

13/2019

KARAMELL SÜSS & SALZIG



Lust auf
magazin

Verführung pur: Dulce de Leche, Toffee, Krokant

+ Perfekter Karamell: Profitipps und Zubehör + Trendy: Dessert-Restaurants in Europa

www.lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,20 Österreich: € 4,60 – Schweiz: sfr 7,90 – Benelux/Frankreich: € 4,70 – Italien/Spanien: € 4,90 – Griechenland: € 5,70



Dallmayr
RÖSTKUNST

TEMPERAMENT
TRIFFT QUALITÄT

d'Oro



*Dolce Vita
in Dallmayr Qualität.*





Die Freude der Erinnerung

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

K ein anderes Heft löste schon bei der Planung derart viel Begeisterung aus wie diese Ausgabe. Karamell, so scheint es, ist in aller Munde. Und im Gedächtnis. Jeder verbindet damit ein schönes, wohliges Gefühl. So hat die Kindheit geschmeckt, damals als die Mama nach einem langen Tag in eisiger Kälte Dampfnudeln auf dem Herd hatte. Und sich am Boden diese krosse, buttrig-zuckrige Schicht gebildet hat, in die man sich einfach nur reinlegen wollte. Jahre später dann, bei Restaurantbesuchen, bekommt man Karamell in Saucen oder zum Beispiel auch zu Gänseleber serviert. Und auch das schmeckt einfach nur: ganz besonders. Kein anderer Geschmack lässt sich zugleich süß wie salzig beschreiben, kein Schmelz ist so zart und herb zugleich. Hier haben wir Erinnerungen und alle neuen Trends zusammengefasst. In einem Heft zum Vernaschen.

Anke Krohmer

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN



NOCH KEINE GESCHENKIDEE FÜR WEIHNACHTEN?

Wie wäre es mit einem ganz persönlichen Kochbuch! Zusammen mit CEWE haben wir eine Vorlage entworfen, mit deren Hilfe Sie nach Belieben Ihr individuelles Buch gestalten und auch mit eigenen Schnapschüssen ausfüllen können. Infos unter www.cewe.de/cewe-fotobuch/fotokochbuch.html



Unser Titelrezept
finden Sie auf Seite 28



Mit Geheimtipps
von Sommelier
Christina Hilker
zu allen Rezepten

Karamell süß & salzig: Neue Ideen, die alle verführen

Genießerwochenende
Die schönsten Weihnachtsmärkte..... 6

■ **Karamell flüssig**
Crème-Caramel-Tarte, Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern, weihnachtliche Churros mit Karamellsauce: Entdecken Sie himmlische Süßigkeiten! 8–18

■ **Aufstriche Dulce de Leche:**
Neue Variationen, die alle lieben..... 20–21

■ **Karamell cremig**
Kosten Sie Espresso-Karamell-Torte, Schoko-Mousse mit Karamellkrönchen, Lebkuchen-Tiramisu – so fein 22–32

■ **Magazin** Bestes Zubehör für die Karamell-Küche, Foodie-Geschenke und Tipps vom Drei-Sterne-Koch..... 34–35

■ **Kurz nachgefragt bei...**
... Blogger Björn Valentin nennt Profi-Tricks, wie Karamell perfekt gelingt..... 36–37
... Food-Autorin Nicole Reymann verrät, was man mit Salzkaramell zaubern kann ... 72–73

■ **Fudge** Für kleine Glücksmomente..... 38–39

Pioniere im Porträt Jasmin Seipp und Julia Harig sorgen in ihrem Café „Über den Tellerrand“ mit Genuss für Integration..... 40–42

Für Sie probiert Karamellsirup & Co..... 43

■ **Karamell crunchy**
Edle Knusperkreationen: Apfel-Crème-brûlée, Amaranth-Karamell-Taler 44–54

■ **Neue Kreationen mit Salzkaramell & Co.**
Von Salzlakritz-Karamelleis bis Whisky-Babas: Außergewöhnliche Rezepte zu angesagten Food-Trends 58–68

Warenkunde Liebling Meersalz 65

Trinken Top-Partner für Karamell 74–75

■ An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

© Haben Sie Fragen? Dann schreiben Sie unserer Chefredakteurin Anke Krohmer direkt: anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com



58 Karamell-Moscow-Mule



61 Salzlakritz-Karamelleis



80 Rinderfilet mit Balsamico-Karamell und Schwarzwurzeln

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

■ Herzhafte Kreationen

Das süße Gold verfeinert auch Fleisch, Fisch, Gemüse aufs Allerfeinstes **76–83**

Schöner gastgeben So wird Weihnachten herrlich „hyggelig“ **84–85**

Mixx Cremige Cocktails **86–87**

■ **Kulinарische Reise** Nachtisch als Hauptgang: Neue Dessert-Restaurants... **88–91**

Stammtisch: Männer & Kochen

Blogger Marian Moschen über seine Lieben zum Backen (mit Karamell) **92**

Genussmenschen Alexandra Ziörjen – plötzlich Sterneköchin! **94–96**

Editorial **3**

Bezugsquellen **18**

Bezugsadressen Weintipps **55**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**

Kochen mit
Salzkaramell:
Profitipps zum
angesagten Trend

72

Besuchen Sie uns auch auf:
www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss



Ein Paradies für
Naschkatzen:
Die besten Dessert-
Restaurants

88





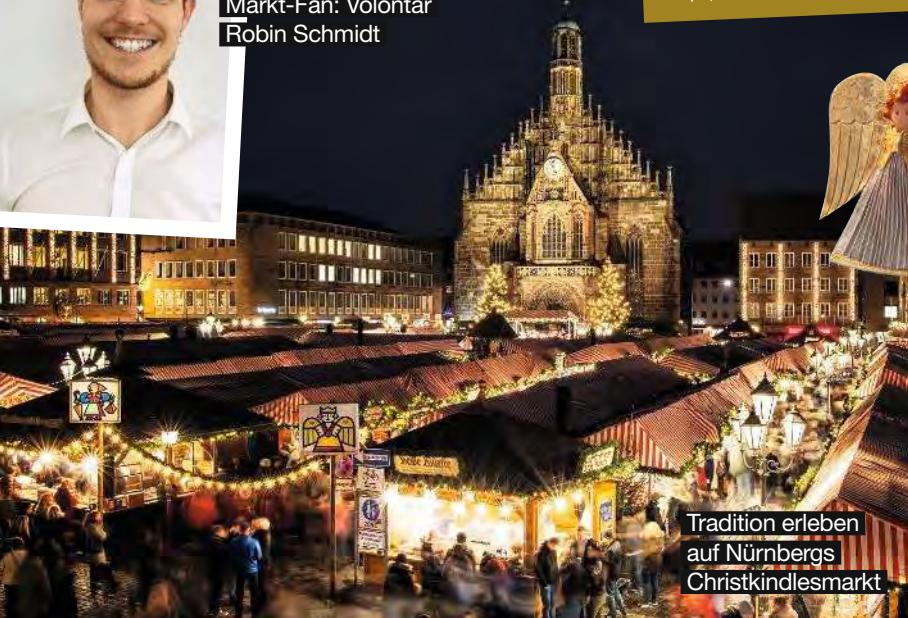
Ist ein Genuss-Markt-Fan: Volontär Robin Schmidt

UNSERE TOP-ADRESSEN

WEIHNACHTSMÄRKTE

Himmlisch schwelgen

DAS ESSEN, DIE LICHTER,
DER LIEDERKLANG – WELCH
SCHÖNE FESTEINSTIMMUNG!



Tradition erleben
auf Nürnberg's
Christkindlesmarkt.



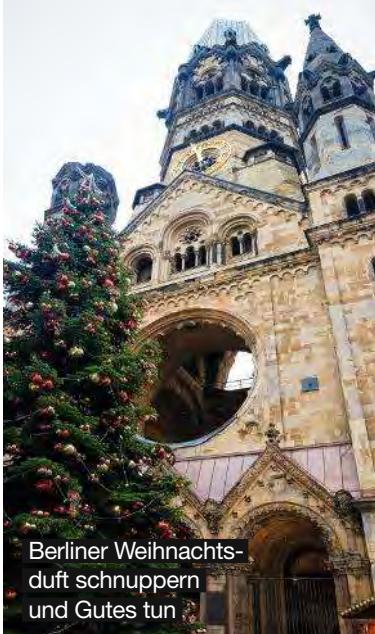
Das Lichermeer
in Salzburg
genießen



Naschwerk kosten
an den Ständen im
schönen Straßburg



Traditionellen
Striezel (Stollen)
in Dresden kosten



Berliner Weihnachts-
duft schnuppern
und Gutes tun



Handwerkskunst
vom Feinsten in
Freiburg entdecken

1 Nürnberger Christkindlesmarkt „Das Christkind lädt zu seinem Markte ein, und wer da kommt, der soll willkommen sein.“ Deutschlands bekanntester und größter Weihnachtsmarkt (ab 29.11.19 geöffnet). www.christkindlesmarkt.de

2 Salzburger Christkindlmarkt Leckereien, Punsch, hübsche Handwerkskunst. Donnerstags und adventssamstags mit traditionellem Turmblasen und Weihnachtsliedern. www.christkindlmarkt.co.at

3 Weihnachtsmarkt am Kölner Dom 150 Buden und Stände am Fuße des alles überstrahlenden, majestätischen Doms. Hingehen und verzaubern lassen (ab 25.11.). www.koehlerweihnachtsmarkt.com

4 Freiburger Weihnachtsmarkt Drechsln, Glasbläsln, Naschwerk-Herstellern kann man über die Schulter schauen. Imposant: die Krippe mit lebensgroßen Figuren. www.weihnachtsmarkt.freiburg.de

5 Straßburg Erstmals 1570 erwähnt, mit über 300 Hütten rund um die Kathedrale. Der 30 Meter hohe Weihnachtsbaum ist der Star. www.bonjour-elsass.de/weihnachtsmarkt-strassburg

6 Dresden Striezelmarkt Ältester Weihnachtsmarkt Deutschlands, seit 1434! Ein Muss: der Dresdner Rosinenstollen, auch Rosinenstriezel genannt, womit sich dann auch der Marktname erklärt. Ab 27.11., Infos: striezelmarkt.dresden.de

7 Weihnachtsmarkt Berlin Gendarmenmarkt Schöner Markt (ab 25.11.), aber am schönsten ist, dass ein Teil der Eintrittsgelder für soziale Anliegen gespendet wird. www.weihnachtsmarkt-berlin.de

8 Esslinger Mittelaltermarkt & Weihnachtsmarkt Zinngießer, Besenbinder, Glasbläser zelebrieren alte Handwerkskunst. Und über allem liegt der Geruch von Holzkohlenfeuer und Würzwein (ab 26.11.). www.esslingen-marketing.de/weihnachtsmarkt-3

9 Frankfurter Weihnachtsmarkt Die Kulisse von Römerberg und Paulsplatz zusammen mit dem riesigen Weihnachtsbaum garantieren Weihnachtsfeeling pur. www.frankfurt-tourismus.de

10 Leipziger Weihnachtsmarkt Einer der größten Deutschlands, einer der schönsten sowieso (ab 26.11.). www.leipzig.de/freizeit-kultur-und-tourismus/einkaufen-und-ausgehen/märkte/leipziger-weihnachtsmarkt



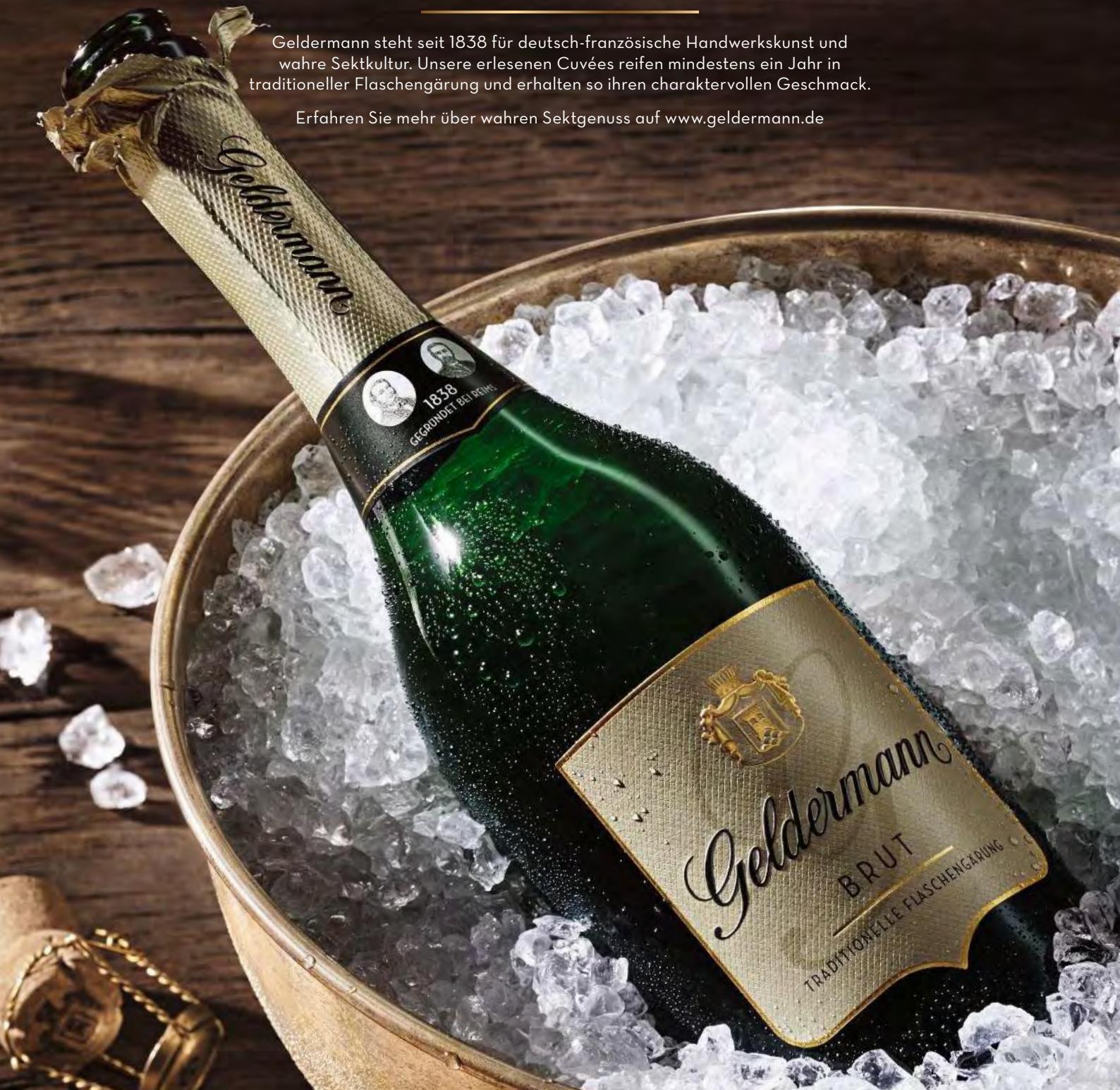
Geldermann

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



Goldene Zeiten

Verführerisches zum Dahinschmelzen

Milchig-süß, leicht bitter, nach Malz und Zucker duftend und einfach unwiderstehlich gut – Karamell ist ein Highlight der Patisserie, nicht nur zum Fest! Genießen Sie jetzt diesen einmaligen Schmelz bei feinsten Küchlein, Pralinen & Co.

Karamell-Cannelés

Diese Türmchen aus Schokoteig haben **fein geschmolzene Toffee-Bonbons** in sich. Getoppt werden sie von kunstvollen Karamellkristallen.

REZEPT AUF SEITE 16



Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern

Das Konfekt mit fruchtigem
Orangenlikör sorgt für besonders
süße Sternstunden. Herrlich!

REZEPT AUF SEITE 16

KARAMELL SÜSS & SALZIG / FLÜSSIG



Tarte-Tatin-Kranz
mit Birnen

Hier mal nicht als flacher Kuchen und ohne Äpfel. Trotzdem ist der **Ofenstar aus Frankreich** einfach un widerstehlich lecker!

REZEPT AUF SEITE 16

Zeit für
himmlische Versuchungen



Weihnachtliche Churros
mit Karamellsauce

Wie raffiniert: Die Sauce wird mit
Espresso veredelt und bekommt
so ein doppelt feines Aroma.

REZEPT AUF SEITE 17

KARAMELL SÜSS & SALZIG / FLÜSSIG



Crème-Caramel-Tarte

Gehackte Pistazien und Cashewkerne, fruchtige Mandarinenscheiben und ein **Swirl aus flüssiger Karamellsauce** hübschen die Tarte auf.

REZEPT AUF SEITE 17



Klassiker neu interpretiert

Ananasstrudel
mit Kokos-Eis

Summer Feeling pur: Unter der
knusprigen Teighülle versteckt sich
ein tropisches Aromenfeuerwerk!

REZEPT AUF SEITE 17

KARAMELL SÜSS & SALZIG / FLÜSSIG

Delikates wie aus 1001 Nacht



Granatapfel-Pistazien- Parfait mit Dattelkaramell

In diesem Eistörtchen verschmelzen
Geschmacksnoten aus dem Orient
mit salzigem Karamell-Wodka –
einfach nur köstlich!

REZEPT AUF SEITE 18



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

Wir ❤️ Lebensmittel.



FLÜSSIGES Gold: Zart schmelzender

Strudelteig

So macht man den Teig für den Ananasstrudel ganz rechts:
120 g griffiges Mehl (z.B. Wiener Griessler), ca. 60 ml Wasser und 1 EL Öl glatt verkneten.
Teig zur Kugel formen, mit Öl einstreichen und für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
Dann in 4 gleich große Stücke teilen und jede Portion so dünn wie möglich ausrollen. Mit beiden Händen unter den Teig fassen, sodass dieser auf den Handrücken aufliegt. Teig ganz vorsichtig von innen nach außen auseinanderziehen, damit er noch dünner wird. Wie im Rezept für den Ananasstrudel beschrieben weiterverarbeiten.



GETRÄNKE-TIPP



Karamell-Cannelés

Bild auf Seite 8

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 8 Stück

DAS BRAUCHT MAN: 8 Cannelé-Förmchen; ersatzw. Silikonformen
 100 g Zartbitterkuvertüre
 100 g Butter und etwas Butter für die Förmchen, 3 Eier (Größe M)
 60 g Zucker und 1 EL Zucker für die Förmchen, 2 Pck. Vanillezucker
 1 Prise Salz, 150 g gemahlene Mandeln, ½ TL Backpulver
 16 Karamelltoffees (z.B. „Rolo“, „Muh Muh“ oder selbst gemachtes Fudge, Rezepte siehe Seite 38)
 5 EL Karamellsirup
 4 EL Aprikosenkonfitüre nach Belieben Karamelldeko

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kuvertüre hacken, zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in ca. 5 Minuten cremig aufschlagen. Butter-Mix, Mandeln und Backpulver darunterrühren.
- Die Förmchen gründlich mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Teig einfüllen. Pro Form jeweils 2 Karamelltoffees in den Teig drücken.
- Die Küchlein im vorgeheizten Backofen 15–18 Minuten backen. Cannelés etwa 3 Minuten abkühlen lassen, dann aus den Förmchen stürzen.
- Sirup mit der Konfitüre verrühren, durch ein Sieb streichen und die Küchlein damit bepinseln. Cannelés evtl. mit Karamellkristallen bzw. -fäden verzieren und sofort servieren (sonst wird ihr flüssiger Kern wieder fest).

Info: Cannelés sind eine Spezialität aus der Region um die Stadt Bordeaux in Frankreich. Sie haben einen weichen Kern und eine knusprige Außenschicht aus Karamell und werden traditionell in speziellen Förmchen gebacken.

Dazu passt: ein Ceylon-Tee.



Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern

Bild auf Seite 9

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 32 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle
 160 g Dulce de Leche (Karamellcreme, siehe dazu die Info unten)
 6 EL Orangenlikör oder Orangensaft, 32 Schokoladen-Hohlkörper (Kugeln oder Sterne mit Ø ca. 2,5 bis 3,5 cm; erhältlich z.B. in den Feinkostabteilungen großer Kaufhäuser oder online, etwa bei pralinenideen.de, hobbybaecker.de)
 75 g Zartbitterkuvertüre
 ca. 20 g kandierte Orangenschale
 32 Zuckerperlen

- Dulce de Leche mit Likör oder -saft verrühren, in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Öffnungen der Pralinenhohlkörper mit Kuvertüre verschließen, fest werden lassen. Übrige Kuvertüre in Streifen auf den Pralinen verteilen. Kandierte Orange fein schneiden und mit den Zuckerperlen auf den Pralinen drapieren.
- Mandeln mit Mandelöl, Zimt, Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimischung rühren. Backform mit übriger Butter (40 g) gut einfetten. Übrigen Vanillezucker mit 70 g Zucker mischen, die Form damit ausstreuen.
- Birnen waschen, in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die gezuckerte Form damit auslegen. Teig darauffüllen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.
- Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen. Restlichen Zucker (30 g) mit 3 EL Wasser zu Karamellsirup kochen, Kranz damit bestreichen.

Info: Bittermandelöl ist ein ätherisches Öl, das aus den Samen von Steinfrüchten wie bitteren Mandeln oder Aprikosen gewonnen wird. In seiner „Rohform“ enthält das Öl noch 2–4 Prozent giftige Blausäure. Diese wird jedoch bei der Weiterverarbeitung entfernt.



Tarte-Tatin-Kranz mit Birnen

Bild auf Seite 10

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 1 Kranzform (Ø ca. 21 cm).

Ergibt 8–10 Stücke

1 Vanilleschote
 140 g weiche Butter
 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker
 Salz, 2 Eier (Größe M)
 100 g gemahlene Mandeln
 2–3 Tropfen Bittermandelöl (siehe dazu auch die Info unten)
 1 TL gemahlener Zimt
 150 g Mehl (Type 405)
 1 TL Backpulver
 3–4 kleine aromatische Birnen

- Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Vanilleschote längs aufschneiden. Mark herauskratzen und mit 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Eier nacheinander gründlich unterrühren.
- Mandeln mit Mandelöl, Zimt, Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimischung rühren. Backform mit übriger Butter (40 g) gut einfetten. Übrigen Vanillezucker mit 70 g Zucker mischen, die Form damit ausstreuen.
- Birnen waschen, in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die gezuckerte Form damit auslegen. Teig darauffüllen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.
- Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen. Restlichen Zucker (30 g) mit 3 EL Wasser zu Karamellsirup kochen, Kranz damit bestreichen.

Dazu passt: ein halbtrockener Birnen-schaumwein.

Karamell verfeinert Kuchen & Co.



Weihnachtliche Churros mit Karamellsauce

[Bild auf Seite 11](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 25 Stück

230 g Zucker

100 g Schlagsahne, 50 ml Espresso

500 g Mehl (Type 405)

35 ml Olivenöl, Salz

ca. 3 gestr. TL Spekulatiusgewürz

1 EL Backpulver, Öl zum Frittieren

1. Vom Zucker 150 g abwiegen. 3 EL davon in einem Topf mit 1 TL Wasser mischen und schmelzen lassen. Nach und nach den übrigen abgewogenen Zucker einrieseln lassen, bis goldgelber Karamell entsteht. Sahne und Espresso erwärmen und darunterrühren. Noch mal aufkochen, dann abkühlen lassen.

2. Mehl in eine große, hitzebeständige Schüssel sieben. In einem kleinen Topf 500 ml Wasser mit Öl, Salz, 2 TL Spekulatiusgewürz und Backpulver verrühren, aufkochen. Sobald die Flüssigkeit schäumt, vom Herd ziehen, über Mehl gießen. Alles mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren.

3. In einem anderen Topf das Frittieröl auf etwa 180 Grad erhitzen (das Öl ist heiß genug, wenn an einem Holzstiel, den man ins Fett hält, kleine Blasen aufzusteigen beginnen).

4. Den Teig zu langen Rollen mit Ø ca. 1,5 cm formen und die Rollen in etwa 12 cm lange Stücke schneiden. Teigstücke leicht biegen und portionsweise im Fett goldgelb ausbacken. Churros mit einer Lochkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Übrigen Zucker (80 g) mit übrigem Gewürz (ca. 1 TL) mischen. Churros darin wälzen, mit Karamellsauce servieren.

Info: Churro-Teig wird oft in langen Schlangen direkt in heißes Frittiefett gespritzt. Beliebt ist das Gebäck auch in Kombination mit Trinkschokolade.

Dazu passt: ein Glühwein.



Crème-Caramel-Tarte

[Bild auf Seite 12](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 1 Tarteform (Ø ca. 24 cm).

Ergibt 8–10 Stücke

200 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz

100 g weiche Butter und Fett für die Form, 320 g Zucker

3 Eier und 3 Eigelb (Eier: Größe M)
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken, 60 g Schlagsahne

500 ml Milch

3 Beutel Chai-Tee

½ Vanilleschote

50 g Zartbitterkuvertüre

50 g Cashewnusskerne

1 EL Pistazienkerne, 1 Mandarine

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Salz, Butter, 80 g Zucker und 1 Ei verkneten. Teig ausrollen, in die gefettete Form legen. Teig mit Gabel mehrmals einstechen, 30 Minuten kalt stellen. Dann mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten blindbacken.

2. In Topf 200 g Zucker goldgelb karamellisieren. Sahne mit der Hälfte des Karamells mischen. Kochen, bis alles flüssig ist. Abkühlen lassen. Milch, Teebeutel, Vanilleschote mit übrigem Karamell verrühren. Aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel, Vanilleschote entfernen, Mix etwas abkühlen lassen.

3. Backofen auf 120 Grad heizen. Übrige 2 Eier, Eigelbe und Chai-Mix verrühren, durch ein Sieb streichen. Creme auf dem Teig verteilen, im Ofen in ca. 70 Minuten stocken lassen. Abkühlen.

4. Kuvertüre hacken, schmelzen. 2 EL von der Karamellsauce abnehmen. Übrige Sauce und Kuvertüre mischen, auf die Tarte gießen. Cashews im übrigen Zucker (40 g) karamellisieren. Pistazien hacken. Mandarine schälen, filetieren, in feine Scheiben schneiden. Abgenommene Karamellsauce spiralförmig auf der Tarte verteilen. Tarte mit Cashews, Mandarine und Pistazien garnieren.

Dazu passt: eine opulente Müller-Thurgau-Trockenbeerenauslese.



Ananasstrudel mit Kokos-Eis

[Bild auf Seite 13](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine

70 ml Kokoslikör (z.B. Batida de Coco), 200 g Schlagsahne

200 ml Kokosmilch, 120 g Zucker

1 TL Zitronen- oder Limettenschale (Bio), 3 Eigelb, 1 Ananas, 5 EL Butter

150 g Karamelltoffees (gekauft oder selbst gemacht; siehe Seite 38)

120 g Strudelteig (4 Teigblätter;

Fertigprodukt aus dem Frischeregal oder selbst gemacht: ein Rezept dafür siehe links am Seitenrand)

2 EL Kokosraspel, 1 EL Puderzucker

1. Likör, Sahne, Kokosmilch, Zucker, Zitrusschale aufkochen. Eigelbe verquirlen, die heiße Creme unterrühren. Im Topf unter Rühren etwas andicken lassen, jedoch nicht kochen. Abgekühlt in der Eismaschine gefrieren lassen.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Ananas schälen, harten Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden und in 2 EL Butter in einer Pfanne 5 Minuten dünsten. Toffees hacken und mit der etwas abgetropften Ananas mischen.

3. Vom Strudelteig 2 Blätter in 4 cm breite Streifen schneiden, Streifen miteinander verweben. Übrige Butter zerlassen. Teig mit etwas Butter bepinseln. Übrige 2 Teigblätter mit Kokosraspeln bestreuen und übereinander auf die geflochtenen Teigstreifen legen. Ananas-Toffee-Mix auf dem unteren Teigdrittel verteilen. Seiten darüber einschlagen, alles zum Strudel rollen. Strudel mit der restlichen Butter (1–2 EL) einstreichen.

4. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier bedecktes Blech ziehen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Eis anrichten.

Dazu passt: eine Riesling-Auslese mit Ananasduft.

EIS-DESSERT mit Wow-Effekt

Pistaziencreme

Das grüne Mus eignet sich sowohl als aromatischer Brotaufstrich als auch für die Zubereitung von Desserts oder als Füllung für Kuchen. Erhältlich ist Pistaziencreme im Supermarkt, aber auch in Onlineshops. Man kann die süße Leckerei jedoch auch ganz einfach selber zubereiten: Für 200 g Creme benötigt man 100 g Pistazien, 50 g weiche Butter und 50 g geschmolzene weiße Schokolade bzw. Kuvertüre. Die Pistazien mit einem Mixer oder im Mörser fein mahlen. Dann mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Paste verarbeiten.



Granatapfel-Pistaziendessert mit Dattelkaramell

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Kühlzeit: mind. 5 Stunden
Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Timbal-förmchen mit je 230–250 ml Inhalt ausgelöste Kerne von 1 Granatapfel
3 EL Granatapfelsirup

1 Vanilleschote
3 Eier (Größe M)
50 ml gesalzener Karamell-Wodka (z.B. von Stolichnaya; im Spirituosenregal oder online bestellen)
250 g Zucker
1 Msp. gemahlener Kardamom
50 ml Pistaziencreme (siehe dazu auch die Info links)
400 g Schlagsahne
50 g gehackte Pistazien
150 g Datteln (entsteint)

1. Die Hälfte der Granatapfelkerne mit dem Sirup mischen. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Eier, die Hälfte vom Vanillemark, Wodka, 150 g Zucker und Kardamom in eine Schüssel geben. Alles über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.
2. Eine Hälfte der Masse mit der Pistaziencreme verrühren, die andere Hälfte mit dem Granatapfel-Mix. Sahne steif schlagen, je zur Hälfte unterheben. Beide Eismassen zusammen mit den gehackten Pistazien schichtweise in die Förmchen füllen. Eis im Tiefkühlfach in mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.
3. Datteln, restlichen Zucker (100 g), restliches Vanillemark und 150 ml Wasser aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Masse fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Parfait aus den Förmchen stürzen. Zusammen mit dem Dattelkaramell und den restlichen Granatapfelkernen anrichten.

Dazu passt: ein süßer Tokaji Szamorodni.

GETRÄNKE-TIPP



Bezugsadressen

Accessoires und Deko in diesem Heft

S. 8 kleine Vase über www.3punktshop.de; **S. 10** runde Platte über www.khwurtz.dk; Löffel über www.zarahome.com; **S. 11** kleine runde Platte über Ditte Fischer Copenhagen, Læderstræde 14, 1201 København K; **S. 20–21** Glas über www.weck.de; **S. 22** Teller vorn: Sandra Lindner, info@lindherimnorden.com; **S. 23** Platte über www.kuehn-keramik.de; **S. 24** Tassen über www.sostrenegrene.com/de/; Gabeln über www.herdmar.com/pt/; **S. 25** Etagere über www.3punktshop.de; **S. 26** Gläser über www.puikdesign.com; **S. 44** Tapete über www.merci-merci.com; Christbaumkugeln über www.sostrenegrene.com/de; **S. 46** Teller: Sandra Lindner, Mail an: info@lindherimnorden.com; **S. 47** Etagere über www.3punktshop.de; **S. 49** graue runde Platte über Ditte Fischer Copenhagen, Læderstræde 14, 1201 København K; **S. 50** goldener Teller über www.kuehn-keramik.de; **S. 58** Pitcher/Kupfer über www.westelm.co.uk; **S. 62** Etageren über www.3punktshop.de; **S. 64** Tapete über www.merci-merci.com; Schälchen: Doris Bank, info@doris-bank.de; Schale auf hohem Fuß über www.3punktshop.de; **S. 76** goldener Teller über www.kuehn-keramik.de; **S. 77** Glas über www.alessi.com/de_de; **S. 78** Teller über www.christianeperrochon.com, Besteck über www.zarahome.de; **S. 80** Porzellanlöffel: Doris Bank, info@doris-bank.de

Magazin: Alles für die Karamell-Küche

Seite 34 1) Holzlöffel von und über www.zarahome.com; 2) Zuckerthermometer von und über www.kuechenprofi.de; 3) Stielkasserolle von und über www.debuyer-brandshop.de; 4) Flambierbrenner von und über www.gefu.com; **Seite 35** „Wild kochen!“ von und über www.gu.de; „Veggies“ von und über www.dorlingkindersley.de; Whisky von und über www.vomfass.de

Für Sie probiert: Feines mit Karamell

Seite 43 „Ice Cream Karamell Salz“ von Luicella's über www.real.de; „D Salt & Caramel“ von und über www.lakridsbybulow.de; „Vollmilchschokolade Karamell Meersalz“ von und über www.tonysschocolonely.com; „Salzkaramell mit Heidehonig“ von La Maison du Miel über www.dallmayr-versand.de; „Flavour Sirup Caramel“ von Da Vinci Gourmet über www.coffeefair.de

Mixx: Sahnige Drinks

Seite 86–87 „Ketel One Vodka“ von Ketel über www.vodkahaus.de; „Kahlúa Coffee Liqueur“ von Kahlúa über www.amazon.de; „Coffee 24 Classic“ von und über www.vietbeans.de; „Leblon Cachaça“ von Destilaria Maison Leblon über www.drinks.de; „Carlos I Solera Gran Reserva Extra Old Brandy de Jerez“ von Osborne über www.vinos.de; „Bodegas José de la Cuesta Sherry Pedro Ximénez“ von Bodegas José de la Cuesta über www.amazon.de; „Le Sirop de Monin Salty Caramel Sirup“ von und über www.monin-shop.de

Glück kann man nicht kaufen. Aber backen.



BOSCH

Technik fürs Leben

MUM zum Selbermachen:
mit dem Küchenmaschinen-Testsieger
MUM 5 von Bosch

Mehr unter www.mum-zum-selbermachen.de



TESTSIEGER

Stiftung
Warentest

test



**BEFRIDIGEND
(2,6)**

Bosch MUM58L20

Im Test:
8 Küchenmaschinen mit
Schwenkarm von oben
5x befriedigend
1x ausreichend
2x mangelhaft

Ausgabe 12/2018
www.test.de

18PN07

Herrlich zarter Schmelz

Dulce de Leche – allein der Name zergeht nur so auf der Zunge! Die feine Milchcreme aus Lateinamerika ist derzeit Trend in der süßen Küche. Wir haben tolle neue Kombinationen: feinherb mit Schokolade, knackig mit Nüssen oder fruchtig mit Datteln und Cranberrys. Ob pur, in Desserts, aufs Brot: Macht süchtig!



Dulce de Leche

Zutaten für 1 Glas

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
50 g Zucker und **1 Prise Meersalz** in einer großen Pfanne hell karamellisieren. Nach und nach **200 g Zucker** hinzugeben, bis glatter Karamell entstanden ist. **200 g gesüßte Kondensmilch**, **250 ml Milch**, **50 g Butter** aufkochen, zum Karamell geben. Unter Rühren einkochen, bis die Masse leicht andickt. Noch lauwarm in ein Glas abfüllen (mind. 2 Monate haltbar).

Dulce de Leche mit schwarzem Sesam

Zutaten für 1 Glas

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

50 g Zucker und **1 Prise Meersalz** in einer großen Pfanne hell karamellisieren lassen. Nach und nach **200 g Zucker** zugeben, bis ein glatter Karamell entstanden ist. **60 g Pekannusskerne** in einer Pfanne ohne Fett rösten, grob hacken. Gehackte Nüsse sowie **ca. 1 EL schwarze Sesamsamen** zum Karamell geben. **200 g gesüßte Kondensmilch**, **250 ml Milch** und **50 g Butter** aufkochen und zum Karamell geben. Mischung unter Rühren noch etwas einkochen lassen. Lauwarm in ein Glas abfüllen (ca. 4 Wochen haltbar).



Dulce de Leche mit Schokolade

Zutaten für 1 Glas

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

50 g Zucker und **1 Prise Meersalz** in einer großen Pfanne hell karamellisieren. Nach und nach **200 g Zucker** zugeben, bis glatter Karamell entstanden ist. **200 g gesüßte Kondensmilch**, **250 ml Milch** und **50 g Butter** aufkochen. **50 g gehackte Zartbitterkuvertüre** in der Milchmischung schmelzen. Etwas **Meersalz** unter die fertige Creme rühren und diese zum Karamell geben. Unter Rühren cremig einkochen. Lauwarm in ein Glas abfüllen (ca. 6 Wochen haltbar).

Dulce de Leche mit Frucht

Zutaten für 1 Glas

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

50 g Zucker und **1 Prise Meersalz** in einer großen Pfanne hell karamellisieren. Nach und nach **200 g Zucker** zugeben, bis glatter Karamell entstanden ist. **200 g gesüßte Kondensmilch**, **250 ml Milch** und **50 g Butter** aufkochen. **50 g Datteln** (entsteint), **50 g Cranberrys** und **1 EL abgeriebene Orangenschale** (*Bio*) zum Milch-Mix geben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren, zum Karamell geben. Unter Rühren cremig einkochen. In ein Glas abfüllen (ca. 4 Wochen haltbar).



Welch wunderbare Verlockung

Diese märchenhaften Kreationen laden ein, sich verwöhnen zu lassen. Samtig-weich im Kern, gepaart mit feinsten Aroma-Partnern, garniert mit bildschönen Toppings: Lassen Sie sich die Crème de la Crème der Desserts schmecken

Schoko-Mousse mit Karamellkrönchen

Schlicht ein Hochgenuss: Auf die luftige Mascarpone-Kreation wird ein Kunstwerk aus Zucker gesetzt.

REZEPT AUF SEITE 30



Dattel-Schoko-Tropfen

Unter der knackigen Hülle aus Zartbitterkuvertüre verbirgt sich eine saftige Masse aus **karamellisiertem Ingwer, Datteln, Kardamom, Biskuits & Co.** Zugreifen, bitter!

REZEPT AUF SEITE 30

Karamell-Baumkuchen

Innen buttrig-zarter Teig, außen eine luftig-weiche Creme aus Dulce de Leche und Sahne. Genial.

REZEPT AUF SEITE 30





Da schwelgen alle Sinne



Karamell-Schoko-Torte

Mit dem bunt gemusterten **Mirror Glaze**, der aus weißer Kuvertüre und Kondensmilch besteht, ist die Torte ein wahres Kunstwerk.

REZEPT AUF SEITE 31



KARAMELL SÜSS & SALZIG / CREMIG

Schicht für Schicht einfach ein Fest!



Lebkuchen-Tiramisu

Statt Löffelbiskuits wechseln sich bei dieser Kreation **würzige Printen mit Mascarponecreme, Espresso und salziger Karamellsauce** ab.

REZEPT AUF SEITE 31

ANZEIGE

VICTORINOX

FOOD OF THE WORLD

Sie suchen ein süßes Geschenk für Weihnachten? Wie wäre es mit diesem coolen Schweizer Taschenmesser (um 22,50 Euro), einem Gewinner des Design-Wettbewerbs 2019! Mit sieben Funktionen, www.victorinox.com



Espresso-Karamell-Torte

Der feine Kakaobiskuit mit **schwarzem Sesam** wird mit der Puddingcreme bestrichen, gerollt und aufgestellt. So entstehen die vertikalen Schichten.

REZEPT AUF SEITE 32

Himmelstorte

Karamellisierte Rosmarinbäumchen stehen auf einer verschneiten Landschaft aus Mürbeteig, Baiser und einer weißen **Schokocreme mit Rosmarinkaramell**. Delizios!

