Petersilien-Crème und Wacholder-Wildjus ❶❷❸  
**44** Spekulatius-Parfait mit heißen Pfefferkirschen ❶❷❸  
**49** Blumenkohl-Blini mit geräuchertem Lachs, Limetten-Dill-Crème-fraîche und Kaviar ❶❷❸  
**50** Saint-Pierre mit würziger Hummer-Bisque und Zuckerschoten-Capellini ❶❷❸  
**53** Champagner-Mousse mit gelierten Champagner-Melonen ❶❷❸

## GANS

- 54** Lafers Weihnachtsgans ❶❷❸  
**56** Lafers Apfel-Rotkohl-Knödel ❶❷❸

## SOUS VIDE

- 60** Hummer in Gewürzbutter mit Lauch, Ingwer und Dill ❶❷❸  
**61** Gekräuterte Kalbshaxe mit Sellerie-Oliven-Püree, Petersilienöl und Selleriechips ❶❷❸  
**62** Schweinerücken in Kaffeebutter mit Grapefruit-Portulak-Salat und gegrillten Portobello-Pilzen ❶❷❸  
**63** Beef-Brisket mit Kürbis-Pflaumen-Chutney ❶❷❸

## ZITRUSFRÜCHTE

- 77** Zitrusfruchtsalat mit Karamell-Pannacotta und Meersalz-Pistazien-Crumble ❶❷❸

### DREI SCHWIERIGKEITSGRAD E

Ob Anfänger oder Könner – für jeden gibt es das richtige Rezept. Achten Sie auf diese Symbole:

LEICHT

❶❷❸

MITTEL

❶❷❸

ANSPRUCHSVOLL

❶❷❸

- 77** Karamellierter Orangen-Gewürz-Joghurt ❶❷❸  
**78** Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kürbiscrème mit Orangen-Kardamom-Butter ❶❷❸  
**78** Würziges Kumquat-Rosmarin-Kompott mit gebratener Entenleber ❶❷❸  
**79** Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet mit Zitronen-Kapern-Butter ❶❷❸  
**79** Salat von Pomelo, Mango und Glasnudeln mit frischem Koriander und gerösteten Erdnüssen ❶❷❸

## REIS

- 90** Pesto-Risotto mit Burrata und geschmorten Vanille-Strauchtomaten ❶❷❸  
**90** Knusprig gebackene Safran-Risotto-Krapfen mit Käsefüllung ❶❷❸  
**92** Pinienkern-Spinat-Risotto mit pochiertem Ei und frischer Trüffel ❶❷❸  
**92** Gebackene Milchreispudding mit Zimtucker und Rumfrüchte-Kompott ❶❷❸

## WINTEREINTÖPFE

- 95** Winter-Minestrone mit Chorizo und Petersilien-Liebstock-Pesto ❶❷❸  
**97** Kartoffel-Grünkohl-Eintopf mit Mettwurst und Grießnockerln ❶❷❸  
**98** Lachs-Borschtsch mit Roter Bete, Spitzkohl und Sauerrahm ❶❷❸  
**99** Eintopf von Bohnen und Wildhackbällchen in süßscharfem Paprikarahm ❶❷❸

## MARONEN

- 101** Feldsalat mit in Passionsfrucht-Karamell glasierten Maronen, geräucherter Entenbrust und Zimtcroûtons ❶❷❸  
**101** Maronencrèmesüppchen mit Orange ❶❷❸  
**102** Rosa gegartes Kotelett vom Ibérico-Schwein mit Brioche-Maronen-Kruste ❶❷❸  
**102** Maronen-Tortelloni mit Chorizo und Rosenkohl in Salbeibutter ❶❷❸  
**105** Schoko-Maronen-Törtchen ❶❷❸  
**105** Mit Maronen-Crumble gratinierte Gewürzbirnen ❶❷❸  
**106** Maronen-Gugelhupf mit Baileys und Schokolade ❶❷❸  
**106** Maronen-Tiramisu mit Brombeeren im Glas ❶❷❸

## SHANGHAI

- 135** Hong Shao Ro – rot geschmorter Schweinebauch à la Lafer ❶❷❸  
**136** Shi Zi Tou – gebratene „Löwenkopf“-Fleischbällchen mit wokgerührtem Sesam-Pak-Choi ❶❷❸  
**139** Xiaolongbao – Lafers gedämpfte Teigsäckchen mit Garnelen-Hühnchen-Füllung ❶❷❸



**WILTMANN.  
SIEHT MAN.  
SCHMECKT  
MAN.**





## Die Equipe für den guten Geschmack

Auch in der dunklen Jahreszeit lässt unsere Crew vom Piemont bis ins weindunkle Mittelmeer ein helles Licht erstrahlen.

### MICHÈLE HOFMANN

Als (Quasi-)Münchner Kindl seit frühester Jugend mit der Dallmayr-Delikatess-Demimonde per Du, könnte sie den Viktualienmarkt mit verbundenen Augen ablaufen. Von zu Hause in puncto Kochkunst klassisch vorbelastet (*la mamma!*), wechselte die musisch vielfach begabte Grafikdesignerin („DJ Kimchi“) von der bayerischen Metropole nach Hamburg, wo ihr Freestyle-Bibimbap nicht nur koreanische Insider zu wahren Begeisterungstürmen hinreißt.



### ANNE-LISE RAMOOLOO

Aus Mauritius stammende Fotografin zwischen den Welten: glamouröse Hochglanzproduktionen für die Kosmetikindustrie einerseits, Expeditionen in entlegene, touristisch erst noch zu erschließende Landstriche andererseits – und, mit dieser Ausgabe, auch „Mit Chef Johann durchs wilde Foodistan“-Debütantin. Was ihr, wie nicht anders zu erwarten, hervorragend gelungen ist.

—> @annelise\_ramooloo

### SIMONE WIPPERN

Echtes Nordlicht mit einem ausgeprägten Hang zu thailändischer bis vietnamesischer Küche (exotische Frühstücksrituale inklusive) und ... Grünkohl, der gern auch an Heiligabend Höhepunkt der Tafel ist. Die Warterei ab Mitte August (mit etwas Glück Winteranbruch in Hamburg und Umland) ist allerdings extrem enervierend!



### YVONNE WILICKS

Sie ist staatlich geprüfte Hauswirtschaftsmeisterin, Expertin und Moderatorin der Formate „Die Superhausfrau“ und „Alles-Tester“, oberste Raumräumbeauftragte bei „Yvonne Willicks räumt auf“ und nicht zuletzt Verbraucherschützend tätig in der Sendung „Achtung Mogelpackung! – Yvonne Willicks deckt auf“. Kurz: Wir hätten uns keine bessere Kolumnistin wünschen können!

—> yvonnwillicks.de



# LUST AUF KÜCHE

GEPLANT IN EINEM DER ÜBER 600 FACHGESCHÄFTE.  
EINES FINDEN SIE AUCH GANZ IN IHRER NÄHE: MUSTERHAUSKUECHEN.DE

musterhaus  
küchen

FACHGESCHÄFT





Heft 04/2019 – Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 20. November 2019

Das JOHANN LAFER Journal erscheint in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg.

ISSN 2567-7144. Telefon: +49 (0)40/27 17-0 (Zentrale), E-Mail: redaktion@lafer-journal.de

www.jalag.de

## EDITOR-AT-LARGE:

Johann Lafer

## CHEFREDAKTEUR (V.I.S.D.P.):

Wolf-Christian Fink

## CREATIVE DIRECTOR:

Tobias Zabell

## LEITENDES OBJEKT-MANAGEMENT/CVD:

Anja Sibylla Weddig

## LEITENDER REDAKTIONS-MANAGER:

Bodo Drazba/Bartosz Plaksa

## FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:

Beate Boehm-Gawantka, Karen Hartwig (Creative Consultant), Michèle Hofmann, Nina Janßen, Ursula Junger, Claudia Knye, Susann Kreiße, Verena Lugert, Miguel Montfort (Textchef), Sophie Ortner, Gabriele Thal, Ann-Katrin Weiner (Arthbuying), Silke Weissbach, Yvonne Willicks, Simone Wippert

## REALISATION & KONZEPT:

HOFFMANN UND CAMPE VERLAG GmbH

## PUBLISHER:

Peter Rensmann

## VERMARKTUNG:

Jahreszeiten Verlag GmbH,  
Harvestehuder Weg 42,  
20149 Hamburg, www.jalag.de  
Tel. +49 (0)40/27 17-12 00  
Fax +49 (0)40/27 17-43 43

## ANZEIGENSTRUKTUR:

Darius Hohlbaum  
Tel. +49 (0)40/27 17-24 32

## VERTRIEB:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,  
Postfach 57 04 12, 22773 Hamburg  
www.dpv-vertriebsservice.de

## ABONNEMENTVERTRIEB UND ABONNENTENBETREUUNG:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,  
JOHANN LAFER Journal Kundenservice,  
20080 Hamburg  
Tel. +49 (0)40/21 03 13 71  
Fax +49 (0)40/21 03 13 72  
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Der **Jahresabonnementspreis** für 4 Ausgaben beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 30,00 inkl. MwSt., für Österreich € 33,20, für die Schweiz CHF 49,60, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 27,80 inkl. Versandkosten.

## Studenten, Schüler und Auszubildende

zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 15,00.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

## WEITERE TITEL DES JAHRESZEITEN VERLAGS:

AW ARCHITEKTUR & WOHNEN,  
DER FEINSCHMECKER, COUNTRY, FOODIE, MERIAN,  
PRINZ, ROBB REPORT (DEUTSCHE AUSGABE),  
WEIN GOURMET

## Eine Ausgabe verpasst?

Einzelheftbestellungen gerne an  
sonderversand@jalag.de,  
telefonisch bei unserem Info-Service unter  
+49 (0)40/27 17-11 10, Fax +49 (0)40/27 17-11 20  
Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben.

Preis pro Heft: € 7,50 (inkl. MwSt.).  
Versand D/A/CH: € 2,00 pro Sendung,  
Versand in andere Länder:  
Posttarif www.dhl.de  
Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

## EVENT-MARKETING:

Kenny Machaczek

## GESAMTVERTRIEBSLEITUNG:

Jörg-Michael Westerkamp

## LEITUNG ABONNEMENT VERTRIEB:

Christa Balcke

## GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Sebastian Ganske, Peter Rensmann,  
Helma Spieker

## LITHO:

K+R Medien GmbH, Darmstadt

## DRUCK:

Walstead Kraków Sp. z o. o.,  
Obrońców Modlina 11,  
30-733 Krakau, Polen





# Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013.  
Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)



## Preziose für Süßes

Johann Lafer ist passionierter Sammler. Regelmäßig bringt er Küchenhelfer, Kurioses und andere Zufallsfunde von unterwegs mit – und einige Schätzchen liegen ihm sehr am Herzen ...

*Foto: OLIVER SCHWARZWALD*

### **ZUCKERZANGE**

Nein, nein, nicht was Sie denken! Es gibt Zuckerzangen und Zuckerzangen. Mit der einen – zierlich muss sie sein – greifen behandschuhte Damenhände nach Zuckerwürfeln, die geräuschlos im Tee untertauchen. Mit dieser hier, die ich nur aus den Erzählungen meiner Großmutter kannte, brach man in grauer Vorwürfelzuckerzeit (vor 1840) Zucker vom sehr, sehr harten Zuckerhut. Zumindest die feinen Leute. Und der Rest der Welt? Nahm Hammer und Meisel.







# Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

## ZEIT FÜR GENUSS. SEIT 180 JAHREN.

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst und wahre Sektkultur. Unsere erlesenen Cuvées reifen mindestens ein Jahr in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

Erfahren Sie mehr über wahren Sektgenuss auf [www.geldermann.de](http://www.geldermann.de)







# Meine Welt sind die Berge!

In Südtirol übertrifft die Wirklichkeit jedes noch so lieb gewonnene Klischee: die Natur – atemberaubend schön, die Menschen – begnadete Skifahrer, bekennende Feinschmecker, herzliche Gastgeber.

*Text:* MIGUEL MONTFORT    *Fotos:* AXEL MARTENS





#### DER BERG RUFT!

*Müsste er gar nicht. Nichts lockt den erholungs- und naturbedürftigen Urlauber so sehr wie die stille, erhabene Schönheit der Dolomiten.*



#### UNSER MANN IM SCHNEE

*Schneeschuhwandern – noch eine Disziplin, die Johann Lafer im Schlaf beherrscht.*

**J**ohann Lafer ist ein Skifex, das ist nicht zu übersehen. Als echter Steirer, der wie jeder echte Steirer von seinem Hausberg spricht wie andere über den besten Freund, erliegt er gern jeder Form alpiner Lockung, zumal in der Skisaison. Wenn es sich dann noch um das prächtige, zum UNESCO-Welterbe erklärte Panorama der „schönsten Berge der Welt“, der Dolomiten, handelt, ist er nicht zu bremsen. Ein Dutzend bestens erschlossene Skigebiete, modernste Lifte und Bergbahnen, ganze 1200 Kilometer perfekt präparierte Abfahrten für jede Könnerschaft und Tagesform, ähnlich viele gespurte Langlaufkilometer, das alles zwischen 1500 und fast 3300 Meter Höhe gelegen, darunter Lafers Lieblinge Alta Badia, Sellaronda, Marmolada und Kronplatz (alle Teil des Dolomiti Superski) – „ein großartiges Skigebiet“, gesteht der Steirer Johann Lafer neidlos ein.

#### Ski alpin und Après-Ski

Auf dem 2275 Meter hohen Kronplatz nimmt die lafersche „Tour de glisse“ ihren Lauf, in strahlendem Sonnenschein geht es mit Berg- und Skiextremsportler Hans Kammerlander in flottem Tempo den Hang hinunter. Perfekte Schneeverhältnisse an einem perfekten Tag an einem besonderen Ort. Auf dem Gipfelplateau des Kronplatzes

freilich traut manch ein Wintersportler seinen Augen nicht: zwei formidable Museen, nur einen zünftigen Schneeballwurf voneinander entfernt. Das Messner Mountain Museum Corones, sechstes und letztes Haus des großen und weltweit einzigartigen Museumsprojekts, ist dem traditionellen Alpinismus gewidmet. Die Schlichtheit und das Ausgeliefertsein in den Anfängen der Königsdisziplin der Bergsteiger rühren zu Tränen in Verbindung mit der Architektur, die einen grandiosen Ausblick in alle Himmelsrichtungen auf die majestätische Bergwelt, ihre überwältigende Schönheit gewährt. Der zweite museale Bau, das Lumen, behandelt auf vier Etagen die Geschichte der Bergfotografie von den Anfängen bis zur Gegenwart.

#### Nachhaltigkeit

Als Museumsrestaurant hat der vom Guide Michelin gleich dreifach besternte Norbert Niederkofler das *AlpiNN – Food Space & Restaurant* eröffnet, in dem er, wie auch in seinem eigentlichen Restau-

#### VORFAHRT GEWÄHREN

*Mount-Everest-Abfahrer und Extrembergsteiger Hans Kammerlander lässt unseren Spitzenkoch vorausbrettern.*





#### AROMA SATT

*Heusuppe im Brot, dann aber auch Cajinci arestis, Turtres und Föies da soni: ladinische Spezialitäten für Brettartisten.*



#### EINKEHR-SCHWUNG

*Von der Piste bestens zu erreichen: die „Ütia Crëp de Munt“ – viel mehr nur als eine Jausenstation.*

rant *St. Hubertus* im Hotel Rosa Alpina in St. Kasian, sein Konzept strikter Regionalität und Nachhaltigkeit umsetzt. Das sind, wie er täglich aufs Neue beweist, keine Phrasen, ihm geht es um „das Pure, Reine, Echte aus den Alpen“, um den Erhalt der Biodiversität, um regionale Lebensmittel (denn nichts anderes wird aufgetischt) und damit um die Existenzsicherung der lokalen Produzenten, den Erhalt bäuerlicher Strukturen. Und ganz nebenbei: das Mittagessen nebst Aussicht – schlichtweg fantastisch!

Was sich in einer derart mit kulinarischen Schätzen gesegneten Region in den besten Momenten regelmäßig wiederholen kann. Etwa in der Berghütte *Ütia Crëp de Munt*, die nur einen Einkehrschwung von der Skipiste (Piste Boè 1A) entfernt liegt. Chefkoch Michael Niederkofler setzt hier ganz auf authentische ladinische Küche, die weit vom Knödel-Eier-Speck-Einerlei (oder gar Pizza) gewisser Skihütten entfernt ist. Ehrensache für Johann Lafer, dass er hier eine zünftige Jause einlegt. Das Mittagessen ist ja schon drei Stunden her ...

#### Südtiroler Grundnahrungsmittel: Speck

„Neindern“, „Holbmittag“, „Brettljause“, „Marend“ – ohne Speck unvorstellbar. Wenn es so etwas wie ein Grundnahrungsmittel in Südtirol gibt, dann ist es der Speck. Er ist so allgegenwärtig, dass man der mittlerweile ziemlich flügelahnen geflügelten Wendung von der DNS eines Landstrichs oder einer Region einiges abgewinnen könnte. Und wer einmal im Reifekeller des Unterkranzerhofs von Familie Kral im Sarntal einen Speck probiert hat, der hier nicht nur vom Bauch oder Schinken,



#### VISIONÄR

*In Norbert Niederkoflers „AlpiNN“ fällt die Konzentration auf den Teller wegen der atemberaubenden Aussicht nicht immer leicht.*





## „Es geht um Speck, es geht um Zeit, es geht um Respekt.“

**BENJAMIN KRAL**  
Hofmanufaktur Kral

### SCHINKENGURU

*Benjamin Kral gilt als „Speckrevoluzzer“. Was übersetzt nichts anderes heißt, als dass er den besten Speck Südtirols macht.*



sondern auch von Kinn, Hals, Schulter oder ein Rippenstück ist, wird den Moment, wenn das Fett im Mund fast schmilzt, nie wieder vergessen. Dabei haben Mario Kral und sein Sohn Benjamin den Speck nicht neu erfunden. Sie machen ihn, so der Jüngere, „wie die Bauern es hier schon vor 100 Jahren taten“. Der „Speckrevoluzzer“ ist ein bemerkenswert wenig aufrührerisch wirkender, überaus sympathischer junger Mann, dem man stundenlang zuhören kann, wenn er über seine Schweine und alles, was damit zusammenhängt, erzählt. Von den Stallungen mit Zirbenboden, dem Unterstand, der im Sommer für schattige Verhältnisse sorgt, im Winter wärmt, von Heublumen, die er verfüttert, vom Verzicht auf Kraftfutter und vor allem vom Respekt gegenüber dem Tier, das nach langen 14 Monaten nicht einfach zum Schlachten zwangsverfrachtet, sondern ohne Druck in den Laster gelockt wird. Und wenn es dann vor Ort nicht genauso freiwillig vom Wagen will, nimmt er es wieder mit zurück auf den Hof: „Mit Zwang arbeite ich nicht.“ Der beste Speck in der besten aller Welten? Aber ja!


Ortswechsel: Weingut Pranzegg am Kohlerer Berg oberhalb von Bozen. Martin Gojer macht dort Wein, wo keiner einen macht. Den Hof – ein Weingut gab es nicht, nur Trauben – hat er 1997 gerade einmal 18-jährig übernommen. Seinen ersten Jahrgang kelterte er 2009, mittlerweile arbeitet er biodynamisch, nicht aus ideologischen oder verkaufs-



### WAHRHEIT IM WEIN

*Muss man probiert haben: Martin Gojers hinreißenden Lagrein „Laurenc“.*





„Es gibt nichts  
Schöneres, als sich  
für so einen Schatz  
die Hände schmutzig  
zu machen.“

ROBERT THURNER  
Afingsbruckhof





#### EXOTEN

*Knollenzest (ganz in Weiß) und Oca (Knolliger Sauer- klee) will man, wenn man sie ein- mal probiert hat, nie wieder auf dem Teller missen.*

fördernden Gründen, „sondern weil's passt“. Stimmt, seine Weine sind so ausdrucksvoll, man kann das alles schmecken. „Caroline“ „Campill“, „Tonsur“, „Laurenc“: filigrane, kraftvolle, kühle, vielschichtig vibrierende Weine. „Ich habe so etwas noch nie getrunken!“, seufzt Johann Lafer. Und schweigt. Sehr lange. „Wahnsinn!“

#### Tomaten aus luftiger Höhe

Wieder zurück im Sarntal, ganz im Süden, auf dem Afingsbruckhof. Hier, auf 600 Meter Höhe, bauen Robert und Elfie Thurner seit über zehn Jahren alte, zum Teil recht rare Obst- und Gemüsesorten an, die sie zu ungemein aromatischen Fruchtaufst- richen, Sirupen, Saucen und Chutneys verarbeiten. Gentechnisch veränderte Pflanzen, Herbizide oder



#### WANNEN-WONNEN

*Bad Schörgau: Après-Ski im Almenheubad – mehr Relaxen geht nicht.*



#### EIN MEISTER

*Peter Ainhauser, Trachten- besteckmacher und einer der Letzten seiner Zunft.*



Pestizide sind natürlich tabu. Aufgrund der ge- schützten, fast mediterranen Lage gedeiht hier, was man mit Italien, aber nicht zwingend mit Südtirol verbindet: etwa mehr als 80 Tomatensorten. Ro- bert Thurner erzählt von seinem ersten Arbeits- leben, das er mit „so einem technischem Gelump“ bestritten hat. Er spricht vom alten Peter Ainhauser, einem anderen Sarter, der als einer der Letzten das traditionelle, mit Einlegearbeiten reich verzier- te Südtiroler Trachtenbesteck – Messer, Gabel, Fuhrwerksahle – herstellt. „Man muss seine Beru- fung finden. Auch wenn's länger dauert“, lacht er. Ohnehin lacht er viel, so viel Gutes aus der Natur muss einfach zufrieden, ja glücklich stimmen.

Glücklich und zufrieden ist auch Johann Lafer, der nach vielen Reisekilometern in einer Oase der Ruhe angekommen ist. Im Hotel Bad Schörgau war- tet ein entspannendes Heublumenbad auf ihn, es duftet im ganzen Haus nach Zirbe, Natur und Ge- borgenheit. „Einfach paradiesische Zustände. Leu- te, gönnt euch ein paar Tage Südtirol!“ ♦



# Paradiesische Zustände im Alpenraum

„Alles, was auf den höheren Gebirgen zu vegetieren versucht, hat hier schon mehr Kraft und Leben, die Sonne scheint heiß, und man glaubt wieder einmal an einen Gott.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

aus: „Italienische Reise“ (1816/17)

BOZEN

## Bäckerei Grandi

Johann Grandis Schüttelbrot ist Legende. Wie auch das Olivenbrot, das kräftige Dinkel- und das in jeder Hinsicht kernige Haselnussbrot. Kein Wunder, dass alle gut lachen haben.

—> [baeckerei.grandi@brennercom.net](mailto:baeckerei.grandi@brennercom.net)



ST. MARTIN IN PASSEIER

## Gasthaus Lamm

Wenn man sich ein in jeder Hinsicht perfektes Gasthaus ausdenken müsste (dürfte!), ist die Wahrscheinlichkeit enorm groß, dass man das der Familie Fontana erfände. Hier stimmt einfach alles!

—> [gasthaus-lamm.it](http://gasthaus-lamm.it)



MERAN

## Ottmanngut

Das mit Abstand schönste und bezauberndste Boutiquehotel Merans. Elf Zimmer, jedes stilistisch ein kleines Juwel, eine Orangerie als Frühstücksraum, der Garten mit Palmen und Zitronenbäumen – ein Traum.

—> [ottmanngut.it](http://ottmanngut.it)



KRONPLATZ (PIEVE DI MAREBBE)

## MMM Corones

Das sechste und letzte Haus des Projekts „Messner Mountain Museum“ ist dem traditionellen Alpinismus gewidmet. Ein Ort der Stille und unvergesslicher Ausblicke – absolut ergreifend.

—> [messner-mountain-museum.it](http://messner-mountain-museum.it)



BADIA

## Lüch d'Alfarëi

Pancia, Turtres, Cajinci arstis, Furtaies – bei Rosa und Anton Piccolruaz lassen sich (nach Vorbestellung!) ganz wunderbar die Spezialitäten der ladinischen Küche genießen.

—> [masoalfarei@gmail.com](mailto:masoalfarei@gmail.com)



KASTELRUTH

## Hotel Lamm

Dachterasse mit beheiztem Sky-Pool: fantastisch. Das Restaurant Zum Lampl: den Sternen noch ein Stück näher!

—> [lamm-hotel.it](http://lamm-hotel.it)



SIGNAT (OBERBOZEN)

## Patscheiderhof

Die Schlutzkrapfen grandios, die Schlachtplatte monumental, die Kalbshaxe auch. Aber die Knödel – schlicht unübertrefflich!

—> [patscheider-hof.com](http://patscheider-hof.com)



VAHRN (BRIXEN)

## De Gust

Hansi Baumgartner, mehr Alchemist als Affineur, lässt die besten Käse weit und breit in einem alten Bunker reifen.

—> [degust.com](http://degust.com)





**Dallmayr**  
RÖSTKUNST

TEMPERAMENT  
TRIFFT QUALITÄT

d'Oro



*Dolce Vita  
in Dallmayr Qualität.*





# Auf dem Gipfel der Genüsse

Rezeptfotos:  
OLIVER BRACHAT

Foodstyling:  
KATHARINA BRANDT

Gibt es etwas Herrlicheres,  
als sich nach ausgiebiger Südtiroler  
Bergluft dem Hüttenzauber  
zu ergeben und Käsespätzle und  
Schlutzkrapfen zu schlemmen?





Crèmesuppe vom Südtiroler Bergkäse mit  
karamellisierten Brezeln und Birnen

*Rezept auf Seite 31*





Südtiroler Kaspressknödel  
mit süßsaurem  
Spitzkohl-Kürbis-Salat

*Rezept auf Seite 31*



# Kürbis-Käsespätzle

*Rezept auf Seite 32*







## Schlutzkrapfen mit lauwarmem Linsendressing und Feldsalat

*Rezept auf Seite 32*



# Zimtbuchtein auf Apfel-Holunder-Kompott mit Weißweinschaum

*Rezept auf Seite 33*





# Buchweizenschmarrn mit Gewürzpreiselbeeren

*Rezept auf Seite 33*







## Crèmesuppe vom Südtiroler Bergkäse mit karamellisierten Brezeln und Birnen

### FÜR 4 PERSONEN

#### Für die Suppe:

2 Schalotten,  
1 Knoblauchzehe,  
50 g Butter,  
1 EL Mehl,  
150 ml trockener  
Südtiroler Weißwein,  
600 ml kräftige Brühe  
(Gemüse- oder  
Geflügelbrühe),  
250 ml Sahne,  
200 g Südtiroler  
Bergkäse,  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Für die Einlage:

2 altbackene Brezeln,  
75 g Speckwürfel,  
30 g Butterschmalz,  
2 kleine feste Birnen,  
Saft von ½ Bio-Zitrone,  
50 g Butter,  
2 EL Zucker,  
Schnittlauch

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin etwa 1 Minute farblos anschwitzen. Leicht mit Mehl bestäuben, nochmals anschwitzen. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann Brühe und Sahne dazugießen. Suppe offen bei mittlerer Hitze langsam um etwa ein Drittel reduzieren.

2 Brezeln in Würfel schneiden, mit Speckwürfeln in zerlassenen Butterschmalz in einer Pfanne rundum goldbraun rösten. Croûtons und Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Birnen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Zitronensaft vermischen, dann in zerlassener Butter anbraten, dabei mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

4 Käse raspeln und nach und nach unter die eingekochte Suppe mixen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken und in tiefe Teller schöpfen. Birnen mit Croûtons auf der Suppe verteilen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.



## Südtiroler Kaspressknödel mit süßsaurem Spitzkohl-Kürbis-Salat

### FÜR 4 PERSONEN

#### Für die Knödel:

250 g altbackenes Brot,  
300 ml Milch,  
200 g Bergkäse,  
30 g gemischte Kräuter  
(Petersilie, Schnittlauch,  
Majoran, Thymian),  
1 Zwiebel,  
50 g Speckwürfel,  
30 g Butter, 1 Bio-Ei,  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
50 g Butterschmalz

#### Für den Salat:

250 g Gartenkürbis  
(geputzt),  
1 große rote Zwiebel,  
10 Spitzkohlblätter,  
2 EL Sonnenblumenöl,  
3 EL Weißweinessig,  
50 ml Fleischbrühe,  
2 EL Honig,  
2 TL Honigsenf,  
3 EL Olivenöl,  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNGSZEIT

50 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Brot klein würfeln und mit heißer Milch begießen, gut durchmischen und etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2 Inzwischen für den Salat Kürbis samt Schale in dünne Scheiben hobeln, Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden.

3 Kürbis, Zwiebel und Spitzkohl in einer breiten Pfanne im heißen Sonnenblumenöl etwa 5 Minuten anbraten. Dann mit Essig ablöschen, Brühe dazugießen, Honig und Honigsenf unterschwenken, in eine Schüssel umfüllen, Olivenöl unterheben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4 Käse würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Speck in Butter etwa 5 Minuten anschwitzen. Dann mit den gehackten Kräutern und dem Ei zum eingeweichten Brot geben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Käsewürfel untermischen.

5 Aus der Masse Knödel formen, flach drücken und mit wenig Butterschmalz in der Pfanne in 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten. Zusammen mit dem Spitzkohlsalat servieren.





## Kürbis-Käsespätzle

### FÜR 4 PORTIONEN

300 g Gartenkürbis  
(geputzt),  
100 g Butter,  
Salz, Pfeffer,  
400 g Mehl,  
6 Bio-Eier (Größe M),  
3 Zwiebeln,  
150 g geriebener Bergkäse  
(würzig),  
3 EL frisch geschnittene  
Petersilie

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

1 ○ ○

**1** Kürbis waschen, schälen, erst in Spalten, dann in Blättchen schneiden. 100 g davon in 15 g Butter andünsten. Salzen, pfeffern und 3 EL Wasser zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze in 10 Minuten weich dünsten. Kürbis fein pürieren und abkühlen lassen.

**2** Mehl, Eier, 1 TL Salz und Kürbispüree mit dem Knethaken in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät verrühren. Dann den Teig kräftig kneten, bis er Blasen schlägt. Der Teig sollte schwer vom Löffel fallen.

**3** Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Spätzle 3 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

**4** Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. In 50 g zerlassener Butter in einer breiten Pfanne 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten. Dabei gelegentlich umrühren.

**5** Restlichen Kürbis in einer großen Pfanne mit den Spätzle in 35 g Butter 8-10 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Käse zugeben und schmelzen lassen. Röstzwiebeln darauf verteilen und alles mit Petersilie bestreut servieren.



## Schlutzkrapfen mit lauwarmem Linsendressing und Feldsalat

### FÜR 4 PORTIONEN

#### Für die Krapfen:

100 ml Milch,  
30 g weiche Butter,  
140 g Roggenmehl  
(Type 997),  
140 g Weizenmehl  
(Type 405),  
2 Bio-Eier (Klasse M),  
Salz,  
250 g TK-Spinat  
(aufgetaut),  
1 Zwiebel,  
1 Knoblauchzehe,  
2 EL Olivenöl,  
Pfeffer, Muskat,  
80 g Parmesan  
(frisch gerieben),  
100 g Ricotta

#### Für Dressing & Salat:

100 g Berglinsen,  
1 Bund Schnittlauch,  
2 Schalotten,  
6 EL Olivenöl,  
75 ml Aceto balsamico,  
1 TL Senf,  
2 EL Quittengelee,  
Salz, Pfeffer,  
100 g Feldsalat  
(geputzt, gewaschen)

### ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ 1 Stunde Kühlzeit

### SCHWIERIGKEIT

1 1 ○

**1** Milch und Butter leicht erhitzen. Mehle in eine Schüssel geben. Lauwarmen Milchmix, Eier und Salz zugeben, zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt für 1 Stunde kalt stellen.