REZEPT AUF SEITE 32



Titelrezept

Cheesecake mit Brezelboden und Salzkaramell

Bild links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Abkühlzeit: über Nacht

Zutaten für 1 Tarteform mit Hebeboden
(Ø ca. 24 cm, 5 cm Höhe). Ergibt ca. 12 Stücke

180 g Salzbrezeln

220 g Haferkekse (oder Butterkekse)

325 g Butter, ca. 200 g brauner Zucker

340 g Crème double, 3 Blatt Gelatine

340 g Frischkäse, ca. 1 TL Fleur de Sel

FÜR DEN CRUMBLE

45 g Butter, 30 g Zucker

60 g Weizenmehl (Type 405)

Mark von ½ Vanilleschote

30–40 g Pekannusskerne

AUSSERDEM

ca. 150 g Dulce de Leche (Karamellcreme, fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Info Seite 16, Rezepte Seite 20/21)

1. Brezeln und Kekse in einem Blitzhacker zerbröseln. 250 g Butter in einem Topf zerlassen. Geschmolzene Butter in einer Schüssel mit den Bröseln gut vermengen. Bröselmasse als Teigboden in die Form füllen, am Formboden und -rand andrücken. Bröselboden in der Form ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Restliche Butter (75 g) schmelzen, den braunen Zucker dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und hell karamellisieren. Die Crème double einrühren, weiterrühren (die Masse erstarrt zunächst, wird durch das Rühren aber wieder homogen). Bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln.

3. Inzwischen Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Karamellcreme vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken, in die noch warme Creme rühren, darin auflösen. Creme auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Frischkäse in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die abgekühlte Masse einarbeiten, mit Fleur de Sel abschmecken. Creme auf den Bröselboden füllen, glatt streichen. Den Cheesecake über Nacht kalt stellen.

5. Für den Crumble Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Mehl und Vanillemark zwischen den Händen zu Bröseln reiben. Nüsse hacken, untermischen. Streusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Zum Servieren Cheesecake mit Dulce de Leche bestreichen. Crumble darüber verteilen. Kuchen aus der Form heben, servieren.

Dazu passt: ein aromatischer Wermut aus Spanien.

Ein Geschenk für alle Naschkatzen



Cheesecake mit Brezelboden und Salzkaramell

Einfach nur wow: **Käsekuchen mit cremiger Dulce de Leche und Pekannuss-Crumble**. Der Hit.

REZEPT RECHTS



Frohe Weihnachten wünscht ALDI SÜD.



MEINE METZGEREI Lammrücken, mariniert

Mit Kräutermarinade,
zum Braten oder
Grillen, versch.
Gewichte

z. B. 185-g-Pckg.

4,99

kg-Preis 26,99



GOURMET Langkorn- & Wildreis

Aus klassischem
Langkorn Parboiled
Reis und exquisitem
Wildreis

1-kg-Packung

2,79

ab 28.11. in
Ihrer Filiale



2016 Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Trockener
Rotwein
aus Italien



0,75-l-Flasche

12,99

I-Preis 17,32



CREMIGE Versuchungen: Mousse,

Karamell- bäumchen

So macht man die Deko für den Baumkuchen rechts:
4 EL Zucker mit 2 EL Wasser goldgelb karamellisieren.
Karamell etwas abkühlen lassen und dann mit einem Teelöffel das Muster auf einen Bogen Backpapier trüfeln – hier in Form von kleinen Bäumen (evtl. vorher mit Bleistift auf dem Papier Konturen vorzeichnen). Karamell erkalten lassen und erst kurz vorm Anrichten vom Papier abziehen und auf den Kuchen stecken.

Mehr Infos, Tricks und Tipps rund ums Karamellisieren lesen Sie in unserem Experten-Interview auf Seite 36–37.



Schoko-Mousse mit Karamelkrönchen

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit: mind. 3 Stunden
 Zutaten für 6 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Dessertringe 2 Blatt Gelatine (oder alternativ Agar-Agar, siehe dazu Info unten) Mark von 1 Vanilleschote 500 g Mascarpone (cremiger italienischer Doppelrahmfrischkäse) ca. 300 ml Karamellsauce (Fertigprodukt oder selbst gekocht; ein Rezept dafür siehe auf Seite 32) 250 g Schlagsahne, 80 g Zartbitterkuvertüre, ca. 120 g Zucker

1. Gelatine nach Packungsangabe in Wasser einweichen. Vanillemark, Mascarpone und ca. 150 ml Karamellsauce aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei kleiner Temperatur auflösen. 2 EL der Mascarpone-Masse mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter die übrige Creme heben.
2. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre unter eine Hälfte der Creme heben. Die Cremes abwechselnd in die Dessertringe einfüllen (oder alternativ in eine Schüssel bzw. in Schälchen) und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. Für die Deko den Zucker in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren. Noch heiß unregelmäßig auf einem Backpapier verteilen. Papier locker einrollen, Karamell erstarrten lassen.
4. Mousse aus den Ringen lösen (oder mit einem Löffel Nocken abstechen). Mit der übrigen Karamellsauce (150 ml) und den Karamelkrönchen anrichten.

Info Agar-Agar: Das geschmacklose Gelierpulver aus Meerestangenealgen löst sich nur in kochender Flüssigkeit auf und wird erst beim Abkühlen fest. Zum Dosieren die Packungsangabe beachten.

Dazu passt: ein Amaretto.

Dattel-Schoko-Tropfen

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Kühlzeit: ca. 2 Stunden
 Zutaten für ca. 28 Stück
200 g Datteln (entsteint)
20 g kandierter Ingwer
200 g Zucker, 60 g Butter
100 g Löffelbiskuits
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 EL Kakaopulver
100 g Zartbitterkuvertüre
200 g Zartbitterschokolade
nach Belieben Blattgoldflocken (siehe auch die Info unterm Rezept)

- 1.** Datteln und Ingwer grob hacken, in 100 ml Wasser in 5–10 Minuten weich dünsten. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Dattelmischung, 50 ml Wasser sowie Butter dazugeben und alles weiterköcheln, bis sich die Karamellkristalle aufgelöst haben.
- 2.** Mischung etwas abkühlen lassen, dann fein pürieren. Biskuits zerbröseln bzw. fein mahlen und mit Kardamom, Kakao und dem Dattelpüree verkneten. Masse ca. 2 Stunden kalt stellen.
- 3.** Mit dem Teelöffel etwas Masse abnehmen, zum Tropfen formen. Auf diese Weise etwa 28 Tropfen formen und für ca. 15 Minuten ins Tiefkühlfach legen.
- 4.** Kuvertüre und Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Tropfen auf Spieße stecken, in den Guss tauchen (evtl. mehrmals). Zum Trocknen Spieße z.B. in ein Stück Steckmoos stecken. Ist der Guss fest, die Tropfen evtl. mit Blattgold verzieren.

Info Blattgold: Das ist reines Gold, das in hauchdünnen Folien oder als duftig-zarte Flocken angeboten wird. Im Handel ist es auch als Lebensmittelzusatzstoff Gold E 175 erhältlich. Essbares Gold ist zwar vollkommen geschmacksneutral, wirkt als edle Deko dennoch besonders prächtig.

Dazu passt: ein Espresso.

Karamell-Baumkuchen

Bild auf Seite 24

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
 Zutaten für 1 Kastenkuchenform (Länge: 25 cm). Ergibt ca. 12 Stücke
300 g weiche Butter, 7 Eier (Gr. M)
Salz, Mark von 1 Vanilleschote
ca. 360 g Zucker, ca. 150 ml Rum
175 g Mehl (Type 405), 100 g Maisstärke, 3 gestr. TL Backpulver
150 g Schlagsahne, 2 Pck. Sahnesteif
150 g Dulce de Leche (Karamellcreme, Info Seite 16; Rezept Seite 20)

- 1.** Ofengrill vorheizen bzw. Backofen auf 240 Grad Oberhitze stellen (Umluft und Gas weniger geeignet). Backform sehr gut ausfetten. 5 Eier trennen. Die 5 Eiweiß mit 1 Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, kurz kühl stellen.
- 2.** Vanillemark mit übriger Butter und 200 g Zucker cremig schlagen. Übrige 2 Eier gründlich unterrühren, dann übrige Eigelbe im Wechsel mit 50 ml Rum.
- 3.** Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen über die Masse sieben und kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen.
- 4.** Auf dem Boden der Backform 3 EL Teig verstreichen, mit etwas Zucker bestreuen. Form auf dem Ofengitter mit etwa 20 cm Abstand zu Grillschlangen bzw. Ofendecke in den Backofen schieben. Teigsschicht in 1–2 Minuten goldgelb backen. Form herausheben, erneut 3 EL Teig darin verstreichen, mit Zucker bestreuen und backen. Auf diese Weise nach und nach allen Teig verbacken.
- 5.** Übrigen Zucker (ca. 3 EL) in einer Pfanne zu Karamell schmelzen, übrigen Rum (ca. 100 ml) einröhren. Kuchen mit etwas Rumsirup beträufeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, ca. zwei Drittel Dulce de Leche unterrühren. Kuchen aus der Form stürzen. Mit Sahnecreme, übriger Dulce de Leche, übrigem Rumsirup und Karamellbäumchen (wie man die macht, siehe Info links) garnieren.

Dazu passt: ein süßer und gereifter Madeira.

Schoko-Konfekt und Tiramisu



Karamell-Schoko-Torte

Bild auf Seite 25

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

plus Kühl-/Abkühlzeit: ca. 6 Stunden

Zutaten für 1 Springform (Ø 24 cm).

Ergibt ca. 16 Stücke

DAS BRAUCHT MAN: Tortenring

220 g Mehl, Salz

60 g Butter, 270 g Zucker

7 Eier (Größe M), 50 g Kakaopulver

1 TL Backpulver, 12 Blatt Gelatine

250 g Zartbitterkuvertüre, 3 EL Rum

ca. 280 g Karamellsauce (Fertigprodukt oder selbst gekocht; ein

Rezept dafür siehe auf Seite 32)

600 g Schlagsahne, 225 g weiße

Kuvertüre, 225 ml Glukosesirup

(siehe dazu Info unterm Rezept)

200 ml Kondensmilch

etwas Zuckercouleur (der schwarz eingekochte Karamell färbt Lebensmittel dunkel; im Backregal)

1. Für den Mürbeteigboden 120 g Mehl mit 1 Prise Salz, Butter und 50 g Zucker glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze heizen. Teig auf Ø ca. 24 cm ausrollen, mit Gabel öfter einstechen. Auf mit Backpapier belegtem Blech oder Springformboden im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen. Tortenring auf Ø 24 cm einstellen und den gebackenen Tortenboden damit umstellen.

3. Inzwischen für den Biskuit 4 Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 120 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eigelbe unterrühren. Restliches Mehl (100 g), Kakao und Backpulver mischen, auf den Eischam sieben. Unterheben. Masse in der Form verteilen, im Ofen (180 Grad) ca. 25 Minuten backen. Erkalten lassen, Biskuit horizontal durchschneiden.

4. Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g Zartbit-

terkuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Restliche 3 Eier mit übrigem Zucker (100 g) und Rum verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

5. Die Hälfte der Eiercreme unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. 2 eingeweichte Gelatineblätter ausdrücken, darin auflösen. Die übrige noch warme Eiercreme mit 130 g Karamellsauce verrühren. 4 Blatt Gelatine darin auflösen. Beide Mischungen auf Zimmer-temperatur abkühlen lassen.

6. Sahne steif schlagen, jeweils die Hälfte unter jede Creme heben. Den mit dem Tortenring umstellten Mürbeteigboden mit etwa 2 EL Karamellsauce bestrichen. Den unteren Biskuitboden aufsetzen. Jeweils die Hälfte Schoko- und Karamell-Mousse daraufstreichen. Obere Biskuithälfte auflegen, Rest der beiden Cremes darauf verteilen. Torte für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

7. Für die Glasur die weiße Kuvertüre hacken und schmelzen. Glukose und 100 ml Kondensmilch zugeben, erwärmen. Ein Drittel der Mischung abnehmen, Rest Kondensmilch (100 ml) einröhren, 2 Blatt Gelatine darin auflösen. Übrige Karamellsauce (ca. 120 g) mit restlicher Gussmischung verrühren, übrige 4 Blatt Gelatine darin auflösen.

8. Die Hälfte dieser Mischung abnehmen, tropfenweise mit Zuckercouleur einfärben. Alle 3 Gusmmischungen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ab und zu vorsichtig durchrühren.

9. Die gekühlte Torte auf ein Kuchengitter (mit Papier darunter) stellen. Ring entfernen, Tortenrand glatt streichen. Die 3 Gусse (abwechselnd oder nacheinander) über die Torte gießen, bis sie damit überzogen ist. Torte auf eine Platte umsetzen, ca. 1 Stunde kühlen.

10. Übrige Kuvertüre (100 g) schmelzen und auf einen Backpapierstreifen (ca. 30 x 5 cm) streichen. Kurz kühlen, dann in Stücke schneiden. Papier von der Schokolade abziehen. Tortenrand mit den Schokoladenblättern verzieren.

Info: Glukosesirup, aus Traubenzucker eingedickter Saft, eignet sich gut als Bindemittel. Man bekommt die klebrige, klare Masse in Reformhäusern oder online (z.B. bei www.pati-versand.de).

Dazu passt: ein PX-Sherry.



Lebkuchen-Tiramisu

Bild auf Seite 26 links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

plus Kühlzeit: 2 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

2 Blatt Gelatine, 3 Eier (Größe M)

80 g Zucker, 60 ml Amaretto
(italienischer Mandellikör)

500 g Mascarpone (italienischer Doppelrahmfrischkäse)

200 g Printen (längliche, braune Lebkuchen ohne Schokoladenüberzug; siehe auch die Info unten)
60 ml Espresso (oder starker Kaffee)

200 g gesalzene Karamellsauce
(Fertigprodukt oder selbst gekocht, ein Rezept dafür siehe auf Seite 32)

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Likör über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatineblätter nacheinander darin auflösen. Creme etwas abkühlen lassen, dann den Mascarpone darunterrühren. Eiweiß steif schlagen, Eischnee unterheben.

2. Printen quer in Stücke schneiden, mit dem Espresso beträufeln. Salzkaramellsauce, Mascarponecreme und Printen in Gläser oder in eine große Schale schichten. 2 Stunden kalt stellen.

Info: Printen sind eine besondere Lebkuchensorte. Aachener Printen dürfen sie allerdings nur heiß sein, wenn sie in Aachen oder zumindest in bestimmten Nachbarorten produziert wurden. Ihr süß-würziges Aroma verdanken Printen einer Vielzahl von Gewürzen wie Zimt, Anis, Kardamom. Zum Süßen kommt traditionell Zuckerrübensirup in den Teig.

Variante: Klassisch gehört Amaretto ins Tiramisu. Aber auch andere Spirituosen machen sich gut in dem Dessert. Kaffeelikör zum Beispiel – oder der spanische „Licor 43“, der aus 43 Zutaten besteht, von denen man vor allem Vanille, Honig und einen leichten Karamellgeschmack wahrnimmt.

Dazu passt: ein Mokka.

Traumhafte TORTEN

Schwarzer Sesam

Die dunklen Körnchen sind sozusagen die Urform des Sesams. Im Vergleich zur weißen Variante ist schwarzer Sesam etwas kräftiger im Geschmack. In den Samen stecken besonders viele Nährstoffe: So enthalten die dunklen Körnchen beispielsweise reichlich Kalzium, aber auch Magnesium, Eisen und Zink. Schwarzen Sesam bekommt man – mit etwas Glück – in gut sortierten Supermärkten oder online, z.B. über www.gewürzland.com. Man kann ihn aber selbstverständlich auch durch „normalen“ weißen Sesam ersetzen.



GETRÄNKE-TIPP



Espresso-Karamell-Torte

Bild auf Seite 26 rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

plus Kühlzeit: mind. 3–4 Stunden

Zutaten für ca. 12 Stücke

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle, Spritzbeutel mit Sterntülle, Tortenring

5 Eier (Größe M), Salz

200 g Zucker, 80 g Mehl (Type 405)

2 Pck. Vanillezucker

50 g Speisestärke

50 g Kakaopulver, 1 TL Backpulver

3 EL schwarze Sesamsamen (siehe dazu auch die Info links)

1 Pck. Karamellpudding (Puddingpulver zum Anrühren und Kochen)

500 ml Milch, 150 g weiße Kuvertüre, 80 g Schlagsahne

20 g Instant-Espressopulver

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

150 g Konfitüre oder Gelee aus Schwarzen Johannisbeeren

ca. 100 g Karamellsauce (Fertigprodukt oder selbst gekocht; siehe dazu das Rezept unten rechts)

- Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Dabei 1 Prise Salz und 120 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich die Zuckerstücke aufgelöst haben.

- Eigelbe unter den Eischnee rühren. Mehl mit Vanillezucker, Stärke, Kakao und Backpulver vermischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.

- Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und dicht an dicht in Streifen auf das Backpapier spritzen. Teig glatt streichen, mit Sesam bestreuen (man kann die Biskuitmasse alternativ auch mit einem Spatel auf dem Backpapier verteilen, mit dem Spritzbeutel gerät der Teigboden allerdings gleichmäßiger). Biskuit im vorgeheizten

Backofen ca. 16 Minuten backen. Aus dem Ofen holen. Etwas abkühlen lassen, dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit evtl. mit einem umgedrehten Blech abdecken.

- Für die Creme das Puddingpulver mit 100 ml Milch und dem übrigen Zucker (80 g) verrühren. Restliche Milch (400 ml) aufkochen. Puddingmischung dazugeben, unterrühren und noch mal aufkochen. Vom Herd nehmen.

- Kuvertüre hacken, zusammen mit der Sahne und dem Kaffeepulver unter den noch heißen Pudding rühren. Pudding mit Folie bedeckt abkühlen lassen.

- Butter und Puderzucker hellcremig aufschlagen. Den abgekühlten Pudding löffelweise hinzugeben, bis eine glatte Buttercreme entstanden ist.

- Biskuit auf die Arbeitsplatte legen, die Ränder evtl. gerade schneiden. Den Biskuit längs in zwei Streifen schneiden. Beide Streifen mit Konfitüre und etwa zwei Dritteln der Buttercreme bestrichen. Auf einer Platte zunächst den ersten Streifen zur Rolle formen bzw. eng einrollen. Dann den zweiten Streifen um diese Rolle herumwickeln: Das Ganze evtl. mit einem Tortenring eng umstellen und somit fixieren. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

- Übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit Creme-Tuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Torte noch mal 1–2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit der Karamellsauce beträufeln.

Rezept für Karamellsauce: 200 g Zucker in einem Topf karamellisieren, bis er eine schöne Farbe hatte. Dann langsam unter Rühren 60 ml Wasser dazugießen (vorsichtig arbeiten, sonst spritzt es und Karamell ist sehr heiß). Sirup evtl. noch 1–2 Minuten köcheln. Dann den Topf vom Herd ziehen. Zuerst 90 g Butter, dann 120 g Schlagsahne einrühren. Sollte sich der Karamell von der Sahne trennen bzw. absetzen, den Topf noch mal auf den Herd stellen und unter Rühren kurz erhitzen. Nach Belieben kann man die Karamellsauce noch mit ca. ½ TL Meersalz verfeinern. Die Karamellsauce in ein Glas umfüllen und erkalten lassen. Im Kühlschrank aufbewahrt ist die Sauce ca. 14 Tage haltbar.

Dazu passt: ein Maury.



Himmelstorte

Bild auf Seite 27

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für ca. 16 Stücke

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle

250 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz

380 g weiche Butter, 430 g Zucker

1 Eigelb und 3 Eiweiß (Eier: Gr. M)

2 Pck. Vanillezucker, 1 TL Apfelessig

1 kleines Bund Rosmarin

450 ml Milch, 40 g Speisestärke

100 g weiße Kuvertüre

150 g Karamellsauce (gekauft oder selbst gekocht; Rezept dafür siehe links unten), ca. 1 EL Puderzucker

- Mehl, Salz, 130 g Butter, 60 g Zucker, Eigelb verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten kühlen. Teig in 4 Portionen teilen, jede auf Ø ca. 18 cm ausrollen. Teige auf Blech mit Backpapier legen, mit Gabel mehrmals einstechen. Unterm heißen Backofengrill ca. 4 Minuten bräunen. Herausnehmen, Backofen auf 120 Grad Umluft stellen.

- Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 170 g Zucker und Vanillezucker einröhnen lassen. Essig unterrühren. Baiser in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf den Teigböden verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

- Für die Creme 150 g Zucker zu Karamell schmelzen. 2 Rosmarinzweige und 400 ml Milch zugeben. Aufkochen, bis sich der Zucker auflöst, durch ein Sieb gießen. Stärke mit übriger Milch (50 ml) glatt rühren, unter den Rosmarinkaramell röhren. Aufkochen. Kuvertüre hacken, einröhnen, alles abkühlen lassen.

- Übrige Butter (250 g) aufschlagen, Karamellmasse löffelweise dazugeben. Buttercreme auf den Böden verteilen, alles aufeinanderstapeln. Den übrigen Zucker (50 g) schmelzen, ein paar Rosmarinzweige darin karamellisieren. Die Torte mit Karamellsauce und Rosmarin garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt: ein Sauternes.

mein schöner Garten Shop

Wählen Sie
Ihre Wunschgröße



Ihren
Weihnachtsbaum
einfach online bestellen!



Jetzt bestellen unter
www.weihnachtsbaumkaufen.online



Regionale Premium
Nordmanntannen



Frisch
geschlagen



Lieferung direkt
an die Haustür



Schneller und
sicherer Versand



Lieferung zum
Wunschtermin



*Die Weihnachtsbäume können ab dem **18.11.2019 vorbestellt** werden. Der erste mögliche Wunschliefertermin ist der **02.12.2019**. Die Weihnachtsbäume können bis zum **20.12.2019** bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass keine Lieferung an Samstagen sowie Sonntagen vorgenommen werden kann.

Zzgl. 9,95 Euro Versand.

Schon gewusst?

CLEVERE HELFER, FAKTEN ZU KARAMELL, EIN GEHEIMREZEPT VOM DREI-STERNE-KOCH UND KULINARISCHE GESCHENKIDEEN: WEIHNACHTEN KANN KOMMEN



Die machen jetzt Sinn

1 STILVOLL Der Kochlöffel aus Akazienholz hält auch der größten Hitze stand (von Zara Home, um 7 Euro)

2 PRAKTISCH Zum Kochen von Karamell (oder Marmelade): Mit dem Zuckerthermometer haben Sie die richtige Temperatur im Blick (von Küchenprofi, um 17 Euro)

3 ROBUST Der dicke Kupferboden dieser edlen Kasserolle leitet die Hitze optimal und sorgt dafür, dass sich sein Inhalt gleichmäßig erwärmt (von de Buyer, 151 Euro)

4 HANDLICH Mit dem Flambierbrenner wird aus Zucker im Nu eine köstliche Karamellkruste (von Gefu, um 45 Euro)

Mehr Infos und Tipps zum Karamellisieren finden Sie ab S. 36

MEHR ALS 4000 INHALTSSTOFFE

Bereits vor rund 100 Jahren stellte der französische Chemiker Louis Camille Maillard fest, dass Karamell nur zu etwa zehn Prozent aus Zucker besteht: Beim Erhitzen wird Wasser abgespalten, und die Moleküle reagieren zu neuen Stoffen. Welche Substanzen dies sind, blieb jedoch jahrzehntelang unerforscht. Erst im Jahr 2012 identifizierten Wissenschaftler der Jacobs University Bremen die Komponenten der beliebten Süßigkeit und stellten fest, dass Karamell aus über 4000 Stoffen besteht.



12,9

Prozent der Deutschen essen am liebsten Schokolade mit Toffee- oder Karamellfüllung. Auf Platz 1 steht Milchschokolade (47 Prozent).*

*Quelle: Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie

EINE EMPFEHLUNG VON



Der Testsieger

Heute:

„Bratpfanne“

Sie suchen Top-

Produkte? GuteWahl.de

hilft! Hier finden Sie alle

Best Buys für Küche,

Haushalt & Co.

Reinklicken!

Karamell, Fleisch, Gemüse, Eier: Die Bratpfanne von Jamie Oliver ist der perfekte Allrounder

Mit 1,4 Kilo ist die „Tefal E43506“ (um 46 Euro) zwar kein Leichtgewicht, hat dafür aber Power: In nur 1,47 Minuten bringt sie $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Kochen.

Qualität: Der dicke Sandwichboden sorgt dafür, dass sich Hitze gleichmäßig verteilt. Dank ergonomischem Griff mit Silikon liegt die Pfanne gut in der Hand.

Funktion: Cooles Extra: Ein roter Thermo-Spot in der Pfannenmitte zeigt an, wann die optimale Brattemperatur erreicht ist.

Weitere Testsieger:
www.gutewahl.de



BEZUGSADRESSEN finden Sie auf Seite 18



Stadtführung
mit Snacks bei
„Eat the World“

Geschenkideen für Genießer

KULINARISCHE ENTDECKUNGEN



Stadtführungen (in ganz Deutschland) der besonderen Art gibt es bei **EAT THE WORLD**: Neben kulturellen Informationen erwarten die Teilnehmer Insidertipps zu Cafés, Geschäften und leckere Kostproben aus aller Welt. Infos: www.eat-the-world.com

NEUE BÜCHER

„WILD KOCHEN!“ zeigt, dass es mehr gibt als Hirschgulasch und Rehrücken (GU Verlag, 24,99 Euro). In „VEGGIES“ widmet sich Jamie Oliver den vielfältigen Aromen der Gemüseküche (Doring Kindersley Verlag, 26,95 Euro).



JUNGE FOODIES

Neues für Gourmet-Einsteiger bietet das Restaurant „Überfahrt“ (Tegernsee): Exklusiv **FÜR U31-JÄHRIGE** gibt es ein Fünf-Gänge-Menü vom Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens (159 Euro p.P.) – Luxus pur! Mehr Infos: www.seehotel-ueberfahrt.de



OHNE MÜLL

Feine Öle, fruchtige Essige oder edle Spirituosen: Bei „Vom Fass“ kommen die Produkte in Mehrweg-Glasflaschen und lassen sich in den Filialen einfach wieder befüllen. So geht **NACHHALTIG SCHENKEN** (z.B. „Mackmyra Kungstov Swedish Whisky“, um 13 Euro).



Kolumne
von
Christian
Jürgens

TIPPS AUS DER STERNEKÜCHE – FOLGE 30

KARAMELL MAL ANDERS

Das süße Gold trifft auf Zwiebeln:
ein wahres Aromenfeuerwerk!

Tarte Tatin kennt man als süßes Dessert – aber das Prinzip funktioniert auch wunderbar für eine deftige Variante. Zunächst 10 kleine rote Zwiebeln schälen, halbieren und den Strunk entfernen. In einer ofenfesten Pfanne, am besten einer gusseisernen, 1 EL brauen Zucker in 2 EL Wasser aufkochen, sodass sich der Zucker auflöst und ein heller, fast farbloser Karamell entsteht. Die Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben, 2 frische Lorbeerblätter knicken, damit sie ihr Aroma besser abgeben, hochkant zwischen die Zwiebeln stecken. Alles mit schwarzem Pfeffer und fein gemahlenem Koriander würzen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Dann die Pfanne herausnehmen und ein paar Butterflöckchen auf den Zwie-

beln verteilen. Einen ausgerollten Blätterteig darüberlegen und vorsichtig am Pfannenrand runterdrücken, sodass die Tarte bedeckt ist. In 15–20 Minuten (180 Grad) goldbraun backen. Zum Servieren wird die Tarte gestürzt: Dafür einen großen Teller auf die Pfanne legen und alles einmal umdrehen, Lorbeer entfernen. Passen Sie nur auf, dass Sie sich dabei nicht verbrennen! Ein wundervolles Hauptgericht oder auch eine feine



Beilage zum Schmorbraten.
Perfekt für kalte Tage!



CHRISTIAN JÜRGENS

Der Drei-Sterne-Koch legt im Restaurant „Überfahrt“ (www.seehotel-ueberfahrt.com) großen Wert auf allerhöchste Produktqualität. Uns verrät er in seiner Kolumne, wie auch wir Sterneflair in unsere Küchen bringen.

kurz
nachgefragt
bei

Björn
Valentin*

So gelingt Karamell PERFEKT

Goldgelber Sirup, cremig-weicher Fudge, ein flüssiger Kuchenkern:

Unser Experte verrät, wie man mit wenig Aufwand und ein paar simplen Tricks den besten bernsteinfarbenen Karamell überhaupt hinbekommt



*Fotos: Björn Valentin, 2; iStock, 1; StockFood, 1; Tanja Demmerath, 1

Vorab gefragt: Welcher Zucker eignet sich am besten zum Karamellisieren?

Weißen handelsüblichen Raffinadezucker! Er ist besonders rein, schmilzt schnell und gleichmäßig zu perfektem Karamell. Im Gegensatz dazu enthält brauner Zucker kleine (ungefährliche) Verunreinigungen und wird deshalb nicht so glasklar. Auch Puderzucker oder andere Zuckersorten sind aufgrund ihrer Struktur oder Beschaffenheit eher ungeeignet.



Was muss ich bei der Auswahl des Topfs oder der Pfanne beachten?

Am besten immer ein großes Modell wählen, denn je größer die Fläche des Bodens ist, desto leichter fällt das Karamellisieren, da man den Zucker möglichst dünn und ebenmäßig ausstreuen soll. Absolut perfekt ist ein Kupfertopf mit dickem Boden, er leitet die Hitze optimal, sodass der Zucker schön gleichmäßig schmilzt. Soll nach dem Karamellisieren zur Weiterverarbeitung noch Sahne hinzugegeben werden, ist auch die Höhe des Topfs/der Pfanne nicht ganz unwichtig. Durch die große Hitze kocht die Sahne schnell über. Außerdem schützen hohe Seiten, falls der heiße Zucker mal spritzen sollte.

Welche Utensilien brauche ich außerdem noch?

Um sich beim Karamellisieren nicht nur auf seine Sinne und sein Gefühl verlassen zu müssen, kann ein Zuckermesszylinder hilfreich sein. Bei etwa 135 Grad beginnt der Zucker zu schmelzen, ab etwa 145 Grad wird er bräunlich, und bei rund 180 Grad verbrennt er. Mit einem Thermometer gelingt es noch etwas besser, den richtigen Moment abzupassen, in dem der Karamell seinen Idealzustand erreicht hat. Aufgrund der hohen Temperaturen sollte der Kochlöffel zum Rühren aus hitzebeständigen Materialien sein, also nicht aus Plastik, sondern aus Holz.

Tipp: Karamellsaucen verfeinert Experten Björn mit Nüssen

Was ist sonst noch wichtig?

Damit der Schmelz- und Verbrennungspunkt besser unter Kontrolle gehalten werden kann, muss der Zucker bei niedriger bis mittlerer Temperatur erhitzt werden. Außerdem darf man ihn nie aus den Augen

lassen! Eine Hand sollte immer am Griff sein, um den Topf schnell vom Herd ziehen zu können. Ich kann mich noch gut erinnern, wie ich bei meinem ersten Versuch fast verzweifelt bin! Erst passierte viele endlose Minuten gar nichts, und dann ging auf einmal alles ganz schnell. Der Zucker wurde immer dunkler, und beim Zugeben der Sahne kochte dann auch noch alles über. Das Ergebnis war ungenießbar. Wichtig sind also vor allem Geduld, ein gutes Timing und etwas Übung. Und bitte nicht aufgeben, wenn beim ersten Mal nicht gleich alles klappt!

Es gibt das sogenannte Nass- und das Trockenkaramellisieren, was ist damit gemeint?

Beim Nasskaramellisieren wird zum Zucker Wasser in einem Verhältnis von 3:2 hinzugegeben. Dieses verdunstet nach und nach beim Erhitzen, der Zucker bräunt sich, und übrig bleibt der Karamell. Bei dieser Methode darf nicht gerührt werden, damit der Zucker gleichmäßig schmelzen kann. Vorteil der Methode: Die Gefahr, dass der Zucker verbrennt, ist geringer, deshalb ist sie perfekt für Karamell-Neulinge. Im Gegensatz dazu wird beim klassischen Trockenkaramellisieren der Zucker direkt im Topf – ohne Flüssigkeit – unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzt und geschmolzen. Ich persönlich habe das Gefühl, bei dieser Variante den perfekten, goldgelben Bräunungsgrad besser timen zu können.

Wie reinige ich einen Topf mit festgeklebtem Karamell?

Das Gute an Karamell: Er ist wasserlöslich! Deshalb kann man Topf und Pfanne

einfach in heißem Wasser einweichen, und schon lassen sich selbst unbeschichtete Modelle problemlos reinigen.

Wie bereitet man köstlichen Fudge oder Toffee zu?

Cremig-weicher Fudge ist schnell gemacht: Einfach Zucker, Schlagsahne und Butter zum Kochen bringen und eine halbe Stunde lang auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis die Masse bei etwa 115 Grad goldgelb karamellisiert ist. Vom Herd nehmen, optional mit Nüssen oder anderen Zutaten aromatisieren und unter Rühren leicht abkühlen lassen. Dann in eine Form füllen, komplett erkalten lassen und in mundgerechte Stückchen schneiden. Toffee wird ähnlich hergestellt – der größte Unterschied ist nur, dass die Masse auf rund 150 Grad erhitzt wird und dadurch fester und zäher wird als Fudge.

Und wie gelingt ein Kuchen mit flüssigem Karamellkern?

Hier gibt es einen simplen Trick, der immer gelingt: Man arbeitet einfach weiche Karamellbonbons in die Mitte des Kuchens ein. Nach dem Backen kommen sie beim Anschneiden des noch warmen Gebäcks dann als flüssiger Kern wieder heraus. Ein Gedicht!

Zu guter Letzt: Was ist Ihr absolutes Lieblingsrezept mit Karamell?

Mein Herz schlägt nicht nur bei Karamell höher, sondern auch bei Erdnussbutter. Ein besonderer Hochgenuss ist es demzufolge, wenn sich beide Zutaten vereinen wie bei einem meiner Signature-Rezepte – Erdnussbutter-Karamell-Cupcakes mit salzigen Erdnüssen. Gelingen und schmecken immer!

Interview: Anna Ebach

BJÖRN VALENTIN
FOODBLOGGER

Ursprünglich nur als Rezeptsammlung für Freunde gedacht, betreibt der 29-jährige Wahl-Berliner seinen Blog mittlerweile seit acht Jahren sehr erfolgreich. Erdnussbutter-Karamell-Cupcakes und weitere Ideen gibt's unter www.herzfutter.net

Bonbons

für besondere Glücksmomente

So klein und fein sie auch sind, das zart-sinnliche Gefühl, welches Toffees auf der Zunge hinterlassen, ist einfach großartig. Ganz besonders wenn sie mit Kakao, Nüssen oder der eigenen Lieblingszutat veredelt wurden. Hübsch verpackt ist das Fudge-Konfekt außerdem ein schönes Geschenk für liebe Gäste und Freunde

Grundrezept Fudge

Zutaten für ca. 20 Stück

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

50 g Butter in einem Topf schmelzen. 175 g braunen Zucker und

45 g Schlagsahne einrühren. Aufkochen, unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd ziehen.

75 g Mandelmus und ½ TL Vanillepulver einrühren. Nach und nach 75–90 g Puderzucker und ca. ¼ TL feine Meersalzflocken untermischen, bis eine glatte, formbare Masse entsteht. Sofort in eine kleine rechteckige Form füllen. Erkalten lassen, würfeln. Gekühlt ca. 2 Monate haltbar.





Fudge mit Gewürzen und Cranberrys

Zutaten für ca. 20 Stück

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

50 g **Butter** in einem Topf schmelzen. 175 g **braunen Zucker** und 45 g **Schlagsahne** einrühren. Aufkochen und unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. 75 g **Mandelmus** und ½ TL **Vanillepulver** rasch gründlich einrühren. Nach und nach 75–90 g **Puderzucker**, ½ TL **Kardamom**, ½ TL **Anis**, ½ TL **Zimt** und etwa ¼ TL **Meersalz** unterrühren. Ca. 70 g **gehackte Cranberrys** unternetzen, bis eine formbare Masse entstanden ist. Sofort in eine kleine rechteckige Form füllen. Erkalten lassen, würfeln. Gekühlt ca. 4 Wochen haltbar.

Fudge mit Nüssen

Zutaten für ca. 20 Stück

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

50 g **Butter** in einem Topf schmelzen. 175 g **braunen Zucker** und 45 g **Schlagsahne** einrühren. Aufkochen und unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. 75 g **Mandelmus** und ½ TL **Vanillepulver** rasch gründlich einrühren. Nach und nach 75–90 g **Puderzucker**, ¼ TL **Meersalz** und 100 g **gehackte Nüsse** unterrühren, bis eine glatte, formbare Masse entstanden ist. Sofort in eine kleine rechteckige Form füllen. Erkalten lassen, würfeln. Gekühlt ca. 4 Wochen haltbar.

Fudge mit Kakao

Zutaten für ca. 20 Stück

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

50 g **Butter** in einem Topf schmelzen. 175 g **braunen Zucker** und 45 g **Schlagsahne** einrühren. Aufkochen, unter Rühren ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. 75 g **Mandelmus** und ½ TL **Vanillepulver** rasch, aber gründlich einrühren. Nach und nach 75–90 g **Puderzucker**, 15 g **Kakaopulver** und ¼ TL **Meersalz** unterrühren, bis eine glatte, formbare Masse entstanden ist. Sofort in eine kleine rechteckige Form füllen. Erkalten lassen, würfeln. Gekühlt ca. 4 Wochen haltbar.

PIONIERE IM PORTRÄT

Sie bringen Menschen mit und ohne Migrationshintergrund zusammen und sorgen für ein genussvolles Miteinander: die Geschäftsführerinnen Julia Harig (l.) und Jasmin Seipp vom Café „Über den Tellerrand“





Leben verbessern, TELLER für TELLER

ESSEN ALS MITTEL ZUR INTEGRATION? DAS GEHT, WIE JASMIN SEIPP & JULIA HARIG BEWEISEN. DIE GEWINNER DES DEUTSCHEN GASTRO-GRÜNDERPREISES 2019 VERSTEHEN ES, GENIESSEN ZUSAMMENZUBRINGEN – EGAL WOHER SIE KOMMEN

Ein Ort der Begegnung, der Offenheit und des Genusses, in dem Menschen ein Zuhause finden – das ist der Gedanke hinter dem Café „Über den Tellerrand“ in München. Hier treffen sich Geflüchtete und Beheimatete, bringen ihre Ideen von Genuss und Miteinander gemeinsam ein: Man is(s)t zusammen im wahrsten Sinne des Wortes – ein tolles Projekt der Initiatoreninnen Julia Harig und Jasmin Seipp, die dafür den Deutschen Gastro-Gründerpreis 2019 bekamen. Wir haben sie besucht.

Das Erste, was man im Foyer der Münchener Volkshochschule in Haidhausen bemerkt, ist die Weite: luftig, freundlich, sonnendurchflutet, ein idealer Ort für das Café „Über den Tellerrand“. Akkurat aufgereiht, vermitteln die weißen Tische herrliche Leichtigkeit, bunte Kissen auf den Bänken sorgen für Farbtupfer. Im hinteren Teil sitzen vereinzelt Gäste an der großen Fensterfront und schauen in den Innenhof. Ein knalliges Graffiti an der gegenüberliegenden Wand fängt den Blick. Es ist kurz nach dem Mittagsgeschäft. Hinter dem Tresen steht ein junger Mann, Anfang 20, mit runder Brille und schüchternem Lächeln. Er nimmt Bestellungen auf, zapft Getränke, bringt gut duftendes Essen zu hungrigen Gästen. Ein ganz normaler Cafétreibetrieb eben. Anders als am 1. Juli 2018, dem Eröffnungstag – damals schoben sich die Kellner zwischen Menschennassen



Genuss verbindet: Gäste lieben den bayerisch-arabischen Brotzeitsteller

hindurch. Es war ein rauschendes Fest und toller Auftakt für ein Projekt, das Hals über Kopf entstand. „Der erste Tag war wild“, sagt Geschäftsführerin Jasmin Seipp. „Wie der ganze erste Monat“, ergänzt ihre Partnerin Julia Harig mit einem Schmunzeln.