**2** Spinat fein hacken. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Spinat zugeben, 2-3 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In ein Küchensieb geben, abkühlen und abtropfen lassen. Danach Spinat mit Parmesan und Ricotta gut mischen und erneut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

**3** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2 mm dünn ausrollen. Mit rundem Ausstecher (Ø 9 cm) 32 Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise jeweils 1-2 TL Füllung geben. Hälfte des Teigtrands dünn mit Wasser einpinseln. Teig über die Füllung legen, sodass Halbkreise entstehen. Enden mit den Fingerkuppen zusammendrücken.

**4** Linsen in kochendem Wasser in etwa 20 Minuten weich garen. Anschließend abschütten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 2 EL Öl kurz anschwitzen. Dann mit Essig ablöschen und etwas einkochen. Senf, Quittengelee und restliches Olivenöl unterrühren, mit den Linsen und Schnittlauchröllchen vermischen, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

**5** Schlutzkrapfen in reichlich leicht kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Feldsalat auf Tellern anrichten und dem Dressing übergießen.





## Warme Zimtbuchteln auf Apfel-Holunder-Kompott mit Weißweinschaum

**FÜR 4-6 PORTIONEN**

*Für das Kompott:*

4 Äpfel,  
300 g Holunderbeeren  
(TK, sonst Heidelbeeren),  
Saft von 1 Bio-Zitrone,  
200 g Gelierzucker (3:1)

*Für die Buchteln:*

100 ml lauwarme Milch,  
350 g Mehl,  
50 g Zucker,  
20 g Hefe,  
2 Bio-Eigelbe, 2 Bio-Eier,  
1 Prise Salz,  
2 EL Zimtpulver,  
75 g weiche Butter,  
30 g flüssige Butter,  
Puderzucker

*Für den Schaum:*

4 Bio-Eigelbe,  
150 ml Weißwein (trocken),  
75 g Zucker

**ZUBEREITUNGSZEIT**

1 Stunde  
+ 1 Stunde 30 Minuten  
Teigruhe  
+ 40 Minuten Backzeit

**SCHWIERIGKEIT**

● ● ○

**1** Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel würfeln, mit Holunderbeeren, Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf etwa 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Kompott in eine rechteckige Auflaufform (20 x 25 cm) geben und abkühlen lassen.

**2** Für die Buchteln Milch, 30 g Mehl, 25 g Zucker und Hefe verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

**3** Restliches Mehl, Eigelbe, Eier, 25 g Zucker, Salz, Zimt und Vorteig in einer Küchenmaschine mit 75 g weicher Butter zu einem glatten Teig verkneten, diesen an einem warmen Ort zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

**4** Buchtelteig zu kleinen Knödeln formen, mit der Naht nach unten nebeneinander auf das Kompott setzen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. Buchteln mit der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.

**5** Währenddessen für den Schaum Eigelbe mit Weißwein und Zucker in einer Schlagschüssel verrühren und über einem leicht köchelnden Wasserbad in ca. 8 Minuten schaumig-dick aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch einige Minuten weiterschlagen. Fertig gebackene Buchteln mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit dem Weißweinschaum servieren.



## Buchweizenschmarrn mit Gewürzpreiseln

**FÜR 4-6 PORTIONEN**

225 g Zucker,  
1 Vanillestange,  
2 Sternanis,  
3 Kardamomkapseln,  
1 Zimtstange, 3 Nelken,  
100 ml Rotwein,  
150 ml Johannisbeersaft,  
400 g frische  
Preiseln,  
etwas angerührte  
Speisestärke,  
70 g Mehl,  
50 g Buchweizenmehl,  
200 ml Milch,  
4 Bio-Eier (Größe M),  
1 TL Schalenabrieb  
von 1 Bio-Zitrone,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
2 EL brauner Rum,  
1 Prise Salz,  
50 g Butter,  
30 g Mandelblättchen  
(geröstet),  
Puderzucker

**ZUBEREITUNGSZEIT**

35 Minuten

**SCHWIERIGKEIT**

● ○ ○

**1** 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Gewürze hinzufügen, mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Preiseln dazugeben und bei reduzierter Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Mit angerührter Speisestärke leicht binden und abkühlen lassen.

**2** Beide Mehlsorten und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier trennen, Eigelbe, Zitronenschale, Vanillezucker und Rum unter den Teig rühren, 15 Minuten quellen lassen.

**3** Backofengrill vorheizen. Eiweiß mit 75 g Zucker und Salz cremig schlagen und unter den Teig mischen. In einer ofenfesten Pfanne (Ø 24 cm) 1 EL Butter schmelzen lassen. Teig dazugeben und 2 Minuten von unten bräunen. Pfanne in den Backofen schieben und etwa 4 Minuten goldbraun backen. Schmarrn auf ein Brett stürzen und mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen.

**4** Schmarrn, restliche Butter und 50 g Zucker in eine größere Pfanne geben, bei milder Hitze karamellisieren lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mandelblättchen darüberstreuen und mit Puderzucker bestäuben. Mit den Preiseln servieren.



# Der Winter kann kommen

Brrr, jetzt wird es wieder kalt und früh dunkel. Macht nichts! Zu Hause empfangen uns warmes Gold und Grün.



## Schatzkammer

Nach Weihnachten bewahrt die Glasdose Tota mit Messingdeckel die neuen Ohrringe auf. Oder das neue Armband?

Bezug zum Beispiel über  
→ [royaldesign.de](http://royaldesign.de)

## Reife Leistung

Jeder Ring aus dem Viererset Flow von ferm Living ist ein wenig anders geformt, so kann sich jeder merken, welches seine Serviette ist.



## Gut getarnt

Nussknacker Forest aus Messing mischt sich unauffällig unter seine ahnungslose Beute.

Bezug zum Beispiel über  
→ [fermliving.com](http://fermliving.com)



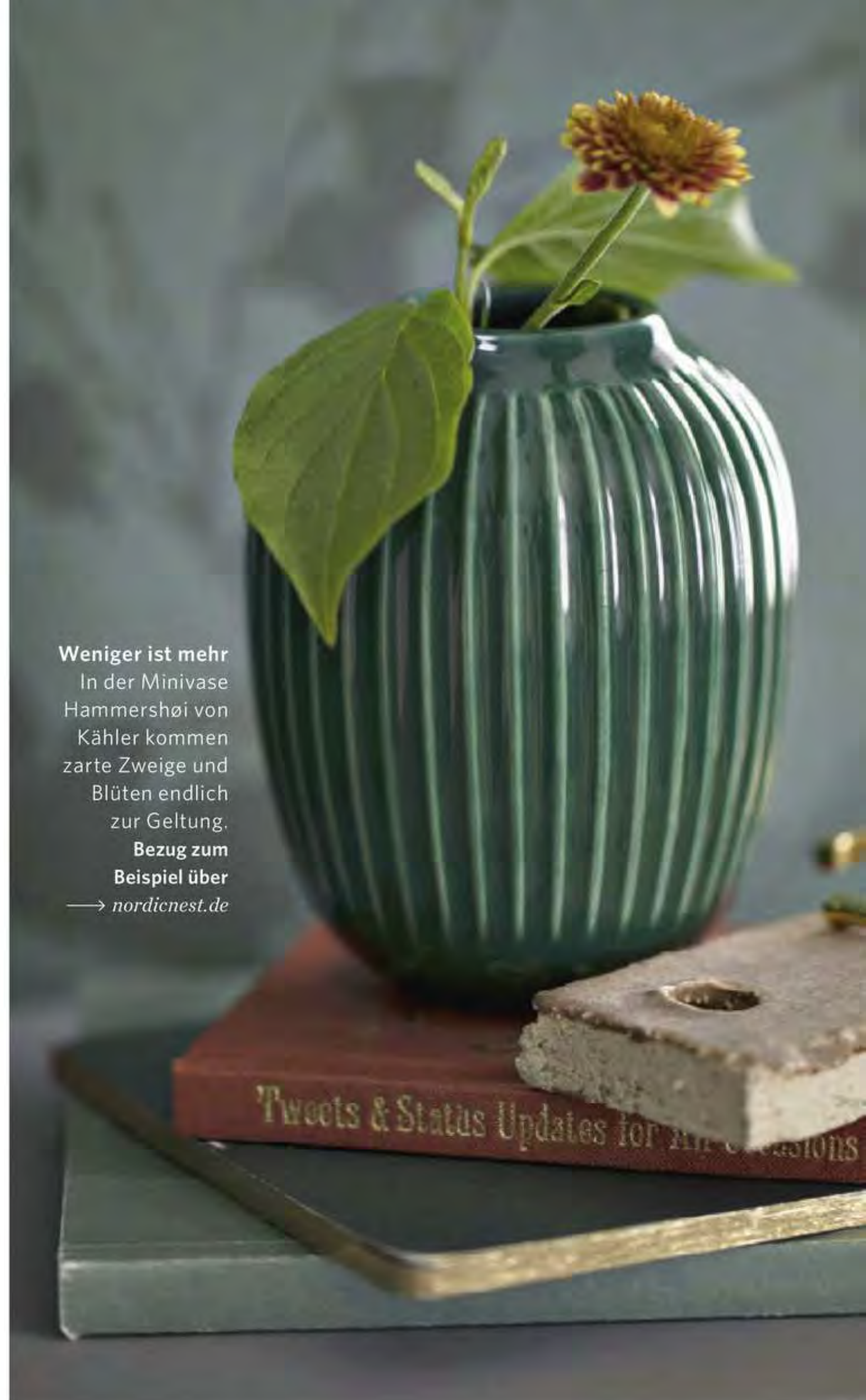
## Scheinwerfer

Edles Blattgold lässt die stilisierten Blätter von Kranz Jimin glänzen. Er ist viel zu schön, um ihn nur im Advent leuchten zu lassen. Dekoriert mit Birkenzweigen zu Ostern oder Efeu im Herbst ist er zu jeder Jahreszeit ein Lichtblick.

Bezug zum Beispiel über  
→ [lambert-home.de](http://lambert-home.de)



Weniger ist mehr  
In der Minivase Hammershøi von Kähler kommen zarte Zweige und Blüten endlich zur Geltung.  
Bezug zum Beispiel über  
→ [nordicnest.de](http://nordicnest.de)





## Runde Sache

Handgetrieben ist die hauchdünne Metallschale Moya. Sie macht solo eine gute Figur – oder mit Christbaumkugeln gefüllt in der Adventszeit.

Bezug über  
→ [lambert-home.de](http://lambert-home.de)



## In Hochform

Archaisch wirkt der organisch geformte Teelichthalter Yasu. Als hätte ihn das Meer geschliffen oder der Wind gemodelt.

Bezug über  
→ [lambert-home.de](http://lambert-home.de)



**BEI IHR PIEPT'S**  
Eine Duftkerze beherbergt die Deckeldose Birdy mit goldenem Vögelchen.

Bezug über  
→ [lambert-home.de](http://lambert-home.de)



## Glanz in der Hütte

Selbst Kissen lieben Weihnachten und hüllen sich in ein festliches Gewand in Tannengrün und Gold.

Bezug zum Beispiel über  
→ [hm.com](http://hm.com)



Goldene Zeiten für die Festtafel  
**Manche mögen's heiß**



Stylish kommen heiße Schüsseln und Töpfe mit dem Messinguntersetzer von Au Maison auf den Tisch.

Bezug über  
→ [car-moebel.de](http://car-moebel.de)

## Multitalent

Blumen oder Kerze? Vase Tadino aus grünem, geriffeltem Glas kann beides. Wer sich nicht entscheiden kann, nimmt zwei, denn es gibt sie in unterschiedlichen Größen.

Bezug zum Beispiel über  
→ [lambert-home.de](http://lambert-home.de)



## Fachmann

In dem eleganten Weinregal Gavi von XLBloom stellen wir schon mal die edlen Tropfen fürs Festmahl zusammen.

Bezug zum Beispiel über  
→ [connox.de](http://connox.de)





## Espresso-Martini



### FÜR 1 PORTION

20 ml Kaffeelikör,  
(z. B. Boudier Crème de Café),  
45 ml Wodka  
(z. B. Haku Vodka),  
30 ml frisch aufgebrühter Espresso  
(z. B. Lavazza Espresso Cremoso),  
10 ml Zuckersirup,  
3 Kaffeebohnen (Garnitur)

### ZUBEREITUNGSZEIT

2 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

Alle Zutaten bis auf die Kaffeebohnen in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und kräftig schütteln. Den Drink in eine Cocktailschale (Coupe) abseihen und die Kaffeebohnen vorsichtig auf die Oberfläche des Drinks geben.



## Weihnachtswürziger Glühwein

### FÜR 6 PORTIONEN

2 Bio-Clementinen,  
1 Bio-Zitrone,  
1 Bio-Limette,  
200 g Zucker (z. B.  
Diamantzucker),  
6 Nelken,  
1 Zimtstange,  
3 Lorbeerblätter,  
1/2–1 TL Muskatnuss  
(gerieben),  
1 Vanilleschote,  
2 Flaschen Rotwein  
(fruchtig, z. B. Dornfelder,  
Zweigelt, Bardolino),  
2 Sternanis,  
2 Kardamomkapseln  
(angedrückt)

### ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Zitrusfrüchte mit einem Sparschäler schälen, Clementinen auspressen. Zucker mit Schalen und Clementinensaft in einem großen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen.

2 Nelken, Zimt, Lorbeer und Muskatnuss dazugeben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und dazugeben. So viel Rotwein angießen, dass der Zucker gerade eben bedeckt ist (etwa 1/2 Flasche).

3 Leise simmern lassen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Dann Temperatur erhöhen und 4–5 Minuten kochen lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht.

4 Hitze reduzieren, Sternanis, Kardamom, den restlichen Wein zugeben und langsam auf 75 °C bringen. Nach 5–6 Minuten in hitzebeständige Gläser oder Becher verteilen.

**MITMACHEN  
& GEWINNEN!**

Wir verlosen  
1 x Gourmetstation  
von WMF

### GEWINNSPIEL

#### RACLETTE, FONDUE ODER TISCHGRILL?

Die Gourmetstation  
von WMF im Wert von  
circa 220 Euro beherrscht  
alle drei Gerichte.  
Für acht Personen,  
aus Chromargan, mit  
Aluminium-Gussplatte.

Bezug über → [wmf.com](http://wmf.com)



Schreiben Sie bis zum 15. Dezember 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „WMF“ an [gewinne@lafer-journal.de](mailto:gewinne@lafer-journal.de). Viel Glück! Mitarbeiter der GANSKE VERLAGSGRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





# So sieht Liebe machen aus.

Der größte Liebesbeweis für die Familie ist ein leckeres Weihnachtsessen. Denn egal, was wir fürs Fest zubereiten – die wichtigste Zutat an Weihnachten ist immer Liebe. Jetzt Rezepte mit ganz viel Liebe entdecken: [edeka.de/weihnachten](https://edeka.de/weihnachten)

Wir ♥ Lebensmittel.





# Zum Fest wird groß aufgetischt

Glänzen Sie zu Weihnachten mit einer goldgeschmückten  
Tafel und einem festlichen Menü, das sich gut vorbereiten lässt.

*Fotos:*  
OLIVER SCHWARZWALD

*Foodstyling:*  
SUSANNE WALTER

*Styling:*  
KIRSTEN SCHMIDT







**Weinglas mit Fuß:**  
*Villeroy & Boch – Opéra*  
**Teller:** *Villeroy & Boch – La Classica Nuova*  
**Weinglas/Vase:**  
*Riedel – Vinum*  
**Wasserglas:**  
*Versace, Medusa*  
*Madness Oro*  
**Besteck:**  
*Robbe & Berking – Französisch Faden*  
**Schälchenset:**  
*KPM – Zen*  
**Kerzenleuchter:**  
*Philippi – Opulenza*  
**Kerzen:** *Lambert*  
**Schale mit Fuß:**  
*Rosenthal – Jos#5*  
**Vase:** *Rosenthal – Geode*  
**Serviettenringe:**  
*Rosenthal – Landscape*  
**Tischdecke:** *Apelt*



# Parmesan-Mousse auf Pflaumen-Carpaccio mit dünnen Scheiben von geräucherter Gänsebrust und Granatapfeldressing

## FÜR 4 PORTIONEN

4 Blatt Gelatine,  
2 Bio-Eier,  
250 ml Sahne,  
100 g Parmesan  
(frisch gerieben),  
Salz, Cayennepfeffer,  
1 rote Zwiebel,  
4 EL Olivenöl,  
3 EL Balsamico bianco,  
3 EL Grenadinesirup,  
Pfeffer,  
60 g Rucola,  
½ Granatapfel,  
8 reife Pflaumen,  
200 g Gänsebrust  
(geräuchert, in  
dünnen Scheiben)

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 3 Stunden Kühlzeit

## SCHWIERIGKEIT

1 ○ ○

**1** Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit Sahne unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, Parmesan hinzufügen und schmelzen lassen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Parmesansahne auflösen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und im Kühlschrank auf Handwärme abkühlen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Parmesansahne heben. Mischung in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt in 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

**2** Zwiebel schälen, fein würfeln, in 1 EL heißem Öl anschwitzen. Topf vom Herd ziehen, mit Essig ablöschen, 3 EL Öl und Grenadinesirup darin verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Rucola waschen und trocken schleudern. Granatapfelkerne aus der Schale lösen und mit dem Dressing vermischen.

**3** Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Hälften in dünne Scheiben schneiden und kreisrund auf 4 Teller legen. Granatapfeldressing gleichmäßig über die Pflaumen träufeln. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Parmesan-Mousse abstechen und sie mit Gänsebrustscheiben und Rucola auf dem Pflaumen-Carpaccio anrichten.


## ANSGAR CLÜSSERATH, 2018 TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING TROCKEN

Ein Feuerwerk von Aromen, überbordend schön: Orangen- und Limettenzesten, Aprikose, Birne, Quitte, Fenchel, Ingwer und kühler Stein. Grandiose Säure, nicht enden wollende Länge.

Bezug: zum Beispiel bei  
→ [gute-weine.de](http://gute-weine.de)







JOHANN'S TIPP:  
„Bloß keinen Stress:  
Dressing und Mousse einfach  
am Vortag zubereiten.“

**Teller:**  
*Villeroy & Boch –  
La Classica Nuova*  
**Wasserglas, Dekanter:**  
*Versace – Medusa  
Madness Oro*  
**Besteck:**  
*Robbe & Berking –  
Französisch Faden*  
**Servietten-  
ring:** *Rosenthal –  
Landscape*  
**Tischdecke:** *Apelt*



**Weinglas**  
mit Fuß: *Villeroy  
& Boch – Opéra*  
**Teller:**  
*Villeroy & Boch –  
La Classica Nuova,*  
**Wasserglas:** *Versace –  
Medusa Madness Oro*  
**Besteck:**  
*Robbe & Berking –  
Französisch Faden*  
**Schale mit Fuß:**  
*Rosenthal – Jos#5,*  
**Vase:**  
*Rosenthal – Geode*  
**Tischdecke:** *Apelt*

JOHANN'S TIPP:  
„So zart gegart,  
zergeht das Reh auf  
der Zunge.“



## Rehrücken mit Walnuss-Honig-Kruste, Sellerie-Petersilien-Crème und Wacholder-Wildjus

### FÜR 4 PORTIONEN

#### Für die Crème:

400 g Sellerie,  
500 ml Gemüsebrühe,  
1 Bund glatte Petersilie,  
75 g Butter,  
Salz, Pfeffer, Muskat

#### Für das Reh und die Sauce:

100 g Walnüsse (grob gehackt),  
80 g weiche Butter,  
1 EL Waldhonig,  
½ TL Wildgewürz (z. B. von  
Altes Gewürzamt Ingo Holland),  
2 EL Butterschmalz,  
600 g Rehrückenfilet  
(ohne Haut und Sehnen),  
Salz, Pfeffer,  
150 ml Madeira (trocken),  
100 ml roter Portwein,  
250 ml kräftiger Wildfond,  
2 EL Wacholderbeeren  
(angedrückt),  
75 g kalte Butter  
(für die Sauce)

### ZUBEREITUNGSZEIT

50 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Sellerie schälen, klein würfeln und in kochender Brühe zugedeckt in ca. 20 Minuten weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und mit gezupften Petersilienblättern in einer Küchenmaschine mit Butter und 3-4 EL der Brühe sehr fein pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat abschmecken und warm halten.

**2** Für die Kruste Walnüsse fein mahlen. Butter cremig schlagen. Beides mit Honig und Wildgewürz gründlich verrühren. Ofen auf 130 °C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rehrücken darin rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch auf ein Blech legen, in den Ofen schieben und darin in etwa 10 Minuten rosa garen. Bratensatz in der Pfanne mit Madeira und Portwein ablöschen. Wildfond und Wacholder dazugeben und um zwei Drittel einkochen lassen. Wacholder entfernen.

**3** Reh aus dem Ofen nehmen. Grillfunktion des Ofens einschalten. Nussmasse gleichmäßig dick auf das gebratene Rehfleisch verteilen und unter dem Backofengrill in etwa 3-4 Minuten goldbraun überbacken.

**4** Gratinierten Rehrücken in Stücke scheiden und mit Sellerie-Petersilien-Crème auf Tellern anrichten. Kalte Butter unter die eingekochte Sauce rühren und um das Fleisch träufeln.



### DORLI MUHR, 2017 LIEBKIND RIED KOBELN

Brombeere, Pflaume, Zimt und eine enorme Strahlkraft, dabei geschmeidig und straff zugleich, Tannine zwischen seidig und fordernd. Wir fordern ein zweites Glas. Und mehr! Noch ein klein wenig jung, aber wer wollte schon warten?

**Bezug:** zum Beispiel bei  
→ [koelner-weinkeller.de](http://koelner-weinkeller.de)



## Spekulatius-Parfait mit heißen Pfefferkirschen

### FÜR 6 PORTIONEN

200 g *Spekulatius*,  
250 g *Sahne*,  
2 *Bio-Eier*,  
2 *Bio-Eigelbe*,  
75 g *Puderzucker*,  
250 ml *Kirschsafft*,  
200 ml *Rotwein*,  
75 g *Zucker*,  
1 EL *schwarze Pfefferkörner*  
(*fein zerstoßen*),  
1 EL *Speisestärke* mit 2–3 EL  
*kaltem Wasser verrührt*,  
500 g *entsteinte Kirschen*,  
*Kakao* (zum *Bestäuben*),  
*geröstete Mandelblättchen*  
(zum *Bestreuen*)

### ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten  
+ 5 Stunden *Gefrierzeit*

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** *Spekulatius* in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz zerkrümeln. *Sahne* steif schlagen. Eier und Eigelbe mit Puderzucker in eine große Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in etwa 5 Minuten schaumig-steif schlagen. Zerbröselte *Spekulatius* abwechselnd mit der geschlagenen *Sahne* unter den Eischaum heben, Parfaitmasse in eine mit Folie ausgelegte Form füllen und für 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

**2** Inzwischen *Kirschsafft* mit *Rotwein*, *Zucker* und zerstoßenem *Pfeffer* auf 250 ml einkochen. Dann den Sud durch ein feines Sieb gießen, nochmals aufkochen lassen und mit angerührter *Stärke* binden. *Kirschen* unterheben.

**3** *Spekulatiusparfait* aus der Form stürzen, Folie entfernen und mit *Kakao* bestäuben. In Stücke schneiden und mit heißen *Pfefferkirschen* auf Tellern verteilen und nach Belieben mit gerösteten *Mandelblättchen* bestreut servieren.



### NIEPOORT, 2014 LATE BOTTLED VINTAGE

Reife *Kirschen*, etwas *Minze*, *Brombeermarmelade* satt, eine *Prise Pfeffer*, dezente *Bitterschokolade*, *Tannine* hübsch *spicy* (*Spekulatius*, wir kommen!), *Power* und *Finesse* brillant in der Waage.

**Bezug:** zum Beispiel bei  
→ [silkes-weinkeller.de](http://silkes-weinkeller.de)



JOHANN'S TIPP:  
„Pfeffer zum Finale macht  
alle wieder munter. Zeit,  
die Geschenke auspacken!“

Weinglas  
mit Fuß: Villeroy  
& Boch – Opéra  
Teller: Villeroy & Boch –  
La Classica Nuova  
Wasserglas, Dekanter:  
Versace – Medusa  
Madness Oro  
Besteck:  
Robbe & Berking –  
Französisch Faden  
Schälchen-Set:  
KPM – Zen  
Tischdecke: Apelt



# Alles, außer gewöhnlich

Denn heute verabschieden  
wir das alte Jahr mit einem eleganten  
Fischmenü und begrüßen das  
neue mit eisgekühltem Champagner.





Weinglas: Riedel – Vinum  
Champagnerkelch: WMF – easy Plus  
Wasserglas: Rosenthal – Versace, Medusa Lumiere Haze  
Teller: Rosenthal – A la Carte  
Coupeteller: Rosenthal – Sixth Sense  
Dekanter: Rosenthal – Fuga Glatt  
Besteck: Robbe & Berking – Alta  
Etagere: KPM – Urbino, Marokko  
Messerbänkchen, Kerze mit Kerzenhalter, Serviettenring: Lambert





**Champagnerkelch:**  
*WMF – easy Plus*  
**Teller:** *Rosenthal –*  
*Sixth Sense*  
**Besteck:**  
*Robbe & Berking – Alta*  
**Ossetra-Kaviar:** *AKI*



# Blumenkohl-Blini mit geräuchertem Lachs, Limetten-Dill-Crème-fraîche und Kaviar

## FÜR 6 PORTIONEN

250 g Blumenkohl,  
2 Bio-Eier,  
10 g Hefe,  
100 g Mehl,  
Salz,  
Cayennepfeffer,  
Muskat,  
1 Bund Dill,  
1 Bio-Limette,  
150 g Crème fraîche,  
1 EL Butterschmalz,  
200 g Räucherlachs  
(in dünnen Scheiben),  
75 g Osietra-Kaviar,  
Dillspitzen zum Garnieren

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Blumenkohl in einzelne Röschen teilen und in kochendem Salzwasser in etwa 10 Minuten weich garen, anschließend abschütten, abtropfen lassen und fein pürieren.

**2** Eier trennen. Hefe mit 75 ml lauwarmem Wasser glatt rühren, dann zuerst die Eigelbe und das Mehl, danach das Blumenkohlpüree untermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben. Teig mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

**3** Dill abzupfen und fein hacken. Schale der Limette fein abreiben und Saft auspressen. Saft und Schalenabrieb mit gehacktem Dill und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** In einer beschichteten Pfanne mit heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze aus dem Teig kleine Blini goldbraun ausbacken. Auf die noch lauwarmen Blini zunächst den Räucherlachs legen, darauf dann den Crème-fraîche-Mix und etwas Kaviar verteilen. Nach Belieben mit etwas Dill garnieren und sofort servieren.

## JOHANN'S TIPP:

„Dieser Klassiker braucht gute Zutaten, dann macht er Spaß.“



## BLANKENHORN, 2017 SCHLIENGEN CHASSELAS „LE CLOCHER“

Mandel-Birne-Kräuter-Aprikose-Haselnuss-Akkord (animierend), Blütennoten (beschwingt), schöne Länge (Samt, Seide) und überhaupt ganz verführerisch (Gutedel!).

**Bezug:** zum Beispiel bei  
→ [weingut-blankenhorn.de](http://weingut-blankenhorn.de)



# Saint-Pierre mit würziger Hummer-Bisque und Zuckerschoten-Capellini

## FÜR 4 PORTIONEN

2 gekochte Hummer,  
250 g Wurzelgemüse (Karotten,  
Sellerieknolle, Lauch),  
2 Fleischtomaten,  
7 EL Olivenöl,  
2 EL Tomatenmark,  
100 ml Cognac,  
150 ml Portwein (weiß),  
150 ml Sahne,  
Salz, Pfeffer,  
150 g Zuckerschoten,  
200 g Capellini,  
50 g Parmesan  
(frisch gerieben),  
4 Petersfischfilets (à 200 g,  
ohne Haut und Gräten),  
Saft von 1 Bio-Limette,  
100 g Butter,  
6 Thymianzweige,  
4 Knoblauchzehen

## ZUBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

## SCHWIERIGKEIT

● ● ○

**1** Hummerfleisch aus den Schalen lösen. Schwänze der Länge nach halbieren, Scherenfleisch klein würfeln. Schalen grob zerkleinern und im 200 °C heißen Ofen ca. 10 Minuten trocknen. Inzwischen Wurzelgemüse und Tomaten putzen und würfeln. Getrocknete Hummerschalen mit Gemüse in 4 EL heißem Öl etwa 8 Minuten in einem breiten Topf rösten, regelmäßig rühren. Tomatenmark dazugeben, etwas mitrösten und mit Cognac ablöschen. Tomaten zufügen und mit Wein und ca. 1 l kaltem Wasser auffüllen. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde leise köcheln lassen. Anschließend Sud durch ein feines Sieb passieren, Sahne dazugießen, salzen, pfeffern und auf 350 ml langsam einkochen lassen.

**2** Zuckerschoten putzen und der Länge nach schräg halbieren. Capellini in kochendem Salzwasser mit den Zuckerschoten bissfest garen. Anschließend abschütten und mit dem klein gewürfelten Scherenfleisch in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl und Parmesan schwenken.

**3** Fischfilets mit Limettensaft beträufeln und in 50 g zerlassener Butter mit Thymian und angeprückelten Knoblauchzehen auf jeder Seite bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Hummerschwanzhälften dazugeben und kurz in der heißen Butter erhitzen.

**4** Zuckerschoten-Capellini mit einer Gabel aufdrehen und in die Mitte von tiefen Tellern verteilen. Je ein Fischstück und eine Schwanzhälfte auf die Nudeln geben. Hummer-Bisque nochmals würzig abschmecken, restliche Butter unterrühren und auf und um den Fisch verteilen.



**HANNES SABATHI,  
2016 SAUVIGNON BLANC  
RIES KRANACHBERG  
RESERVE G STK**

Kraftvoll, komplex, würzig-mineralisch, Zitrusnoten (Mandarine, Grapefruit), Pfirsich im Kräuterbeet, Stachelbeeraromatik, Tropenfrucht und Salz. Ganz groß!

**Bezug:** zum Beispiel bei  
→ [hannessabathi.at](http://hannessabathi.at)

FOTOS: Shutterstock, Moritz Marzi





**Weinglas:**  
*Riedel – Vinum*  
**Champagnerkelch:**  
*WMF – easy Plus*  
**Wasserglas:**  
*Versace – Medusa*  
*Lumiere Haze*  
**Teller:**  
*Rosenthal – A la Carte*  
**Coupeteller:** *Rosenthal –*  
*Sixth Sense*  
**Dekanter:** *Rosenthal –*  
*Fuga Glatt*  
**Besteck:**  
*Robbe & Berking – Alta*  
**Messerbänkchen, Kerze**  
**mit Kerzenhalter:**  
*Lambert*

JOHANN'S TIPP:

„Die Hummer-Bisque  
ist nicht schwierig zu machen –  
und macht alle glücklich.“



JOHANN'S TIPP:

„Champagner zum  
Champagner-Dessert?  
Auf jeden Fall!  
Frohes neues Jahr!“

Champagnerkelch:  
WMF – easy Plus  
Wasserglas: Versace –  
Medusa Lumière Haze  
Teller: Rosenthal – A la Carte,  
Champagnerglas:  
Rosenthal – Tac  
Besteck:  
Robbe & Berking – Alta  
ChampagnerKühler:  
Lambert – Casino  
Kerze mit Kerzenhalter:  
Lambert



# Champagner-Mousse mit gelierten Champagner-Melonen

## FÜR 4-6 PORTIONEN

je 1/2 Charentais-,  
Cantaloupe- und  
Honigmelone,  
1/4 Wassermelone,  
5 Blatt Gelatine,  
400 ml Champagner,  
3 Bio-Eier,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
essbare Goldflocken,  
Wunderkerzen

## ZUBEREITUNGSZEIT

50 Minuten  
+ 1 Stunde 30 Minuten  
Kühlzeit

## SCHWIERIGKEIT

1 ○ ○

**1** Melonen schälen, Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden oder mit einem kleinen Kugelausstecher Perlen aus dem Fruchtfleisch stechen.