Perfektes Power-Duo

Die beiden Frauen sind Anfang 30 und lernten sich über den gemeinnützigen Verein „Über den Tellerrand kochen München e.V.“ kennen. Jasmin Seipp baute ihn 2015 mit auf, Julia Harig kam kurz danach dazu. Der Wunsch zu helfen, verbindet sie, so wie der Verein Beheimatete und Geflüchtete verbindet, indem er Kochevents organisiert. Das Essen ist Bindeglied und Eisbrecher zwischen den Kulturen. „Es erleichtert die Integration, weil alle sich auf Augenhöhe treffen, kennenlernen und Freundschaften schließen“, sagt Jasmin Seipp. Aber es war nicht immer einfach, stets neue Leute für die Events zu gewinnen, daher spielte der Verein länger mit dem Gedanken, ein Café zu eröffnen. Als

bekannt wurde, dass die Räumlichkeiten an der Volkshochschule frei würden, bewarben sich die Frauen. Zwei Monate später öffnete das Café seine Tore. „Hier können wir den sozialen Gedanken weiterverfolgen und erweitern, ohne immer gleich die Integrationsfahne zu schwenken“, sagt Julia Harig.

Erfolgreiches Konzept

Und es klappt: Die Catering-Aufträge des Hotspots steigen kontinuierlich, Gäste des Cafés sind Kursteilnehmer der Volkshochschule, Menschen aus der Umgebung, Genusshungrige aus ganz München. Unaufdringlich werden sie beim Schlemmen auf das Konzept aufmerksam, hören von dem wöchentlichen Sprachcafé, den Events – und erweitern dank Gerichten wie dem senegalesischen Mafé-Hähncheneintopf oder Kabuli Palau, einem afghanischen Reisgericht mit Lamm, ihren kulinarischen Horizont. Natürlich stehen auch deutsche oder mediterrane Gerichte auf der Karte, denn jeder der 16 Mitarbeiter aus neun Nationen kann sich bei den Speisen einbringen, und so sind diese genauso divers wie das Team. Ein weiterer Pluspunkt: Die Gerichte sind äußerst erschwinglich. „Wir wollen, dass hier jeder Gast sein kann“, sagt Harig. Wer knapp bei Kasse ist, zahlt den niedrigsten Preis von etwa sieben Euro pro Gericht. Andere den „fairen Deal“ von rund neun Euro – das deckt die Kosten. Und wiederum andere den →

PIONIERE IM PORTRÄT



Alle packen mit an,
alle haben Spaß:
Köstlich, unkompliziert und positiv
geht's im Café zu



Gewinner-Team 2019:
„Über den Tellerrand“ war dieses Jahr der Sieger beim Deutschen Gastro-Gründerpreis. Er prämiert die besten und innovativsten Gründungskonzepte Deutschlands

höchsten von rund elf Euro pro Teller – das „Zukunftslebensmittel“, denn damit wird das Café unterstützt. Das sichert die Arbeitsplätze, schafft Budget für neue Geräte und bietet hoffentlich noch mehr Menschen die Möglichkeit, sich zu integrieren und weiterzuentwickeln.

Sicherheit schenken

Und damit nicht genug: Jeder Mitarbeiter kann kostenlos an den Deutschkursen der Volkshochschule teilnehmen. Denn es sei zweitrangig, wie gut die Sprachkenntnisse zu Anfang sind. „Das Wichtigste ist, dass die Leute motiviert sind. Alles andere kann man lernen“, so

Seipp. Einer, der ganz von Anfang an mit dabei war, ist Yahyah Alhakim. Gerade bereitet er Quiches für ein Catering vor. In Syrien, so erzählt er, habe er auch in einem Restaurant gearbeitet. Hier habe er als Aushilfe angefangen, jetzt sei er Vollzeitmitarbeiter, sagt er selbstbewusst. „Manche Flüchtlinge sind hier nur geduldet – und plötzlich sind sie Gastgeber und können Menschen bei der Auswahl der Gerichte aus ihrem Heimatland helfen. Das gibt viel Selbstvertrauen zurück“, erklärt Harig glücklich. Genau deswegen helfen sie ihren Angestellten auch in bürokratischen Belangen. „Für mich ist es das größte Lob, wenn Mitarbeiter mir sagen, dass sie sich durch das Café sicherer und gut fühlen.“

Die Vollzeitarbeit als Geschäftsführerinnen machen Seipp und Harig ehrenamtlich neben ihrem Beruf. Ihre Mission ist es, ihre Mitarbeiter sozialpädagogisch betreuen zu können. Deswegen steht auch ein Qualifizierungsprogramm für ihr Personal an. „Damit nicht nur unser Team, sondern auch andere junge Menschen mit Migrationshintergrund an diesen Trainings teilnehmen und so leichter an einen Job oder eine Ausbildung kommen“, so Seipp. Und auch da führt der Genuss einfach alle zusammen.

Aline Prigge

CAFÉ MIT HERZ & SITTEN

Als Ableger des Vereins „Über den Tellerrand kochen München e.V.“ reinvestiert das Café alle seine Gewinne in die gemeinnützigen Vereinsaktivitäten. Da schmeckt das Essen gleich doppelt gut! Mehr Infos: ueberdentellerrand.cafe

Robin Schmidt
ist unser Test-Experte
in Sachen Feinkost



Kleine Verführer

Als Aufstrich mit Honig verfeinert, zum Naschen mit Lakritz gepaart oder als Crunch in Schokolade: Karamell ist ein wunderbarer Partner für viele Köstlichkeiten. Hier fünf Lieblinge



ZART SCHMELZENDES EIS

Aus DEM Klassiker, wenn es um die coole Verbindung von süß und salzig geht: Salzkaramell! **Das gefällt mir:** Das Eis ist nicht nur pur eine Freude. Ergänzt um eine Handvoll süße (TK-)Beeren sowie ein paar kleine salzige Brezeln oder Nüsse, wird daraus im Nu eine kreative Eis-Bowl. **Infos:** 500 ml um 7,50 Euro, von Luicella's Ice Cream

NACHHALTIGE SCHOKOLADE

Belgische Vollmilchschokolade trifft auf Karamellstückchen und Meersalz: zart schmelzender Genuss mit Biss! **Das gefällt mir:** Zucker und Kakaoanteile werden nach den Fair-Trade-Standards gehandelt. **Infos:** 180 g um 3,30 Euro, von Tony's Chocolonely



AUFSTRICH VOM FEINSTEN

In dieser verführerischen Kreation stecken feinster Heidehonig von Pariser Imkern, französisches Meersalz, etwas Crème fraîche und Butter. Vive la France! **Das gefällt mir:** vielseitig und lecker kombinierbar – als Füllung für einen heißen Crêpe, als perfekter Kontrast zu Ziegenfrischkäse oder einfach auf einer Scheibe Brot. **Infos:** 220 g um 11 Euro, von La Maison du Miel



BEZUGSADRESSEN finden Sie auf Seite 18

DELIKATE KUGELN

Im Inneren der mit Salzkaramell überzogenen Bällchen versteckt sich ein Lakritzkern – echt kreativ! **Das gefällt mir:** Die karamellisierte Dulce-Schokolade schmeckt herrlich süß und seidig, das Meersalz aus dem englischen Ort Maldon hat ein frisches Aroma ohne Bitterkeit. **Infos:** 295 g um 15 Euro, von Lakrids by Bülow



SAHNIGER SIRUP

Damit lassen sich nicht nur Kaffee, Cappuccino oder Latte macchiato köstlichst verfeinern: Ein Flavour Shot eignet sich ebenso gut als Topping für Desserts wie Eis, Kuchen oder zu warmen Pancakes. **Das gefällt mir:** Der Sirup wertet auch Cocktails geschmacklich wunderbar auf. **Infos:** 1 l um 8,50 Euro, von Da Vinci Gourmet



Köstliche Kostbarkeiten zum Knuspern

Fein zum Kaffee,
als fulminanter Abschluss
vom Weihnachtsmenü oder
einfach nur wunderschön auf
der Festtags-Etagère: Diese
edlen Kreationen haben
Crunch und Klasse

Karamell-Wasabi- Macadamias

Für den süß-scharfen Snack braucht
es nur drei Zutaten: **Nüsse, Wasabi-
Paste und Ahornsirup.** Los geht's!

REZEPT AUF SEITE 52



Knusprige Amaranth-Karamell-Taler

Ein krosses Erlebnis aus **Pistazien, Cashewmus, Kokosöl, Vanille, Sesam & Co.** Toll zum Verschenken.

REZEPT AUF SEITE 52

Millefeuille mit Passionsfrucht und Ricottacreme

Was knuspert hier so herrlich?

Karamellisierte Wan-Tan-Blätter und gebackene Babybananas-scheiben. So kreativ und raffiniert.

REZEPT AUF SEITE 52



Hochsaison für feinen
Genuss



Profiteroles-Bäumchen mit Karamellfäden

In Frankreich ist der delikate Turm aus cremig gefüllten Windbeuteln als „*Croque en Bouche*“ bekannt.

REZEPT AUF SEITE 53

Da greift
jeder mehrmals zu

Karamell-Knusperhippen
Lässt man die **ofenwarmen hauch-dünnen Gebäcktaler** auf dem Blech aus geringem Abstand auf die Arbeitsplatte fallen, bildet sich die **typische Wabenstruktur**. Gewusst wie ...

REZEPT AUF SEITE 54



Kardamom-Karamellen

Die perfekte Süßigkeit zum Kaffee.
Und das Beste: Ob **knusprischokoladig** oder **vollmundig-weich**, für jeden ist was dabei.

REZEPT AUF SEITE 54

Tickets einfach online selber drucken!

Genuss
Lust auf
präsentiert

EHRLICH BROTHERS

DREAM & FLY
DIE NEUE MAGIE-SHOW

WELTPREMIERE



FAMILIENSHOWS
AM NACHMITTAG

28.+29.12.2019 FRANKFURT
30.12.2019 MANNHEIM
03.01.2020 OBERHAUSEN
04.+ 05.01.2020 KÖLN
11.01.2020 NÜRNBERG
16.+17.01.2020 ERFURT
19.+20.01.2020 LEIPZIG
23.+24.01.2020 BRAUNSCHWEIG
25.01.2020 BERLIN
26.01.2020 HAMBURG
20.02.2020 STUTTGART
14.+15.03.2020 MÜNCHEN

Und weitere Termine in deiner Nähe!



ALEXANDER HERRMANN

LIVE

SCHNELL MAL WAS GUTES!



16.01.2020 FRANKFURT
23.01.2020 ASCHAFFENBURG
24.01.2020 WETZLAR
25.01.2020 OFFENBACH
04.02.2020 MANNHEIM
05.02.2020 BAMBERG
06.02.2020 KÖLN
25.04.2020 BERLIN
24.05.2020 MÜNCHEN

ZELTPALAST
SPEZIAL

Keine Onlinegebühr, keine Zusatzkosten, keine Zeit verlieren!

TICKETHOTLINE 06073 – 722 74 0

www.PRINTYOURTICKET.de



Paradiesisches Highlight



Apfel-Crème-brûlée

Der französische Klassiker,
getoppt von **eingelegten**
Mini-Äpfeln, die mit rot
gefärbtem Karamell umhüllt
sind. Was für eine süße Idee.

REZEPT AUF SEITE 54



Erleben Sie die Welt von Schweizer Käse: www.schweizerkaese.de

Das Beste mit guten Freunden teilen.

Geselliger Genuss, der jeden verwöhnt. Die Schweizer Käsesorten werden seit Jahrhunderten traditionell in kleinen Käsereien hergestellt. Die Rohmilch wird zweimal täglich frisch verarbeitet und kommt von Kühen, die auf Kräuterwiesen in Tälern oder auf hochgelegenen Alpweiden grasen. Reine Rohstoffe und der Verzicht auf Gentechnik oder Zusatzstoffe garantieren sicheren Hochgenuss.

Schweizer Käse: Weil drin ist, was wirklich gut ist.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. 
www.schweizerkaese.de

Herrlich CRUNCHY: pikante Nüsse,

Ananas als Garnitur

So macht man die fruchtige Deko der Millefeuille rechts:
Von der Ananas 4 hauchdünne Scheiben abschneiden und evtl. deren harten Mittelstrunk ausstechen (die übrige Ananas anderweitig verwenden, z.B. für Obstsalat).
100 g Zucker mit 50 ml Wasser kochen, bis heller Karamell entsteht. Die Ananasscheiben im Karamell kurz aufkochen, dann auf einem mit Backpapier belegten Blech im Backofen bei 70 Grad Umluft in ca. 2 Stunden trocknen.



Karamell-Wasabi-Macadamias

Bild auf Seite 44

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
 Zutaten für ca. 8 Portionen
 120 ml Ahornsirup
 1–2 EL Wasabi-Paste (sehr scharfe japanische Würzpaste; siehe dazu auch die Info unterm Rezept; gibt es im Asienladen oder im Supermarkt im Spezialitätenregal)
 250 g geröstete und gesalzene Macadamianusskerne

1. Ahornsirup mit der Wasabi-Paste verquirlen. Die scharfe Sirupmasse in 2 Portionen aufteilen und jeweils mit der Hälfte der Nüsse in eine Pfanne geben. Nüsse in der Flüssigkeit bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Nüsse mit einer Karamellschicht überzogen sind. Dabei umrühren oder die Pfanne schwenken, damit die Nüsse nicht anbrennen.
2. Karamell-Wasabi-Nüsse auf einem Bogen Backpapier abkühlen lassen. Haltbarkeit: Sind frisch am besten.

Info: Bei uns wird Wasabi als japanischer Meerrettich, Wassermeerrettich oder als grüner Meerrettich bezeichnet. Die Wasabi-Pflanze wächst vorwiegend in Japan, Korea und Taiwan und gehört – wie unser heimischer Meerrettich – zur Familie der Kreuzblütengewächse. Für echten Wasabi wird nur die Wurzel der Wasabi-Pflanze verwendet. Frische Wurzeln sind eine wahre Rarität und sehr teuer, daher ist Wasabi bei uns fast nur als Pulver oder Paste erhältlich. Und aufgepasst: So manche der angebotenen Waren sind kein echter Wasabi, sondern weißer Meerrettich, mit Radieschen und Senf aromatisiert und grün eingefärbt. Achten Sie daher auf die Kennzeichnung: Steht „Hon Wasabi“ drauf, muss das Produkt mindestens 50 Prozent echten Wasabi enthalten.

Dazu passt: ein Kräuterlikör aus Frankreich.

GETRÄNKE-TIPP



Knusprige Amaranth-Karamell-Taler

Bild auf Seite 45

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
 Zutaten für ca. 25 Stück
 15 g Kakaopulver, 150 g Honig
 40 g brauner Zucker
 80 g Kokosöl, 2 EL Cashewnussmus
 Mark von 1 Vanilleschote
 ca. ½ TL gemahlener Zimt
 60 g gepuffter Amaranth (siehe dazu auch die Info unterm Rezept)
 80 g gehackte Pistazien
 50 g Sesamsamen
 60 g (geröstete) Haselnussblättchen
 ca. 40 g Kokosflocken

1. Kakaopulver, Honig, Zucker, Kokosöl, Cashewmus, Vanillemark und Zimt in einem Topf erhitzen. Unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen, alle restlichen Zutaten unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus der Masse ca. 25 Kugeln formen. Kugeln mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, flach drücken.
3. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Taler abkühlen lassen. Zum Aufbewahren evtl. in Papiermanschetten setzen und in eine Dose legen. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen.

Info: Amaranth ist kein Getreide, sondern gehört botanisch zu den Fuchsschwanzgewächsen. Die feinen Samen kann man in Wasser kochen oder in der Pfanne wie Popcorn „puffen“. Gepufften Amaranth gibt es im Reformregal, man kann ihn aber auch gut selber herstellen. Dafür eine beschichtete Pfanne stark erhitzen. Nur so viel Amaranth in die Pfanne geben, dass ihr Boden knapp bedeckt ist. Pfanne sofort mit einem Deckel verschließen, vom Herd ziehen und schwenken. Die Körnchen beginnen sekundenschnell aufzupoppen.

Dazu passt: ein Chai-Tee.



Millefeuille mit Passionsfrucht und Ricottacreme

Bild auf Seite 46

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Trocken-/Wartezeit: ca. 2 Stunden
 Zutaten für 4 Portionen
DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit großer Sterntülle
 ½ Babyananas, 250 g Zucker
 4 Blatt Gelatine, 3 Passionsfrüchte
 300 ml Passionsfruchtsaft
 2 Eiweiß, 1 TL fein abger. Limettenschale (Bio), 2 EL Limettensaft
 250 g Ricotta, 200 g Crème double
 16 Wan-Tan-Blätter (Ø ca. 10 cm; gibt es im Asienregal; alternativ Reispapierblätter verwenden)
 ca. 60 g Puderzucker
 20 g Speisestärke

1. Für die Deko: Ananas in 100 g Zucker karamellisieren und trocknen, wie links am Seitenrand beschrieben.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Früchte halbieren, Fruchtfleisch herauslöpfeln. 250 ml Fruchtsaft auf die Hälfte einkochen. Eiweiß, 100 g Zucker, Saftreduktion, Limettenschale und -saft in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in die Creme auflösen.
3. Ricotta in die etwas abgekühlte Creme rühren. Crème double aufschlagen, unterheben. Creme kalt stellen, gelieren lassen (dauert 1–2 Stunden). Creme in Spritzbeutel umfüllen.
4. Teigblätter auf ein Blech legen, mit Puderzucker bestäuben und unter dem heißen Backofengrill kurz karamellisieren. Stärke mit übrigem Saft (50 ml) anrühren, mit Fruchtfleisch und restlichem Zucker (50 g) mischen. Kurz aufkochen, Sauce abkühlen lassen. Creme auf die Karamellblätter spritzen. Je 4 Karamellblätter mit Creme und Sauce aufeinander setzen. Mit je 1 Ananasscheibe garnieren und rasch servieren.

Dazu passt: ein Passito aus der Garganega-Traube mit Passionsfruchtduft.

knusprige Taler, festliche Pyramide



Profiteroles-Bäumchen mit Karamellfäden

Bild auf Seite 47

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 1 Bäumchen, bestehend aus ca. 40 gefüllten Windbeuteln

DAS BRAUCHT MAN:

Spritzbeutel mit großer Sterntülle und mit kleiner Lochtülle

2 Blatt Gelatine

335 g Schlagsahne

190 ml Milch, 265 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

3 Eigelb und 4 Eier (Eier: Größe M)

Salz, 100 g Butter

140 g Mehl, 20 g Kakaoypulver

1 EL Backpulver

1. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen. In einem Topf 135 g Sahne mit 65 ml Milch, 65 g Zucker und Vanillemark verrühren. Aufkochen, neben dem Herd 10 Minuten ziehen lassen.

2. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Milchmischung erneut aufkochen, vom Herd nehmen. Eigelbe in die heiße, aber nicht mehr kochende Mischung geben. So lange rühren, bis eine dicke Sauce entsteht. Sauce in eine Schüssel umfüllen.

3. Gelatine ausdrücken und die Blätter einzeln in der noch warmen Sauce auflösen. Sauce abkühlen lassen. Übrige Sahne (200 g) steif schlagen. Sobald die Sauce zu gelieren beginnt (kann 20–40 Minuten dauern), die Sahne unterheben. Creme abkühlen lassen.

4. Inzwischen Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Restliche Milch (125 ml) mit 125 ml Wasser, etwas Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl, Kakaoypulver und Backpulver vermengen, zur

Milch-Butter-Mischung geben. So lange rühren, bis ein glatter Teigkloß entsteht, der sich vom Topfboden löst. Die Eier nach und nach in den Teig rühren.

5. Teig in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche mit ausreichend Abstand zueinander ca. 40 Teighäufchen aufspritzen. Windbeutel im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

6. Die Creme in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Lochtülle füllen. In jeden Windbeutel ein kleines Loch stechen und etwas Creme hineinspritzen.