**2** 2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Champagner erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. 150 ml Champagner zufügen, Flüssigkeit auf Eis stellen und gelieren lassen. Melonenwürfelchen bzw. -perlen untermischen. Gelierte Champagner-Melonen in große Champagnergläser verteilen und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**3** Restliche Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und restlichem Champagner in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Schaum auflösen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die Crème auf Eis kalt schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Champagner-Crème heben.

**4** Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle umfüllen und auf die gelierten Champagner-Melonen in den Gläsern spritzen. Gläser nochmals für etwa 1 Stunde kalt stellen. Gläser auf ein Tablett stellen, Mousse mit Goldflocken bestreuen, vorsichtig eine Wunderkerze hineinstecken, diese anzünden und den Gästen die Mousse „brennend“ servieren.



## LAURENT-PERRIER, CUVÉE ROSÉ BRUT

100 Prozent Pinot noir, schlank, sehr zart dosiert, hinreißend elegante, erfrischende Melange aus leicht säuerlichen roten Johannisbeeren, Himbeerduft, Schattenmorellen, Walderdbeeren und einem Hauch Rosa Pfeffer. Ein „Beerenkörbchen“, dem man sich von Aperitif bis Dessert widmen könnte ...

**Bezug:** zum Beispiel bei  
→ [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)



# Lafers Gänsebraten – so köstlich, so einfach!

Keine Angst vor großen Vögeln.  
Johann Lafer zeigt step-by-step, wie der  
Festtagsbraten garantiert gelingt.

Fotos:  
MATHIAS NEUBAUER

Foodstyling:  
ANDREAS NEUBAUER

## Lafers Weihnachtsgans

### FÜR 4-6 PERSONEN

1 Gans (4–5 kg, mit Innereien),  
3 Karotten,  
1 Stange Lauch,  
½ Sellerieknolle,  
3 Zwiebeln,  
3 Lorbeerblätter,  
Salz, 3 EL schwarzer  
Pfeffer (zerdrückt),  
5 Nelken,  
4 Kardamomkapseln  
(angedrückt),  
1 Zimtstange, 2 Sternanis,  
1 Chilischote (grob zerschnitten),  
2 Orangen (gewürfelt),  
1 TL Tomatenmark  
(3-fach konzentriert),  
100 ml Brandy  
(z. B. González Byass Lepanto),  
200 ml Orangensaft,  
2 EL dunkle Sojasauce,  
2 EL Zuckerrübensirup,  
2 EL Stärke (in etwas kaltem  
Wasser verrührt)

### ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde  
+ 12 Stunden Abkühlzeit  
+ 4 Stunden 30 Minuten Garzeit

### SCHWIERIGKEIT

●●○







## 12 Schritte zum Erfolg

**1** Innereien der Gans waschen und kühl stellen. Flügel abtrennen und ebenfalls kühl stellen.

**2** Gans in einen großen Bräter oder einen passenden Topf legen und

**3** mit Wasser auffüllen, bis sie vollständig bedeckt ist.

**4** Gemüse putzen, grob zerkleinern.

**5** Zwei Drittel davon mit den Gewürzen und gewürfelten Orangen zur Gans geben. Gans unbedeckt zum Kochen bringen, Hitze zurückschalten und zunächst für 10 Minuten mit dem Rücken nach unten und dann weitere 20-30 Minuten mit der Brust nach unten leise köcheln lassen. Gans in dem Sud zugedeckt über Nacht (am besten auf dem Balkon oder der Terrasse) erkalten lassen.

**6** Am nächsten Tag Gans aus dem Sud nehmen, kurz abtropfen lassen und mit Küchenpapier leicht trocknen. Von außen salzen.

**7** Mit der Brust nach oben auf den Ofenrost setzen, Saftpfanne darunter platzieren und in die Mitte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) einstellen, Gans etwa 4 Stunden garen (als Faustregel gilt: 1 Stunde Garzeit pro 1 kg Gans).

**8** Inzwischen vom Kochsud Gänsefett weitgehend abschöpfen und beiseitestellen. Flügel grob hacken und mit dem Gänseklein (Innereien) und übrigem Wurzelgemüse in 2-3 EL Gänsefett in einem breiten Bräter anrösten. Tomatenmark dazugeben und etwa 5 Minuten rösten.

**9** Mit Brandy und Orangensaft ablöschen.

*Fortsetzung auf der nächsten Seite*





**10** Mit etwa 3 l vom Kochsud aufgießen. Dann langsam bei mittlerer Hitze auf ca. 500 ml einkochen lassen. Den Sud am Ende durch ein Sieb in einen Topf geben, mit Sojasauce sowie Zuckerrübensirup verfeinern und mit etwas Stärke binden. Gans samt Rost und Saftpfanne aus dem Ofen nehmen.

**11** 100 ml Wasser mit Zuckerrübensirup und Salz verquirlen.

**12** Ofengrill anschalten und Gans auf der untersten Schiene im heißen Ofen zunächst mit der Brust nach unten grillen, bis sie braun ist, dann wenden und mit der Brust nach oben bräunen. Dabei alle 5 Minuten mit dem Sirup-Salzwasser-Mix einpinseln.

#### TV-TIPP

Ganz neu: „Lafers Kochschule“ am ersten und dritten Adventswochenende, jeweils Samstagnachmittag 15.15 bis 16 Uhr im ZDF

#### JOHANNES TIPP:

„Dazu etwas Rosenkohl (in Butter geschwenkt) und mit Honig glasierte Maronen – einfach wunderbar!“



## Lafers Apfel-Rotkohl-Knödel



#### FÜR 4-6 PERSONEN

2 Äpfel,  
400 g fertig gegarter,  
kalter Rotkohl  
(selbst gemacht oder  
gekauft),  
250 g Semmelbrösel,  
Mehl zum Wenden,  
2 Eier (verquirlt),  
500 ml Pflanzenöl  
(zum Frittieren),  
1 Zimtstange (in längliche  
Stifte zerkleinert)

#### ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

#### SCHWIERIGKEIT

● ● ○

**1** Äpfel schälen, raspeln und mit kaltem, gut abgetropftem Rotkohl und ca. 3 EL Semmelbröseln mischen, 10 Minuten ruhen lassen. Danach mit feuchten Händen daraus 8 kleine apfelförmige Knödel formen und auf ein Tablett setzen. Knödel für etwa 90 Minuten ins Gefrierfach geben.

**2** Angefrorene Rotkohlknödel in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Panierte Knödel ein zweites Mal durchs Ei ziehen und erneut in den restlichen Semmelbröseln panieren. Knödel in heißem Öl goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen, jeweils mit einem kleinen Zimtstück als Stiel garnieren. Knödel im 120 °C heißen Ofen noch 15 Minuten warm halten.

**3** Fertig gegarte Gans tranchieren und mit je 2 Knödeln und Sauce auf Tellern verteilen. Dazu: in Honig glasierte Maronen und Rosenkohl.





# WARUM AUSGERECHNET RIESLING?

*Guter Sekt wird im Weinberg geboren. Schon die allererste Entscheidung ist somit eine der wichtigsten für die Qualität, die im Glas prickelt. Mit der Auswahl der richtigen Rebsorte sollte man es sich also nicht zu leicht machen.*



Letzteres gelingt mit dem Riesling allerdings ausgezeichnet. Zugeben, er ist ein echter Klassiker mit Charakter, edel und weltberühmt. Aber vielleicht ist das genau der Grund, weshalb sich der König der weißen Rebsorten so eigensinnig und anspruchsvoll gibt.

Denn um gut zu gedeihen, nimmt er sich gerne Zeit. Am liebsten in exklusiver Lage, so wie man sie im Rheingau, in Rheinhessen und der Pfalz findet. Hier ist das Klima ideal. Denn warme Tage und kühle Nächte hat der Riesling besonders gern.



Auch beim Boden zeigt er sich wählerisch. Erst wenn dieser tiefgründig, mineralstoffreich und durchlässig beschaffen ist und Wärme speichern kann, entfalten die Riesling-Reben ihre volle Klasse. Begegnet man diesem hochwertigen



Gewächs mit viel Geduld, Sorgfalt, hoher Handwerkskunst und stetiger Kontrolle bis ins letzte Detail, dann fällt einem die Entscheidung leicht. Für unsere Vertragswinzer und ehrgeizigen Kellermeister ist Riesling der ideale Wein.

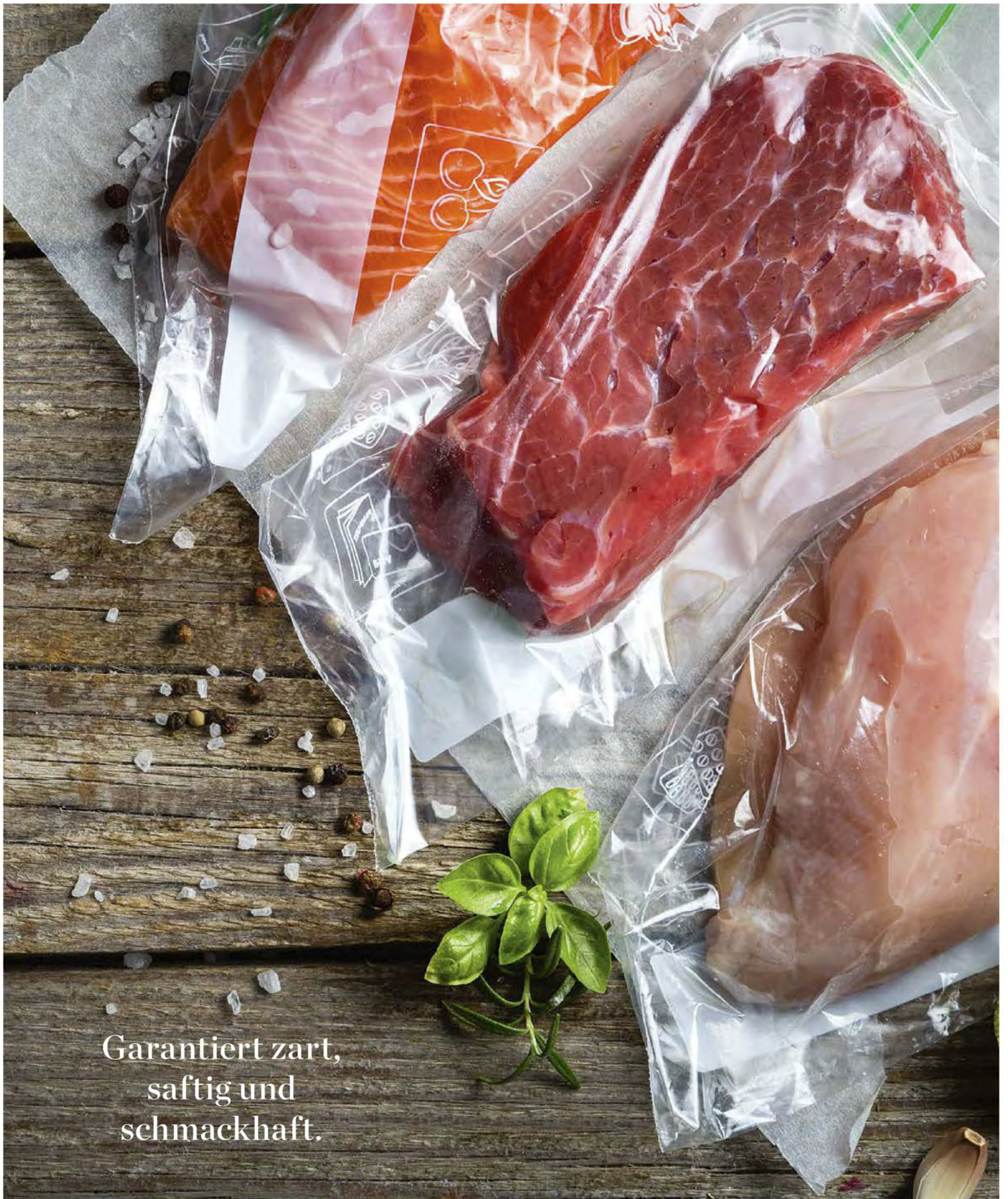


Eine Herausforderung, der sie sich mit aller Leidenschaft widmen. Denn wenn man den Riesling so behandelt und pflegt, wie er es verdient, wird man am Ende fürstlich belohnt. Mit seiner niveaufullen Eleganz, der kontinuierlich hohen Qualität und der für ihn so typischen fein-fruchtigen Aromafülle, mit der sich grandiose, rebsortenreine Cuvées kreieren lassen. Garant für ein Produkt, das einen großen Namen verdient.

Denn schließlich ist ein Sekt immer so gut wie sein Wein.

**FÜRST VON METTERNICH. FÜRSTLICH GENIEßEN.**





Garantiert zart,  
saftig und  
schmackhaft.



# Kochen in Zeitlupe

Im Grunde besteht die Sous-vide-Methode aus drei einfachen Schritten: vakuumieren, garen und finalisieren.

Beim Vakuumieren wird das Gargut mit Gewürzen, Kräutern, Flüssigkeiten, Ölen oder Fetten luftdicht im hitzebeständigen Folienbeutel stoßfest verschweißt. Das Vakuum ist im Idealfall 99,9 Prozent, es sei denn, es wird bei zarten und druckempfindlichen Lebensmitteln mit einer sanften Vakuumstufe gearbeitet.

Das Garen erfolgt im Wasserbad. Ein zirkulierendes Wasserbad, das mit einer Umwälzpumpe das Wasser ständig in Bewegung hält, kann die Temperatur gleichmäßiger halten. Bei Wannenbädern, die die Heizquelle am Boden haben, ist häufig das Wasser am Boden heißer als an der Oberfläche. Beide Techniken funktionieren jedoch gleichermaßen gut.

Sollten sich größere Luftansammlungen im Beutel bilden, beschweren Sie ihn, damit das Gargut ganz unter Wasser liegt. Legen Sie nicht mehrere Beutel übereinander, sondern besser nebeneinander, da sonst das Wasser nicht ausreichend zirkulieren kann.

Gegart wird immer im Bereich der Zielkerntemperatur. Das heißt, das Wasserbad hat nur eine geringfügig höhere Temperatur, als das Produkt am Ende des Garvorgangs haben soll. Dies führt dazu, dass für Gerichte in diesem Heft kein separater Temperaturfühler benötigt wird. Prüfen Sie dennoch zur Sicherheit gelegentlich mithilfe eines Digitalthermometers die Wassertemperatur. So können Sie



Susann Kreihe:  
**Sous Vide**  
320 Seiten, Christian  
Verlag, 49,99 Euro

sichergehen, dass die Garzeit für das Produkt ausreichend ist. Liegt die gemessene Temperatur unterhalb der benötigten, sollten Sie die Garzeit verlängern.

## Finalisieren oder kühlen und aufbewahren

Nach dem Garen können Sie die Zutaten sofort verwenden und wie im jeweiligen Rezept beschrieben fertigstellen. In manchen Fällen jedoch brauchen die Komponenten für

ein Gericht unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten. Dann können Sie die fertig gegarten Vakuumbeutel rasch auf etwa zwei Grad Celsius herunterkühlen und im Kühlschrank aufbewahren. Das Herunterkühlen funktioniert in der Haushaltsküche am besten in Eiswasser. Zum Regenerieren wird das Gargut im Vakuumbeutel im Wasserbad entweder bei derselben Temperatur erwärmt, die beim Garen verwendet wurde, oder auf etwa 56 bis 58 Grad Celsius Serviertemperatur gebracht.

Durch das reine Sous-vide-Garen fehlen den Produkten die wohlschmeckenden Röstaromen. Durch das nachträgliche Anbraten, Grillen oder Bräunen mit einem Bunsenbrenner können diese jedoch zugeführt werden. Oder aber Sie braten das Fleisch vor dem Sous-vide-Garvorgang an. Diese Variante wird auch als Rückwärtsgaren bezeichnet. ♦

**MITMACHEN & GEWINNEN!**

Wir verlosen  
3x ein 2er-Set  
im Gesamtwert  
von 900 €

GEWINNSPIEL

Das perfekte Duo  
zum Sous-vide-Garen  
von CASO Design.

## GARER SV 1200 SMART

Mit Temperatur-  
regelung in 0,5-  
Grad-Schritten über  
Touchsteuerung  
sowie wählbarer  
Timerfunktion.



## VAKUUMIER-SYSTEM

### GOURMETVAC 380

Ganz einfach in der  
Handhabung:  
LED-Balken zeigen  
den Fortschritt des  
Vakuumprozesses  
an. Für empfindliche  
Ware lässt sich die  
Vakuumstärke  
per Stoptaste  
regulieren.



## Bezug über

→ [caso-germany.com](http://caso-germany.com)

Schreiben Sie bis zum 15. Dezember 2019 eine E-Mail mit dem Betreff „Sous vide“ an [gewinne@lafer-journal.de](mailto:gewinne@lafer-journal.de). Viel Glück! Mitarbeiter der GANSKE VERLAGS-GRUPPE und ihre Angehörigen sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



# Hummer in Gewürzbutter mit Lauch, Ingwer und Dill

## FÜR 4 PERSONEN

### Für den Hummer:

2 lebende Hummer,  
2 TL lose Earl-Grey-  
Schwarztee-Mischung,  
80 g Butter,  
½ TL Tellicherry-  
Pfeffer (gemörsert),  
Salz, schwarzer  
Pfeffer (aus der Mühle)

### Für den Lauch:

2 Stangen Lauch,  
30 g frischer Ingwer,  
3 EL Olivenöl,  
Saft von ½ Zitrone,  
Salz, schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle),  
5 Stängel Dill

### Zum Anrichten:

einige Stängel Dill

## ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

+ 20 Minuten Garzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ● ○

**1** Wasserbad auf 62 °C vorheizen. Hummer kopfüber nacheinander in kochendes Wasser tauchen und 1 Minute im sprudelnd kochenden Wasser garen, danach in Eiswasser abschrecken. Scheren und Schwänze abtrennen, das Fleisch auslösen und zusammen mit der Teemischung, der Butter und dem Tellicherry-Pfeffer in einen Folienbeutel füllen, vakuumieren und 20 Minuten im Wasserbad garen. Das Hummerfleisch aus dem Vakuumbeutel nehmen und abtropfen lassen, dabei die Gewürzbutter auffangen. Die Hummerschwänze in Stücke schneiden. Die Gewürzbutter in einer Pfanne erhitzen, die Hummerfleischstücke darin kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Den Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und grob raspeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin anbraten. Den Lauch zugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill waschen, trocken tupfen und die fein geschnittenen Blätter unter den Lauch mischen.

**3** Den Lauch auf vorgewärmten Teller verteilen und den Hummer darauf anrichten. Die Gewürzbutter darüberträufeln und mit feinen Dillstängeln garnieren.





#### FÜR 4 PERSONEN

##### Für die Kalbshaxe:

1 Kalbshaxe ohne Knochen  
(800 g), Salz,  
6 Zweige Thymian,  
2 Zweige Rosmarin,  
3 Zweige Oregano,  
40 ml Olivenöl,  
50 g flüssige Sahne,  
schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle)

##### Für die Selleriechips:

1 Knollensellerie  
(ca. 800 g),  
50 g Zucker

##### Für das Sellerie-

##### Oliven-Püree:

50 ml Olivenöl,  
100 ml Vollmilch,  
1 TL Salz,  
100 g entsteinte  
grüne Oliven,  
schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle)

##### Für das Petersilienöl:

1 Bund glatte Petersilie,  
100 ml Olivenöl,  
Saft von 1 Zitrone,  
1 TL Ahornsirup,  
Salz, schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle)

#### ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

+ 24 Stunden Garzeit

Kalbshaxe

+ 1 Stunde 30 Minuten Garzeit

Selleriechips

#### SCHWIERIGKEIT

● ● ○



## Gekrätuerte Kalbshaxe mit Sellerie-Oliven-Püree, Petersilienöl und Selleriechips

**1** Für die Kalbshaxe Wasserbad auf 65 °C vorheizen, Fleisch leicht salzen, mit Kräutern und Olivenöl in einen Folienbeutel füllen, vakuumieren und 24 Stunden im Wasserbad garen. Anschließend abkühlen lassen. Vor dem Servieren Kalbshaxe im Wasserbad (65 °C) 30 Minuten regenerieren. Kalbshaxe aus dem Vakuumbeutel nehmen und Sud auffangen. Fleisch bis zum Servieren warm stellen. Kalbssud mit Sahne sämig einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Für die Chips Sellerieknolle waschen, schälen. 8 ca. 1 mm dünne Scheiben abschneiden, Rest fürs Selleriepüree verwenden. Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Selleriescheiben und Sirup in Folienbeutel füllen, vakuumieren, 2 Stunden marinieren. Anschließend Selleriescheiben entnehmen, sorgfältig trocken tupfen und auf einer Silikonmatte im Backofen bei 70 °C (Umluft) 2-3 Stunden trocknen.

**3** Für das Sellerie-Oliven-Püree Wasserbad auf 85 °C vorheizen. Selleriereste in 2 cm große Würfel schneiden. Würfel flach in einen Folienbeutel legen, mit Öl, Milch und Salz vakuumieren und 90 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend alles in einen Standmixer umfüllen und fein pürieren. Oliven fein hacken, untermischen. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Für das Petersilienöl Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzapfen und mit den übrigen Zutaten in einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**5** Zum Anrichten Fleisch mit etwas Petersilienöl bestreichen, tranchieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Selleriepüree auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Fleischtranchen dazulegen. Etwas Kalbssauce über das Fleisch träufeln und mit den Selleriechips garnieren.



**FÜR 4 PORTIONEN**

**Für den Schweinerücken:**

700 g Schweinerücken  
ohne Knochen,  
Salz,  
1 EL Kaffeebohnen (gemörsert),  
50 g Butter,  
1 TL Tellicherry-Pfeffer  
(gemörsert)

**Für den Grapefruit-  
Portulak-Salat:**

2 Pink Grapefruits,  
1 Schalotte,  
1 TL flüssiger Honig,  
3 EL Olivenöl,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle),  
150 g Portulak  
(alternativ: Feldsalat)

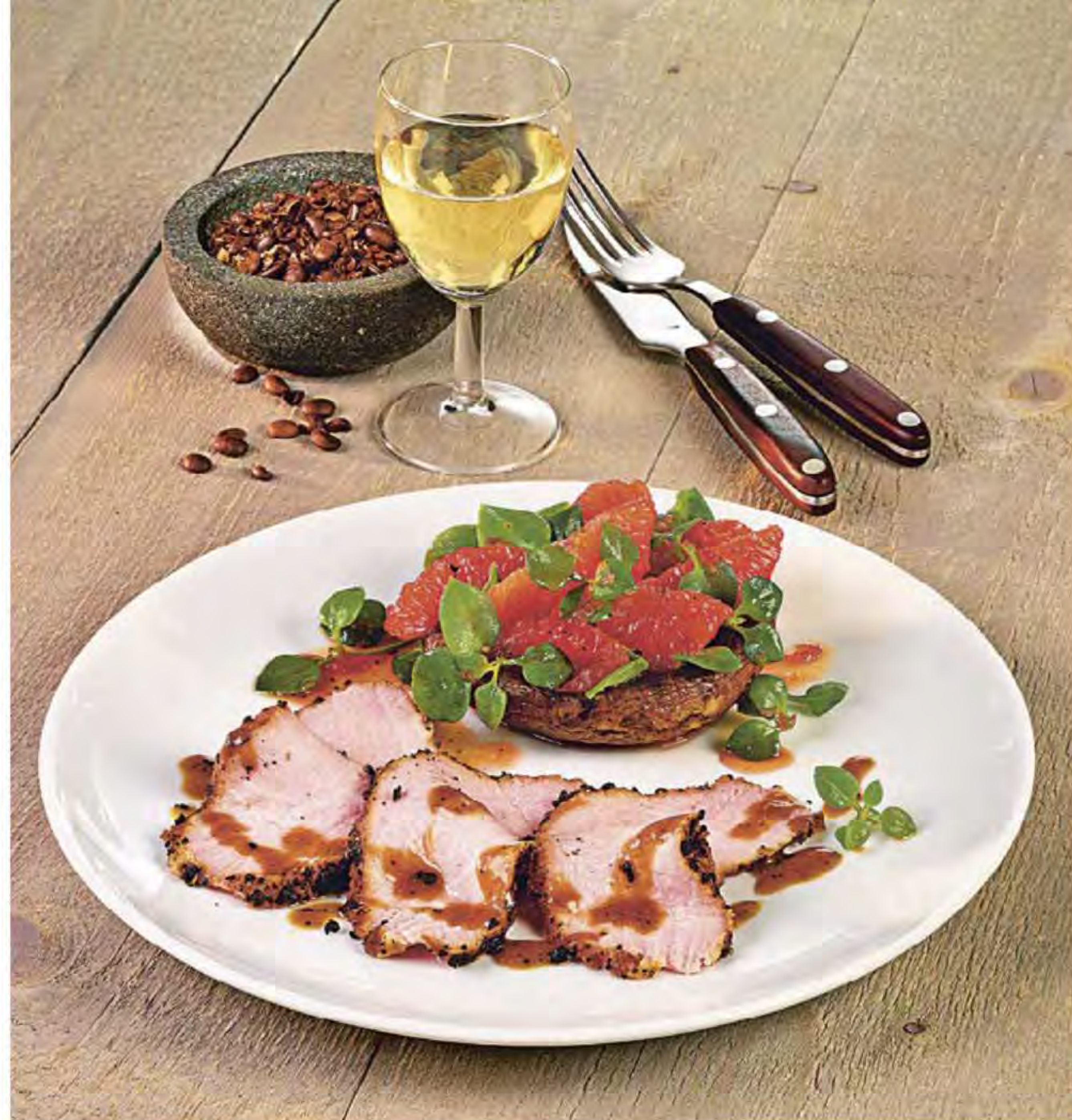
**Für die  
Portobello-Pilze:**  
4 Portobello-Pilze  
(Riesenchampignons),  
1 EL Olivenöl,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle)

**ZUBEREITUNGSZEIT**

25 Minuten  
+ 2 Stunden Garzeit

**SCHWIERIGKEIT**

● ○ ○



## Schweinerücken in Kaffeebutter mit Grapefruit-Portulak-Salat und gegrillten Portobello-Pilzen

**1** Für den Schweinerücken Wasserbad auf 58 °C vorheizen. Fleisch leicht salzen, mit den restlichen Zutaten in einen Folienbeutel füllen, vakuumieren und 2 Stunden im Wasserbad garen. Danach aus dem Vakuumbeutel nehmen und abtropfen lassen. Kaffeebutter aus dem Beutel auffangen und beiseitestellen.

**2** Grill auf direkte Hitze (220–250 °C) vorheizen, Schweinerücken rundum kurz grillen. Anschließend Fleisch in Scheiben schneiden, salzen und bis zum Servieren warm halten.

**3** Für den Salat Grapefruit so schälen, dass auch die weißen Schalenanteile entfernt sind. Fruchtfleisch zwischen den Trennwänden herausschneiden. Saft auffangen, Fruchtfleischreste auspressen. Schalotte schälen, würfeln. Grapefruitsaft, Honig und Schalottenwürfel in

einem Topf zur Hälfte einkochen, dann zum Abkühlen beiseitestellen. Olivenöl unter den kalten Sud rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** Portulak waschen, abtropfen lassen und verlesen. Grapefruitfilets und Portulak in eine Schüssel geben, das Dressing darübergießen und den Salat vermischen.

**5** Für die Pilze Grill auf direkte Hitze (220–250 °C) vorheizen. Pilze abreiben, Stiele herausdrehen. Pilze mit Olivenöl einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2–3 Minuten von jeder Seite goldbraun grillen.

**6** Zum Anrichten Pilzköpfe mit der Höhlung nach oben auf vorgewärmte Teller legen und den Salat darin anrichten. Fleischscheiben danebenlegen, mit der Kaffeebutter beträufeln.



# Beef-Brisket mit Kürbis-Pflaumen-Chutney

## FÜR 4 PORTIONEN

### Für das Beef-Brisket:

1 TL schwarzer Pfeffer  
(gemörsert),  
2 TL Paprikapulver (edelsüß),  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel,  
3 TL Meersalz,  
3 TL brauner Zucker,  
75 ml Sojasauce,  
50 ml Bourbon-Whiskey,  
1 kg Rinderbrust (Brisket)

### Für das Kürbis-Pflaumen-Chutney:

300 g gelbe Pflaumen,  
300 g Muskatkürbis,  
2 Schalotten,  
2 Knoblauchzehen,  
20 g frischer Ingwer,  
1 Chilischote,  
2 EL Olivenöl,  
1 TL Koriandersamen  
(gemörsert),  
2 EL Rohrohrzucker,  
25 ml Weißweinessig,  
Salz, schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle)

### Für den Feldsalat:

100 ml naturtrüber Apfelsaft,  
Salz, schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle),  
2 EL Olivenöl,  
150 g Feldsalat

### Zum Anrichten:

3 EL Kürbiskerne

## ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

+ 24 Stunden Garzeit

+ 2 Tage Marinierzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Für das Beef-Brisket Gewürze, Sojasauce und Whiskey gut vermischen und die Rinderbrust damit einreiben, in einen Folienbeutel geben, vakuumieren und 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

**2** Wasserbad auf 65 °C vorheizen. Die vakuumierte Rinderbrust 24 Stunden darin garen. Danach das Fleisch aus dem Vakuumbeutel nehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Bis zum Servieren warm halten.

**3** Für das Chutney Pflaumen waschen, entsteinen und klein würfeln. Kürbis schälen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote waschen, entkernen und hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Pflaumen, Kürbis, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Chilischote und Koriandersamen darin anschwitzen. Zucker und Essig zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren Pflaumen und Kürbis weich und dickflüssig

einkochen lassen. Salzen und pfeffern. Chutney am besten über Nacht durchziehen lassen.

**4** Für den Feldsalat Apfelsaft in einem Topf auf 2 EL einkochen. Die Reduktion mit etwas Salz, Pfeffer und dem Olivenöl verrühren. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und mit dem Apfeldressing marinieren.

**5** Zum Anrichten Kürbiskerne ohne Fett anrösten. Fleischscheiben auf vorgewärmten Tellern verteilen. Chutney und Feldsalat daneben anrichten, Kürbiskerne darüberstreuen.



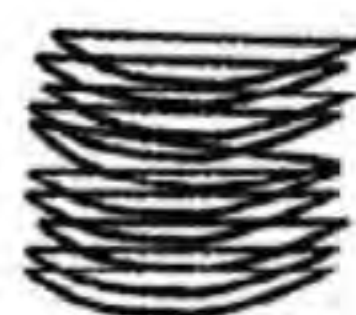


## Familienfeste und andere (Beinahe-)Katastrophen



Warum Yvonne Willicks gern Gäste hat und gern auch häufig. Und wie sie es schafft, als Gastgeberin stets entspannt zu bleiben: dank guter Nerven und vor allem dank ein paar ganz einfacher Tricks ...

*Illustration:*  
KLAS FAHLÉN



**F**este vorzubereiten und zu gestalten – ich liebe das. Mir macht es Spaß, mir über die Deko, den Ablauf, das Essen und die Gäste Gedanken zu machen, und ich habe gelernt, dass gute Planung alles ist. Darum mein Tipp gleich am Anfang für jedes anstehende Fest:

Schaffen Sie eine Grundordnung, eine Struktur der Feier mit Begrüßung und Vorstellung, mit einer schönen Deko und mit klaren Ansagen für den Ablauf. Das gibt den meisten Gästen Sicherheit und entlastet die Gastgeber. Scheuen Sie sich auch nicht, Hilfe von den Gästen zu erfragen; die meisten krempeln gern mal die Hemd- oder Blusenärmel hoch. Und wichtig: Richten Sie wiederkehrende Feste und Rituale für sich und Ihre Familie ein wie das gemeinsame Singen des Geburtstagslieds oder das Kerzenauspusten.

Es ist ganz gut, sich einmal zu überlegen und miteinander abzusprechen, wie beispielsweise die Bescherung an Heiligabend ablaufen soll.