7. Übrige 200 g Zucker mit 2 EL Wasser hell karamellisieren lassen. Windbeutel kurz in den Karamell tauchen, auf einer Platte kegelförmig aufstapeln. Zwei Gabeln in den übrigen nunmehr etwas zähflüssigen Karamell tauchen. Gabeln nun auseinanderziehen und die so entstehenden Karamellfäden um die Profiteroles herum verteilen.

Dazu passt: ein Kakaogescht.



Von hier. Von uns.

Wärmt von außen.



Eine zündende Idee.

Eher unbekannt ist es, dass das Streichholz, wie wir es heute kennen, in Württemberg erfunden wurde. Bekannt hingegen ist, dass Glühwein die kalte Jahreszeit noch schöner macht. Eine besonders gute Idee ist es, mit einem unserer fein duftenden Glühweine genussvolle Wärme von innen zu erzeugen. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Wärmt von innen.



Württemberger Weingärtnergenossenschaften
wein-heimat-wuerttemberg.de

SÜSSES mit zartem Biss

Paradies-äpfel

So macht man die hübsche Deko für die Crème brûlée rechts: Man braucht 1 Dose Baby-Äpfel bzw. Kirschäpfel mit Stiel. Die Mini-Äpfel in einem Sieb gut abtropfen lassen. 200 g Zucker mit 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich die Zucker-kristalle aufgelöst haben. Nun den Karamell mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Die Äpfelchen auf Holzspieße stecken und in den heißen Karamell tauchen. Trocknen lassen. Die Äpfel am Spieß dafür evtl. in einem hohen, mit Zucker gefüllten Glas aufbewahren.

GETRÄNKE-TIPP



Karamell-Knusperhippen

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für ca. 25 Stück

DAS BRAUCHT MAN:

Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

125 g Puderzucker

80 g weiche Butter

60 g Weizenmehl (Type 405)

60 g flüssiger Honig

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten.

- Teig in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Aus dem Teig jeweils ca. 5 cm lange Doppelstreifen (siehe Tipp unten) auf 2–3 mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Dabei viel Abstand lassen, da der Teig stark verläuft. Hippen nacheinander im Ofen 4–5 Minuten backen.

- Die Hippen aus dem Ofen nehmen und noch offenwarm auf dem Blech aus kleinem Abstand auf die Arbeitsplatte fallen lassen. Dadurch bilden sich die typischen Waben (die im Gebäck eingeschlossenen Luftbläschen können aufplatzen, es entstehen kleine Löcher).

- Die Knusperhippen erkalten lassen, dazu kurz auf Küchenpapier ablegen. Zum Aufbewahren evtl. zwischen Backpapierschichten in eine Gebäckdose legen. Kühl gelagert 2–3 Wochen haltbar.

Tipp: Hippenteig streicht man normalerweise dünn aufs Blech, evtl. mithilfe von Schablonen. Wenn man den Teig allerdings, wie im Rezept beschrieben, in doppelten Streifen nebeneinander aufspritzt, bekommen die Hippen eine etwas rechteckigere Form. Übrigens: In Frankreich kennt man diese hauchdünn gebackenen Kekse unter der Bezeichnung „Tuiles“. Die legt man auch noch oft über spezielle Förmchen und biegt so aus dem heißen Gebäck kleine Schälchen, die sich füllen lassen.

Dazu passt: ein Cappuccino.



Kardamom-Karamellen

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: je ca. 20 Minuten

Zutaten für je ca. 20 Stück

FÜR DIE CRISPY BONBONS

190 g feiner weißer Zucker

50 g brauner Zucker

150 g Glukosesirup (in gut sortierten Supermärkten, meist aber nur online erhältlich, z. B. als „Bonbonsirup“ bei hobbybaecker.de)

50 g Honig, 10 g Natron

½ TL gemahlener Kardamom

100 g Zartbitterkuvertüre

FÜR DIE KARDAMOM-BONBONS

200 g Zucker, 60 ml Crème double

1 TL gemahlener Kardamom

- Für die crispy Bonbons eine hitzebeständige Form (ca. 30 x 25 cm) mit Rand mit Backpapier auslegen. Zweierlei Zucker, Glukosesirup und Honig in einem Topf karamellisieren, dabei auf eine Temperatur von 145 Grad bringen (evtl. mit Küchenthermometer kontrollieren). Topf vom Herd nehmen.

- Natron und Kardamom unterrühren (Vorsicht, der Karamell ist sehr heiß!). Mischung sofort in die Form füllen. Abkühlen lassen, dann in Stücke brechen oder schneiden. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Bonbonstücke in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, abkühlen lassen.

- Für die Kardamom-Bonbons eine hitzebeständige Form (ca. 12 x 15 cm) mit Backpapier auskleiden. Zucker und 2 EL Wasser in einem Topf hell karamellisieren. Topf vom Herd nehmen, Karamell für 1 Minute abkühlen lassen.

- Crème double mit Kardamom würzen, unterrühren. Mischung bei kleiner Hitze weiterrühren, bis der Karamell glatt ist. In die Form füllen. Etwa 20 Minuten kühlend, bis die Masse fest, aber noch schnittfähig ist. Karamellplatte aus der Form nehmen, in Stücke teilen. Bonbons vollständig auskühlen lassen.

Dazu passt: ein roter süßer Secco.



Apfel-Crème-brûlée

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

plus Kühlzeit: mind. 2–3 Stunden

Zutaten für ca. 8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

offenfeste Förmchen (à ca. 100 ml Inhalt), Flambierbrenner

400 ml Apfelsaft, 1 Zimtstange

Mark von 1 Vanilleschote

ca. 20 g Ingwer (grob zerschnitten)

1 Stück Zitronenschale (Bio) sowie

etwas Zitronensaft, 100 g Zucker

300 g Schlagsahne, 10 g Speisestärke

3 Eigelbe und 1 Ei (Eier: Größe M)

1 Apfel, 4 EL Puderzucker

FÜR DIE PARADIESÄPFEL

1 Dose Baby-Äpfel bzw. Kirschäpfel mit Stiel (425 g; online erhältlich, z. B. bei www.gourmet-versand.com)

200 g Zucker, rote Lebensmittelfarbe

- Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Saft, Zimt, Vanille, Ingwer, Zitronenschale, Zucker verrühren, auf die Hälfte einkochen. Von der Sahne 1 EL abnehmen. Übrige Sahne aufkochen, Punsch durch ein Sieb dazugeben. Stärke mit 1 EL Sahne glatt rühren, in den Mix rühren. Etwas abkühlen lassen, Eigelbe und Ei unterrühren.

- Creme in die Förmchen füllen. Formen auf ein tiefes Blech stellen. So viel kochend heißes Wasser ins Blech gießen, dass die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Alles vorsichtig in den Ofen schieben und die Creme in ca. 25 Minuten stocken lassen.

- Apfel waschen, in feine Scheiben hobeln. Scheiben mit Zitronensaft bestreichen, kurz vor Ende der Garzeit auf die Creme legen. Creme abkühlen lassen, mind. 2–3 Stunden kalt stellen.

- Zum Servieren Cremes mit Puderzucker bestäuben, mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Mit Paradiesäpfeln (wie man die fabriziert, siehe links am Seitenrand) garniert servieren.

Dazu passt: ein Apfel-Cidre.

GETRÄNKE-TIPP



Von unserer Expertin empfohlen!

BEZUGSQUELLEN WEINTIPPS

S. 16-18

Grand Marnier über www.bevbox.de
Birnenschaumwein CBB halbtrocken über shop.manufaktur-joerg-geiger.de
Nürberger Christkindles Markt Glühwein, Gerstacker, über shop.rewe.de
2015 Divinus Müller-Thurgau Trockenbeerenauslese, Weinkonvent Dürrenzimmern eG, Württemberg, über www.weinkonvent-duerrenzimmern.de
2015 Cannstatter Berg Riesling Auslese, Weinkellerei Wilhelm Kern, Kernen-Rommelshausen, Württemberg, über www.kern-weine.de
2017 Grand Tokaj Tokaji Szamorodni sweet, Grand Tokaj Zrt, Tolcsva, Ungarn, über www.belvini.de

S. 28

De Muller Vermut Iris Rojo über www.vinos.de

S. 30-32

Disaronno Originale Amaretto über [www.shop.rewe.de](https://shop.rewe.de)
Malvasia sweet Reserva Madeira 5 Jahre alt, Barbeito, über www.wein-kreis.de
Pedro Ximénez de Anada über www.linke-weine.de
2010 Maury AOP, Paul Mas, Languedoc, Frankreich, über www.vinoscout.de
2009 Lions de Suduiraut, Château Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankreich, über www.weinemotionen.de

S. 52-54

Chartreuse verte Liqueur über www.drinks.de
2015 I Capitelli bianco Passito, Anselmi, Venetien, Italien, über www.vinello.de
Kakaogeist über www.vallendar.de
Bodensee-Secco semi rot, Markgraf von Baden, Bodensee, Baden, über www.vicampo.de
Apfel Cidre über www.vannahmen.de/shop

S. 66-68

Jim Beam White Bourbon über shop.rewe.de
Samos Muscat Dessertwein, Creek Wine Cellars, Griechenland, über www.edeka24.de
Drambuie Liqueur über www.drinks.de
Kahlúa Kaffeelikör über www.conalco.de
White Zinfandel, Gallo Family, Kalifornien, USA, über www.belvini.de
2016 Riesling Meliferra, Jordan Wine Estate, Stellenbosch, Südafrika, über www.linke-weine.de

S. 82-83

2015 Duca Sanfelice Cirò rosso, Classico Superiore Riserva DOC, Librandi, Kalabrien, Italien, über www.televino.de
2018 Riesling vom Quarzit, feinherb, Lorcher Steillage, Weingut Laquai, Lorch, Rheingau, über www.vinothek-laquai.de
2013 Riesling Riquewihr, Trapet, Elsass, Frankreich, über www.unserweinladen.de
Fuller's London Pride über www.biervana.eu
2017 Vouvray Chenin blanc Silex, Domaine d'Orfeuilles, Loire, Frankreich, über www.weingood.de
2011 Sagrantino di Montefalco DOCG, Cantina Terre de Trinci, Umbrien, Italien, über www.vinoscout.de



**CHRISTINA HILKER
SOMMELIÈRE**
Die Getränketipps unserer Expertin
finden Sie unter den Rezepten

ü

Lust auf
Genuss

JETZT TESTEN
UND SPAREN!
**3 Ausgaben
für nur 8,20 €**



SIE SPAREN
35%

Wenn Sie danach weiterlesen möchten, erhalten Sie Lust auf Genuss regelmäßig zum regulären Abo-Preis von 4,20 € je Ausgabe (13 Hefte, Berechnung jährlich 54,60 €). Das Abo können Sie nach dem ersten Bezugsjahr jederzeit in Textform kündigen. Wenn Sie Lust auf Genuss nicht weiter beziehen möchten, genügt ein Schreiben drei Tage nach Erhalt des zweiten Heftes (Datum des Poststempels). Gültig nur in Deutschland. Auslandskonditionen auf Anfrage unter Telefon +49 (0) 83 82 - 96 31 80.

So einfach können Sie bestellen:



Im Internet:
www.burda-foodshop.de



Per Telefon:
01806 / 93 94 00 66
(20 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz,
aus dem Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Bitte Aktionsnummer angeben: 642 477 M13

Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung hierüber ist unter www.burda-foodshop.de/agb abrufbar. Verantwortlicher und Kontakt: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München. Geschäftsführer: Frank-Jörg Ohlhorst, Kay Labinsky, Handelsregister AG München HRB 123 933. Registergericht: Freiburg. Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel.: 0781 - 639 6100. Pflichtfelder zum Vertragsschluss erforderlich, andere Angaben freiwillig. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b, f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

Das Beste zum Fest!

Genießen Sie die Feiertage mit prämiertem Riesling, feinstem Rotwein und edlem Champagner zum Bestpreis!

**10 FLASCHEN IM PAKET:
SPAREN SIE
BIS ZU 50%!**



Albert Kallfelz steht
für die Qualität der
Sternenmühle



Ob Advent, Weihnachten oder Silvester – für die schönste Zeit des Jahres ist das Beste gerade gut genug! Damit Sie sich schon bei den Vorbereitungen etwas Gutes tun können, das perfekte Geschenk finden und auch an den Feiertagen selbst genau die richtigen Weine bereitstehen, haben die VICAMPO-Experten jetzt ein sensationell festliches Angebot für Sie zusammengestellt. Entdecken Sie unsere Weine des Jahres, darunter ein deutsches Riesling-Kunstwerk mit einer Goldmedaille von der Berliner Wein Trophy und unsere Rotweinfavoriten für die Festtagstafel aus Spanien und Italien – pünktlich zu Weihnachten im günstigen Zehnerpaket! Als besonderes Highlight empfehlen wir Ihnen außerdem unseren Champagner des Jahres aus dem renommierten Hause Baron Albert. Schöner kann man kaum anstoßen: VICAMPO wünscht Ihnen frohe Weihnachten, einen guten Start ins neue Jahr und vor allem überragende Genussmomente!

Sternenmühle

Riesling trocken 2018

PFALZ

Dieser Riesling glänzt mit Gold bei der Berliner Wein Trophy: Das typische Bouquet ist geprägt von Zitrusfrüchten, Pfirsichen, Äpfeln und Blüten, am Gaumen bilden animierende Frucht, frische Säure und feine Mineralität eine harmonische Einheit – unverwiderstehlich als Solist und Essensbegleiter.



10ER-PAKET: BESTELLNR.: LAG-75503-P

EINZELN: BESTELLNR.: LAG-69007
PREIS/0,75 l: 6,50 € statt 9,90 € UVP
PREIS/LITER: 8,67 €; 12 % vol

Mit dem exklusiven **SELECT-Angebot** von **VICAMPO**, dem innovativen Online-Marktplatz der Winzer, erhalten Sie

Weine mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis
Über 3.000 Winzer

Einzigartigkeit
Besondere Weine, die es nicht im Handel gibt

100 % Genuss-Garantie
Schmeckt nicht? Geld zurück!

Masia Pubill

Gran Reserva 2013

SPANIEN, KATALONIEN

Gran Reserva, die höchste Qualitätsstufe für spanischen Wein, wird nur in den besten Jahrgängen produziert und muss mindestens fünf Jahre reifen. Mit seinem feinwürzigen Charakter und einem geschmeidigen Finale adelt dieser gereifte Rotwein garantiert jedes Weihnachtsmenü!



10ER-PAKET: BESTELLNR.: LAG-65783-P

EINZELN: BESTELLNR.: LAG-58187
PREIS/0,75 l: 6,50 € statt 9,90 € UVP
PREIS/LITER: 8,67 €; 13 % vol



WINZERWEINE
VICAMPO
DIREKT

ANZEIGE



SPAREN SIE
50%
IM PAKET



SPAREN SIE
50%
IM PAKET



-33%

Cuvée Reale

Negroamaro Primitivo 2018

ITALIEN, APULIEN

In dieser kraftvollen Cuvée vermählen sich die beiden Trendrebsorten Negroamaro und Primitivo zu einem ausdrucksstarken Rotweinerlebnis: mit voller Frucht und geschmeidigem Tannin ein echter Festtagstropfen. Der Weinführer Gilbert&Gaillard vergibt die Goldmedaille!



(10 x 0,75 l)
99,00 € UVP
49,90 €
6,65 €/l

10ER-PAKET: BESTELLNR.: LAG-77124-P

EINZELN: BESTELLNR.: LAG-72834
PREIS/0,75 l: 5,90 € statt 9,90 € UVP
PREIS/LITER: 7,87 €; 13,5 % vol

Cantina Tollo

Senza Tempo Montepulciano d'Abr. 2017

ITALIEN, ABRUZZEN

Senza Tempo – zeitloser Genuss, der Sie durch die Feiertage begleitet: Der Duft nach reifen Beeren und Gewürzen betört sanft die Sinne, am Gaumen präsentiert sich der Wein traumhaft weich mit saftiger Kirschfrucht, Kräuternoten, harmonischem Tannin und vollmundigem Abgang.



(10 x 0,75 l)
99,00 € UVP
49,90 €
6,65 €/l

10ER-PAKET: BESTELLNR.: LAG-71428-P

EINZELN: BESTELLNR.: LAG-69001
PREIS/0,75 l: 6,50 € statt 9,90 € UVP
PREIS/LITER: 8,67 €; 13 % vol

Champagne Baron Albert

Céleste Aymé Harmonie Blanc Brut

FRANKREICH, CHAMPAGNE

Hier kommt unser Champagner-Tipp für Silvester und alle anderen feierlichen Anlässe, denn mit seinem animierenden Duft nach Blüten, Äpfeln und Brioche versetzt er Sie und Ihre Gäste sofort in Festtagslaune. Am Gaumen Aromen reifer gelber Früchte, zart nussige Würze, harmonische Säure, feine Perlage und eleganter Abgang – der Harmonie Blanc Brut hat die Herzen unserer Verkoster im Sturm erobert! Doch nicht nur sein exquisiter Geschmack, sondern auch sein unschlagbarer Preis macht diesen Champagner zu einem besonders willkommenen Begleiter schönster Genussmomente. Brillant!

EINZELN: BESTELLNR.: LAG-82347
PREIS/0,75 l: **19,90 €** statt 29,90 € UVP
PREIS/LITER: 26,53 €; 12 % vol

Gleich bestellen unter:

06131 3029-390

www.vicampo.de/genuss

ANBIETER: Vicampo.de GmbH, Taunusstraße 57, 55118 Mainz • Alle Preise inkl. MwSt., Versand 5,90 €, ab 12 Flaschen versandkostenfrei innerhalb Deutschlands. Abgabe von Alkohol erfolgt nur an Personen ab 16 Jahren. Alle Weine enthalten Sulfite. Nur solange der Vorrat reicht.
ABFÜLLER: LAG-69007 D-RP-142 373, Vertrieb durch: Vicampo.de GmbH, Taunusstraße 57, 55118 Mainz • LAG-58187 Unió Corporació Alimentària SCCL, R.E.3890, 43141 Reus • LAG-72834 Borgo dei Mori SRL, Via Giacomo Matteotti 143, 20864 Agrate Brianza • LAG-69001 Cantina Tollo SCA, Viale Garibaldi 68, 66010 Tollo • LAG-82347 Champagne Baron Albert, 1 Rue Chaillots Grand Porteron, 2310 Charly-Sur-Marne

Salty & trendy

Die haben das gewisse Etwas

Karamell lässt sich köstlich kombinieren – vor allem mit einem Hauch Salz. Wir haben mal gemixt: ein Eis mit salzigem Lakritz, Popcorn-Nuss-Krokant oder Kekse mit angesagter Marshmallow-Füllung. Da staunen Ihre Gäste garantiert!



Karamell-Moscow-Mule

Bei diesem Drink lohnt es sich, zu experimentieren – die süß-bittere Note des karamellisierten Zuckers passt herrlich zum scharfen Ingwer.

REZEPT AUF SEITE 66

Erdnuss-Schokokuchen mit Salz-Karamellcreme

Brownie de luxe: Nüsse werten den Kuchenklassiker auf. Plus: fluffige Tupfen aus salziger **Dulce de Leche**.

REZEPT AUF SEITE 66



So kreativ
kombiniert

Marshmallow- Toffee-Sandwiches

Alternativ können Sie die Schoko-kekse auch mit **Eiscreme** füllen. Wir empfehlen Pistazieneis. Yummy!

REZEPT AUF SEITE 66



Salzlakritz-Karamelleis

Lust auf eine Neuentdeckung?

Das cremige Eis mit **Lakritz-** und **Karamellbonbons** ist optisch und am Gaumen ein Seelenschmeichler.

REZEPT AUF SEITE 67

Famöses für Feinschmecker

Karamellisierter Frozen-Passionsfrucht-Joghurt

Die feine Bräunung bekommt das Eis am Ende. Dafür flambeiert man den Zucker auf den eiskalten Törtchen.