Als die Kinder kleiner waren, wurde bei uns reihum gewürfelt, wer als Nächster ein Geschenk auspacken darf. Oder es gab nach 20 Minuten erst einmal eine Pause für einen kleinen Tanz oder das Vorlesen der Weihnachtsgeschichte. Solche Rituale steigern die Vorfreude auf ein kommendes Fest, jeder weiß, was ihn ungefähr erwartet.

Mittlerweile begrüßen wir immer – egal ob in kleinem oder großem Kreis – alle Gäste und stellen sie einander vor, wenn neue dazukommen. Damit ist dann meist schon das erste Eis gebrochen.

### **Katastrophen? Ach was, Kleinigkeiten!**

Inzwischen bin ich geradezu eine Meisterin im Feiern geworden, nachdem ich allerdings auch den einen oder anderen Flop zu verbuchen hatte. Blumensträuße, die ich am nächsten Morgen halb vertrocknet fand, weil ich keine Vasen oder Übertöpfe bereitgestellt hatte. Geschenke, die partout nicht mehr zuzuordnen waren; sogar einmal ein

Fest ganz ohne Kuchengabeln! Man kann Schwarzwälder Kirschtorte aber ganz prima löffeln ...

Am schlimmsten allerdings war die Situation, als ich die Lauchsuppe vom Balkon in die Küche holte, um sie aufzuwärmen. Es blubberte im Topf ziemlich verdächtig, und als ich den Deckel lupfte, breitete sich ein penetrant süßlicher Duft in der Küche aus: Die Suppe war umgekippt und nicht mehr genießbar! Zu wenig Platz im Kühlschrank – das war mir allerdings erst aufgefallen, als ich den Topf reinzwängen wollte und dachte, es würde mit der Alternativkühlung auf dem Balkon schon gut gehen ... Wir haben dann Dosenravioli von der Tanke geholt und lachen heute noch darüber.

Egal welche Feier ich nun vorzubereiten habe: Ich mache mir immer eine Checkliste und einen Ablaufplan. So nach dem Motto: Kann ich die Suppe kühlen? Ja! – dann wird sie gekocht. Nein! – dann muss ein anderes Rezept her!





Und nichts ist nerviger, als mit Lockenwicklern im Haar die ersten Gäste begrüßen zu müssen, weil in der Küche etwas angebrannt ist oder die Kuchen noch geschnitten werden müssen.

Ich weiß nicht, wie es bei Ihnen ist, aber meine Verwandtschaft kommt entweder eine halbe Stunde zu spät oder 30 Minuten zu früh.

Mittlerweile habe ich eingesehen, dass ich die nicht mehr ändere, und jeder bekommt die Ankunftszeit genannt, die mir am besten passt. So kommen alle einigermaßen zur selben Zeit, und der Kaffee wird nicht kalt!

Meistens ist ja die Anfangssituation ein bisschen tricky, wenn alle noch nicht so recht wissen, was sie jetzt machen sollen, wohin mit den Jacken, den Geschenken und sich selbst.

Da hilft es, die Gästeschar konsequent an den Tisch zu manövrieren und sofort mit einem Getränk zu versorgen. Vorher die Garderobe leer zu räumen ist genauso hilfreich wie für einen kleinen Gabentisch zu sorgen, auf dem Blumen und Präsente abgelegt



#### YVONNE WILICKS

Mit den WDR-TV-Sendungen „Servicezeit“ und „Der Haushalts-Check mit Yvonne Willicks“ räumte, ordnete, organisierte und sortierte sich die Rheinländerin in die Herzen ihres Publikums.

Derzeit ist sie außerdem Botschafterin der Landesgartenschau 2020 in ihrer Heimatstadt Kamp-Lintfort.

—> [yvonnewillicks.de](http://yvonnewillicks.de)

werden können. Bei richtig großen Feiern hab ich unter dem Tisch schon einige Vasen und Übertöpfe stehen, die mit Wasser gefüllt sind. So sind die Blumen schnell erstversorgt.

#### Gute Gastgeber und noch bessere Gäste

Die erste Tasse Kaffee gieße ich als Gastgeberin übrigens immer persönlich ein, danach kann sich jeder selbst bedienen. So bin ich – je nach Größe der Gesellschaft – wenigstens einmal mit jedem kurz im Gespräch und kann meist gleich ein paar „Notfälle“ korrigieren: Oma sitzt im Durchzug, der Stuhl von Onkel Hermann wackelt, Tante Anne braucht noch ein weiches Kissen ...

Übrigens gibt es einen klugen Satz, den ich mir sehr zu Herzen genommen habe. Denn wenn es trotz aller guten Vorbereitung einfach nicht klappen will mit der Feier oder aber die Stimmung bestens ist, obwohl total viel schief läuft und Sie nicht alles generalstabsmäßig vorbereitet haben: Ein Fest lebt von seinen Gästen! ♦



# Sauer macht lustig

*Text:*

WOLF-CHRISTIAN FINK

*Fotos:*

REINHARD HUNGER

*Styling:*

CHRISTOPH HIMMEL

Mit kräftigen Aromen und viel Vitamin C helfen uns Zitrusfrüchte durch den Winter. In der Küche wirken ihre starken ätherischen Öle unvergleichlich erfrischend.





WELTEROBERER

## Großfamilie Citrus

Mehr als 60 Arten und unzählige Hybriden gibt es von ihnen, ihre Urahnen stammen wahrscheinlich von den südöstlichen Ausläufern des Himalaya. Längster Gast in Europa ist die Zitronatzitrone, die wohl schon Alexander der Große aus dem Orient brachte. Die runzelige Kaffir-Limette stammt aus Ostasien und ist unentbehrlicher Bestandteil der Würzpasten in der Thai-Küche. Auch Kumquats (oder Zwergpomeranzen) sind fernöstlichen Ursprungs, sie werden „mit Haut und Haaren“ gegessen.





**BUDDHAS HAND**

**Macht Barkeeper glücklich**

Abgesehen von ihrer bizarren Form hat *Citrus medica* var. *sarcodactylis* eine Besonderheit: Sie enthält weder Fruchtfleisch noch Saft. Deshalb zählt allein ihr Aroma, und das bringt Barkeeper zum Schwärmen. Gezestet oder in Scheiben macht sie viele alkoholische Drinks zu fruchtigen Delikatessen.



## KUMQUATS

### Liebe auf den zweiten Blick

Zugegeben, zum Rohessen sind Kumquats nicht der beste Tipp, auch wenn sie sich – hauchdünn geschnitten – gut auf Salaten machen. Ihre ganze Köstlichkeit entfalten sie hingegen als Kompott oder in Marmeladen mit ihrer perfekten Ausgewogenheit von Säure und zartbitterer Note, die durch den Zucker noch betont wird.







**ZITRONATZITRONE**

**Wunderbar  
wandelbar**

Wenig Saft, doch viel Aroma: Das Edelste an dieser Frucht ist ihre Schale. Kandiert wird daraus Zitronat – nicht nur zur Weihnachtszeit eine klassische Zutat in der Konditorei. In Italiens tiefem Süden werden die „cedri“ auch herzhaft serviert. Man würzt sie mit Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl, schneidet sie hauchfein und serviert sie mit Salat und Garnelen als Carpaccio.



# GRAEF.

## CHIPS AND FIT

Mach dir deinen natürlichen Snack



www.graef.de



Der Dörrautomat ist die Bereicherung für den SlicedKitchen Trend. Je dünner Lebensmittel mit dem Alleschneider geschnitten werden, desto besser setzen sie ihre Aromen frei und lassen sich gleichmäßig perfekt trocknen. Vom feingeschnittenen Obst, Gemüse, Kräutern bis hin zu Jerkys - alles ist möglich.

**DELI**   
**KITCHEN.**



facebook.com/graeef.de



instagram.com/graeef\_elektrokleingeraete



youtube.com/user/gebrgraef

Unser neuer  
Magalog





Würziges  
Kumquat-  
Rosmarin-  
Kompott mit  
gebratener  
Entenleber

*Rezept auf Seite 78*

# Sonnengrüße!

Zitrusfrüchte sind unser Lichtblick im Winter:  
Die Botschafter aus dem Süden schenken uns  
Vitamin C und verheißen den nächsten Sommer.

*Fotos:*  
REINHARD HUNGER

*Styling:*  
CHRISTOPH HIMMEL



# Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kürbiscrème mit Orangen-Kardamom-Butter

*Rezept auf Seite 78*







**Gebratene Medaillons  
vom Kalbsfilet mit Zitronen-  
Kapern-Butter**

*Rezept auf Seite 79*



Salat von Pomelo,  
Mango und Glas-  
nudeln mit frischem  
Koriander  
und gerösteten  
Erdnüssen

*Rezept auf Seite 79*







JOHANN'S TIPP:

„Zitrusfrüchte machen jedes  
Gericht munter.“



## Zitrusfruchtsalat mit Karamell-Pannacotta und Meersalz- Pistazien-Crumble

### FÜR 4 PORTIONEN

500 ml Sahne,  
1 Prise Salz,  
4 Blatt Gelatine,  
200 g Zucker,  
je 1 Bio-Zitrone,  
Bio-Orange,  
Bio-Mandarine,  
Bio-Limette und  
Bio-Pink-Grapefruit,  
1 TL Speisestärke  
(mit kaltem Wasser  
angerührt),  
3 EL Orangenlikör (z. B.  
Cointreau triple sec)  
60 g Pistazienkerne  
(geschält),  
50 g Mehl,  
1 EL Meersalz,  
50 g weiche Butter

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 4 Stunden Kühlzeit

### SCHWIERIGKEIT

1 ○ ○

**1** Für die Pannacotta Sahne mit einer Prise Salz erhitzen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, vom Herd ziehen, heiße Sahne dazugießen und so lange rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Gelatine ausdrücken, in der heißen Karamellsahne auflösen. In Portionsförmchen füllen und in 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

**2** Inzwischen Zitrone und Orange dünn schälen, Schale in möglichst feine Streifen schneiden. Sämtliche Früchte so schälen, dass auch die weiße Innenhaut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennwänden herauslösen. Die übrig gebliebenen Trennwände kräftig ausdrücken, Saft auffangen und mit den fein geschnittenen Schalenstreifen kurz aufkochen. Mit der Stärke leicht binden. Topf vom Herd nehmen, Zitrusfrüchte und Orangenlikör untermischen, abkühlen lassen.

**3** Ofen auf 200 °C vorheizen. Pistazienkerne mit Mehl und Meersalz im Mixer fein mahlen, mit Butter verkneten und daraus Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, nochmals zu Streuseln zerkrümeln.

**4** Pannacotta aus dem Förmchen auf einen Teller stürzen, mit dem Zitrusfruchtsalat garnieren und dem Crumble bestreuen.



## Karamellisierte Orangen-Gewürz-Joghurt

### FÜR 4 PORTIONEN

2 große, saftige  
Bio-Orangen,  
20 g Speisestärke,  
50 g Puderzucker,  
1 Vanilleschote,  
1 Zimtstange,  
3 Kardamomkapseln  
(angedrückt),  
2 Sternanis,  
½ kleine Chilischote,  
150 g griechischer  
Sahnejoghurt,  
6 EL brauner Zucker

### ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ 4 Stunden Gefrierzeit

### SCHWIERIGKEIT

1 ○ ○

**1** Orangen halbieren, auspressen (300 ml Saft werden benötigt). Übrig gebliebenes Fruchtfleisch mit einem scharfkantigen Löffel sorgfältig auskratzen. Schalenhälften beiseitestellen.

**2** 100 ml Orangensaft mit Stärke und Puderzucker glatt rühren. Restlichen Saft mit Gewürzen und Chili aufkochen, dann etwa 15 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Gewürze entfernen, Saft-Stärke-Puderzucker-Mix unterrühren und aufkochen lassen. Dabei ständig rühren.

**3** Die puddingartige Orangencrème in eine Schüssel umfüllen, Joghurt untermischen. Orangen-Gewürz-Joghurt sofort in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

**4** Den fest gewordenen Orangen-Gewürz-Joghurt gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner goldbraun karamellisieren.





### Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Kürbiscrème mit Orangen-Kardamom-Butter

#### FÜR 4 PORTIONEN

200 g Hokkaido-Kürbis,  
3 EL Olivenöl,  
125 ml Gemüsebrühe,  
Salz, schwarzer Pfeffer  
(aus der Mühle),  
12 kurze Rosmarinzwige  
à ca. 6–7 cm Länge,  
12 frische  
Jakobsmuscheln  
(küchenfertig ausgelöst),  
12 Scheiben  
Frühstücksspeck,  
2 kernlose Bio-Orangen,  
Meersalz,  
150 ml Orangensaft  
(frisch gepresst),  
4–5 zerdrückte  
Kardamomkapseln,  
75 g kalte Butter

#### ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ circa 20 Minuten  
Garzeit für die Crème

#### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Kürbis würfeln, in 1 EL heißem Öl 2–3 Minuten anschwitzen, Brühe dazugießen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich garen. Das Ganze in einen hohen Becher umfüllen, mit einem Mixstab möglichst fein pürieren. Crème mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken und warm halten.

**2** Inzwischen von den Rosmarinzwigen etwa die Hälfte der Nadeln abstreifen. Jakobsmuscheln abbrausen, trocken tupfen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Jede umwickelte Muschel mit einem Rosmarinweig durchbohren. Von einer Orange Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Beide Orangen großzügig schälen und filetieren.

**3** Jakobsmuscheln im restlichen Olivenöl in einer breiten beschichteten Pfanne auf beiden Seiten etwa 2–3 Minuten anbraten. Muscheln mit Meersalz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und mit der Kürbiscrème und den Orangenfilets auf heißen Tellern verteilen.

**4** Bratensatz in der Pfanne mit Orangensaft ablöschen, Orangenschalenstreifen und Kardamom zugeben und um etwa ein Drittel einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, kalte Butter scheinchenweise unterschwenken, alles kräftig abschmecken und über die Muscheln träufeln.

### Würziges Kumquat-Rosmarin-Kompott mit gebratener Entenleber

#### FÜR 4 PORTIONEN

250 g Kumquats,  
1 Rosmarinweig,  
2 EL roter Pfeffer  
(zerstoßen),  
100 g Zucker,  
250 ml Orangensaft  
(frisch gepresst),  
Salz,  
100 g Feldsalat,  
400 g frische Entenleber,  
1 EL Butterschmalz,  
Pfeffer,  
50 ml Balsamico bianco,  
1 TL Senf,  
1 EL Orangengelee,  
4 EL Olivenöl

#### ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten  
+ 1 Stunde Einkochzeit

#### SCHWIERIGKEIT

● ● ○

**1** Kumquats abbrausen, trocken tupfen, vierteln. Kerne entfernen. Rosmarinadeln vom Stiel streifen, fein hacken. Kumquats mit gehacktem Rosmarin, Pfeffer und Zucker in einen Topf geben. Orangensaft hinzufügen, bei schwacher bis mittlerer Hitze offen unter gelegentlichem Umrühren in 1 Stunde langsam einkochen lassen. Die Kumquats sollten weich, die Flüssigkeit nahezu verkocht sein. Mit einer Prise Salz abschmecken und abkühlen lassen.

**2** Feldsalat waschen, trocken schleudern. Entenleber kalt abbrausen, trocken tupfen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Leber darin ca. 1 Minute auf jeder Seite anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und halbieren.

**3** Bratensatz in der Pfanne mit Essig ablöschen, mit Senf, Orangengelee und Olivenöl in eine Schüssel geben, verrühren, salzen und pfeffern. Vinaigrette über den Feldsalat geben, mit Entenleber und Kumquatkompott auf Tellern anrichten.







## Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet mit Zitronen-Kapern-Butter

### FÜR 4 PORTIONEN

2 Bio-Zitronen,  
je 3 Zweige glatte  
Petersilie und  
Zitronenthymian,  
750 g Kalbsfilet  
(ohne Haut und Sehnen),  
Salz, Pfeffer,  
3 EL Olivenöl,  
120 g große Kapernäpfel,  
100 g schwarze Oliven,  
75 g Butter,  
2 TL Honig

### ZUBEREITUNGSZEIT

30 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

### FÜR 4 PORTIONEN

2 Karotten  
(orange und violett),  
je 1 Zucchini, Peter-  
silienwurzel, Pastinake,  
gelbe und rote Paprika,  
Olivenöl,  
Salz, Pfeffer, Zucker,  
200 g Pappardelle  
(al dente gekocht),  
Kochwasser, 50 g Butter

### ZUBEREITUNGSZEIT

12 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Zitronen heiß abspülen, Schale dünn herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Saft auspressen. Kräuterblätter zupfen und hacken.

**2** Filet in etwa 2 cm breite Medaillons schneiden und rundum mit Salz, Pfeffer würzen. Olivenöl in einer großen breiten Pfanne erhitzen, Kalbsmedaillons darin auf jeder Seite etwa 3 Minuten anbraten.

**3** Kapern, Oliven und Zitronenschalenstreifen dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Zitronensaft ablöschen, Pfanne vom Herd ziehen, Butter, Honig und gehackte Kräuter unterschwenken.

### Dazu schmecken Gemüse-Pappardelle ganz wunderbar:

**1** Das verschiedenfarbige Gemüse mit einem Sparschäler (oder Spiralschneider) der Länge nach in dünne Streifen schälen.

**2** In 3 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5–6 Minuten anschwitzen. Dabei das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gelegentlich umrühren.

**3** Danach Pappardelle mit 3–4 EL Kochwasser und Butter unterschwenken.



## Salat von Pomelo, Mango und Glasnudeln mit frischem Koriander und gerösteten Erdnüssen

### FÜR 4 PORTIONEN

1/2 Bio-Pomelo,  
1 Mango,  
120 g Glasnudeln,  
5 Korianderzweige,  
100 g Erdnüsse (geröstet),  
1 große Chilischote,  
25 g Ingwer,  
2 Knoblauchzehen,  
4 EL Erdnussöl,  
2 EL Sesamöl,  
3 EL Reisessig,  
3 EL Fischsauce,  
Salz, Pfeffer,  
2 EL Kokosblütenzucker

### ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Pomelo so schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Filets herausschneiden und grob würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch bis zum Stein in Scheiben herunterschneiden. Diese in Streifen schneiden, mit den Pomelowürfeln in eine Schüssel geben.

**2** Glasnudeln in eine Schüssel geben, kochendes Salzwasser darübergießen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, anschließend abschütten, kalt abschrecken. Glasnudeln zu Mangostreifen und Pomelowürfeln geben. Korianderblätter abzupfen, Erdnüsse grob hacken. Beides unterheben.

**3** Chili halbieren, entkernen, Hälften klein würfeln, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit Ölen, Essig und Fischsauce zum Salat in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Kokosblütenzucker würzen, locker miteinander mischen und 15 Minuten ziehen lassen.



**ZARTE ÄHREN**  
*Kniehoch  
wachsen die Reis-  
pflanzen auf den  
Feldern. Viel  
Wasser brauchen  
sie nur als  
Jungpflanzen.*

# Ohne Fleiß kein Reis

In der Po-Ebene liegt das größte  
Reisanbaugebiet Europas. Bessere  
Qualitäten gibt es nirgends –  
und auch keinen besseren Risotto.

*Text:*  
WOLF-CHRISTIAN FINK

*Fotos:*  
NATALIE BOTHUR



**UNBESTECHLICHES AUGE**

*Daniele Forte kauft für die traditionsreiche Marke Gallo die besten Qualitäten der Region.*

Überwiegend Herren sind es, die sich an diesem Morgen vor der ehemaligen Markthalle versammelt haben. Es ist ein warmer Freitag im Oktober, doch man trägt bereits Anorak. Geschäftig wird verhandelt, telefoniert, geplaudert. Einige ziehen sich diskret in kleine verglaste Büros zurück, Verträge werden unterschrieben.

„Wie an einer Finanzbörse. Nur dass unsere Währung der Reis ist“, sagt Daniele Forte, Einkäufer der Traditionsmarke Gallo. Er kennt sich mit Qualitäten aus wie kaum ein anderer. An der Reisbörse im lombardischen Mortara herrscht Hochbetrieb, denn es ist Erntezeit. Die Hitze des Sommers, dann wieder Starkregen und der lange Herbst haben dem Reis auf den Feldern zu schaffen gemacht. „Für die Ernte wird es langsam kritisch“, sagt Forte, bis November müsse alles eingefahren sein. Denn wenn die Pflanzen zu lange stünden, drohe Schimmel und Fäulnis.

240 000 Hektar umfasst die Reisanbaufläche zwischen den Städten Novara, Pavia, Mailand und Lodi. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wird hier Reis in großem Stil kultiviert, ein beträchtlicher Wirtschaftsfaktor. Der erste Ministerpräsident des Königreichs Italien, Camillo Cavour,



## „Unsere Währung ist der Reis.“

**DANIELE FORTE**

Reiseinkäufer bei Riso Gallo


**BÖRSENFIEBER**

*Die Reisbörse in Mortara gehört zu den wichtigen Handelsplätzen der Region.*

machte es möglich: Ein 82 Kilometer langer Kanal brachte zuverlässig Wasser aus den Alpen in die Region. Und bis heute ist der Canale Cavour die Lebensader der Landwirtschaft.

Der Handel mit Reis sei ein „Augengeschäft“, erklärt Daniele Forte. Sind die Spelzen einmal entfernt, ist die Qualität des Reises gut zu erkennen: Größe, Form und Farbe des Kornes sind entscheidend. Unerwünscht sind Bruch oder gar dunkle Flecken. Aus diesen Kriterien ergibt sich der Preis – und natürlich aus der Erntemenge. Die Landwirte verkaufen auf der Reisbörse zum Tagespreis und verteilen ihr Angebot über das ganze Jahr. Zurzeit sind es etwa 400 Euro für die Tonne der Sorte Arborio. Sollte es ganz schlecht laufen mit der Ernte, kann sich der Preis auch verdoppeln.

**Es liegt in der Familie**

Die Marke Gallo ist seit Generationen in Familienbesitz. Carlo Preve und sein Bruder Riccardo stehen heute an der Spitze des über 160 Jahre alten Unternehmens und produzieren nach Meinung etlicher Spitzenköche den besten Risottoreis der Welt. Bestseller sind die Sorten Arborio, Carnaroli

**RÜTTELTEST**

*Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – auf dem Rüttelsieb offenbart sich die Qualität.*







**BIS ZUM HORIZONT**

*Im Oktober ist Erntezeit. Im November kommen Kühle, Regen und Dunst, dann muss die Ernte eingefahren sein.*



**FELDFRISCH**

*Zur Erntezeit wird der gedroschene Reis im Minutentakt tonnenweise angeliefert.*



**AUTOMATISIERTES LABYRINTH**

*Auf dem Weg zum fertigen Produkt passiert der Reis viele Meter Stahlrohr.*



# „Der Risotto ist dort zu Hause, wo auch der Reis wächst.“

CARLO PREVE  
Mitinhaber Riso Gallo



**AUFS KORN GENOMMEN**  
*Im Vordergrund die Sorte Arborio, dahinter Carnaroli, Rundkorn und zwei Parboiled-Qualitäten*

## GETEILTE TRADITION

*Carlo (rechts) und Riccardo Preve stehen an der Spitze des Familienunternehmens.*

und Rundkorn, dazu kommen aromatische Vollkornspezialitäten wie der schwarze Venere oder der rote Rosso. „Der Risotto ist dort zu Hause, wo auch der Reis wächst“, sagt Carlo Preve. Der heimische Markt ist der wichtigste für Gallo, denn Risotto ist in Norditalien ungefähr so populär wie im Süden die Pizza. In Preves Heimatort Robbio und den Orten drum herum isst man den Risotto nicht nur oft und leidenschaftlich gern, sondern auch mit ganz speziellen Zutaten. Legendar ist Risotto Rana: Die feine Brühe und die zarte Fleischeinlage stammen von Fröschen, die in den Gräben rund um die Reisfelder geangelt werden.

## Hamburger Mühlen

Unaufhörlich schütten Lkw ihre Fracht in die Transportschächte. Die Produktionskette läuft rein mechanisch ab. Den Anfang machen gewaltige Stahlmühlen mit rotierenden Steinen, die die Spelzen entfernen. Die Mühlen muten archaisch an – kein Wunder, denn sie stammen aus dem Jahr 1890, wurden in Hamburg gebaut und überstanden sogar einen Großbrand in den Siebzigerjahren. Durch scheinbar endlose Rohre, Trichter, Siphons und Rüttelsiebe führt die Reis-Reise weiter durch die Eingeweide der Fabrik. Ist der Reis einmal in diesem System unterwegs, funktioniert die Quali-



**FAMILIENEHRE**

*Die Brüder Carlo (unten) und Riccardo Preve (rechts) sind im Unternehmen sehr präsent.*



**MORGENAPPELL**

*Zum täglichen Qualitätscheck versammelt sich die Unternehmensspitze jeden Morgen um Punkt neun Uhr.*

tätskontrolle komplett automatisch. Maschinen überwachen die Größe der Körner, ihre Form, den Feuchtigkeitsgrad (maximal 14 Prozent) und die Farbe. Ein technisches Wunderwerk ist die Farbkontrollvorrichtung: Entdeckt sie Flecken an einem einzigen Korn, wird es aus dem Reis-Fluss hinausgeblasen.

Bei aller Technik steht am Ende dieser Reise wieder der Mensch. Besser gesagt: acht Mitarbeiter. Mit Argusaugen kontrollieren sie jeden Morgen um Punkt neun Uhr die Produktion des Vortags. Sie lassen den Reis durch die Finger rieseln, verteilen ihn auf dem Tisch, riechen daran. „Dieses Ritual ist unsere wichtigste Verbindung zum Produkt“, erklärt Riccardo Preve, „wenn wir den Reis berühren, seinen Duft wahrnehmen, die einzelnen Körner unter die Lupe nehmen, ist das für uns Teil des Respekts, den wir dem Reis entgegenbringen. So ist unsere Unternehmenskultur.“

Dazu zählt auch ein wichtiges Investment in die Zukunft des Unternehmens. Denn Reis aus Norditalien ist ein attraktives Produkt und verkauft sich bis nach China. „Aber Reis ist eine Pflanze und damit dem Klimawandel ausgesetzt“, sagt Carlo Preve, „die Wachstums- und Erntephasen verändern sich.“ Im Entwicklungslabor geht man bei Riso Gallo den Zusammenhängen auf den Grund und reagiert durch Sortenkreuzungen auf die Veränderungen – eine Investition, von der eine ganze Region eines Tages entscheidend profitieren könnte. ♦



**LANDIDYLL**

*Herrschaftliche Güter wie die Cascina Kyrie sind auch heute noch Dreh- und Angelpunkt des Reisanbaus in der Po-Ebene.*





MORE THAN ITALIAN

**LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895





# Kleine Perlen

Wenn sich die Reiskernchen erst einmal mit Brühe & Co. gestärkt haben, zeigen sie ihre wahre Größe als Risotto, Pilaw oder Krapfen.

*Fotos:*  
OLIVER BRACHAT

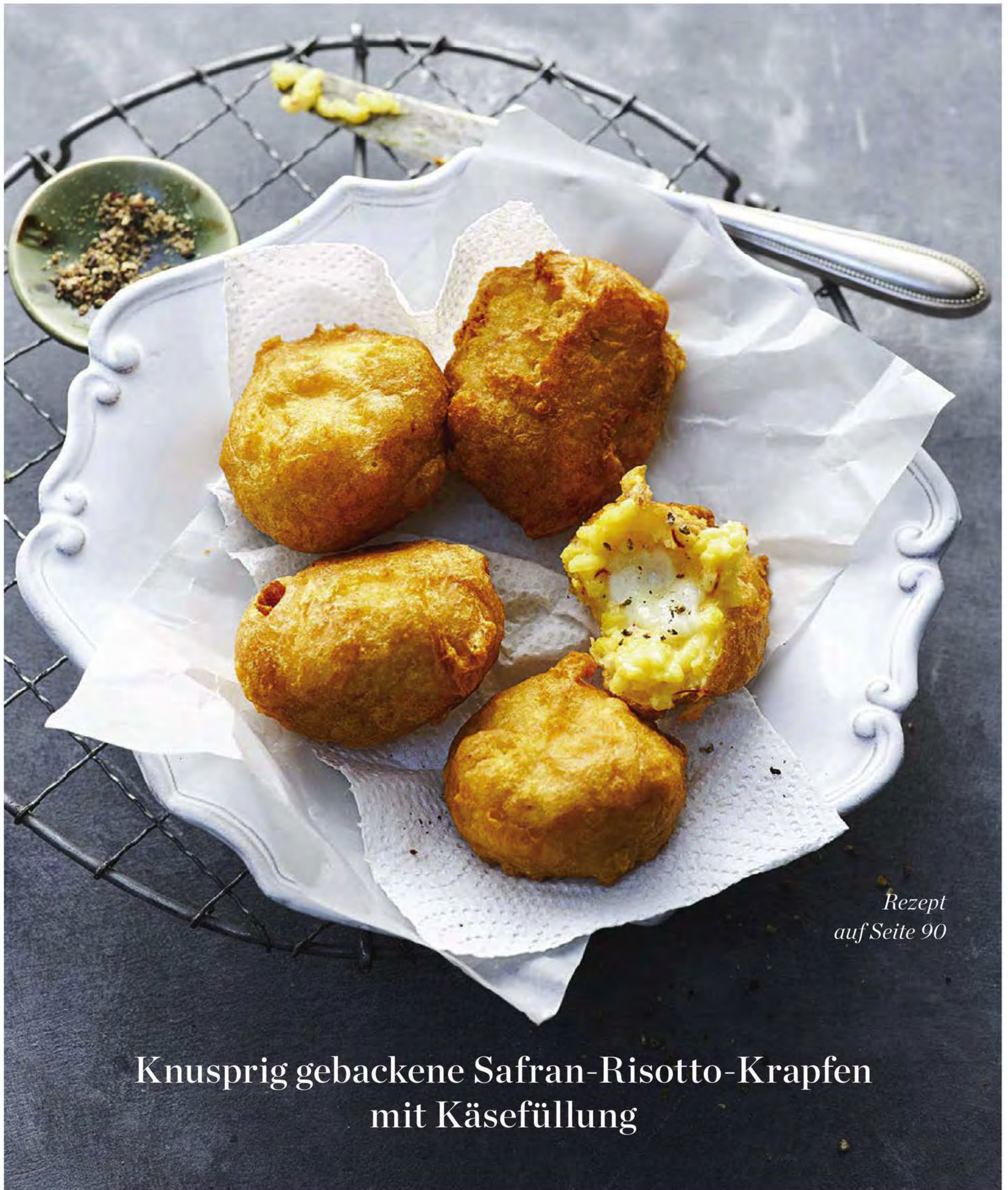
*Foodstyling:*  
KATHARINA BRANDT

Pesto-Risotto mit  
Burrata und geschmorten  
Vanille-Strauchtomaten

*Rezept auf Seite 90*







*Rezept  
auf Seite 90*

## Knusprig gebackene Safran-Risotto-Krapfen mit Käsefüllung





Pinienkern-Spinat-Risotto  
mit pochiertem Ei und frischer Trüffel

*Rezept auf Seite 92*



# Gebackene Milchreispuffer mit Zimtzucker und Rumfrüchte- Kompott

*Rezept auf Seite 92*







## Pesto-Risotto mit Burrata und geschmorten Vanille-Strauchtomaten

### FÜR 4 PORTIONEN

6 Basilikumzweige,  
2 Knoblauchzehen,  
75 g flüssige Butter,  
2 Schalotten,  
5 EL Olivenöl,  
250 g Reis (z. B. Gallo  
Vialone Nano),  
100 ml Weißwein,  
600 ml Geflügelbrühe,  
600 g Kirschtomaten  
(an der Rispe),  
1 Vanilleschote,  
3 TL Zucker,  
1 Spritzer Balsamico  
bianco,  
Salz,  
300 g Burrata,  
60 g Pinienkerne,  
50 g Parmesan,  
Pfeffer

### ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

- 1 Basilikumblätter zupfen, Knoblauch schälen und grob hacken. Beides mit flüssiger Butter in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren.
- 2 Schalotten fein würfeln, in 1 EL Olivenöl in einem breiten Topf etwa 1 Minute andünsten. Reis zufügen, kurz mitdünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Danach 150 ml Brühe angießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Mit einem Spatel häufig umrühren. Wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist und der Reis nach 18–20 Minuten gar ist, aber noch etwas Biss hat.
- 3 Inzwischen Tomaten abbrausen und trocken tupfen. Vanilleschote längs halbieren, Hälften nochmals quer durchschneiden. Vanillestückchen und Tomatenrispen mit restlichem Olivenöl in einer Pfanne etwa 6 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen und Tomaten damit leicht karamellisieren. Mit Balsamico bianco und Salz abschmecken. Burrata halbieren. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
- 4 Parmesan reiben, mit Basilikumbutter unter den fertig gegarten Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf Tellern verteilen. Darauf jeweils in die Mitte eine Burratahälfte geben. Die Tomaten daraufsetzen und servieren.

## Knusprig gebackene Safran-Risotto-Krapfen mit Käsefüllung

### FÜR 4 PORTIONEN

150 g Risottoreis,  
1 TL Safranfäden,  
400 ml Gemüsebrühe,  
80 g Bergkäse,  
2 Bio-Eigelb,  
1 Knoblauchzehe  
(fein gerieben),  
1/2 TL Schalenabrieb von  
einer Bio-Zitrone,  
Cayennepfeffer,  
250 g Mozzarella,  
125 g Mehl (Type 405),  
125 g Speisestärke,  
2 Päckchen Backpulver,  
Salz,  
2 gehäufte EL  
doppelgriffiges Mehl,  
Öl zum Ausbacken

### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 25 Minuten Garzeit

### SCHWIERIGKEIT

● ● ○

- 1 Reis, Safran und Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken, knapp unter dem Siedepunkt etwa 25 Minuten quellen lassen.
- 2 Reis in eine Schüssel füllen, Bergkäse reiben und unterrühren. Eigelb, Knoblauch und Zitronenschale hinzufügen und mit Cayennepfeffer würzen. Abkühlen lassen.
- 3 Mozzarella in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden, gleichmäßig mit dem abgekühlten Risotto ummanteln und mit angefeuchteten Händen zu runden Bällchen formen.
- 4 Für den Ausbackteig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und mit dem Schneebesen nach und nach 300 ml kaltes Wasser unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Achtung, schäumt etwas! Mit Salz würzen. Doppelgriffiges Mehl in einen tiefen Teller geben. Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 160 °C erhitzen. Reisbällchen im Mehl wenden, dann nacheinander in den Teig tauchen und in wenigen Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und frisch servieren.





# AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN





# Pinienkern-Spinat-Risotto mit pochiertem Ei und frischer Trüffel

## FÜR 4 PORTIONEN

2 Schalotten,  
1 Knoblauchzehe,  
75 g Butter,  
1 Thymianzweig,  
250 g Risottoreis  
(z. B. Gallo Carnaroli  
Premium),  
150 ml Weißwein,  
700 ml Geflügelbrühe,  
250 g frischer  
Babyspinat,  
60 g Pinienkerne,  
4 Bio-Eier (Größe L),  
50 g Parmesan,  
1 EL Trüffelöl,  
2 EL halbstreif  
geschlagene Sahne,  
Salz, Pfeffer,  
frische weiße Trüffel

**1** Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. 35 g Butter in einem breiten Topf zerlassen. Gewürfelte Schalotten, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen. Reis zufügen, kurz mitdünsten, dann mit Weißwein ablöschen. 175 ml Brühe angießen, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Mit einem Spatel häufig umrühren. Wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht und der Reis nach 18-20 Minuten gar ist.

**2** Inzwischen Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem Topf auf etwa 80 °C erhitzen. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin 5 Minuten pochieren. Mit einer Siebkelle vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

**3** Spinat und Pinienkerne unter den Reis rühren, dann geriebenen Parmesan, die restliche Butter sowie Trüffelöl und die Sahne unterheben. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern verteilen. Jeweils ein pochiertes Ei daraufsetzen und mit frisch gehobelter Trüffel servieren.

## ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ 20 Minuten Garzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ● ○



# Gebackene Milchreispudder mit Zimtzucker und Rumfrüchte-Kompott

## FÜR 4 PORTIONEN

### Für das Kompott:

75 g Zucker,  
200 ml Kirschsafft,  
2 EL Speisestärke,  
75 ml brauner Rum,  
2 Bio-Orangen,  
250 g gemischte Beeren  
(z. B. Brombeeren,  
Himbeeren,  
Johannisbeeren,  
Heidelbeeren),  
1 Birne,  
4 reife Pflaumen

### Für die Puffer:

150 g Milchreis  
(z. B. Gallo Special Dessert),  
500 ml Milch,  
2 Bio-Eier,  
1 TL Backpulver,  
100 g Mehl,  
Salz,  
50 g Zucker,  
50 g Butterschmalz  
(zum Ausbacken),  
75 g Zimt-Zucker-Mischung

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit Kirschsafft ablöschen. Sud aufkochen lassen, Speisestärke mit Wasser mischen und in den Sud rühren. Mit Rum verfeinern.

**2** Orangen so schälen, dass die weiße Innenhaut ebenfalls entfernt wird, dann filetieren. Beeren ganz kurz waschen und gut trocken tupfen. Birne schälen und würfeln. Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit der Rumsauce vermischen und abkühlen lassen.

**3** Reis mit Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Umrühren etwa 20 Minuten offen garen. Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

**4** Eier trennen. Eigelbe mit Backpulver und Mehl unter den Milchreis rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Milchreis heben.

**5** Milchreis portionsweise in heißem Butterschmalz auf jeder Seite in 2 Minuten zu goldbraunen Puffern ausbacken. Je 3 auf einen Teller geben und mit Zimtzucker bestreuen. Kompott dazu servieren.





# Machen Sie den Abend zu einem Fest für alle Sinne.

In der besinnlichen Zeit genießt es sich am schönsten im Kreis von Familie und guten Freunden. Um Ihren Gästen nicht nur kulinarische, sondern auch optische Highlights zu bieten, ist eine geschmackvolle und durchdachte Tischdekoration ein absolutes Must.

Durch den Einsatz von stilvollem Geschirr schaffen Sie ein harmonisches Bild und eine besonders festliche Stimmung, die auch die anspruchsvollsten Genießer strahlen lassen wird. Unser Tipp: Servieren Sie den Weihnachtsbraten doch mal direkt am Tisch und freuen Sie sich über viele freudige Gesichter, wenn Sie den Deckel und das aromatisch duftende Geheimnis dieses gusseisernen Bräters lüften.

Das zeitlose Design dieses Bräters von Le Creuset wurde für die Limited Edition Soirée durch stilvolle Ornamente ergänzt und mit einem goldfarbenen Knauf veredelt. Ein einzigartiger Look, inspiriert von den goldenen Zwanziger Jahren. Übrigens: Nicht nur in der Küche und auf der festlich gedeckten Tafel macht der Bräter eine gute Figur, sondern auch unter dem Weihnachtsbaum.



## SOIRÉE

Die Limited Edition Soirée ist ein perfektes Geschenk für echte Gourmets und ein echter Augenschmaus.







# Einer für alle, alle für einen!

Der Winter gibt uns Eintöpfe und damit die Lizenz  
zum Löffeln! Das Beste: Sie lassen sich einfach zubereiten  
und machen viele Hungrige satt und zufrieden.

*Fotos:*  
REINHARD HUNGER

*Foodstyling:*  
VOLKER HOBL

*Illustration:*  
RALF NIETMANN



**FÜR 4 PORTIONEN****Für die Minestrone:**

200 g frischer Rosenkohl,  
 200 g Steckrüben,  
 200 g Petersilienwurzel,  
 200 g Karotten,  
 200 g Chorizo,  
 1 große rote Zwiebel,  
 1 Knoblauchzehe,  
 5 EL Olivenöl,  
 2 TL Zucker,  
 4 EL Rotweinessig,  
 500 ml Gemüse- oder  
 Geflügelbrühe,  
 100 g pürierte Tomaten,  
 200 g Farfalle,  
 Salz, Cayennepfeffer

**Für das Pesto:**

2 Knoblauchzehen,  
 ½ TL grobes Salz,  
 5 Zweige glatte Petersilie,  
 4 Zweige Liebstöckel,  
 125 ml Olivenöl,  
 50 g Parmesan

**ZUBEREITUNGSZEIT**

45 Minuten

+ 15 Minuten Garzeit

**SCHWIERIGKEIT**

● ○ ○



JOHANN'S TIPP:

„Süßes Wurzelgemüse  
 und pikante Chorizo  
 sind mein Dream-Team.“

## Winter-Minestrone mit Chorizo und Petersilien-Liebstöckel-Pesto

**1** Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Steckrüben, Petersilienwurzel und Karotten schälen und in etwa 1 cm dicke Würfel bzw. Scheiben schneiden. Chorizo pellen und in Scheiben schneiden. Diese nochmals halbieren.

**2** Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in 2 EL heißem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Mit Zucker bestreuen und diesen schmelzen lassen. Mit Essig ablöschen, Brühe und Tomatenpüree hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Dann Nudeln und Gemüse untermischen und die Minestrone bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten zugedeckt garen.

**3** Inzwischen für das Pesto Knoblauch schälen, grob hacken und mit Salz, gezupfter Petersilie und Liebstöckel in einen hohen Becher geben. Das Olivenöl dazugießen, alles zusammen mit dem Pürierstab fein mixen. Parmesan reiben und unterheben.

**4** Chorizo in einer Pfanne in 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Minestrone mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Chorizo samt dem Bratöl unter den Eintopf mischen. Minestrone in tiefe Schalen schöpfen, Pesto darauf verteilen.







JOHANN'S TIPP:

„Nur kurz gegart  
zeigt Grünkohl  
sich von seiner  
knackigen Seite.“

## Kartoffel-Grünkohl-Eintopf mit Mettwurst und Grießnockerln

### FÜR 4-6 PORTIONEN

#### Für den Eintopf:

300 g frischer Grünkohl,  
600 g Kartoffeln  
(festkochend),  
5 Mettenden,  
1 große Zwiebel,  
50 g Butter,  
750 ml Fleischbrühe,  
Salz, Pfeffer, Senf

#### Für die Nockerln:

250 ml Milch, 25 g Butter,  
1 Prise Salz, Pfeffer,  
150 g Hartweizengrieß,  
2 Bio-Eier (Größe M)

### ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten  
+ 25 Minuten Garzeit

### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Grünkohl gründlich waschen, mittlere Blattrippen herausschneiden. Blätter in kleine Stücke zupfen. Kartoffeln schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Mettenden in dicke Scheiben schneiden.

**2** Zwiebel schälen, würfeln und in zerlassener Butter in einem breiten Topf etwa 5 Minuten glasig anschwitzen. Kartoffeln und Grünkohl dazugeben und Letzteren etwas zusammenfallen lassen. Wurststückchen untermischen, kräftige Fleischbrühe angießen und den Eintopf bei reduzierter Hitze zugedeckt etwa 25 Minuten garen.

**3** Inzwischen für die Nockerln Milch, Butter, Salz und Pfeffer in einem Topf aufkochen lassen. Nach und nach den Grieß in die kochende Milch geben und den Brei unter ständigem Rühren 2-3 Minuten aufkochen. Topf vom Herd ziehen und die Masse kurz abkühlen lassen. Danach die Eier gründlich unterrühren, sodass ein glatter, klümpchenfreier Brei entsteht. Vollständig erkalten lassen. Dann die Grießmasse mit zwei Löffeln zu Nocken formen und diese in siedend heißem Salzwasser etwa 10 Minuten garen.

**4** Eintopf mit Salz, Pfeffer und etwas Senf kräftig würzen und in tiefe Teller verteilen. In jeden Teller 2-3 Nockerln hinzugeben und servieren.



# Lachs-Borschtsch mit Roter Bete, Spitzkohl und Sauerrahm

## FÜR 4 PORTIONEN

500 g Lachsfilet  
(ohne Haut und Gräten),  
1 Zwiebel,  
250 g Rote Bete,  
20 g Butter,  
2 EL Rotweinessig,  
1 TL Zucker, Salz,  
750 ml Fischfond,  
250 g Spitzkohl,  
100 g durchwachsener  
Speck,  
2 Lorbeerblätter,  
weißer Pfeffer  
(aus der Mühle),  
100 g Sauerrahm,  
1 Bund Dill

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Lachsfilet abbrausen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

**2** Zwiebel schälen und würfeln. Rote Bete schälen (am besten Einmalhandschuhe verwenden). Erst in dünne Scheiben, dann in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden.

**3** Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin unter Rühren glasig dünsten. Rote-Bete-Streifen, Essig, Zucker, Salz und 125 ml Fischfond hinzufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.

**4** Inzwischen Spitzkohl in Streifen schneiden. Speck klein würfeln. Beides in heißem Öl 3-4 Minuten anschwitzen. Restlichen Fond dazugießen und mit etwas Salz würzen. Lachswürfel und Lorbeerblätter dazugeben und zugedeckt etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann die Rote-Bete-Mischung unterrühren.

**5** Eintopf mit Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken. In Suppentellern anrichten. Auf jede Portion jeweils 1-2 EL Sauerrahm verteilen und mit frisch gezupftem Dill bestreuen.

## JOHANN'S TIPP:

„Dank Roter Bete ist der Eintopf eine Freude für Augen und Gaumen.“





#### FÜR 4-6 PORTIONEN

200 g weiße Bohnen  
(getrocknet),  
100 g Kidneybohnen  
(getrocknet),  
3 Schalotten,  
2 Knoblauchzehen,  
1 rote Chilischote,  
2 rote Paprikaschoten,  
3 EL Olivenöl,  
1 EL Paprikapulver  
(rosenscharf),  
2 EL Zucker,  
3 EL Paprikamark,  
50 ml Rotweinessig,  
600 ml kräftige Rinder-  
oder Geflügelbrühe,  
150 ml Sahne,  
½ Bund frischer Majoran,  
400 g Wildfleisch  
(Wildschwein oder Hirsch),  
1 Bio-Ei,  
1 EL Senf,  
3 EL Semmelbrösel,  
Salz,  
Wildgewürzmischung,  
50 g Butterschmalz,  
glatte Petersilie

#### ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 1 Stunde 10 Minuten  
Garzeit  
+ 12 Stunden Einweichzeit  
(Bohnen)

#### SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

## Eintopf von Bohnen und Wildhackbällchen in süßscharfem Paprikarahm

**1** Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in reichlich Wasser (ungesalzen!) bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten weich kochen.

**2** Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili- und Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Alles in heißem Olivenöl etwa 4 Minuten anschwitzen. Mit Paprikapulver und Zucker bestreuen. Paprikamark unterrühren, mit Essig ablöschen, Brühe angießen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein mixen. Gekochte Bohnen und Sahne zur Suppe geben

und bei schwacher Hitze darin noch etwa 30 Minuten ziehen lassen.

**3** Inzwischen Majoran fein hacken. Wildfleisch würfeln und im Mixer fein hääkseln. Mit Ei, Senf, Semmelbröseln und Majoran gründlich verkneten. Masse mit Salz und Wildgewürz kräftig abschmecken und zu kleinen Bällchen formen. Diese langsam in heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne rundum etwa 6 Minuten anbraten. Hackbällchen samt Bratöl in tiefe Teller verteilen, Bohnensuppe darüberschöpfen. Mit frisch gezupfter Petersilie bestreut servieren.

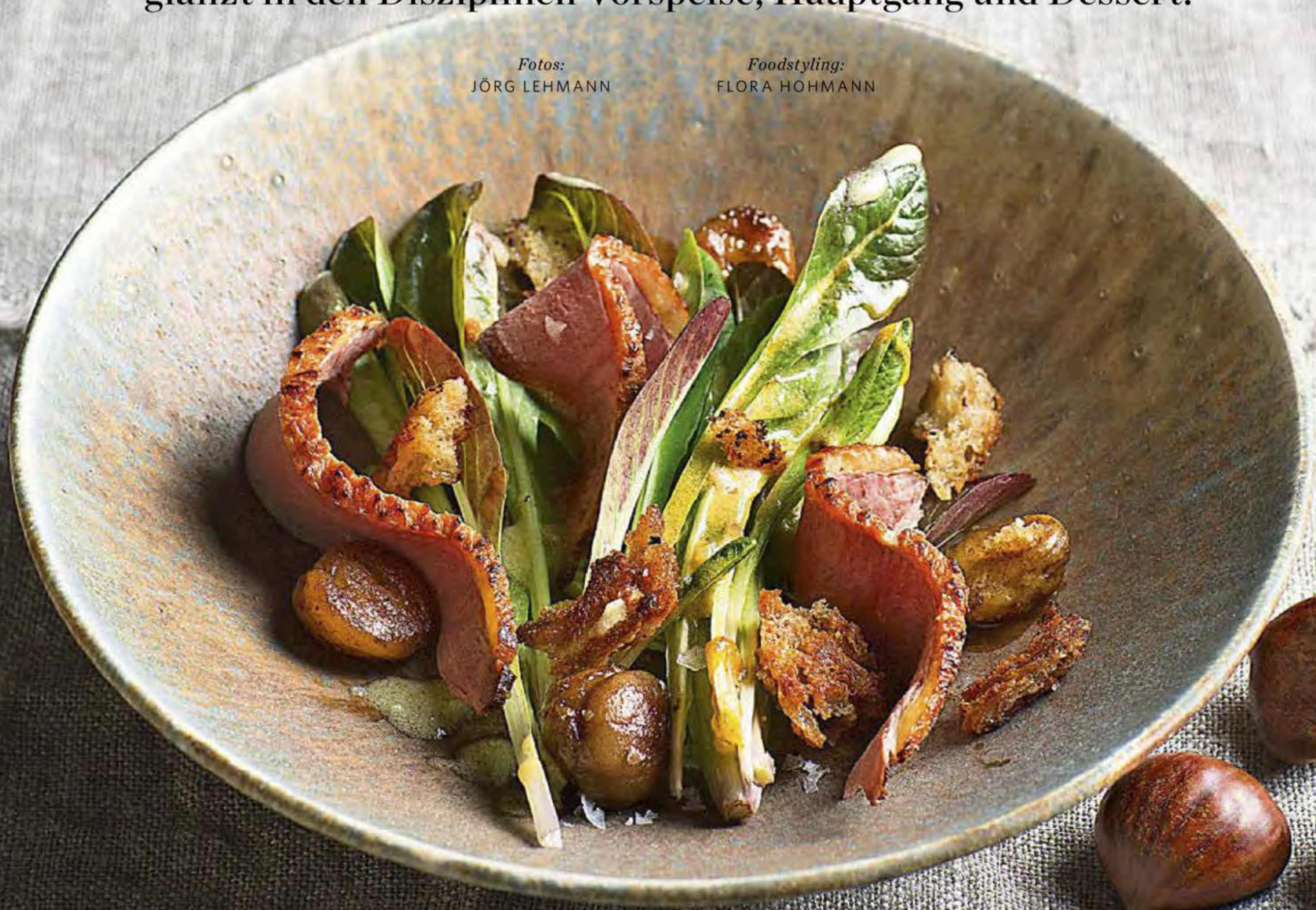


# Harte Schale – köstlicher Kern

Die Marone gewinnt in der Küche jede Vielseitigkeitsprüfung: Sie beherrscht alle Kochtechniken und glänzt in den Disziplinen Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

*Fotos:*  
JÖRG LEHMANN

*Foodstyling:*  
FLORA HOHMANN





## Feldsalat mit in Passionsfrucht-Karamell glasierten Maronen, geräucherter Entenbrust und Zimtcroûtons

**FÜR 4 PORTIONEN**

100 g Feldsalat,  
2 Schalotten,  
5 EL Traubenkernöl,  
2 EL Rotweinessig,  
50 ml Geflügelbrühe,  
1 TL scharfer Senf,  
Salz, Pfeffer,  
3 Scheiben Toastbrot,  
50 g Butterschmalz,  
1 TL Zimtpulver,  
250 g geräucherte  
Entenbrust,  
5 Passionsfrüchte,  
75 g Zucker,  
250 g frisch geschälte  
Maronen,  
75 g kalte Butter

**ZUBEREITUNGSZEIT**

45 Minuten

**SCHWIERIGKEIT**

● ○ ○

**1** Salat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Schalotten schälen, fein würfeln und in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne 1 Minute anschwitzen, mit Essig und Brühe ablöschen. Pfanne vom Herd ziehen, restliches Öl und Senf unterquirlen. Vinaigrette salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

**2** Toastbrot in Würfel schneiden und in heißem Butterschmalz goldbraun rösten. Dabei mit Zimt und etwas Salz würzen. Croûtons auf Küchenpapier abfetten lassen. Entenbrust mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.

**3** Passionsfrüchte halbieren, Mark mit einem Löffel auskratzen und durch ein Sieb streichen. Zucker in einer breiten Pfanne goldbraun karamellisieren. Maronen und Passionsfruchtsaft dazugeben, dann 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Butter unter die Maronen schwenken.

**4** Feldsalat mit der Vinaigrette locker mischen und auf Teller geben. Glasierte Maronen und Entenbrustscheiben um den Salat verteilen. Croûtons darüberstreuen.

## Maronencrèmesüppchen mit Orange

**FÜR 4 PORTIONEN**

150 g frische Maronen  
(geschält),  
2 Schalotten,  
50 g Butter,  
75 ml Portwein (weiß),  
400 ml Wildfond,  
125 ml Sahne,  
Salz, Pfeffer,  
1 Bio-Orange,  
150 g geräucherter  
Hirschschinken

**ZUBEREITUNGSZEIT**

40 Minuten

**SCHWIERIGKEIT**

● ○ ○

**1** Geschälte Maronen hacken. Schalotten schälen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen, 100 g Maronen zugeben und leicht mitrösten. Mit Portwein ablöschen, Wildfond und Sahne zugeben und etwa 20 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen. Anschließend mit einem Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

**2** Inzwischen die Schale der Orange dünn herunterschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Frucht halbieren und auspressen. Restliche Maronen in 25 g Butter anschwitzen. Orangensaft und -schale zufügen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Schinken in Streifen schneiden. Suppe in vorgewärmte Tassen gießen, Maronen-Orangen-Mischung und Schinkenstreifen über die Suppe streuen und servieren.





# Rosa gegartes Kotelett vom Ibérico-Schwein mit Brioche-Maronen-Kruste

## FÜR 4 PORTIONEN

4 Koteletts vom Ibérico-Schwein (à ca. 160 g),  
Salz, Pfeffer,  
2 EL Butterschmalz,  
4 Rosmarinzweige,  
6 Thymianzweige,  
3 Knoblauchzehen  
(angedrückt),  
2 Scheiben Brioche  
(vom Vortag, 60–80 g),  
150 g Maronen  
(vorgegart),  
100 g weiche Butter,  
1 Prise Zucker

## ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ 20 Minuten Garzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

## FÜR 4 PORTIONEN

250 g Hokkaido-Kürbis,  
1 rote Zwiebel,  
8 große Spitzkohlblätter,  
3 EL Olivenöl,  
3 EL Apfelweinessig,  
100 ml Fleischbrühe,  
50 g Butter,  
3 TL Honig,  
Stärke,  
Salz, weißer Pfeffer  
(aus der Mühle)

## ZUBEREITUNGSZEIT

20 Minuten

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

1 Ofen auf 130 °C vorheizen. Koteletts salzen, pfeffern und in Butterschmalz zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch rundum anbraten. Dann im Ofen in etwa 15 Minuten rosa garen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

2 Inzwischen Brioche würfeln und mit Maronen in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter schaumig schlagen, Maronen-Brioche-Mix unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

3 Koteletts aus dem Ofen nehmen und etwas trocken tupfen. Grill vorheizen. Maronenkrustenmasse gleichmäßig etwa ½ cm dick auf die Koteletts streichen und unter dem heißen Grill in ca. 4–5 Minuten goldbraun gratinieren.

## Dazu schmeckt sehr gut das herbstliche süßsaure Spitzkohl-Kürbis-Gemüse:

1 Kürbis samt Schale in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Spitzkohlblätter in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Das Gemüse in einer großen breiten Pfanne im Olivenöl etwa 4 Minuten anbraten. Mit Apfelessig ablöschen, Fleischbrühe dazugießen.

3 Butter und Honig unterschwenken, mit etwas Stärke leicht binden und kräftig salzen und pfeffern.

# Maronen-Tortelloni mit Chorizo und Rosenkohl in Salbeibutter

## FÜR 4 PORTIONEN

300 g Mehl (Typ 00),  
1 Bio-Ei,  
5 Bio-Eigelbe,  
Salz,  
2 EL Olivenöl,  
1 Schalotte,  
250 g Maronen  
(frisch geschält oder  
TK, aufgetaut),  
175 g Butter,  
50 ml Portwein (weiß),  
100 ml Sahne,  
Pfeffer,  
400 g Rosenkohl,  
150 g Chorizo,  
8 kleine Salbeiblätter

## ZUBEREITUNGSZEIT

35 Minuten  
+ 1 Stunde Kühlzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ● ○

1 Mehl mit Ei und 4 Eigelben, etwas Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Inzwischen Schalotte schälen und in Scheiben schneiden, Maronen hacken und in 100 g zerlassener Butter etwa 2 Minuten anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen, danach mit einem Pürierstab zu einer feinen Crème mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

3 Teig dünn ausrollen, in Quadrate schneiden. Je ein Teelöffel Maronencreme in die Mitte der Teigquadrate geben, Rand mit restlichem Eigelb dünn einpinseln, zusammenklappen und zu Tortelloni formen. Bis zur weiteren Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

4 Rosenkohl putzen, halbieren, in reichlich kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Tortelloni zufügen und weitere 3 Minuten mitgaren. Anschließend alles abschütten und kalt abschrecken. Chorizo in Scheiben schneiden.

5 75 g Butter mit Salbei in einer großen Pfanne aufschäumen. Tortelloni, Rosenkohl und Chorizo bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich vorsichtig mit einem Pfannenwender durchmischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.











# Schoko-Maronen-Törtchen

## FÜR 8-10 TÖRTCHEN

100 g Mehl,  
25 g Kakaopulver,  
1 TL Baking Soda,  
½ TL Backpulver,  
1 Bio-Ei,  
100 g Zucker,  
150 g Maronencreme,  
50 g Halbfett-Margarine  
(weich, zimmerwarm),  
je 100 g Vollmilch- und  
Zartbitterschokolade  
(70 %),  
125 ml Sahne,  
Mark von 1 Vanilleschote,  
1 kleine Prise Salz,  
75 g Preiselbeermarmelade,  
Zartbitterschokolade  
(gehobelt, zum  
Garnieren),  
Puderzucker  
(zum Bestäuben)

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 2 Stunden Kühlzeit  
+ 20 Minuten Backzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ● ○

**1** Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Kakao, Baking Soda und Backpulver mischen. Ei mit Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. 50 g Maronencreme sowie Margarine unterrühren, danach die Mehlmischung abwechselnd mit 100 ml lauwarmem Wasser nach und nach unterheben. Teig etwa 1 cm hoch in ein mit Backpapier belegtes tiefes Backblech (20 x 30 cm) gießen, gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Backpapier entfernen, 8-10 Kreise (Ø 5 cm) ausstechen.

**2** Schokoladen klein hacken. Sahne mit Vanillemark und Salz aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Schokolade und 100 g Maronencreme zufügen und in der heißen Sahne unter ständigem Rühren schmelzen. Crème in eine Schüssel geben und für 3 Stunden kühlen.

**3** Auf die Mitte der Schokobiskuit-Kreise jeweils einen kleinen Löffel Preiselbeermarmelade geben. Die erkaltete Crème nochmals kurz durchrühren, dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und kegelförmig nach oben hin spitz zulau-fend auf die Biskuitböden mit der Marmelade spritzen. Törtchen nach Belieben mit gehobelter Schokolade bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.



# Mit Maronen-Crumble gratinierte Gewürzbirnen

## FÜR 4 PORTIONEN

500 ml Weißwein,  
100 g Zucker,  
1 Vanilleschote  
(halbiert),  
2 Zimtstangen,  
3 Sternanis,  
2 Nelken,  
Saft von 1 Bio-Zitrone,  
4 feste Birnen,  
150 g Mehl,  
75 g Puderzucker,  
100 g Maronenpüree,  
25 g Butter,  
Preiselbeermarmelade

## ZUBEREITUNGSZEIT

40 Minuten  
+ 20 Minuten Backzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Weißwein, Zucker, Gewürze und Zitronensaft in einem breiten Topf aufkochen. Hitze reduzieren.

**2** Inzwischen Birnen schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in den leicht köchelnden Gewürzsud geben und etwa 12 Minuten darin pochieren.

**3** Birnen herausnehmen und nebeneinander dicht an dicht mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Sud auf etwa 150 ml einkochen lassen, dann durch ein Sieb über die Birnen auf dem Blech gießen.

**4** Inzwischen Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl mit Puderzucker, Maronenpüree und Butter zu Streuseln vermischen. Auf die Birnen streuen und im Ofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Mit ein paar Klecksen Preiselbeermarmelade garniert servieren.





## Maronen-Gugelhupf mit Baileys und Schokolade

### FÜR EINEN GUGELHUPF (10-12 PORTIONEN)

350 g Maronen (vorgegart),  
weiche Butter und Mehl  
für die Form,  
4 Bio-Eier,  
250 g Zucker,  
200 g Sonnenblumenöl,  
200 ml Baileys,  
300 g Mehl,  
100 g Zartbitter-  
Schokoraspel,  
1 Päckchen Backpulver,  
50 g Butter,  
150 g Vollmilchkuvertüre,  
1 TL Kokosfett

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
35 Minuten  
+ 1 Stunde Backzeit

**SCHWIERIGKEIT**  
● ○ ○

**1** 200 g Maronen sehr fein hacken. Ofen auf 200 °C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Eier mit 200 g Zucker cremig-dick aufschlagen. Öl und Baileys unterrühren. Mehl mit Schokoraspeln, fein gehackten Maronen und Backpulver mischen und unterheben. Teig in die Form geben. Im heißen Ofen auf der untersten Einschubleiste etwa 1 Stunde backen. Anschließend den Kuchen stürzen und abkühlen lassen.

**2** Inzwischen die restlichen 150 g Maronen hacken. Butter in einer breiten Pfanne zerlassen, 50 g Zucker darin karamellisieren. Maronen unterrühren. Auf Alufolie verteilen und abkühlen lassen.

**3** Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen. Kuchen gleichmäßig damit überziehen. Maronenkrokant zerkleinern und darauf verteilen.

## Maronen-Tiramisu mit Brombeeren im Glas

### FÜR 8 PORTIONEN

150 g Zucker,  
1 Vanilleschote (Mark),  
2 Zimtstangen,  
½ Bio-Zitrone (Schale),  
200 ml Brombeersaft  
(ersatzweise  
Johannisbeersaft),  
2½ TL Speisestärke,  
250 g Brombeeren,  
200 g Mascarpone  
(zimmerwarm),  
200 g Maronencreme,  
2 Bio-Eiweiß,  
1 Prise Salz,  
2 Bio-Eier,  
50 g Mehl,  
Puderzucker  
(zum Bestäuben),  
75 ml Espresso (kalt),  
50 ml Maronenlikör  
(z. B. Giffard Crème  
de Châtaigne),  
Kakao (zum Bestäuben)

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
50 Minuten  
+ 12 Minuten Backzeit  
+ 2 Stunden Kühlzeit

**SCHWIERIGKEIT**  
● ○ ○

**1** 75 g Zucker hellbraun karamellisieren. Ausgekratztes Vanillemark samt Schote, Zimt, Zitronenschale und Brombeersaft zugeben. Sud auf ca. 100 ml einkochen. ½ TL Stärke mit etwas Wasser verrühren, Sud leicht damit binden. Brombeeren zugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**2** Mascarpone mit Maronencreme glatt rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Masse heben und kalt stellen.