REZEPT AUF SEITE 67





Karamell-Whisky-Babas

Die saftigen Mini-Hefekuchen werden nach dem Backen mit einem **Sud aus Whisky und Zucker** getränkt. Mehrmals zuzugreifen ist erlaubt!

REZEPT AUF SEITE 67



Chili-Karamell-Eiskonfekt

So viele tolle Zutaten in so einer kleinen Praline: **Schokolade trifft auf Amaretto und Chiliflocken** – das Aroma spricht für sich. Ausprobieren!

REZEPT AUF SEITE 68

Varianten, die alle sofort lieben



Banoffee Pie

So schnell gezaubert: Die **Bananen in Karamell anbraten**, mit Sahne-creme und Schoko-Keksbröseln auf den Tarteboeden geben – fertig.

REZEPT AUF SEITE 68



Popcorn-Nuss-Krokant

Sweet and salty: Das gesalzene **Popcorn** macht den Snack zu einem besonders raffinierten Knusperriegel.

REZEPT AUF SEITE 68



Etwas Meer, bitte!

EGAL OB BEI KUCHEN, TORTEN, IN EIS ODER HERZHAFTEN KREATIONEN MIT KARAMELL – MEERSALZ HOLT ALLES AN GESCHMACK HERAUS, WAS DIE SÜSSIGKEIT HERGIBT. UND WIR GENIESSEN EIN PERFEKTES AROMENSPIEL

Seine Herstellung

Um das weiße Gold zu gewinnen, wird Wasser aus dem Meer (oder aus Salzseen) in Becken geleitet. Dort verdunstet es, Salzkristalle bleiben übrig. Meersalz stammt meist aus Frankreich, Afrika oder Spanien.

Die edelste Variante

Fleur de Sel ist das teuerste Meersalz. Es hat eine weiche Struktur, bildet sich an sonnigen, windigen Tagen an der Wasseroberfläche und wird von Hand abgeschöpft.

Das Allroundtalent

Meersalz schmeckt nicht nur gut: Man verwendet es auch als Badezusatz bei Hautkrankheiten, seine entzündungshemmende Wirkung hilft beim Inhalieren bei Erkältungen.

Alter Schatz der Ozeane

Meersalz war im späten Mittelalter so wertvoll wie Gold. Es wurden dafür sogar Kriege geführt, die Römer und Griechen nutzten es einst als Zahlungsmittel.

Gute Qualität erkennen

Es gilt: Je naturbelassener, desto besser. Anzeichen dafür sind eine hohe Restfeuchtigkeit und ein milder Geschmack. Außerdem sollten die Kristalle leicht brechen.

TRENDY und geschmackvoll: Ideen

Daher der Name

Wir servieren mit unseren Karamell-Whiskey-Babas rechts eine Abwandlung des „Baba au Rhum“. Das ist ein Napfkuchen aus Hefeteig, der nach dem Backen mit einer Mischung aus Läuterzucker und Rum übergossen und getränkt wird.

In den meisten Quellen wird vermutet, dass der Name dieses französischen Kuchens vom russischen Wort Babuschka, kurz Baba, abstammt, was so viel wie Großmutter bedeutet. Allerdings gibt es Babas auch im italienischen Neapel. Dort ist das Mini-Gebäck in Bars und Cafés erhältlich.



Karamell-Moscow-Mule

Bild auf Seite 58

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Gläser

ca. 100 g frischer Ingwer

50 ml Limettensaft

100 g Zucker

120 ml Salzkaramell-Wodka (gut gekühlt; mehr zu dieser Spirituosen-Spezialität siehe unten)

Eiswürfel oder Crushed Ice

400 ml Gingerbeer (siehe dazu auch die Info unten)

1. Ingwer schälen, raspeln und den Saft aus den Raspeln herauspressen (das geht auch gut mit den Händen). Ingwer und Limettensaft mischen.

2. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Etwas abkühlen lassen, dann mit 3 EL Wasser und der Saftmischung noch mal aufkochen. Karameellsirup erkalten lassen.

3. Zum Servieren den Ingwerkaramell mit dem Wodka mischen und in Gläser mit Eiswürfeln oder Crushed Ice füllen. Mit Gingerbeer auffüllen und den Moscow Mule sofort servieren.

Salzkaramell-Wodka: Dieser besondere Wodka wurde mit Aromen angereichert, die dem Schnaps beigelegte Prise Salz unterstützt seinen feinen Karamellgeschmack. Am bekanntesten für diese Art von Spirituosen ist der Salzkaramell-Wodka von Stolichnaya aus Riga, der lettischen Hauptstadt. Dieser Hersteller reklamiert für sich, 1962 den weltweit ersten aromatisierten Wodka auf den Markt gebracht und somit die Kategorie der „Flavors“ begründet zu haben.

Info: Wie Wodka und Limettensaft ist erfrischendes Gingerbeer (nicht zu verwechseln mit der wesentlich milderem Ingwerlimonade Gingeral) klassische Zutat des Moscow Mule. Den trinkt man traditionell aus Kupferbechern.



Erdnuss-Schokokuchen mit Salz-Karamellcreme

Bild auf Seite 59

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 15 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit großer Sterntülle, Backblech (ca. 38x25 cm) mit hohem Rand

200 g Zartbitterkuvertüre

250 g weiche Butter

250 g brauner Zucker

2 Pck. Vanillezucker

½ TL Salz, 3 Eier (Größe M)

200 g Erdnusskerne (gesalzen und geröstet), 30 g Mehl

1 TL Backpulver, 50 g Kakaopulver und Kakaopulver zum Bestäuben

450 g Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif, 60 g Erdnussbutter

60 g Dulce de Leche (Karamellcreme, fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe auch Info auf Seite 16, Rezepte finden Sie ab Seite 20)

50 g Zucker, Meersalz

1. Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz unter die Kuvertüre rühren, cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren.

2. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 100 g Erdnüsse grob mahlen, mit Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Unter die Eiercreme rühren. Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech etwa 3 cm hoch verstreichen. 60 g Erdnüsse auf den Teig streuen, Kuchen im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten backen.

3. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Erdnussbutter, Dulce de Leche, Zucker sowie etwas Meersalz unterrühren. Die Sahne mischung in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen und die Creme in kleinen Tüffs auf den Kuchen dressieren. Mit den übrigen Erdnüssen (40 g) und etwas Kakaopulver bestreuen. Kuchen in Stücke schneiden, servieren.



Marshmallow-Toffee-Sandwiches

Bild auf Seite 60

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für ca. 17 Sandwich-Cookies

DAS BRAUCHT MAN:

Spritzbeutel mit mittlerer Lochfüllung

200 g weiche Butter (Zimmertemperatur), 150 g brauner Zucker

1 Prise Meersalz, 220 g Mehl

60 g Kakaopulver, 10 g Espresso-pulver, ½ TL Backpulver

120 g Karamellbonbons (am besten Milchkaramell-Toffees)

50 g Pekannusskerne, 50 g Pistazien

1 Glas Marshmallow-Fluff (ca. 210 g; die zuckersüße Creme gibt es auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie etwa Vanille)

1. Weiche Butter mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine in ca. 3 Minuten hellcremig aufschlagen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, unter die Buttermasse kneten.

2. Teig zu 2 Rollen (Ø ca. 5 cm) formen und 20 Minuten im Tiefkühlgerät anfrieren lassen. Rollen in dünne Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Karamell-Toffees in kleine Würfel schneiden, Pekannüsse hacken. Teigscheiben mit den Toffee- und den Nusssstückchen bestreuen. Leicht andrücken. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen.

4. Inzwischen Pistazien hacken. Kekse aus dem Ofen holen, mit den Pistazien bestreuen und abkühlen lassen.

5. Marshmallow-Fluff in einen Spritzbeutel mit Lochfüllung füllen. Auf die Hälfte der Cookies einen kleinen Tuff Zuckercreme spritzen. Übrige Cookies darauflegen, vorsichtig andrücken.

Tipp: Sandwich-Cookies kühl lagern, damit die Creme nicht zu flüssig wird.

Dazu passt: ein Assam-Tee.

Dazu passt: eine Trinkschokolade.

mit Karamell, Meersalz und mehr



Salzlakritz-Karamelleis

Bild auf Seite 61

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

plus Tiefkühlzeit: mind. 3 Stunden

Zutaten für ca. 12 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Eismaschine, Kastenkuchenform (Länge: 25 cm)

300 ml gesüßte Kondensmilch

140 g Zucker

300 g Schlagsahne

Mark von 1 Vanilleschote

220 ml Milch

150 g weiche Salzlakritz-Bonbons (im Süßigkeitenregal oder online; z. B. bei www.mein-lakritz.de)

70 ml Zuckerrübensirup

2 EL Wodka

200 g weiche Milchkaramellbonbons (oder selbst gemachtes Fudge, Rezepte siehe auf Seite 38–39)

1. Kondensmilch, Zucker und Sahne in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillemark sowie 150 ml Milch zugeben. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

2. Inzwischen die Lakritzbonbons mit 40 ml Wasser und dem Rübensirup in einem Topf unter ständigem Rühren auflösen. Wodka unterrühren.

3. Karamellbonbons hacken, in der übrigen Milch (70 ml) unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst haben.

4. Ein Viertel der cremig gefrorenen Eismasse in die Kastenform geben. Je-weils etwas Lakritz- und Karamellsauce darauf verteilen und eine weitere Eisschicht darauf verstreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Eis für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

5. Zum Servieren das Eis etwas an-tauen lassen und mit einem Eisportierer zu Kugeln formen.

Als Topping: Ein paar Karamell-Knusperhippen (siehe Rezept auf Seite 54) verleihen dem Eis noch Extra-Crunch.

Dazu passt: ein White Bourbon Whiskey.



Karamellisierter Frozen-Passionsfrucht-Joghurt

Bild auf Seite 62

Vor-/Zubereitungszeit: 20 Minuten

plus Gefrierzeit: mind. 4 Stunden

Zutaten für 6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

6 Timbalförmchen (Inhalt: je ca. 150 ml), Flambierbrenner

6 Passionsfrüchte, 200 g Zucker

300 ml Passionsfruchtsaft

400 ml gesüßte Kondensmilch

400 g Sahnejoghurt

ca. 3 EL Puderzucker

1. Passionsfrüchte halbieren. Fruchtfleisch samt der Kernchen herauskratzen und mit Zucker und Saft aufkochen. Die Mischung etwas einköcheln, dann mit Kondensmilch und Joghurt vermengen. Die Crememasse in die Förmchen füllen und im Tiefkühlfach in mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

2. Zum Servieren die gefrorene Creme mit einem Messer vom Förmchenrand lösen. Eisjoghurt auf eine gekühlte Platte stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und die Oberfläche mit einem Flambierbrenner kurz karamellisieren.

Tipp: Wer statt der Passionsfrüchte anderes Obst bevorzugt, nimmt TK-Erdbeeren oder auch TK-Mango und jeweils 300 ml des passenden Fruchtsafts. TK-Früchte erst auftauen lassen und pürieren, bevor sie mit dem Saft und dem Zucker aufgekocht werden.

Deko-Tipp: Mit einer Cappuccino-Schablone (z.B. über www.kaffeeschablone.de) ein Herz oder einen Stern aus Puderzucker auftragen. Beim Karamellisieren färbt sich dieses Muster braun und macht die kleinen Eisjoghurts zu Hinguckern auf dem Teller. Mit Buchstabschablonen können Sie auch die Namen Ihrer Gäste auf das Dessert „schreiben“ und so eine kleine persönliche Aufmerksamkeit schaffen.

Dazu passt: ein süßer Muscat de Samos.



Karamell-Whisky-Babas

Bild auf Seite 63

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

plus Wartezeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für ca. 18 Stück

DAS BRAUCHT MAN: Ringblech(e)

mit 18 Mulden (je Ø ca. 10 cm;

ersatzweise Muffinblech),

Spritzbeutel mit Lochtülle

100 ml Milch

335 g Zucker, Salz, 15 g Hefe

3 Eier (Größe M)

75 g weiche Butter und Butter für die Formen

225 g Mehl und Mehl zum Arbeiten

ca. 130 ml Whisky

evtl. noch etwas Karamellsauce

1. Milch leicht erwärmen. 35 g Zucker, Salz und Hefe zugeben und verrühren. Hefearnsatz 10 Minuten gehen lassen.

2. Eier und Butter in einer Küchenmaschine cremig schlagen. Mehl und Hefemilch dazugeben, alles 1 Minute kräftig rühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den recht flüssigen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Mulden der Backform sehr gut einfetten, mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

4. Inzwischen übrigen Zucker (300 g) und 3 EL Wasser hell karamellisieren. Whisky dazugießen und erwärmen, bis sich die Karamellkristalle gelöst haben. Babas sofort nach dem Backen mit dem Sud beträufeln, sie sollten sich gut damit vollsaugen können. Nach Belieben noch mit Karamellsauce beträufeln.

Extratipp: In der Mitte der Babakringel lässt sich auch hervorragend eine Kugel Salzlakritz-Karamelleis (das Rezept siehe links) versenken. Babas (siehe auch „Daher der Name“ S. 66 am linken Seitenrand) noch heiß servieren.

Dazu passt: ein Whisky-Likör.

Ein Traum aus SÜSS & SALZIG

Banoffee Pie

Diese sahnig-sündige Leckerei ist ein No-bake-Kuchen, der blitzschnell auf dem Tisch steht. Die Bananen müssen auch noch nicht mal – wie in unserer Variante rechts – in Butter angebraten werden. Man kann sie einfach in Stücke schneiden und zusammen mit der Karamellcreme und der Vanillesahne auf dem schokoladigen Bröselboden verteilen. Erfunden wurde die schmatzige Kreation in den 1970er-Jahren vom Chef des Restaurants „The Hungry Monk“ in Jevington im englischen East Sussex.



Chili-Karamell-Eiskonfekt

Bild auf Seite 64 links oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Gefrierzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für ca. 30 Pralinen

DAS BRAUCHT MAN: Spritzbeutel mit Sterntülle, ca. 30 Pralinenförmchen (siehe dazu auch Tipp unten)

300 g Zartbitterkuvertüre

1 EL Butter

150 ml Crème double

40 ml Mandellikör oder Kaffeelikör

1–3 rote Chilischoten

1 EL Puderzucker

1. Kuvertüre hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Crème double und Likör untermischen. Mix etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen und in die Förmchen spritzen.

2. Chilischote(n) entkernen, fein hacken, in einer trockenen Pfanne ohne Fett leicht rösten. Puderzucker darüberstäuben, karamellisieren lassen. Karamellisierte Chilibrösel auf einem Bogen Backpapier erkalten lassen und über das Konfekt streuen. Konfekt vorm Servieren noch ca. 1 Stunde tiefkühlen.

Tipp: Bunte Pralinenmanschetten aus Alu oder Papier gibt es mittlerweile schon in den Lebensmittelabteilungen großer Kaufhäuser. Auch im Netz findet man eine große Auswahl (z.B. bei www.franzoesischkochen.de oder bei www.hobbybaecker.de). Auch die dekorativen Spitztütchen aus goldenem Stanniolpapier kann man online kaufen (z.B. über www.wohlers-versandhandel.de). Wer die Tütchen selber drehen möchte, braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Aus lebensmittelechter Folie in Gold oder Silber kleine Kreise (Ø ca. 8 cm) ausschneiden. Die kreisförmigen Folien einschlagen und eindrehen, bis keine Öffnung mehr an der unteren Spitze zu sehen ist. Zum Aufbewahren die Tütchen einfach ineinanderstecken.

Dazu passt: ein Kaffeelikör.



Popcorn-Nuss-Krokant

Bild auf Seite 64 rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Abkühlzeit: über Nacht

Zutaten für ca. 24 Stücke

DAS BRAUCHT MAN:

rechteckige Form (ca. 27x17 cm)

140 g brauner Zucker

50 g weißer Zucker

180 g Butter, 50 g Honig

180 g Schlagsahne

50 g salziges Popcorn (siehe auch den Tipp unten), 50 g Erdnusskerne

40 g Sesamsamen

150 g grob gehackte Nusskerne (Nuss-Mix nach Belieben)

150 g Zartbitterschokolade

1. Braunen und weißen Zucker sowie Butter, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Mischung unter Rühren etwa 5 Minuten kochen lassen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Popcorn mit Erdnüssen, Sesam sowie Nüssen mischen und alles mit der Karamellmischung gut vermengen. Die Mischung in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und etwas andrücken.

3. Die Krokantmasse im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und über Nacht kühl stellen.

4. Am nächsten Tag Müsliplatte aus der Form lösen, in Stücke schneiden. Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Riegel darin eintauchen. Schokolade fest werden lassen.

Tipp: Popcorn, egal ob salzig oder süß, kann man gut selber machen – entweder in der Mikrowelle oder in einem Topf. Den Topfboden mit einer Schicht Popcorn-Mais bedecken. Topf mit passendem Deckel gut verschließen, Körner auf der Herdplatte erst bei starker, dann bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald die ersten Körnchen hörbar aufplatzen, den Topf immer wieder schütteln, da Popcorn schnell anbrennt.

Dazu passt: ein lieblicher White Zinfandel aus Kalifornien.



Banoffee Pie

Bild auf Seite 64 links unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten Zutaten für 1 Tarteform (Ø ca. 24 cm).

Ergibt ca. 8 Stücke

200 g Schokoladenkekse

ca. 70 g Butter

2 reife, aber noch feste Bananen 120 ml Dulce de Leche (Karamellcreme; fertig gekauft oder selbst gemacht; Rezepte siehe Seite 20)

300 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

1. Kekse (bis auf 2 Stück) hacken und fein mahlen. Butter zerlassen. Die Keksbösel mit ca. 60 g geschmolzener Butter vermengen, als Boden in der Tarteform verteilen. Masse gut andrücken, evtl. einen kleinen Rand formen.

2. Bananen schälen, längs halbieren und in der restlichen Butter (ca. 10 g) anbraten. Mit etwas Dulce de Leche beträufeln, abkühlen lassen.

3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne, Bananen und übrige Dulce de Leche auf dem Keksbody verteilen. Restliche 2 Kekse zerbröseln und darüberstreuen.

Keks-Variante: Wer gefüllte Schokokekse wie etwa Oreos verwendet, der nimmt am besten höchstens die Hälfte der Buttermenge für den Bröselboden. Die Kekse selber enthalten bereits viel mehr Fett als „pure“ Schokoplätzchen.

Fruchtige Begleitung: Wunderbar dazu schmeckt ein winterlicher Orangen-Punsch. Dafür 1 l Orangensaft (z.B. Nature's Best Bio von Valensina) erwärmen, aber nicht kochen lassen. 1 Stück Zimtstange, 3 Gewürznelken, 1 Sternanis sowie die Zesten von ½ Bio-Orange dazugeben. Gewürze im heißen Saft 10–15 Minuten ziehen lassen. Punsch durch ein Sieb gießen und in Gläsern oder in Tassen heiß servieren.

Dazu passt: ein edelsüßer Riesling aus Südafrika.

LÄNDLICH WOHNEN · NATÜRLICH LEBEN



AB 2.10.2019 IM HÄNDL



2 Ausgaben zum Kennenlernen für nur 6,30 Euro!

Bestellen Sie Ihr Schnupper-Angebot einfach per Telefon 0 18 06 / 93 94 00 39 *

(*20 ct/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunknetz max. 60 ct/Anruf)

oder online www.landhaus-abo.de

Bitte Aktions-Nr. 642391M angeben.

Burda Senator Verlag GmbH, Huber-Burda-Platz 1, 77652 Offenburg. Geschäftsführer Frank-Jörg Ohlhorst & Kay Labinsky

Mitmachen & gewinnen

Adventskalender

Gefallen Ihnen die abgebildeten Preise? Dann klicken Sie mit! Einfach im Internet
die Kalender-Türchen öffnen. Jeden Tag gibt es eine neue Gewinn-Chance!



2 X GUSSEISEN-BRÄTER

von Le Creuset, je 250 €.
„Oblong Signature“ vereint Bräter und Auflaufform – ideal fürs Schmoren und Gratinieren.