**3** Eier trennen. Eigelbe mit 25 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit 2 TL Stärke mischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

**4** Masse in einen Spritzbeutel füllen und etwa 12-16 Tupfen (Ø 4 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Großzügig mit Puderzucker bestäuben und den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**5** Espresso mit Maronenlikör mischen. Biskuit mit den Brombeeren und der Maronencreme in Gläser verteilen. Biskuit immer wieder mit ein wenig Espresso-Likör-Mix beträufeln. Tiramisu mit etwas Kakaopulver bestäuben.







# Göttliche Kugel

Ein Superfood, das quasi vor unserer Nase wächst. Die Marone – so nennt man die Frucht der kultivierten Ess- oder Edelkastanie – hat es weit gebracht, vom mittelalterlichen Arme-Leute-Essen oder Brot des Waldes bis zur fettarmen und glutenfreien Lifestyle-Nuss. Und sie ist eine echte Alternative zu manch allzu süßer Nascherei auf dem Weihnachtsmarkt.

## BOTANISCHES

### Nein, wir sind nicht verwandt!

Beim Anblick der stacheligen Fruchthülle könnte man Ross- und Edelkastanie für Geschwister halten. Sind sie aber nicht. Die Edelkastanie, ein Buchengewächs, hat markant gezackte Einzelblätter und ihre Frucht viele weiche Stacheln. Die Nuss selbst hat einen kleinen Zipfel. Anders das Seifenbaumgewächs Rosskastanie: Ein recht harter Stachelpanzer schützt ihre Nüsse, die für den Menschen ungenießbar sind. Aber basteln lässt's sich damit ganz wunderbar!



## ZAHLENSPIELE

# 2000

Jahre alt soll er sein, der Castagno dei Cento Cavalli am Osthang des Ätna. Manche Quellen machen sogar mal eben 4000 Jahre daraus. Auf jeden Fall ist er wohl der Älteste und Dickste seiner Art in Europa.



## KULINARISCHES I

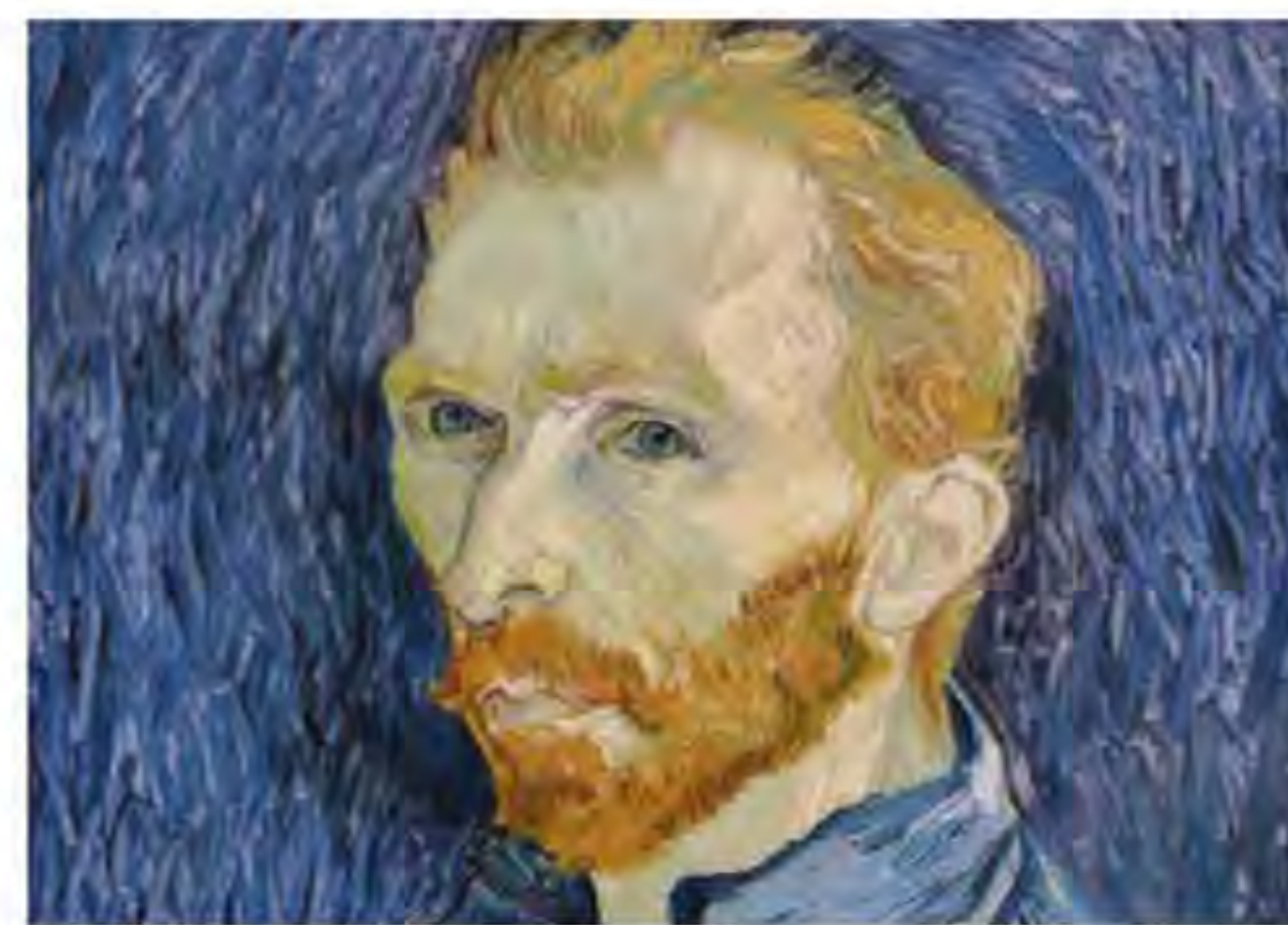
### Ein alter Hase

Die Esskastanie stammt aus der Kaukasusregion und wurde wahrscheinlich bereits von Jungsteinzeitlern vor 8000 Jahren verzehrt. Später brachten Griechen und Römer sie in den Norden. Bevor Kartoffeln und Mais ihren Siegeszug in Europa antraten, war die Esskastanie das kohlehydrat- und kaliumreiche Grundnahrungsmittel der Landbevölkerung.

## SPRACHLICHES I

### Verstehen Sie Maronisch?

Wer sagt schon nur (und schnöde) Esskastanie? Man nennt sie Cheschtänä, Keschde, Kescht, Marone, Marroni, Plumpsfrucht und Edelkastanie. Auch die Hülle kann mehr: Iggele, Achele, Stachelpeter und Ballekeschde.



## KUNST

### Echt. Jetzt.

Erst in diesem Jahr wurde das Stilleben „Poiros & marrons“ nach mehrjähriger Prüfung als authentisch anerkannt. Der Maler? Kein Geringerer als Vincent van Gogh! Zu sehen ist es im Fine Arts Museum in San Francisco.





## SPRACHLICHES II

### Redensart

Für jemanden die Kastanien aus dem Feuer holen – die Redensart geht auf die Fabel „Der Affe und die Katze“ von Jean de La Fontaine zurück: Der Affe überredet die Katze, beide Tunichtgute, Röstkastanien aus dem Feuer zu holen, die er selbst vernaschen möchte – am Ende gehen beide leer aus. Otto von Bismarck fand daran wohl nichts Anstößiges, gern benutzte er den Spruch in seinen Reden: „Wenn aber andere Leute sich dazu hergeben, die Kastanien für Sie aus dem Feuer zu holen, warum soll man ihnen das nicht gern überlassen?“

## QUALITÄTSCHECK

In lauwarmem Wasser sinken frische Maronen zu Boden, was oben schwimmt, hat entweder Maden, ist zu trocken oder zu alt. In einer Plastiktüte mit Löchern (sonst Schimmelgefahr!) halten sie im Gemüsefach des Kühlschranks ungefähr einen Monat.

## KULINARISCHES II

### Salute!



Maronen sind vielfältig: Aus dem Mehl backt man Brot und Kuchen, in Ungarn schwört man auf süßes Maronenpüree, im Piemont gibt es Maronengnocchi und in Frankreich dank der Confiturier-Kunst Marron glacé, kandierte und glasierte Maronen. Und wer ein Pietra ambrée bestellt, bekommt ein würziges Maronenbier der Brauerei Pietra auf Korsika.



## KLIMATISCHES

### Ausgezeichnet

Mit Wärme und Trockenheit kommt die Kastanie ziemlich gut klar. Vielleicht wurde sie angesichts des Klimawandels deshalb 2018 zum Baum des Jahres gekürt?

# Sterneküche für zu Hause SousVide Garen auf höchstem Niveau

mit unseren Testsiegern Vakuumierer GourmetVAC 380 + SousVide Garer SV 1200 Smart

CASO<sup>®</sup>  
DESIGN



Mehr Infos:



Mehr Infos:





# Alle-Jahre-wieder-Momente

*Bücher, ein kulinarischer Termin für die ganze Familie und der besondere Hoteltipp für die wohl schönste Zeit im Jahr*

Simon Bajada:  
**Baltic – New & Old Recipes:  
Estonia, Latvia & Lithuania**  
224 Seiten,  
Hardie Grant,  
27,30 Euro



## Expeditionen ins Schlaraffenland

Estland, Lettland, Litauen – Simon Bajadas inspirierendes Kochbuch, das viel mehr als ein Kochbuch ist, singt das Loblied des Baltikums und seiner Küchen, deren ungezähmte Düfte ahnungsvoll unseren kulinarischen Horizont streifen: Kardamom und Zimt seit byzantinischen Zeiten, würziger Erlenrauch, „Wald, Pilze, Minze, wilder Thymian“ – mehr als 70 neue Lieblingsrezepte, die unbedingt nachgekocht werden wollen. Ein Kuchen aus Birnen und Pollen? Oder Hakklihakaste? Unwiderstehlich!



Matthias Gfrörer:  
**Gutsküche**  
240 Seiten,  
Südwest, 32 Euro

## Heimatkunde

Matthias Gfrörer erfüllte sich vor zehn Jahren mit seinem Bio-Restaurant *Gutsküche* einen lang gehegten Traum. Dass wir so lange auf das Kochbuch zum Restaurant warten mussten, stellte uns auf eine harte Probe. Jetzt ist es da, und alles ist gut: Leidenschaft, Handwerk und Natur im Einklang.

## HOTEL

## Reisen ohne Reue

Wer gern reist, hat häufig das schlechte Gewissen mit im Gepäck. Wenn es geht, meidet man das Flugzeug. Aber was ist mit dem Hotel? Die Münchner Gruppe Living Hotels setzt seit 2017 in ihren Häusern nachhaltige Konzepte um: Es fließt zum Beispiel Ökostrom, mit Purezza wird Leitungswasser in erstklassiges Tafelwasser verwandelt, es gibt ausschließlich Fairtrade-Kaffee, zum Frühstück keine verpackten Lebensmittel und viele weitere Maßnahmen, die dem Gast helfen, seinen CO<sub>2</sub>-Abdruck so klein wie möglich zu halten.

→ [www.living-hotels.com](http://www.living-hotels.com)



## GUTER START

Ohne Verpackungsmüll beginnen die Gäste in den Häusern der Living-Hotels-Gruppe ihren Tag.



## BESTE AUSSICHTEN

Von München über Frankfurt bis nach Berlin – alle 17 Living Hotels sind Green-Globe-zertifiziert.



FOTOS: PR, Volker Renner PR





14. und 15. Dezember 2019

## Winterwunderland auf Gut Hohenhaus

Weihnachtlicher wird es nicht: Alle Jahre wieder am dritten Advent öffnet einer der schönsten Weihnachtsmärkte des Landes seine Tore. Der festlich geschmückte Gutshof Hohenhaus im hessischen Werra-Meißner-Kreis ist vor allem bei Familien ein beliebtes Ausflugsziel. Kinder können Kerzen ziehen und mit leuchtenden Augen der Märchenerzählerin lauschen. Mit der Kutsche geht es in die nahe gelegenen Gutswälder. Besucher schauen zu, wie aus Glas und Holz Weihnachtschmuck entsteht. Zum 16. Mal bieten mehr als 60 Aussteller Kunsthandwerk und Produkte aus der Region auf dem Hohenhaus-Erlebnisweihnachtsmarkt zum Verkauf an. Und das Schlosshotel lockt mit einer himmlisch winterlichen Speisekarte im mehrfach ausgezeichneten Restaurant *La Vallée Verte*. Verführt werden die Gäste dort unter anderem mit der süß-salzigen Dessertkreation „Albino expérience“ von Hoteldirektor und Küchenchef Peter Niemann.

Holzhausen bei Herleshausen

## 'Save food' mit Vakuumierern von CASO Design

Für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln!

### + Vakuumierte Lebensmittel:

- Bis zu 8x länger frisch
- Vitamine und Mineralien bleiben erhalten

### + CASO Vakuumbeutel sind wiederverwendbar, spülmaschinengeeignet und dabei BPA- und schadstofffrei

### + Die kostenlose CASO Food Manager App hilft im Umgang mit Ihren Lebensmitteln:

- Lebensmittel einkaufen, vakuumieren und in der App erfassen
- Erinnerungsfunktion einstellen
- Immer im Überblick: Nichts mehr doppelt einkaufen



## Ausgezeichnet vakuumieren Sie mit unserem Testsieger VC 10

- + Vollautomatisches Vakuumieren und Verschweißen
- + Variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stopp-Taste
- + Separate Schweißfunktion
- + Schweißnaht bei max. 30 cm beliebiger Länge
- + Vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- + Elektronische Temperaturüberwachung
- + Inkl. 10 gratis Profi-Beutel





## Ein Ort, der glücklich macht

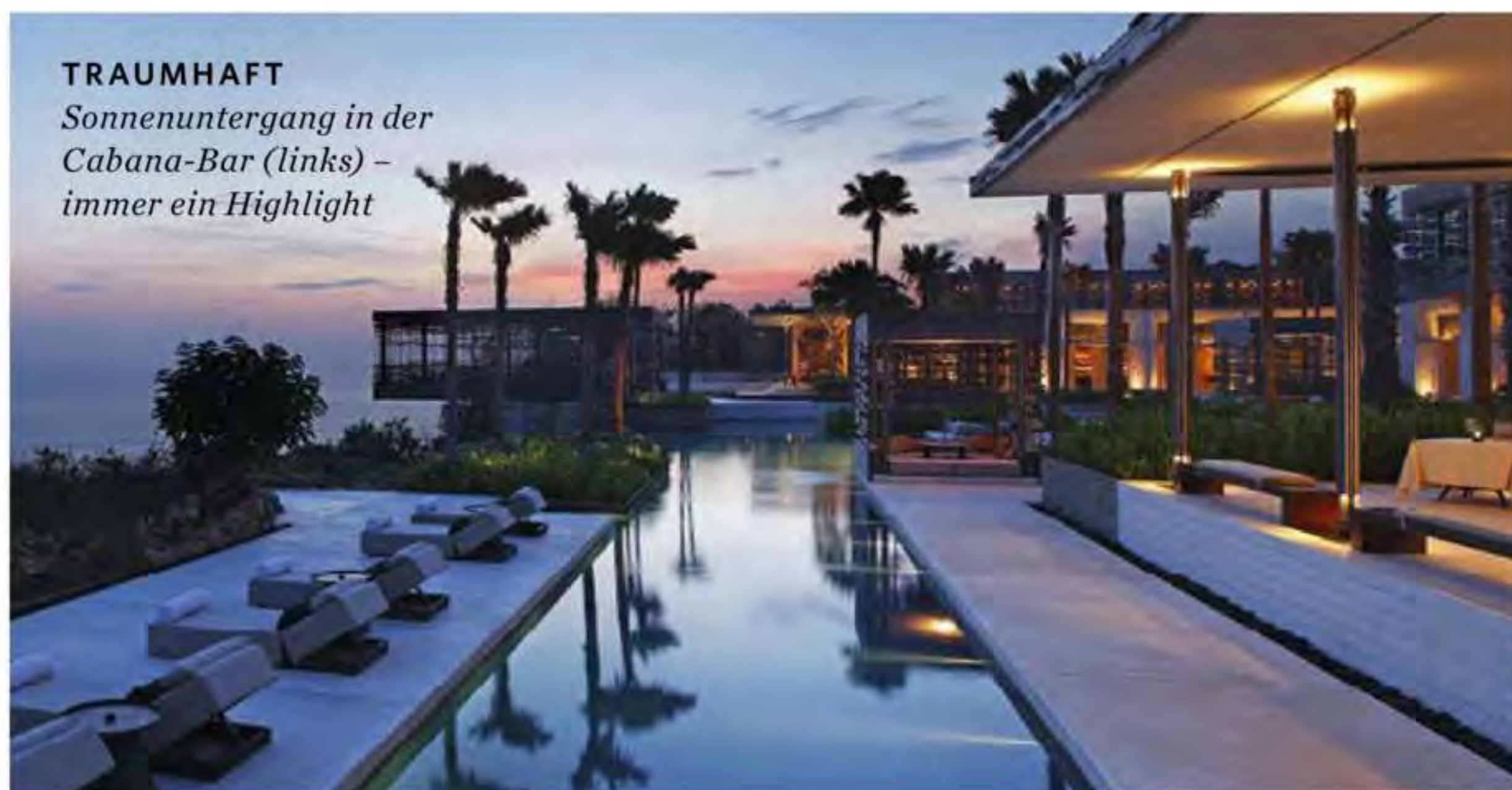
Auf Bali entdeckte Johann Lafer die *Alila Villas* in Uluwatu. Und fühlte sich spontan wie zu Hause – was nicht nur an der Kochkunst eines sympathischen Kollegen lag.

**I**m Urlaub habe ich gern das Gefühl, weit weg zu sein. Deshalb mag ich auch Hotels, in denen sich die Gäste nicht dauernd über den Weg laufen. Ich brauche genug Platz für meine Familie, zum Nachdenken, fürs Zur-Ruhe-Kommen. Gefunden habe ich das zuletzt auf Bali in den *Alila Villas* in Uluwatu. Das Resorthotel ist großzügig angelegt, eigentlich richtig in die Landschaft eingebettet, mit einem tollen Blick aufs Meer. Auf einem Felsen schwebt die Cabana-Bar direkt über dem Wasser. Da haben wir jeden Abend über den Sonnenuntergang gestaunt und uns auf die Kochkünste von Chef Marc Lorés Panadés gefreut. Ein supersympathischer Kollege! Marc hat mir gleich seinen Garten gezeigt, in dem er Gemüse und Kräuter anbaut, alles bio natürlich. Und noch etwas hat mir gut gefallen: Auf einer relativ kleinen Insel wie Bali ist Umweltschutz extrem wichtig. Vieles bis hin zum Wasser wird im Hotel wieder- oder weiterverwertet. Davon bekommt man als Gast gar nicht viel mit, aber es ist ein gutes Gefühl. Kurz gesagt: Dort in Uluwatu war ich bestimmt nicht das letzte Mal. ♦

Internet: [alilahotels.com](http://alilahotels.com)

### TRAUMHAFT

Sonnenuntergang in der Cabana-Bar (links) – immer ein Highlight



„Ich mag Hotels, in denen sich die Gäste nicht dauernd über den Weg laufen.“

JOHANN LAFER



ÜBER DEM MEER  
Im Infinity-Pool kann man „spazieren schwimmen“ bis zur Cabana-Bar hoch auf dem Fels.



### CHEFSACHE

Küchenchef Marc Lorés Panadés lädt Gäste gern in seinen Garten ein.





# LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES

BEI DIESEN HÄNDLERN FINDEN SIE DIE UMFANGREICHE LAMBERT-KOLLEKTION!

**D 04109 LEIPZIG**, HUBERT, 0341 2132112 · **04109 LEIPZIG**, INTERIEURTEAM, 0341 3191260 · **10623 BERLIN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 030 8813036 · **14199 BERLIN**, LIEBLINGS-MOMENTE, 030 897775101 · **17459 ÜCKERITZ**, HUS & HOFF, 038375 22013 · **18055 ROSTOCK**, KONTOR, 0381 4900415 · **21614 BUXTEHUDE**, HERMANN SCHÖNES LEBEN, 04161 512251 · **22589 GUDEWER**, DIE GARTENEINRICHTER, 040 871066 · **22767 HAMBURG**, WOHNART IM STILWERK, 040 52594321 · **20354 HAMBURG**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 040 28809917 · **23669 TIMMENDORFER STRAND-NIENDORF**, LAMBERT STUDIO BRINKMANN, 04503 702880 · **23879 MÖLLN**, KRAMERDEEL, 04542 2630 · **25980 SYLT**, HOMESTORIES, 04651 9952776 · **25980 KEITUM**, TEEKONTOR KEITUM, 04651 8891194 · **25992 LIST**, KLEINKARIERT, 04651 4468117 · **26122 OLDENBURG**, INNENLEBEN LAMPE, 0441 26512 · **26789 LEER**, AQUA, 0491 2558 · **27283 VERDEN**, WOHNWERKSTATT, 04231 9567544 · **27721 RITTERHUDE**, FREIRAUM, 04292 1440 · **27726 WORPSWEDE**, CASA DI MOBILI, 04792 9445 · **30559 HANNOVER**, JÖHRENSHOF, 0511 56355999 · **30900 WEDEMARK**, HÖPERSHOF, 05130 8412 · **32312 LÜBBECKE**, SCHARRN 3, 05741 7303 · **33098 PADERBORN**, ABITARE, 05251 296322 · **33415 VERL**, BECKHOFF, 05246 92600 · **33605 BIELEFELD**, LOHMEIER HOME INTERIORS, 0521 21015 · **35037 MARBURG**, KETZERBACH12, 06421 66635 · **35685 DILLENBURG MANDERBACH**, HOLZ KRETZ, 02771 2671411 · **36433 BAD SALZUNGEN**, WOHNBAR, 03695 6393666 · **39104 MAGDEBURG**, THIES WOHNEN + LEBEN, 0391 5342426 · **40212 DÜSSELDORF**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0211 8620420 · **41751 MÖNCHENGLADBACH**, REUTER, 02161 3089226 · **44135 DORTMUND**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0231 99951381 · **44137 DORTMUND**, EINRICHTUNGSHAUS BÜKER, 0231 143031 · **44229 DORTMUND-KIRCHHÖRDE**, CORNER 378, 0231 94197871 · **45130 ESSEN**, STADTHAUS, 0201 5458965 · **45481 MÜLHEIM**, STILVOLL, 02841 8855344 · **46244 BOTTROP**, TIMMERHAUS, 02045 82385 · **46535 DINSLAKEN**, DECOBAR, 02064 603072 · **47447 MOERS**, DRIFTE WOHNFORM, 02841 6030 · **48143 MÜNSTER**, KÖSTERS WOHNKULTUR AM PRINZIPALMARKT, 0251 4142321 · **50672 KÖLN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0221 2921650 · **51375 LEVERKUSEN**, HOME FASHION, 0214 73468448 · **53117 BONN**, DANIELS WOHNEN, 0228 9766007 · **53334 MECKENHEIM**, WILHELM LEY, 02225 99310 · **53604 BAD HONNEF**, EINRICHTUNGSHAUS WALKEMBACH, 02224 2471 · **59760 ARNSBERG**, VILLA WESCO, 02932 4767030 · **60314 FRANKFURT**, KONTRAST.MÖBEL.LEUCHTEN, 069 94359551 · **61462 KÖNIGSTEIN**, KLAUTKE WOHNKULTUR, 06174 9980961 · **63456 HANAU-STEINHEIM**, MEISER – HOME OF LIVING, 06181 67340 · **65183 WIESBADEN**, HOME CLASSICS, 0611 309967 · **65388 SCHLANGENBAD**, NEUMÜHLE ZAWOH, 06129 5119040 · **67434 NEUSTADT A.D. WEINSTRASSE**, HANDRICH LIVING, 06321 49980 · **69120 HEIDELBERG**, MC MODERN CLASSIC, 06221 474737 · **70173 STUTTGART**, MERZ & BENZING, 0711 239840 · **70173 STUTTGART**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0711 28411242 · **70597 STUTTGART**, BELLA CASA, 0711 6339794 · **71088 HOLZGERLINGEN**, QUERPASS, 07031 741515 · **72459 ALBSTADT PFEFFINGEN**, WOHNFORM WIBMANN, 07432 3951 · **73033 GÖPPINGEN**, HÖPPEL, 07161 77291 · **74653 KÜNZELSAU**, BREUNINGER, 07940 91820 · **78050 VS-VILLINGEN**, WIEBELT LIFESTYLE, 07721 980014 · **78333 STOCKACH**, KÜCHENSTUDIO WURST, 07771 6349912 · **78532 TUTTLINGEN**, SCHATZ, 07461 9494 · **78628 ROTTWEIL**, ROSENKAVALIER, 0741 46939 · **79761 WALDSHUT-TIENGEN**, SEIPP WOHNEN, 07741 60900 · **80331 MÜNCHEN**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 089 28700830 · **81479 MÜNCHEN**, IDEE E COMPLEMENTI, 089 75984972 · **82256 FÜRSTENFELDBRUCK**, DUNJA & TORSTEN NASTOLL, 08141 12396 · **82493 KLAIS-ELMAU**, SCHLOSS ELMAU, 08823 180 · **84028 LANDSHUT**, DOBLINGER, 0871 22237 · **86609 DONAUWÖRTH**, MIO STILE MICELLO, 0906 9999128 · **88212 RAVENSBURG**, TAFELBLATT, 0751 3525401 · **88662 ÜBERLINGEN**, WELTE-JOOS, 07551 5050 · **89312 GÜNZBURG**, VANONI, 08221 6449 · **91054 ERLANGEN**, G. U. E. DÖRFLER KG, 09131 920260 · **92318 NEUMARKT OPF.**, DIE EINRICHTUNG, 09181 509980 · **93047 REGENSBURG**, FK LIVING, 0941 63085444 · **94315 STRAUBING**, EINRICHTUNGSHAUS MELIOR, 09421 188879 · **97070 WÜRZBURG**, SCHWARZWELLER, 0931 42304 · **97421 SCHWEINFURT**, WOHNART IM RATHAUS, 09721 188013 · **97723 OBERTHULBA**, KONTRASTE KESSLER, 09736 1071 · **99084 ERFURT**, K2 WOHN-KONZEPTE, 0361 7463074 · **A 4780 SCHÄRDING**, AUGUST WEYLAND, 0043 771235926 · **5741 NEUKIRCHEN**, ERWIN HÜTTL RAUMAUSSTATTUNG, 0043 65656250 · **6370 KITZBÜHEL**, KITZBÜHELER WERKSTÄTTEN, 0043 535664757 · **6370 KITZBÜHEL**, BÖHMS, 0043 6767878415 · **6833 WEILER**, WEILER MÖBEL, 0043 5523621150 · **8271 BAD WALTERSDORF**, HOTEL DER STEIRERHOF, 0043 33333211 · **CH 1279 BOGIS BOSSEY**, ADIRON-DACK SARL, 0041 223623188 · **3011 BERN**, MARIO BURKHARD INTERIEUR ET FLEUR, 0041 319180763 · **4144 ARLESHEIM**, MAXIMAL, 0041 617022270 · **4500 SOLOTHURN**, CASA, 0041 326231952 · **6003 LUZERN**, LAMBERT STUDIO LUZERN, 0041 412103747 · **6032 EMMEN**, DAVINCI INTERIORS DESIGN, 0041 412605151 · **6300 ZUG**, VARIANTIKUM, 0041 417102238 · **6314 UNTERÄGERI**, SZENARIO, 0041 417504004 · **7000 CHUR**, CASANOVAS, 0041 812521780 · **8142 UITIKON-WALDEGG**, IL SENSO, 0041 433219742 · **8280 KREUZLINGEN**, WOHNGEFÜHL, 0041 716723852 · **8702 ZOLLIKON**, LAMBERT FLAGSHIPSTORE, 0041 443914000 · **8965 BERIKON**, INSIDE, 0041 566330086 · **I 39011 LANA**, LEBENSRAUM HOME INTERIORS, 0039 0473550236 · **LAMBERT GMBH** · Konstantinstr. 303 · D-41238 Mönchengladbach, 02166 86830 · office@lambert-home.de · Weitere Lambert Fachhändler finden Sie auf unserer Webseite

WWW.LAMBERT-HOME.DE



Mit stählerner Vorhand:  
Johann Lafer auf  
der zweitgrößten  
Tennisanlage Asiens



Tennis-  
aristokratie:  
Roger Federer  
gewann 2014  
und 2017 in  
Shanghai.



# Kochen für die Tennisstars

Bei den Rolex Shanghai Masters  
im Oktober kreierte Johann  
Lafer die genussreiche Verpflegung  
für Spieler und Sponsoren.

Finalist Alexander  
Zverev ist selbst  
begeisterter  
Freizeitkoch.



Mit Ausnahmetalent  
und fünfmaligem  
Weltsportler des  
Jahres Roger Federer.



Der serbische  
Titelverteidiger  
Novak Djokovic  
siegte 2012, 2013,  
2015 und 2018.



Diesjähriger  
Champion in  
Shanghai: der  
Russe Daniil  
Medwedew



FOTOS: Rolex Shanghai Masters - Mike Frey, Christoph Werle





Susanne Wege (Lavazza), Hannes Wege (Rotkäppchen-Mumm), Peter Rensmann (Jahreszeiten Verlag, links)



Nils Wülker tritt mit eigener Liveband auf



Geldermann Chef de Cave Marc Gauchey hat die Cuvée L'Édition Muue No. 1 „komponiert“

## FESTGEFLÜSTER



Geldermann ist Sektkultur seit 1838 aus dem eigenen Sektkeller in Breisach am Rhein in traditioneller Flaschengärung



Willkommen im Kunst Block Balve München



Den ersten Sektgenuss im Aufzug auf dem Weg nach oben: Isabel Pyc (Coucoubonheur.com) und Julia Schwarz



Geldermann macht Sektgenuss hörbar



Johann Lafer präsentiert ein Flying Buffet mit Caviar-Auftakt



Kilian Kasperek, Florence und Michael Beierlorzer



Nils Wülker widmet der L'Édition Musique ein eigenes neues Stück



Team Geldermann: Hannes Wege, Christina Siebert, Hanna Oberauer, Marc Gauchey



Cocktail Rosé Royal, entwickelt von Barchef Enrico Wilhelm (Vier Jahreszeiten Hamburg)



passende Begleitung zum Sektgenuss: Caviar von AKI (Altonaer Kaviar Import Haus), Hamburg

# Jazzige Fusion von Sekt und Musik

Johann Lafer war Starkoch auf der Präsentation der L'Édition Musique aus dem Hause Geldermann im Kunst Block Balve in München. Nach dem Sektempfang und Flying Buffet gab es ein gefeiertes Konzert von Jazztrompeter und ECHO Preisträger Nils Wülker im eigens erschaffenen Geldermann PopUp Jazzkeller.





Marc Leonhard  
(Dentsu Aegis)



Flemming Pinck,  
Inhaber Inferno Ragazzi  
und Gründer der  
Hamburger  
Goldkehlchen (DHG)



Marianus  
von Hörsten

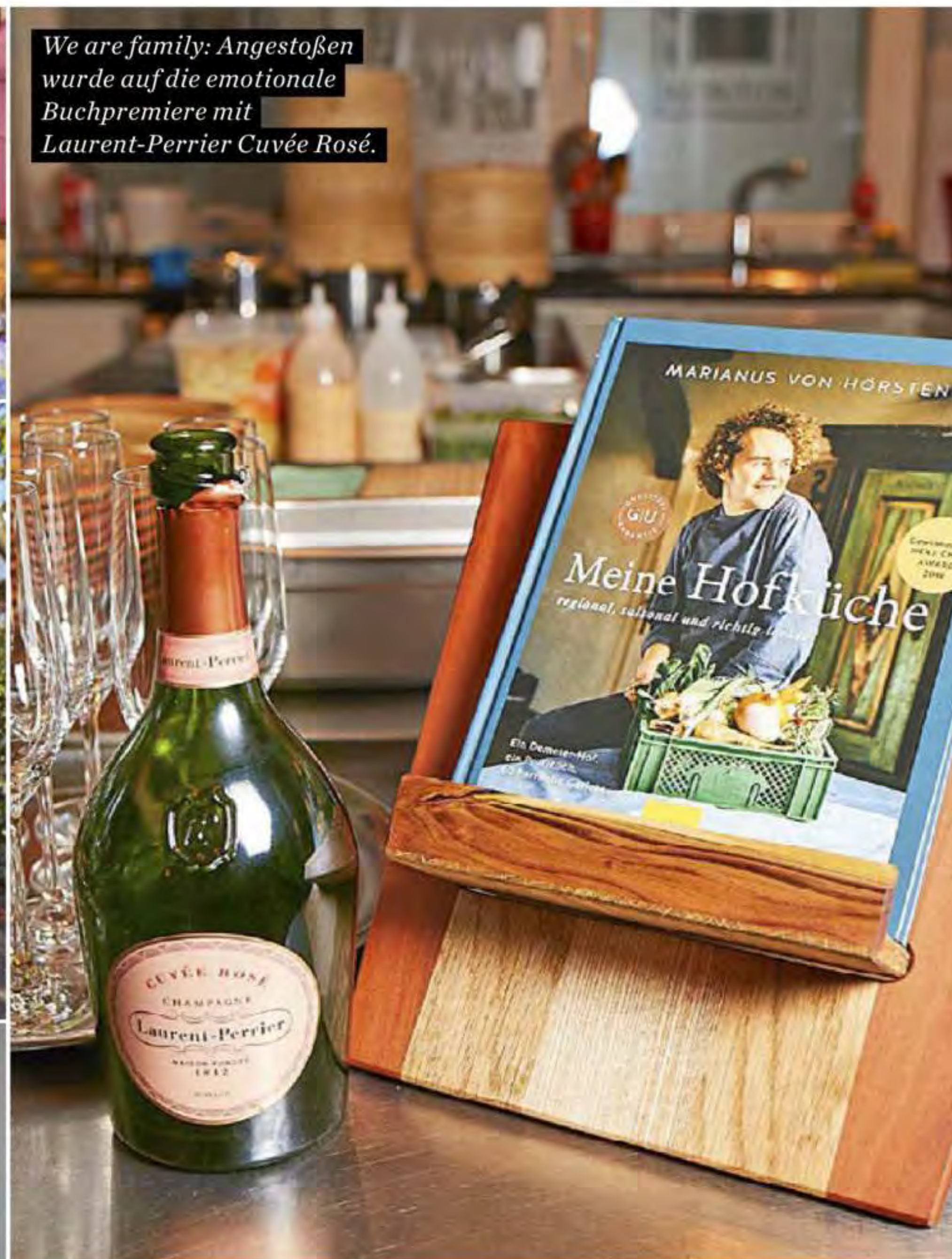


Anja Keller  
(OMD)



KLINKER rocks!  
Dennis Kuchenbecker  
und Aaron Hasenpusch

We are family: Angestoßen  
wurde auf die emotionale  
Buchpremiere mit  
Laurent-Perrier Cuvée Rosé.



KLINKER-  
Jungköchin  
Leoni Krasemann  
mit Emil  
Rübsamen



Koch-Kontor-Gastgeberin  
Martina Olufs (links) mit  
Choreografin Jessica Nupen



LAFER Journal-Publisher  
Peter Rensmann (links)  
mit Phillip Klinkow  
(Wempe Hamburg)



Köstlicher  
Schweinabauch  
zum Champagner



KLINKER-Gastgeberin  
Claudia Steinbauer,  
die alle Texte in  
„Meine Hofküche“  
geschrieben hat

# Beschwingte Buchpremiere „Meine Hofküche“

Der Gewinner des NEXT CHEF AWARD 2018, Marianus von Hörsten, präsentiert sein erstes Kochbuch „Meine Hofküche“ in freundschaftlicher Runde in Hamburgs Kult-Kochbuchhandlung Koch Kontor. Das Vorwort kommt von Johann Lafer, Co-Initiator des NEXT CHEF AWARD. Derweil hat Marianus sein erstes Restaurant *KLINKER* eröffnet, und das kulinarische Hamburg ist begeistert.





# HOTEL HOHENHAUS SILVESTER 2019



Reservieren Sie jetzt!  
Limitierte Teilnehmerzahl  
☎ +49 56 54 98 70

## Arrangement: Bretonische Küchenparty

Küchenchef Peter Niemann lädt Sie ein, ihm und seinem Team „backstage“ in der Küche über die Schulter zu schauen. Live-Cooking und kommunikative Atmosphäre bei einer bretonische Küchenparty auf HOHENHAUS mit anschließendem Feuerwerk. Flanieren Sie auf allen Ebenen durch HOHENHAUS und entdecken Sie an Küchen- und Servicestationen ausgesuchte Köstlichkeiten und Getränke. Genießen Sie um Mitternacht ein Glas eleganten Cidre der Domaine Louis Dupont aus der Normandie mit einer exklusiven Delikatesse: köstlichen bretonischen Austern! Angestoßen wird um Mitternacht bei einem funkelnnden Feuerwerk in unserem Lindenhof!

**Arrangement am 31. Dezember 2019, inklusive aller Getränke und Speisen.** Beginn um 20.00 Uhr. Ende um 1.00 Uhr.

**Karten im Vorverkauf 149 € / 179 € an der Abendkasse**

Anmeldungen für unseren Shuttle-Service (kostenpflichtig) von und nach Eisenach oder Eschwege nimmt unsere Rezeption gerne entgegen.

★★★★★  
**HIDEAWAY DES JAHRES 2019**  
Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Tagungen, Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben.

**HOTEL  
HOHEN  
HAUS**



*Griener Heimat*  
NordHessen

**Hohenhaus • 37293 Holzhausen**  
Telefon: +49 56 54 98 70 • Telefax: +49 56 54 13 03  
E-mail: [info@hohenhaus.de](mailto:info@hohenhaus.de)  
[www.hohenhaus.de](http://www.hohenhaus.de)





Martina Bahr  
und Kay  
Rothenburg  
(Rothenburg &  
Partner)



Sehr gefragt:  
Premiumsekt  
vom Food-Market-  
Partner  
Geldermann



Marc Spitzbarth  
(Mediaplus)



Marianus von  
Hörsten und  
Johann Lafer



Eine gute Kombination:  
Geldermann Grand Brut  
und der Apéro Rosalie  
von Piekfeine Brände  
aus Bremen

# Beste Stimmung auf dem Food Market Hamburg

Seit 14 Jahren ist der Food Market in Hamburg eine norddeutsche Institution mit über 100 kulinarischen Ausstellern. Anlass genug für die Magazine FEINSCHMECKER und LAFER Journal, Freunde und Partner zu einem entspannten und fröhlichen Sonntagsbrunch einzuladen.



Thomas Ganske,  
Kristin Schneider  
(Mediaplan) im  
Gespräch mit  
Johann Lafer



Grill-Inspirationen:  
Food-Market-Partner  
Napoleon Grills



Jonas Knauer  
(OMD) und  
Kathrin Schmidt



INTERNORGA-Chefin  
Claudia Johannsen



Co-Gastgeber  
Johann Lafer  
serviert persönlich –  
auch eigene  
Pralinenkreationen.



Gerolsteiner bietet  
auch fruchtige  
Erfrischungsgetränke.



Ines Bizi  
(Hapag-Lloyd  
Cruises) und  
Ehemann  
Zohair Bizi



Kristin Schneider und  
Colin Redemund (links) mit  
LAFER Journal-Publisher  
Peter Rensmann



TIMO GLOCK / PRO RACE DRIVER

# ON YOUR WAY

WHEREVER YOU' RE GOING. YOUR JACKET IS A RELIABLE  
COMPANION. LIGHT. AND EASY TO WEAR. FOR ANY  
OCCASION. IT SIMPLY FITS AND SUITS.

HANDSTICH

  
handstich





Lore, Oma





**Für alle, die Verantwortung übernehmen  
und immer da sind. Die sich immer  
kümmern, aber niemals fordern.**

Noah, Enkel

**FÜR EUCH. Bild**



# Der fünfte Sinn

Umami ist neben süß, sauer, salzig und bitter ein weiterer Geschmack, den unsere Geschmacksknospen wahrnehmen, die in Papillen auf der Zunge liegen. Es ist die herzhafteste, fleischige Würze, die man in reduziertem Fond findet, in gerösteten Pilzen, in altem Parmesan und in getrockneten Tomaten. Oder in Sojasauce.



*Text:*  
VERENA LUGERT

*Illustrationen:*  
RALF NIETMANN





**K**östlicher Wohlgeschmack! Ein paar kleine Tröpfchen nur, und den alten Römern stand die Verzückung ins Gesicht geschrieben: Garum nannten sie die Würzsauce, eine Fischsauce, die deftigen Gerichten eine herrliche Würze verlieh und schon im Kochbuch „De re coquinaria“ („Über die Kochkunst“) aus dem dritten oder vierten Jahrhundert immer wieder als Zutat verlangt wurde. Garum war nahezu in jedem römischen Haushalt zu finden, es gab Fabriken, die es herstellten und in Amphoren abfüllten. Der Gestank, der sich bei der Produktion entfaltete, war wohl so infernalisch, dass die Herstellung innerhalb der Stadtmauern verboten war. Fangfrische Fische wurden samt Innereien abwechselnd mit Meersalz in Tongefäße geschichtet – und drei, vier Monate lang in glühend heißer Sonne ihrer Gärung überlassen. Der gefilterte Sud war dann das heiß begehrte Garum, das trotz seines penetranten Geruchs allen Speisen einen solchen Wohlgeschmack verlieh, dass ganz Rom wild darauf war.

#### Es gärt von West bis Ost

Im alten China entstand etwa zur selben Zeit eine Würzsauce aus fermentierten Sojabohnen, nach der man nicht nur im Reich der Mitte, sondern bald auch in Japan und Korea ganz verrückt sein sollte: Sojasauce, die alle Speisen so vollmundig macht. Selbst blanker Reis schmeckt damit nach so viel mehr als nur nach Reis, er gewinnt eine satt-rund-voll-fleischige Note.

Und in Südostasien gibt es die Fischsaucen Nuoc mam der Vietnamesen und Nam pla der Thailänder, die ähnlich wie das altrömische Garum hauptsächlich aus vergorenem Fischsud bestehen – und wie die Essenz südostasiatischer Küche schmecken. Und die durch kein Kraut und kein

**WUNDERWÜRZE**  
Was haben das römische Garum, asiatische Sojasauce und Maggi gemeinsam? Geschmack, der süchtig macht!

Gewürz zu ersetzen sind. Oder Omas Maggiflasche: Ein paar Tropfen bringen deftig-fleischigen Geschmack in die lahmste Nudelsuppe.

#### Was haben Tomaten und Algen gemein?

Was war und ist das Geheimnis dieser Würzsaucen? Ihre Salzigkeit? Aber durch Salz allein kommt keine deftige Fülle, keine Fleischigkeit zustande. Überhaupt, was ist das Geheimnis vieler anderer würziger Lebensmittel, nicht nur der hier erwähnten Saucen? Warum schmecken bestimmte Speisen besonders gut – so tief, so intensiv, so durch und durch würzig, voll, fleischig, irritierend sinnlich? Zum Beispiel eine viele Stunden lang gekochte Hühnerbrühe? Oder Blauschimmelkäse? Langsam geröstete Tomaten? Gebratene Pilze? Oder Dashi, die japanische Brühe aus Algen mit Flocken vom getrockneten und geräucherten Bonito-Thunfisch?

Darüber sann im Jahr 1907 der japanische Chemiker Ikeda Kikunae, Professor an der Kaiserlichen Universität Tokio, nach, als er langsam, Löffel für Löffel köstliche Dashi-Brühe zum Mund führte. Er hatte sie vermisst während seiner Zeit in Deutschland, als er in Leipzig studierte. Obwohl er dort andere Köstlichkeiten kennengelernt hatte, Spargel etwa. Und Tomaten. Aus irgendeinem Grund erinnerte Ikeda sich nun beim Genuss der Brühe an Spargel und Tomaten, obwohl sie vollkommen anders schmecken als Dashi. Überhaupt,

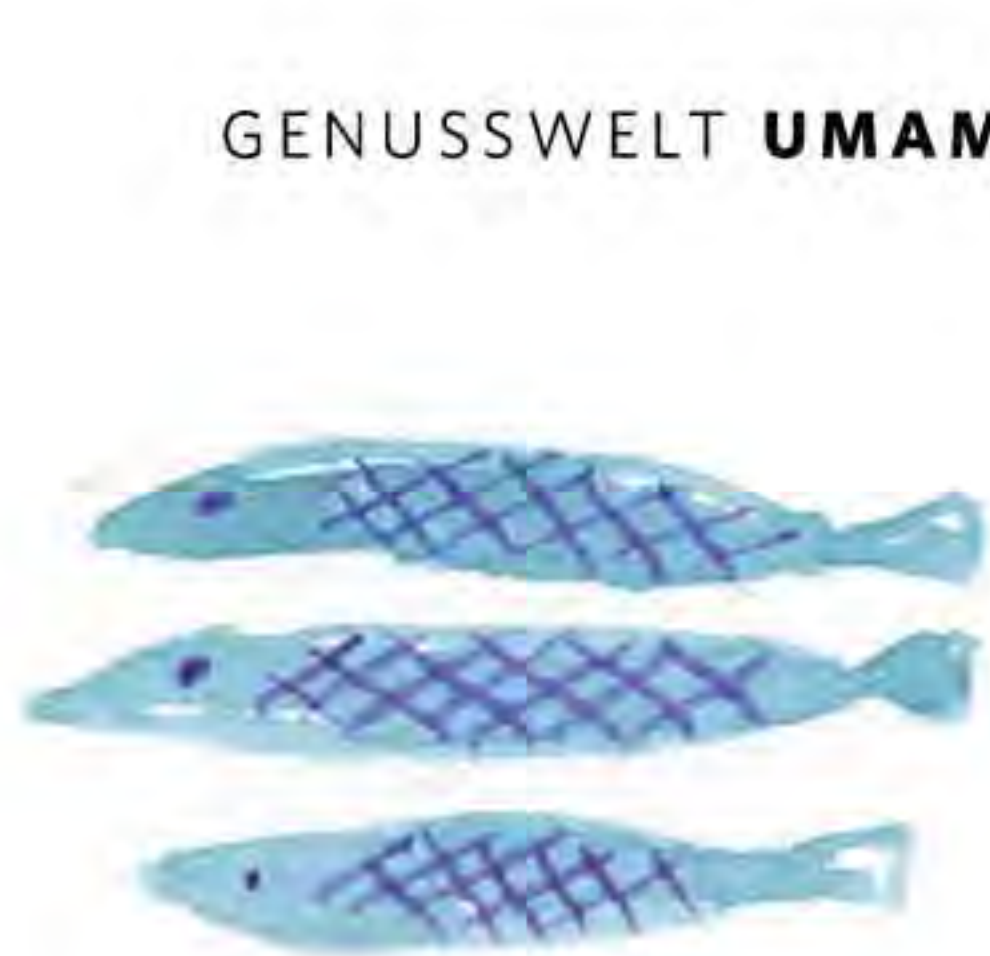
wie war denn genau der Geschmack der Brühe, der ihn so verführte? Ikeda konnte nur ausschließen: nicht salzig, nicht süß, nicht bitter, nicht sauer.



„Fond! Der Fond ist alles beim Kochen!“

AUGUSTE ESCOFFIER, FRANZÖSISCHER MEISTERKOCH (1846 BIS 1935)




**REICH DURCH  
UMAMI**

*Der japanische  
Chemiker Ikeda  
Kikunae suchte  
den fünften  
Geschmack und  
fand Glutamat.*

Es war ein anderer Geschmack. Aber wie konnte das sein? War der Mensch beziehungsweise seine Zunge nicht nur für diese vier Geschmacksqualitäten ausgerüstet? Geschmack ist – im Gegensatz zu Aromen, von denen es rund 10 000 in der Natur gibt und die wir durch die Nase wahrnehmen – das, was wir tatsächlich durch die Geschmackspapillen auf der Zunge schmecken. Und was wir da schmecken, wenn wir nur schmecken und nicht gleichzeitig riechen, ist nicht sonderlich differenziert: süß, salzig, sauer, bitter.

So glaubte man zumindest bis dato, als der Chemiker Ikeda nachdenklich seine Brühe schlürfte. Und nicht verstand, woher dieser Wohlgeschmack kam, der nicht bitter war, nicht salzig, nicht süß und auch nicht sauer. Er überlegte: Wenn die Dashi-Brühe nun keiner dieser vier Geschmacksqualitäten zugeordnet werden kann – ist es dann doch nur ein Aroma, ein flüchtiger Molekülnebel, der ihn durch seinen Geruchssinn bezirzt? Der Japaner hielt sich die Nase zu. Nein. Seine Geschmackspapillen auf der Zunge nahmen weiterhin etwas wahr. Einen Geschmack, der weder süß noch salzig noch sauer noch bitter war.

**Das Geheimnis lüftet sich**

Ikeda ahnte, dass er an etwas Großem dran war. Er ging ins Labor und begann zu analysieren. Die Brühe. Die Bonitoflocken, die Braunalgen. Auch Tomaten untersuchte er. Und fand heraus, dass alle diese



**KONZENTRATION  
AUFS WESENTLICHE**  
*Umami ist schwer zu  
beschreiben. Aber darüber  
herrscht Einigkeit:  
Es ist absolut lecker!*

Zutaten etwas gemeinsam hatten: Glutaminsäure. Glutaminsäure ist eine Aminosäure, die in proteinreichen Lebensmitteln enthalten ist. Und sie bringt genau den deftigen Wohlgeschmack, die runde Fleischigkeit in die Gerichte, den Ikeda beim Schlürfen seiner Brühe erkannt hatte. Für Glutaminsäure haben die Geschmacksknospen der Zunge Rezeptoren – wie für salzig, süß, sauer und bitter. Ikeda hatte eine Entdeckung gemacht: den fünften Geschmack. Und er gab ihm einen Namen: Umami, das japanische Wort für „Schmackhaftigkeit, köstlicher Wohlgeschmack“.

**Geschmack macht sich bezahlt**

Umami ist ein viel subtilerer Geschmack als salzig, süß, sauer oder bitter. Umami entsteht nur, wenn proteinhaltige Lebensmittel einem Prozess unterworfen werden, sie also entweder gegart, getrocknet oder fermentiert wurden. Das stundenlange Köcheln eines Fonds, das lange Schmoren eines Bratens, das Rösten von Pilzen und Tomaten – so entsteht tiefer, voller, fleischiger Geschmack. Auch durch Fermentation, wie beim Garum im alten Rom, bei der chinesischen Soja- oder der vietnamesischen Fischsauce, werden Proteine aufgespalten. Und Glutaminsäure – Geschmack! – wird frei.

Glutamat besteht aus den Estern und Salzen der Glutaminsäure – und als es Ikeda gelungen war, die Salze zu isolieren, hatte er den Bauplan für eine Gelddruckmaschine in der Hand. Er brachte das universelle Würzpulver Ajinomoto – „Essenz des Geschmacks“ – auf den Markt. Und wurde damit reich.

Gemeinhin bezeichnet man Glutamat als Geschmacksverstärker – das stimmt so aber nicht. Glutamat verstärkt nicht, es fügt nur einen weiteren Geschmack hinzu. Nämlich Umami, den „köstlichen Wohlgeschmack“.

Wir brauchen wahrlich keine Streuwürze, kein synthetisch hergestelltes Glutamat, um geschmackliche Umami-Höhen zu erklimmen: Wir raspeln Parmesan über Spaghetti, würzen mit gebräunten Zwiebeln, schmelzen Gorgonzola in der Pastasauce, rösten Tomaten mit etwas Sojasauce beträufelt zu ganz neuen Geschmackserlebnissen heran. Und haben natürlich immer eine Geheimzutat zur Hand, die jeder Sauce diesen Zauber, diesen Kick verleiht: „Fond“, hat schon Auguste Escoffier, der große Koch, vor mehr als 100 Jahren erkannt, „der Fond ist alles beim Kochen!“ Denn im glutaminsäurehaltigen Fond (wie übrigens auch in der Muttermilch) ist er en masse vorhanden: Umami, der köstliche Wohlgeschmack. ♦





## MASTERPIECE BY POMMERY

CUVÉE LOUISE POMMERY  
*travail in situ, caves Pommery, Reims*





# 身心早操





# Good morning, Shanghai!

Unser Mann in Fernost! Es gibt kaum eine Region, die Johann Lafer so gerne und so regelmäßig bereist wie Südostasien – kulinarisch immer wieder eine Offenbarung. Reiseziel diesmal: Shanghai.

*Text:*  
MIGUEL MONTFORT

*Fotos:*  
ANNE-LISE RAMOOLOO

*Rezeptfotos:*  
DAVID MAUPILÉ

*Foodstyling:*  
VOLKER HOBL





**S**hanghai, das „Paris des Ostens“, der „Kopf des Drachen“, die dynamischste und wohl auch anstrengendste Stadt Chinas. Mit rund 24 Millionen Einwohnern ist sie die größte Stadt und das Streetfood-Epizentrum des Landes. Letzteres verdankt die Megalopolis im Jangtse-Delta einer ausgeprägten regionalen Esskultur mit oft süßen, vielfach fröhlich-fettigen Speisen und einer der geografischen Lage geschuldeten Vorliebe für Süßwasserfische, Aale, Krustentiere und andere Meeresfrüchte sowie Wasserpflanzen wie Lotuswurzeln. Aber auch der Tatsache, dass Shanghai es schon immer vermochte, Menschen aus allen Teilen des Landes und weit darüber hinaus wie ein

Magnet anzuziehen, mit Arbeitsplätzen und dem Traum von einem neuen, besseren Leben. So entstand (und entsteht noch) ein kulinarischer Melting Pot, dessen Hauptbestandteil die unzähligen exotischen – fernöstlichen wie westlichen – Zutaten, Aromen, Techniken und Traditionen der unterschiedlichen Esskulturen sind, die ihren Weg aus aller Welt nach Shanghai gefunden haben.

Kein Wunder, dass Johann Lafer mit seinem Faible für den Fernen Osten und kulinarische Entdeckungen den Küchengeheimnissen Shanghais auf der Spur ist, sei es in ausgefallenen Restaurants, in der regionalen Haute Cuisine oder an den zahllosen, häufig improvisierten Streetfood-Ständen.

#### VERWANDTE SEELEN

*Der Buddha im Jing'an-Tempel („Tempel des Friedens und der Ruhe“) hat gut lachen – wie der Reisende in Sachen Tennis und Kulinarik.*



## 又寧新市

## 市西寧又

味鮮

**NÄCHTLICHE SCHÖNHEIT**  
*Die neonbunt erleuchtete Jiujiang Road in der Nähe des Bund, der Promenade auf der Westseite (Puxi) des Huangpu-Flusses, der das Gesicht der Stadt seit der Kolonialzeit prägt.*





**ESSZIMMER MIT AUSSICHT**

*Jede Menge Buns (gedämpft und frittiert), Dumplings (der Klassiker Siu Mai ist auch dabei) und ... ziemlich spanische Churros!*

Aber das ist nur der eine Teil der Geschichte. Der andere ist Johann Lafer in Aktion, und zwar als Koch für Spieler, VIPs und Sponsoren des ATP-Tennisturniers Shanghai Rolex Masters. Eine knappe Woche lang steht er täglich von Mittag bis oft nach Mitternacht am Herd. Ein stattliches Programm.

**Time-out**

Um Shanghai zu erkunden, macht sich unser Guest Chef noch im Morgengrauen auf. Bis er wieder fürs täglich wechselnde Lafer-Chef-Menü mit fünf Gängen in der Küche steht, bleiben ihm knapp sechs Stunden. Zeit genug für Frühstück, Spaziergang, Sightseeing, einen kleinen Imbiss, Einkäufe und ein schnelles Mittagessen auf die Hand. Erste Etappe ist der buddhistische Jing'an-Tempel: Goldglänzend und üppig verziert steht er in einem Park zwischen Bürotürmen und Einkaufszentren aus Stahl und Glas. Wie jeder andere Besucher brennt auch Johann Lafer im Innenhof des Tempels Räucherstäbchen ab. Ein kleiner Spaziergang durch den Park, erste Versuche in Tai-Chi. Und dann fällt die Wahl fürs Frühstück schon schwer: vielleicht köstliche Xiaolongbao, die mit Fleisch und Brühe gefüllten, gedämpften Teigtaschen? Oder Cong Youbing, mit Lauchzwiebeln und Schweinefleisch gefüllte, ausgebackene Pfannkuchen? Und ganz wun-

**ES GIBT REIS!**

*Um genauer zu sein: Reiswein, eine nicht nur für China typische Spezialität – aber nirgendwo so gut wie hier.*



**SOULFOOD**

*Baozi, gedämpfte Teigtaschen mit 1001 Füllungen – damit kann man den Tag ganz famos beginnen.*





#### TEEGENUSS, GEREIFT

*Kostbare Pu-Erh-Tees, sogenannte Bings, Kuchen- oder Scheibentees, können jahrzehntealt sein und sind entsprechend teuer.*



#### KROSSE KEBABS

*Skorpionspießchen sind nicht nur in Shanghai ein Street-food-Klassiker: very crunchy and delicious, aber nichts für Arachnophobiker!*



#### SPIRITUALITÄT ODER KONSUM?

*Johann Lafer würdigt die geschwungene Fassade des Einkaufszentrums hinter dem Jing'an-Tempel keines Blickes.*





#### HANDGEMACHT

*So ein Baozi will liebevoll ausgerollt, gefüllt und gefältelt werden, dann eine kurze Runde ins Spa (Dampfbad oder Hot-Oil-Treatment), und fertig ist die kleine Aromabombe.*



#### SIE SIND ÜBERALL ...

*... die kleinen Teigtäschchen. Die mit Schweinefleisch und Gelatine gefüllten Sheng Jian Bao werden in der Pfanne gebraten.*



#### SCHARFE SACHE

*Flusskrebse auf die Hand: erst frittiert, dann in einer feurig scharfen Mischung aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und Reissessig gekocht.*





## AUF REISEN SHANGHAI

### ÜBERWÄLTIGEND

Im „Ultraviolet“ entführt Greg Robinson in eine neue multisensorische Kulinarikdimension. Beruhigend: gekocht wird auch.



## 外国人的欢乐

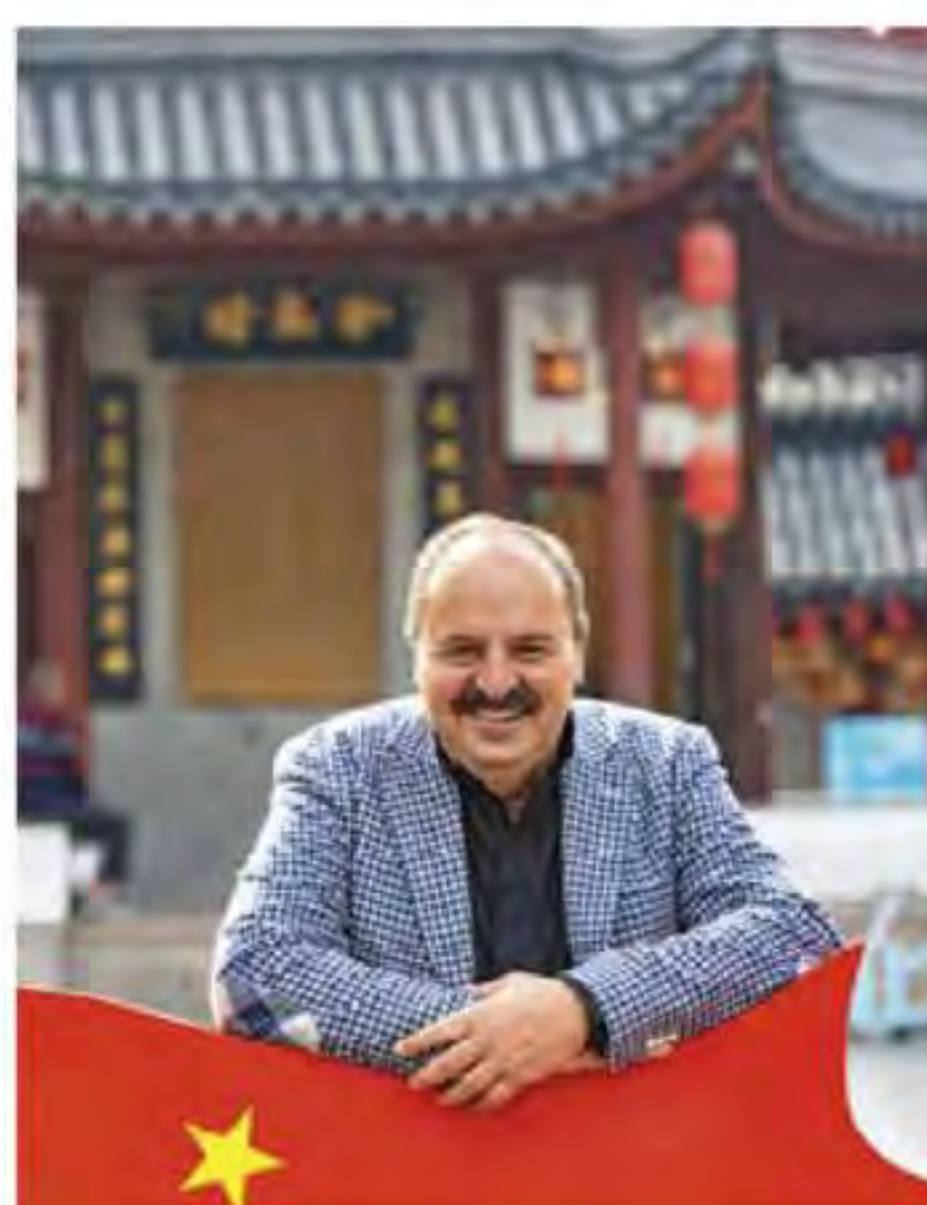
### „Wunderbare Genüsse in der Fremde.“

derbar vor dem Mittagessen wären doch Shansi Leng Mian, kalte Nudeln mit heißem Aal in würziger Sauce ... Auf jeden Fall aber noch ein paar pikante Flusskrebse, eine Tasse blumiger Oolong-Tee, ein kleiner Spaziergang und mit dem Taxi auf dem schnellsten Weg zurück zum Herd. Großes Tennis!

#### Jenseits von Streetfood

Das Turnier ist gespielt, einen letzten Tag hat Johann Lafer zur Verfügung, ideal für seinen ersten Auftritt im chinesischen Fernsehen! Zusammen mit der erfolgreichsten ausländischen TV-Moderatorin in China, der Australierin Heidi Dugan, kocht er, was das Zeug hält: ein chinesisches inspiriertes „Beef à la Lafer“ – das Publikum ist begeistert.

Am Abend steht als kulinarisches Highlight ein Restaurant an, das so nur für Shanghai erfunden werden konnte, eine Stadt, die auch sämtliche europäischen Küchen auf höchstem Niveau bietet. Seit 2017 leuchten Michelin-Sterne über Shanghai, denn das von Paul Pairet 2012 eröffnete *Ultraviolet*



#### EIN SHANGHAI-FAN

Heute ist nicht alle Tage, ich komm wieder, keine Frage!



#### MILLIONENPUBLIKUM

Mit Fernsehstar Heidi Dugan („you are the chef“) und einem „Beef à la Lafer“ in einer Kochshow für Alibaba-TV.

ist mit drei Sternen bewertet. Ein fensterloser Raum, ein Tisch für zehn Gäste und eine kahle Fläche, auf die während des Menüs Bilder und Videos projiziert werden. Jeder der 20 Gänge wird multimedial inszeniert, visuelle und akustische Umgebung, Temperatur und Düfte wechseln, bis schließlich zur geeisten Granny-Smith-Wasabi-Oblate „Hells Bells“ von AC/DC ertönt. „Ein Wahnsinn und nur schwer zu beschreiben, aber qualitativ sensationell. Ein guter Grund, diese Stadt zu besuchen. Ein noch besserer: das Streetfood. Auf Wiedersehen, Shanghai, bis zum nächsten Jahr!“ ♦







# Hong Shao Rou – rot geschmorter Schweinebauch à la Lafer

## FÜR CA. 4-6

## PORTIONEN

1 kg Schweinebauch  
mit Haut,  
1-2 Knoblauchzehen,  
20 g Ingwer,  
1 rote Chilischote,  
30 g Schweineschmalz,  
3-4 EL brauner Zucker,  
2-3 Sternanis,  
1 Zimtstange,  
200 ml Reiswein,  
400 ml Geflügelbrühe,  
3-4 EL dunkle  
Sojasauce,  
300 g Duftreis,  
Salz,  
1-2 TL angerührte  
Speisestärke,  
2-3 Stangen  
Frühlingslauch,  
Sesam (zum Bestreuen)

## ZUBEREITUNGSZEIT

45 Minuten  
+ 3 Stunden Schmorzeit

## SCHWIERIGKEIT

● ○ ○

**1** Schweinebauch kalt abbrausen, trocken tupfen und in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, Chili entkernen, alles grob hacken und mit einem kleinen Topf etwas zerdrücken.

**2** Ofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schmalz in einem Bräter erhitzen. Schweinebauchwürfel darin rundum anbraten. Dann aus dem Bräter nehmen. Knoblauch-Ingwer-Chili-Mix darin ca. 1 Min. anbraten. Dann das Ganze mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Angebratenen Schweinebauch und Gewürze zugeben, alles mit Reiswein ablöschen, Brühe und Sojasauce dazugießen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf den Boden des vorgeheizten Ofens stellen. Schweinebauch in etwa 3 Stunden langsam weich schmoren.

**3** Inzwischen Duftreis waschen, in einem Topf mit 500 ml kaltem Wasser und etwas Salz bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, offen ca. 1 Minute sprudelnd kochen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 12-14 Minuten fertig aufquellen lassen.

**4** Weich geschmortes Fleisch durch ein Sieb abgießen. Sud dabei auffangen, diesen noch etwas einkochen lassen und bei Bedarf mit Salz abschmecken und mit etwas angerührter Stärke leicht binden. Fleisch zurück in die heiße Sauce geben, mit Reis in tiefen Schalen verteilen und mit fein geschnittenem Frühlingslauch und Sesam bestreuen.

## JOHANN'S TIPP:

„Rot geschmort heißt:  
Das Fleisch ist am  
Ende butterzart und  
rot von der Sauce.“



# Shi Zi Tou – gebratene „Löwenkopf“-Fleisbällchen mit wokgerührtem Sesam-Pak-Choi

FÜR CA. 4-6  
PORTIONEN

**Für die  
Fleisbällchen:**  
4 Frühlingszwiebeln,  
1 kleine rote Chilischote,  
20 g Ingwer,  
500 g Schweinehack,  
1 Eiweiß,  
1 EL helle Sojasauce,  
2 TL brauner Zucker,  
1-2 TL Sesamöl,  
3 EL Tapiokastärke,  
Salz, Pfeffer,  
2-3 EL Erdnussöl,  
150 ml kräftige  
Geflügelbrühe,  
3-4 EL dunkle  
Sojasauce,  
3 EL Reiswein

**Für das Gemüse:**  
3 Stangen  
Frühlingslauch,  
1-2 Knoblauchzehen,  
400 g junger  
kleiner Pak-Choi,  
2-3 EL Sesamöl,  
ca. 3 EL geröstete  
Sesamsamen,  
150 ml Gemüsebrühe,  
Salz,  
nach Belieben  
frischer Koriander  
zum Bestreuen

**ZUBEREITUNGSZEIT**  
45 Minuten  
+ 20 Minuten Garzeit

**SCHWIERIGKEIT**

1 0 0

**1** Frühlingszwiebeln putzen, Chili halbieren und entkernen. Beides fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Hackfleisch mit Eiweiß in einem Mixer zu einer glatten Farce pürieren. Frühlingszwiebeln, Chili, Ingwer, helle Sojasauce, Zucker, Sesamöl und 1 EL Stärke dazugeben, alles salzen und pfeffern und nochmals gründlich vermengen.

**2** Die Fleischmasse zu etwa walnussgroßen Kugeln formen. Diese leicht in restlicher Stärke wälzen. Erdnussöl in einer breiten Pfanne erhitzen, Fleischbällchen darin nach und nach rundherum ca. 2-3 Minuten anbraten. Dann alles mit Geflügelbrühe, dunkler Sojasauce und Reiswein ablöschen und bei reduzierter Hitze offen etwa 12 Minuten einkochen lassen. Zum Ende hin sollten die Fleischbällchen schön mit der eingekochten Flüssigkeit glasiert sein.

**3** Inzwischen für das Gemüse Frühlingslauch putzen und in schräge, kurze Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Pak-Choi putzen und der Länge nach vierteln. Frühlingslauch und Knoblauch in einem Wok in heißem Sesamöl anbraten. Pak-Choi und Sesamsamen zufügen und etwa 2 Minuten unter gelegentlichem Umrühren mit anschwitzen. Dann das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Mit einer Prise Salz würzen.

**4** Gedünsteten Pak-Choi auf Tellern verteilen. Glasierte Fleischbällchen samt der Sauce darübergeben und nach Belieben mit frisch gezupftem Koriander bestreut servieren.

JOHANNES TIPP:  
„Der Kohl  
drum herum  
ist die  
Löwenmähne,  
daher der  
Name.“











## Xiaolongbao – Lafers gedämpfte Teigsäckchen mit Garnelen-Hühnchen-Füllung

**1** Mehl mit Schmalz, 1 TL Salz und 100 ml warmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen.

**2** Inzwischen Riesengarnelen und Hähnchenbrust würfeln. Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen mit dem pürierten Fleischmix, Hoisinsauce und Semmelbröseln vermischen. Masse mit Salz und 1 TL Zucker kräftig würzen.

**3** Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dann mit einem Ausstecher Kreise von etwa 8-10 cm Ø ausstechen. In die Mitte jedes der Teigblätter etwa 2 TL von der Fleischmasse geben. Die Teigblätter überlappend darüberklappen, fest zusammendrücken und gut verschließen. Dann mit den Fingern leicht nach oben verzwirbeln, so dass kleine, runde Säckchen entstehen.

### FÜR CA. 4

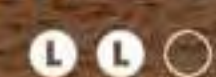
#### PORTIONEN

250 g Weizenmehl,  
20 g Schweineschmalz,  
Salz,  
8 mittelgroße  
Riesengarnelen  
(küchenfertig, ohne  
Schale und Darm),  
200 g Hähnchenbrust  
(ohne Haut und  
Knochen),  
3 Frühlingszwiebeln,  
1-2 Knoblauchzehen,  
20 g Ingwer,  
2 EL Hoisinsauce,  
2 EL Semmelbrösel,  
1 TL + 3 EL brauner  
Rohrzucker,  
2 Chilischoten,  
2 EL Erdnussöl,  
Schale von 1 und  
Saft von 3 Bio-Limetten,  
1 TL angerührte  
Speisestärke,  
1-2 EL Sojasauce,  
2-3 EL Sesamöl,  
2 EL frisch gehackte  
Minze

### ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde  
+ 1 Stunde Ruhezeit

### SCHWIERIGKEIT



**4** In einem Wok ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Teigsäckchen nebeneinander in einen Bambuskorb setzen. Wenn das Wasser kocht, den Dampfkorb einsetzen und die Säckchen bei geschlossenem Deckel über dem leicht köchelnden Wasser etwa 10 Minuten dämpfen. Die fertig gedämpften Teigsäckchen aus dem Dampfkorb nehmen und portionsweise auf vorgewärmte Teller umsetzen und warm halten.

**5** Für den Dip Chilischoten in möglichst dünne Scheiben schneiden und in heißem Erdnussöl anschwitzen. Dann etwa 3 EL braunen Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Fein geschnittene Limettenschale und -saft sowie 50 ml Wasser zufügen und unterrühren. Mischung mit angerührter Speisestärke leicht binden, dann vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Abschließend Sojasauce, Sesamöl und frisch gehackte Minze unterrühren. Zu den Teigsäckchen servieren.

### JOHANN'S TIPP:

„Bambuskörbchen  
aus dem Asiamarkt sind  
zum Dämpfen klasse.“





## Leute, entspannt euch!

Johann spricht Klartext.

**I**ch gebe es ja zu: Ich bin ein Fast-Food-Junkie. Und bevor jetzt alle einen Schreck kriegen: Keine Sorge, in einem klassischen Fast-Food-Restaurant bin ich schon seit vielen Jahren nicht mehr gewesen (übrigens behaupten mehr als ein Viertel aller Deutschen, nie in Schnellrestaurants zu gehen). Als ich in den Achtzigerjahren zum ersten Mal in Deutschland eins von diesen damals neumodischen Lokalen betreten habe, war ich ziemlich erstaunt. Nie hätte ich mir träumen lassen, dass sich so was mal durchsetzt. Burger, Pommes, dünner Pappbecherkaffee und Plastikmöbel – dagegen war seinerzeit jede deutsche Dorf-kneipe ein Gourmetrestaurant! Den schlechten Ruf ist Fast-Food nie wieder so richtig losgeworden. Ich habe eine Umfrage gelesen, in der weit über ein Drittel der Leute sagen, sie hätten nur geringes Vertrauen in die Qualität des Angebots in Fast-Food-Restaurants. Irgendwie denkt man immer noch an Plastik und Frittierfett, obwohl sich da ja viel geändert hat.

Aber zurück zu meiner Leidenschaft, die noch gar nicht so alt ist: Wieso liebe ich also Fast-Food? Bestimmt nicht, weil ich auf die Schnelle etwas Sättigendes brauche. Da hätte ich bessere Ideen gegen den Hunger.

Ich mag Fast-Food, weil ich damit in kurzer Zeit um die Welt reisen kann. Damit meine ich natürlich keine Restaurantketten, sondern die kleinen, feinen Läden, die jetzt überall aufmachen. Manche davon

sind zugleich mit Foodtrucks unterwegs und bringen die Leute überall dazu, neue Spezialitäten zu probieren. Geschmacksbotschafter auf Rädern sozusagen. Und ich habe auch festgestellt, dass viele sehr bewusst mit regionalen und saisonalen Produkten arbeiten. Da hat sich eine ganz neue Qualitätskultur entwickelt! Es gibt eine gigantische Vielfalt zu entdecken, von Mexikanisch bis Thai, von Libanesisch bis zu russischen Piroggen. Sogar Klassiker wie Brat- und Currywurst sind irgendwie leckerer geworden und haben plötzlich ein cooles Image. Es erinnert mich ein bisschen an Asien, wo man an jeder Ecke Köstlichkeiten im Vorbeigehen bekommt, ganz ohne Kompromisse bei der Qualität. Auch in Singapur oder Kuala Lumpur gibt es

Fast-Food. Nur nennt es niemand so. Man geht zum Essen an kleine Stände, in winzige Garküchen und lässt es sich schmecken. Manche davon findet man inzwischen im „Guide Michelin“, und das Essen kostet trotzdem nicht mehr als ein paar Euro. Diese lässige Art des Genießens begeistert mich! Eine Esskultur mit vielen entspannten Genießern, das ist doch super.

Leute, lasst es euch schmecken!



### SCHNELL UM DIE WELT

*Johann Lafer freut sich über die neue Vielfalt und vor allem die Qualität von Fast-Food – miese Fritten waren gestern.*





**AUSSICHTSREICH**  
Dank des milden Klimas  
können Besucher auf Malta  
das ganze Jahr über unter  
freiem Himmel speisen.

# Ein Paradies für Genießer

Der Inselstaat Malta erfreut seine Besucher mit Natur, Kultur und einer spannenden Küche. Entdecken Sie die Mittelmeerschönheit mit allen Sinnen.



**S**üdlich von Sizilien gelegen, lockt Malta ganzjährig mit herrlich mildem Klima. Neben den Briten haben in der schillernden 6000-jährigen Geschichte fast alle großen Kulturen hier ihre Spuren hinterlassen. Der kleine europäische Staat mit seinen drei Inseln Malta, Gozo und Comino ist kaum größer als Bremen, hat aber eine Menge zu bieten: Denkmäler und historische Stätten für Kulturhungrige, eine vielfältige Landschaft mit Felsen, Wäldern und Grotten für Naturfreunde, zauberhafte Städte mit Kunsthandwerk und attraktiven Läden für Shoppingfans sowie traumhafte Lagunen und Buchten für Wassersportler.

Voll auf ihre Kosten kommen auch Genießer. An alten Mauern wachsen wilde Kapernsträucher, es gibt Olivenhaine, eine Vielzahl aromatischer Kräuter und frischen Knoblauch. Die maltesische Küche ist unter anderem geprägt von italienischen und arabischen Einflüssen. Die Malteser haben so kreative Speisen hervorgebracht wie Aljotta, eine Fischsuppe



**GENUSSREICH**  
Malta's wechselhafte  
Geschichte hat ein  
interessantes kulinarisches  
Erbe hinterlassen.

mit Knoblauch, Tomaten, Reis und Majoran, und Pastizzi, mit Ricotta und Erbsenpüree gefüllte Blätterteigtaschen. Gemüse spielt in der fleischarmen Region eine große Rolle. Und natürlich Lampuki, die Goldmakrele. Seit Jahrhunderten fangen maltesische Fischer sie auf die immer gleiche Weise: Sie locken die Fische mit einem Floß aus Palmwedeln an. Hat sich ein Schwarm unter diesem „Schatten-spender“ versammelt, kommen Netze zum Einsatz. Auch der Schafskäse, für den die Insel Gozo berühmt ist, wird seit jeher auf dieselbe Art hergestellt. Viele Bauern lassen sich gern bei der Herstellung über die Schulter schauen. Probieren Sie den berühmten maltesischen Honig, verkosten Sie Wein auf einem der Güter in Xaghra, besuchen Sie eines der Restaurants in der Hauptstadt Valletta, UNESCO-Welterbe und Europas Kulturhauptstadt 2018 – und lassen hier einen erlebnisreichen Tag auf Malta ausklingen.

→ Kostenloses Infomaterial: [info@urlaubmalta.com](mailto:info@urlaubmalta.com)

→ Weitere Infos: [visitmalta.com](http://visitmalta.com)



ZUR PERSON

**Marie-Alice Deville-Garrick**

... war in ihrem ersten Leben Molekularbiologin (Paris, Montréal, Lyon und Oxford), in ihrem zweiten arbeitete sie für die gemeinnützige Schistosomiasis-Control-Initiative in Afrika, und ihr drittes, so ihre eigenen Worte, widmet sie in der Champagne und in Bordeaux ganz dem Wein.





# Die Entdeckung der Langsamkeit

Champagner: Mehr als 300 Millionen Flaschen, ein Umsatz von knapp fünf Milliarden Euro, daran beteiligt über 300 große Häuser und weit über 15 000 Winzer und Genossenschaften – wer wie Abbé Dom Pérignon „Sterne trinken“ möchte, hat die prickelnde Qual der Wahl und kann, wie Johann Lafer, echte Perlen entdecken.

Text: MIGUEL MONTFORT

Fotos: AXEL MARTENS

**V**erzy, ein altes malerisches Dörfchen in der Montagne de Reims im Herbst. Längst sind die Trauben in den Grand-Cru-Lagen gelesen, die Weingärten leuchten in der Sonne, rotgoldene Inseln in sattem Grün. Etwas außerhalb der kleinen Gemeinde das Ziel der Reise: Champagne Jean-Paul Deville. 2018 feierten die Devilles den 50. Geburtstag ihrer Marke. Es war auch das Jahr, in dem Monsieur Jean-Paul die Leitung des Hauses an seine Tochter Marie-Alice übergeben hat. Im Gegensatz zu seinen Vorfahren und vielen anderen Winzern hatte er 1968 den Entschluss gefasst, nicht mehr nur die begehrten Trauben seiner als Grand Cru klassifizierten Lagen an andere Maisons zu verkaufen. Zum berechtigten Stolz über seine ausgezeichneten Trauben gesellte sich der Wunsch, eigene Weine zu produzieren, Weine ganz nach seinen Vorstellungen, „mit einer echten, einer starken Persönlichkeit“, wie Marie-Alice erklärt. „Die Persönlichkeit eines Champagners ist früh angelegt. Bereits im noch stillen Grundwein lassen sich die Anlagen erkennen. Aber man muss ihnen die Zeit geben, sich zu entwickeln. Unser letzter Jahrgangschampagner war der 2005er. Und davon haben wir seit dem vergangenen Jahr nichts, aber



## LES BLEUS

*Hier reifen Magnums, die nationalen Sportikonen gewidmet sind, in Schönheit ihrer Vollendung entgegen.*

auch gar nichts mehr im Keller. Und der nächste Millésime ist der 2012er. Aber der ist jetzt noch zu jung. Viel zu jung! Das ist natürlich kein schlechter Wein, ganz im Gegenteil. Man kann ihn schon trinken – nicht dass ich davon jetzt eine Flasche im Kühlschrank hätte –, aber stilistisch ist er nicht das, was man von einem Deville erwartet. Deshalb ist er auch nicht auf dem Markt! Noch nicht. Unsere Jahrgangschampagner haben wir immer erst nach zehn Jahren in den Verkauf gegeben. Sie brauchen diese Entwicklung und Reife. Nichts, was wir hier machen, könnte man einfach so beschleunigen. Die Champagner brauchen ihre Zeit, die Zeit braucht ihre Zeit. Wir machen alles so langsam wie nur möglich.“

## Perlen im Glas

Umso schneller aber präsentiert sie sämtliche Cuvées des Hauses, insgesamt acht an der Zahl. Um es gleich zu sagen: Jeder Champagner eine Schönheit! Angefangen vom Basiswein des Hauses, dem Carte d'Or, über den jungen, herrlich erfrischenden Rosé Sappheiros und den schmelzend schönen Blanc de Blancs Opalis bis hin zum kraftvollen Sélection, einer Mischung aus 80 Prozent Pinot noir und 20 Prozent Chardonnay, davon ein Viertel sogenannte Reserveweine, die schon mehrere Jahre lang reifen konnten.

„Ich dürfte einen Champagner nach 15 Monaten Reife als Champagner verkaufen – nach nur 15 Monaten! Wenn man ihn in diesem ‚grünen‘ Stadium verkauft, hat man viel Säure, viel Aggressivität im Glas. Wer will das schon? Ein Champagner braucht einfach viel Zeit, um eine Persönlichkeit zu entwickeln. Um sich wirklich zu offenbaren. Der 2004er zum Beispiel hat sich nach etwa zwölf Jahren aromatisch in Richtung Kaffee verwandelt. Ich trinke keinen Kaffee, weil ich Kaffee nicht ausstehen kann. Im Champagner allerdings liebe ich diese Aromatik! Einfach fantastisch! Und schön, wunderschön. Vielleicht ist das das Wichtigste – die Schönheit eines Champagners!“





Text:  
MIGUEL MONTFORT

Illustration:  
RALF NIETMANN

## Unbekanntes Wesen Champagner?!

Ian Fleming, Schöpfer des berühmtesten Geheimagenten im Dienste Ihrer Majestät, James Herbert (kaum zu glauben, aber so steht's geschrieben!) Bond, hatte ein gewisses Faible für Champagner. Ein anderes Laster war die Lust am Namedropping, die möglicherweise einfach nur dem Wunsch entsprach, den „Realismus“ seiner Thriller ein wenig zu erden. Bekannte Marken mit einem gewissen Luxusversprechen wirken da bekanntlich Wunder. Der erste Champagner, den Bond ordert (ein Karäffchen eisgekühlten Wodka à deux gibt es vorneweg), ist ein Taittinger von 1945, der erste, den er trinkt, ist allerdings ein Taittinger Brut Blanc de Blancs von 1943. Denn: Bond vertraut der Empfehlung des Sommeliers im Hotel Splendide. Blanc de Blancs bedeutet in diesem Fall, dass der bewusste Wein ein reinsortiger Chardonnay ist, ein „Weißer aus weißen (Trauben)“.

Nun gilt die Champagne nicht von ungefähr als streng reglementiertes Areal, es versteht sich von selbst, dass ein Wein nur Champagner heißen darf, wenn die Trauben aus ebendieser Champagne stammen und er in



**JEAN-PAUL DEVILLE,  
QUINTE ESSENCES -  
NATURE**

*Trotz vermeintlichen  
QR-Codes auf dem Etikett  
entzieht sich dieser  
Champagner glücklicher-  
weise jeder App.*

→ [champagnedeville.fr](http://champagnedeville.fr)

dieser Region produziert wird. Es gibt natürlich viele andere Regeln mehr, die beachtet werden müssen.

Neben Anbaugelände, Pflanzdichte, Ertragsbeschränkungen, obligatorischer Handlese, Mostgewicht, Alkoholgehalt und anderen mehr oder minder nachvollziehbaren Details hat man sich auch über die zulässigen Traubensorten Gedanken gemacht. Eigentlich nur Chardonnay, Pinot noir und Pinot meunier, uneigentlich aber auch Pinot blanc, Pinot gris, Arbanne und Petit Meslier. Während zu Bonds besten Zeiten ein „BdB“, selbst eine Cuvée, jenseits von Chardonnay und Pinot noir schwer vorstellbar gewesen wäre, verfahren heute viele Produzenten glücklicherweise anders. So etwa Marie-Alice Deville-Garrick, die 2018 zum 50. Geburtstag der Marke Jean-Paul Deville aus Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier sowie Petit Meslier und Arbanne die „Quinte Essences - Nature“ als bisher neunte Cuvée des Hauses komponierte – einen vielschichtigen, fast ungestümen Wein: florale Noten, weiße Frucht, „hellgrün“ getönte Säure (Arbanne?), Raureif auf Minzblättern, eine zarte Rauchigkeit – *très magnifique!* ♦



# Lafers Welt: Adressen auf einen Blick

Seite 16 ff: Südtirol

## Peter Ainhauser Trachtenbesteck

Nordheim 67, 39058 Sarnthein, Italien

Tel. +39 (0)471/62 33 07

## AlpiNN – Food Space & Restaurant

Kronplatz 11, 39031 Bruneck, Italien

Tel. +39 (0)474/43 10 72

→ [alpinn.it](http://alpinn.it)

## Ütia Crëp de Munt

Str. Pedecorvara, 30, 39033 Corvara, Italien

Tel. +39 (0)349/357 44 35

→ [www.crepdemunt.it](http://www.crepdemunt.it)

## Unterkranzer Hofmanufaktur Kral

Ausserpens 5, 39058 Pens-Sarntal, Italien

Tel. +39 (0)335/710 88 17

→ [www.kral.bz.it](http://www.kral.bz.it)

## Weingut Pranzegg

Kampennerweg 8, 39100 Bozen, Italien

Tel. +39 (0)328/459 19 61

→ [www.pranzegg.com](http://www.pranzegg.com)

## Hotel Bad Schörgau

Putzen/Pozza, 24, 39058 Sarntal, Italien

Tel. +39 (0)471/62 30 48

→ [www.bad-schoergau.com](http://www.bad-schoergau.com)

Seite 80 ff: Reisreportage

## Riso Gallo

Viale Riccardo Preve 4, 27038 Robbio, Italien

Tel. +39 (0)384/67 61

→ [www.risogallo.de](http://www.risogallo.de)

Seite 126 ff: Shanghai

## Ultraviolet by Paul Pairet

No. 18 Zhongshan East 1st Road, Huangpu District,  
6th Floor, Shanghai 200002

→ [uvbypp.cc](http://uvbypp.cc)

## LESER- SERVICE

Sie haben Fragen, Anregungen  
oder Kritik zum JOHANN LAFER  
Journal? Dann schicken Sie eine  
E-Mail an die Redaktion:  
[redaktion@lafer-journal.de](mailto:redaktion@lafer-journal.de)

FOTOS: Getty Images, David Maupilé, Fabienne Karmann



**KREUZFAHRER**  
Johann Lafer cruist durchs  
Mittelmeer: von Malta  
(Foto) nach Neapel,  
Sardinien und Korsika.

**DAS HEFT  
ZUM  
FRÜHJAHR**  
erscheint am  
25.3.2020

## Darauf freuen wir uns:

### Fit ins neue Jahr

Nach den üppigen Fest-  
tagen steht uns der Sinn  
nach leichter Küche

### Brunch zu Ostern

Mit einer frühlings-  
frischen Tafel und  
köstlichen Rezepten  
empfangen wir  
Freunde und Familie

### Glück von der Stange

Wenn im April die zarten  
Köpfchen aus der Erde  
lugen, ist endlich wieder  
Spargelzeit!



**GRÜNER DAUMEN**  
Spreewaldkoch Peter  
Franke und seine  
Leidenschaft für  
Kräuter





## Champions & Champagner

Vor fast 25 Jahren trafen sich die Fußballteams des Champagnerhauses Laurent-Perrier und des ZDF zum Freundschaftsspiel. Gastspieler: Johann Lafer



### DIE RUHE VOR DEM STURM

Vom ZDF: Dieter Kürten (stehend M.), Aris Donzelli (r. dahinter) und Michael Palme (stehend 4. v. r.), die Ex-Fußballprofis Jürgen Gelsdorf (stehend l.) und Ralf Zumdick (stehend 3. v. r.) – und als Torwart Johann Lafer (vorn 3. v. l.)

Das Foto wurde vor dem Spiel aufgenommen, ganz eindeutig. Beide Mannschaften schauen munter in die Kamera. „ZDF“ prangt auf den roten Trikots, „Laurent-Perrier“ auf den blauen. In der Mitte freut sich Sportreporterlegende Dieter Kürten auf das Match. Links hält Johann Lafer das Leder in der Hand – noch. Denn gewiss ist, dass er fünf Bälle in sein Tor passieren ließ. Fairerweise sei gesagt, dass die anderen ebenso viele einstecken mussten, zwei Buden gehen auf das Konto von Thomas Schreiner (hinter dem ZDF-Schild), heute Deutschland-Chef von Laurent-Perrier.

Wie kam dieses merk- und denkwürdige Spiel zustande? „Das aktuelle Sportstudio“ des ZDF hatte eine Fußballmannschaft, deren Wunsch es war, in die Champagne zu fahren und dort gegen ein französisches Team zu kicken. Durch eine Verkettung glücklicher Zufälle ergab sich ein Match gegen das Werksteam von Laurent-Perrier. Man fuhr – noch mehr Zufälle und gute Beziehungen – mit dem Mannschaftsbus von Bayer Leverkusen. Gebufft wurde auf dem Fußballplatz in Châlons-sur-Marne, Kapitän des Teams Laurent-Perrier

war Eigentümer und Chef Bernard de Nonancourt. Auf dem Bild ist er nicht zu sehen. Knipste er das Foto? Wie ist das Spiel genau verlaufen? Wer dribbelte auf das deutsche Tor zu, trickste Dieter Kürten aus und schoss das 1:0? Michel Fauconnet (mit gelbem Laurent-Perrier-Wimpel?), heutiger Kellermeister, vielleicht? Gab es dann ein ausgleichendes 2:0, oder musste Lafer gleich wieder hinter sich greifen? Fiel das Tor zum klaren Unentschieden in der letzte Sekunde? Wer schoss es wohl? Die Erinnerung schweigt.

Lebhaft in Erinnerung geblieben ist aber die Wahnsinns- hitze an jenem Tag in der Champagne, über 35 Grad im Schatten. Warum wohl die Spieler in langärmeligen Trikots antraten? In jedem Fall haben alle durchgehalten und 90 Minuten gespielt. Good sports, wie der Engländer so elegant sagt, waren sie, keine Spielverderber. Womöglich hielt sie auch die Aussicht auf die anschließende Sause im Keller von Laurent-Perrier am Laufen. Ausgezeichneter Champagner erweckt ja bekanntlich erschöpfte, nicht mehr ganz junge Männer nach einem Fußballmatch in sengender Hitze wieder zum Leben. ♦





# Hier bin ich zuhause.

So individuell kann Küche sein. Wir Planer bei kw küchenwerkstatt haben ein Ziel: Wir wollen den Menschen die Küche bauen, die zu ihnen passt. Zu einem fairen Preis, in erstklassiger Qualität, mit hochwertigen Materialien. Vereinbaren Sie gleich Ihren Planungstermin für Ihre neue Küche: [www.kw-kuechenwerkstatt.de](http://www.kw-kuechenwerkstatt.de)



#### Küchen-Generalbau-Sorglos-Paket

Alles aus einer Hand:  
Wir engagieren bewährte  
Fachleute für Sie und  
koordinieren sämtliche  
Arbeitsschritte.



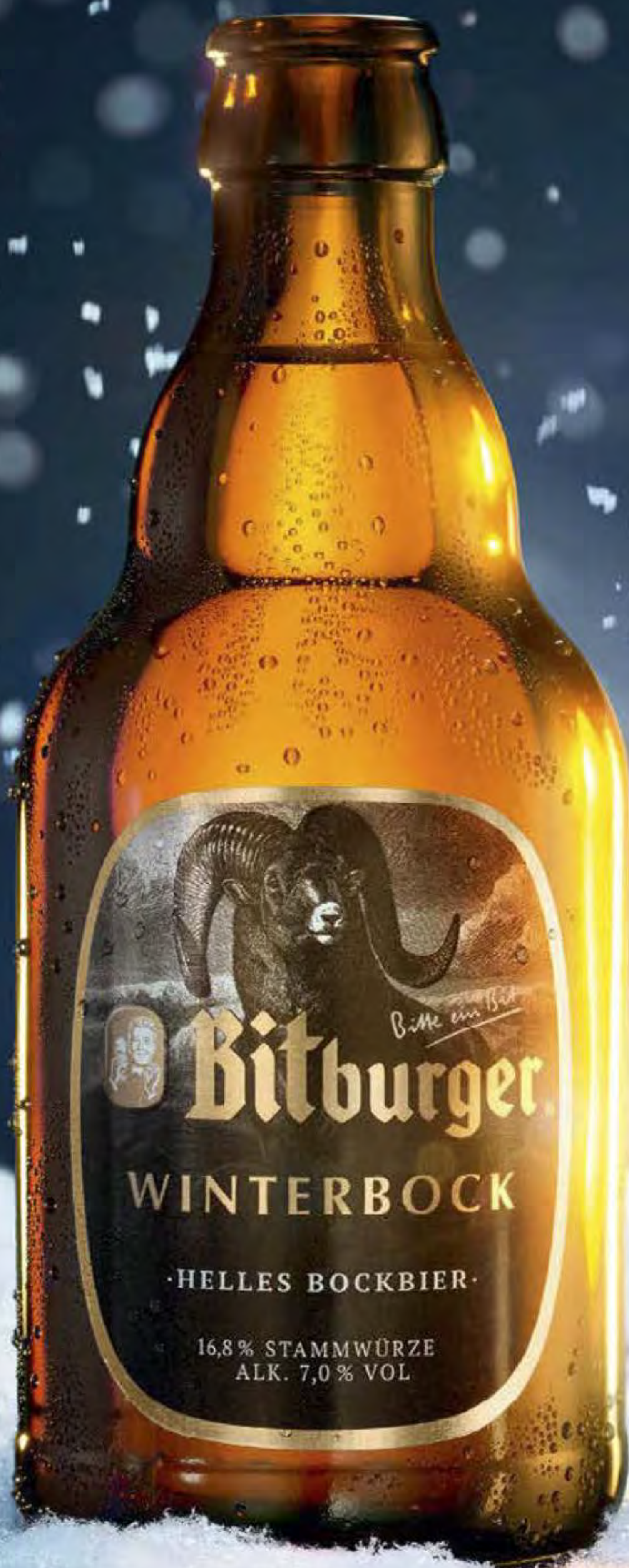
MEINE KÜCHE



**NEU**  
LIMITED EDITION

# Bitburger Winterbock.

Bei -2 Grad gereift. Süffig und kräftig im Geschmack.



*Bitte ein Bit*