6



20 X GEBÄCK

von Bahlsen, je 25 €. Erleben Sie genussvolle Momente mit den Bahlsen-Weihnachts-Leckereien: mit Zimtsternen, Lebkuchen, und vielem mehr.

1



10 X APERINO-SET

von Salus, je 50 €. 2 Flaschen Aperino, alkoholfreier Bio-Aperitif, inkl. Cocktail-Shaker.



5 X KAFFEE-SET
von Gefu, je 115 €.
Kaffeebereiter „Diego“ und Kaffeemühle „Santiago“ sorgen für Kaffeegenuss.

11



10 X WEIHNACHTS-BACKSET

von Städter, je 50 €. Für Backfans: Originelle Backformen für 3D-Tanne und Brownie-Konfekt sowie Glitzer-Dekorpuder und Gebäckdose.

5



1 KAFFEESERVICE

von Fiftyeight Products, 500 €. Für 6 Personen gibt es Tassen mit lustigen Gesichtern, dazu Kanne, Zuckerdose und mehr.



4 X SÜSSES SET

von Schwartau, je 170 €. Alles fürs Plätzchenbacken: 5 Schwartau Extra Wintersorten, Wesco Keksdosen, 1 Backset.

14



1 COCKTAIL-SET

von Shatler's, 515 €. Dose schütteln, Drink auf Eis gießen, fertig. Der Gewinn: 72 Shatler's Cocktails, Cocktail-Set und super Sitzsack.



10 X WAFFELEISEN

von KÖLLN, je 50 €. Zum Gerät verlost KÖLLN diverse Haferprodukte für leckeren Waffeleig.



18

10 X SILIKON-SET

von Dr.Oetker Küchenhelfer, je 60 €. Die stylischen roten Utensilien „Flexibel Love“ sind dank Metallkern robust und durch Silikon flexibel.



8



3 X KOCHBUCH & GUTSCHEIN

von Edeka, je 275 €. Über 100 genial einfache Rezepte, die jeden zum Gemüsefan machen. Und on top ein Einkaufsgutschein.



10

5 X KÜCHEN-HELPFER-SET

von Brabantia, je 105 €. Pfiffige Utensilien aus der „Tasty+“ Kollektion: u.a. Teigschaber, Wender, Schneebesen, Rührschüssel.

Großes ONLINE-GEWINNSPIEL

Es warten auf Sie über
140 PREISE



2 X ISOLIER-SET

von alfi, je 295 €. Ob Kaffee, Tee oder Wasser – diese Isolier-Profis halten lange warm oder auch kalt: Kanne, Bottle, Mugs und Karaffe.



1 X ERLEBNIS-AUENTHALT

von Europa-Park, 742 €. Über 100 Attraktionen bietet Deutschlands größter Freizeitpark. Der Gewinn:
1 Übernachtung für 2 Erwachsene, 2 Kinder plus freier Eintritt an 2 Tagen.



15

3 X RÜHR-SET

von Dr. Oetker, je 187 €. KitchenAid Handrührer und WMF Stabmixer machen sich bei Rezepten mit Crème fraîche, Crème légère und der veganen Creme VEGA nützlich.



16

17 X WEIHNACHTSMANN-SET

von Lindt, je ca. 30 €. Die beliebten Weihnachtsmänner neu im luxuriösen Glanz – Glamour Edition.



12

11 X PORZELLANDOSE

von Lebkuchen-Schmidt, je 50 €. Feine Kaiser-Elisen-Lebkuchen (ohne Mehl) stecken in der Dose.



7

5 X HONIGBACKSET

von Breitsamer, je 100 €. Für nachhaltigen Back-Spaß: Honig-Paket Breitsamer Fairtrade plus Kaiser Backset.



4 X KELLE & CO.

von triangle, 160 €. Das 8-teilige Edelstahl-Set „1946“ bereichert die Küche.

24

1 X KOCHGESCHIRR-SET

von Scanpan, 940 €. Die 6 Teile der hochwertigen Serie CTX haben eine chemiefreie Antihaftbeschichtung. Made in Denmark.

13



3 X SEKT-PAKET

von Fürst von Metternich, je 285 €. Je 6 Flaschen von 5 Sekt-Sorten plus zwei edle Gläser von SCHOTT ZWIESEL.

3

2 X GUSSEISEN-COCOTTE

von Staub, je 260 €. Auf dem Herd wie im Backofen lässt sich der Bräter vielseitig einsetzen.

4



11 X SALAT-SET

von OXO, je 46 €. Die klare Kunststoffschüssel der Salatschleuder kann auch Servieren. Dazu: ein praktischer Dressing-Shaker.

9



SO NEHMEN SIE TEIL:

Ran an Computer, Tablet, Smartphone und rein in den digitalen Adventskalender. Vom **1. bis zum 24. Dezember** können Sie unter den unten stehenden Links jeden Tag per Klick ein neues Türchen öffnen. Welcher Preis sich jeweils dahinter verbirgt, sehen Sie auf diesen beiden Seiten. Sie müssen nicht viel tun, nur Namen und Adresse hinter Ihren Lieblingstürchen eintragen. Die Gewinner des Tages werden zeitnah benachrichtigt. Viel Glück!

Hier finden Sie den Adventskalender:
www.daskochrezept.de/adventskalender

zusätzlich auch unter:

www.meine-familie-und-ich.de/
www.einfachbacken.de/adventskalender
www.slowlyveggie.de/adventskalender
www.mein-schoenes-land.de/adventskalender

kurz
nachgefragt
bei

Nicole
Reymann*

Trend: Kochen mit SALZKARAMELL

In Eis, Gebäck, aber auch als Sauce zu Fleisch oder Zutat zum Verfeinern von Gemüse: Der Geschmack von salzigem Karamell lässt Genießerherzen höherschlagen. Wie Sie damit die herzhaftes Küche versüßen können, verrät unser Profi

Fleischgerichte, Gemüse, Brot- aufstriche – die Möglichkeiten, Salzkaramell einzusetzen, sind so herrlich vielseitig



Salzkaramell ist in der Kochszene gerade sehr angesagt – was ist das Besondere daran?

Die perfekte Mischung von süß und salzig! Genau die hat auch in meiner Familie Tradition – meine Mutter, die eine große Bäckerin war, hat mir beigebracht, dass an Süßes immer eine Prise Salz gehört. Für mich schafft das einen Ausgleich zur schweren Süße. Außerdem kreiert beides zusammen eine neue, ausgewogene Geschmacksrichtung, wie ich finde.

Wie mache ich Salzkaramell am besten selber?

Da gibt es verschiedene Methoden, Ausgangsprodukt ist natürlich immer Karamell. Hierfür zunächst etwas Zucker in einen Topf geben und langsam erwärmen. Wenn der Zucker goldbraun ist, nach und nach weiteren Zucker einrieseln lassen, bis goldgelber Karamell entstanden ist. Achtung: Die Zuckermasse wird sehr heiß, nicht anbrennen lassen! Je nach gewünschter Konsistenz kann man zum Beispiel Milch, Sahne, Butter oder Kondensmilch dazugeben. Diese sollten vorher erwärmt worden sein, damit der Temperaturunterschied nicht so groß ist. Anschließend Meersalz im Karamell auflösen oder darüberstreuen. Den Karamell vom Herd nehmen, solange er noch goldgelb ist, damit er nicht zu dunkel wird – je länger er bräunt, desto bitterer schmeckt er am Ende.

Wie bewahre ich ihn dann auf?

Die Salzkaramellsauce leicht abgekühlt in saubere Einmachgläser oder Schalen

füllen. Für Konfekt und Bonbons den noch heißen, zähflüssigen Salzkaramell auf geöltes Backpapier, das in einer flachen, hitzebeständigen Form liegt, gießen und verstreichen. Danach in bonbongroße Stücke zerteilen.

Wie lange kann man selbst gemachten Salzkaramell lagern?

Durch den hohen Zuckergehalt und die starke Hitze bei der Zubereitung ist er gut haltbar. Saucen, Cremes bleiben in Einmachgläsern und im Kühlschrank etwa vier Wochen frisch, Konfekt und Bonbons zwischen Backpapier in einer verschließbaren Dose kühl und trocken gelagert etwa zwei bis drei Monate.

Wo kann ich Salzkaramell in der herzhaften Küche überall einsetzen?

Eine mit Salz verfeinerte Sauce wie Dulce de Leche rundet zum Beispiel Bratensaufen köstlich ab – besonders passend für Wild und dunkles Geflügel! Aber auch Gemüsesorten wie Chicorée oder Rosenkohl harmonieren toll mit Salzkaramell – der Mix aus süß und salzig mildert ihre natürlichen Bitterstoffe fein ab. Ebenso passen Gewürze wie Sternanis, Chili oder Knoblauch super zum salzig-süßen Aroma des Karamells.

Worauf sollte man beim Kombinieren mit anderen Geschmäckern achten?

Weniger ist mehr! Süß und salzig sollten sich zart ergänzen, nicht bekriegen. Ein herhaftes Gericht darf nicht versüßt werden, ein süßes nicht versalzen. Da ist Fingerspitzengefühl gefragt.

Mit welcher Kreation steigt man als Neuling am besten ein?

Mit karamellisiertem Schweinefleisch, dem vietnamesischen Klassiker. Dazu Schweinefleischwürfel in Karamellsauce mit Sternanis, etwas Knoblauch und Fischsauce marinieren. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, anbraten und mit der Marinade und etwas Wasser bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis es weich ist! Mit Reis und Koriander bestreut servieren. Köstlich! Überraschend gut kommt auch das Karamell-Rahm-Sauerkraut (s. Rezept S. 82) zu Fisch oder Fleisch bei meinen Gästen an.

Und womit kann ich richtig beeindrucken?

Mit einem Netz aus Karamellfäden, etwa als krönendes Topping für ein edles Fleischgericht.

Was ist Ihr Lieblingsgericht mit salzigem Karamell?

Ich verliebe mich ständig neu, aber als Erstes fallen mir Karamellkartoffeln ein. Total lecker – nicht nur zu Grünkohl.

Interview: Nina Weber

**NICOLE REYMANNS
REZEPTAUTORIN**

Eine Fernreise machte die 54-Jährige einst zum Foodie. Heute kreiert die Hamburgerin als Köchin und Foodstylistin immer neue Gerichte. Seit 2013 verzaubert sie auch Lust auf Genuss-Leser. Mehr Infos: www.nicole-reymann-foodstyling.de

Hier kommen die perfekten **BEGLEITER**

SANFTE RÖSTNOTEN, ZARTE SÜSSE, CREMIGER GESCHMACK: KARAMELL IST EIN AROMAPAKET, ZU DEM NICHT ALLE TRINKBEGLEITER PERFEKT PASSEN. DIESE TUN ES: SEI ES ALS WEIN, IN VERBINDUNG MIT WHISKY & CO., TEE ODER KAFFEE – NEUGIERIGE WERDEN HIER MIT NEUEN ERLEBNISSEN FÜR NASE UND GAUMEN BELOHNT. GARANTIERT!



SAMTIG

Black Velvet

Toasted Caramel

Kanadischer Whisky der Marke Black Velvet (schwarzer Samt) ist die Basis dieses verführerischen Whisky-Likörs. Mit Aromen von Vanille, Holz und Karamell bei 35 Prozent Alkohol ist er alles andere als weichgespült und gefällt garantiert nicht nur den Damen. Schmeckt am besten on the rocks oder in Cocktails wie Caramel Mojito. 1 l um 15 Euro, z.B. bei www.rumundco.de



SEIDIG

El Maestro Sierra Pedro Ximénez

Die süßeste Variante des Sherrys wird aus getrockneten Beeren der Sorte Pedro Ximénez gekeltert. Mit Honig- und Karamellnoten schmeckt er wunderbar zu karamellisiertem Flan, Crema catalana und deren Verwandte wie Crème brûlée & Co. 0,75 l um 16 Euro, z.B. bei www.vinos.de



SALZIG

Merry's Salted Caramel Irish Cream

Irish Cream ist ein Klassiker, relativ neu ist die Variante mit salzigem Karamell. Die bekannte sanfte Note von

Sahne und Toffee in Verbindung mit Whisky bekommt durch das weiße Gold einen besonderen Kick. 0,7 l um 8,50 Euro, z.B. bei www.bargross.de



SELBST GEMACHT Karamell-Latte-macchiato

Pro Glas 150–200 ml Milch erwärmen und je nach Geschmack 2–3 Sahne-Toffees (z.B. Kuhbonbons) darin auflösen. Nicht kochen lassen! Dann die Milch wie gewohnt mit dem Milchschaumer oder Mixstab schaumig schlagen, mit je 1 Portion Espresso in ein Latte-Glas schichten und mit Milchschaum garnieren. Nach Belieben noch etwas Karamellsirup über den Drink trüpfeln.



SONNIG 2018 Delaire Chardonnay Banghoek Reserve

Zu karamellig glacierte Geflügel wie Huhn, Ente oder Fisch darf es ein trockener Weißwein sein, am besten einer, der selbst Karamellnoten sowie die nötige Kraft mitbringt. Das tun gern (Übersee-)Weine aus der Chardonnay-Traube, die viel Sonne abbekommen haben und im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebaut werden wie dieser Reserve aus Südafrika. 0,75 l um 13 Euro, z.B. bei www.vinexus.de



SCHNELL

Rooibostee mit Karamell

Einmal mehr Südafrika: Hier wächst der Rooibos, dessen Triebe und junge Zweige zu einem weichen, leicht süßen Tee verarbeitet werden. Er verbindet sich harmonisch mit dem warmen Aroma von Karamellstückchen, ist koffeinfrei, so auch für Kinder ein Genuss. 25 Aufgussbeutel um 3,20 Euro, z.B. bei www.dallmayr-versand.de



SCHMEICHELND

Rushkinoff Vodka & Caramel

Sanfter kann Wodka kaum schmecken: als Likör mit nur 18 Prozent Alkohol. Würzige Karamellnoten bestimmen diesen Schmeichler, der überraschenderweise auf Mallorca hergestellt wird. Sehr gut geeignet auch als Zutat für Desserts, sahnige Cocktails. 1 l um 13 Euro, z.B. in bestimmten Supermärkten oder bei www.rumpiraten.de



KARAMELL SÜSS & SALZIG / HERZHAFT KREATIONEN

Raffiniert!

Glänzende Ideen für Gourmets

Das süße Gold macht sich nicht nur in Desserts unglaublich gut – auch zu Fisch, Fleisch und Gemüse ist Karamell ein Garant für unerwartete Genussmomente. Probieren Sie es jetzt aus!



Karamellisierte Entenbrust
mit Maronenknödeln

Das zarte Geflügel mariniert in Soja-
sauce und Zucker, ein wunderbares
Hauptgericht für die Feiertage!

REZEPT AUF SEITE 82

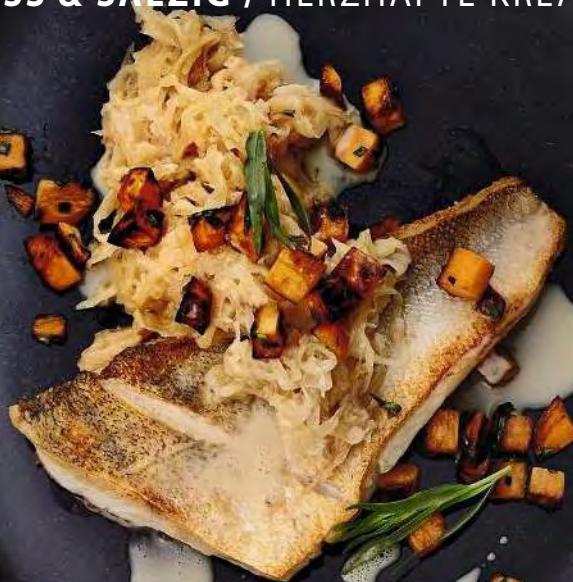
Weihnachtsschinken mit Honig-Karamell-Kruste

Saftig und herrlich schmatzig, diese Spanferkelkeule! Der **Blumenkohl in Senfsahne** ist delikat als Beilage.

REZEPT AUF SEITE 82



KARAMELL SÜSS & SALZIG / HERZHAFTE KREATIONEN



Zanderfilet mit Karamell-Rahm-Sauerkraut

So **raffiniert und edel** haben Sie Weißkohl noch nie serviert – Ihre Gäste werden Nachschlag wollen.

REZEPT AUF SEITE 82

Das sind echte Gaumenfreuden



Grünkohlsalat mit
Karamell-Kartoffeln
Kross gebratener Speck ist hier
das i-Tüpfelchen. Ein Dressing mit
Senf rundet die rustikale Kombi ab.

REZEPT AUF SEITE 83

KARAMELL SÜSS & SALZIG / HERZHAFTE KREATIONEN



Karamellisierter Chicorée mit Trüffel-Kartoffelpüree

Die Stars auf diesem Teller heißen Rosenkohl, Trüffel und Chicorée – nicht nur für Vegetarier ein Gedicht.

REZEPT AUF SEITE 83

Exquisites für jede Vorliebe



Rinderfilet, Balsamico-Karamell, Schwarzwurzeln

Pommes mal anders: Das Wurzelgemüse in Stifte schneiden, in Grieß wenden und in Öl frittieren. Genial!

REZEPT AUF SEITE 83

Green Shopping

Umdenken ist Zeitgeist und NACHHALTIGKEIT Trend.
Obst und Gemüse shoppen wir deshalb fortan UNVERPACKT



Hingucker: In einem Einkaufsnetz kann man loses Obst stilvoll nach Hause transportieren.



1. Oliver Buckermann kümmert sich bei real um Obst und Gemüse. **2.** Das neue Konzept macht auch optisch einiges her: Die unverpackten Lebensmittel erinnern an das Einkaufen auf dem Wochenmarkt. **3.** Eine Lösung zur Kennzeichnung von losem Obst und Gemüse: ein gelasertes Label.



Green Fashion ist für viele Teil der Garderobe. Wen wundert's, vegane Jeans oder Winterjacken haben sich längst vom Öko-Image verabschiedet. Umdenken ist Zeitgeist. Wie wichtig ein nachhaltiger Lebensstil ist, wissen wir spätestens, seit Klimaaktivisten wie Greta Thunberg aufschreien. Wer beim Shoppen von Mode auf Sustainability achtet, macht das auch bei Lebensmitteln. Die Hypermarktkette real erleichtert es nun, bewusster einzukaufen: Wo es geht, bietet real Obst und Gemüse verpackungsfrei an. So kann jeder dazu beitragen, weniger Plastikmüll zu produzieren und nur benötigte Mengen kaufen. „Ganz ohne Verpackung geht es noch nicht – wir sind jetzt bei fünfzig Prozent, das darf man schon als mutig bezeichnen“, sagt Oliver Buckermann, der für Obst und Gemüse bei real verantwortlich ist. Lose in der Handtasche transportieren muss man die unverpackten Äpfel oder Karotten nicht – man kann sie in wiederverwendbaren Net Bags stilvoll heim oder ins Office befördern. Wer noch keine hat, findet diese ebenfalls bei real. Smart! real.de/das-gute-leben

real
Einmal hin. Alles drin.

HERZHAFTES mit feiner Karamell-

Trüffelbutter

Die Delikatesse ist zwar in gut sortierten Supermärkten oder online (z.B. unter www.gourmondo.de) erhältlich. Trüffelbutter lässt sich jedoch auch selbst herstellen: Dazu röhrt man 125 g weiche Butter schaumig und würzt sie mit Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer sowie ein paar Tropfen Zitronensaft. Etwa 15 g Trüffel (z.B. Trüffelstücke aus dem Glas) fein haken oder im Mörser zerreiben. Unter die Butter mischen. Zur Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Alternativ kann man die Würzbutter auch in Eiswürfelbehältern portionieren und einfrieren.



Karamellisierte Entenbrust mit Maronenknödeln

Bild auf Seite 76

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln (mehligkochend)
250 g Maronen (Eskastanien; bereits geschält), Salz, 2 Eier
80 g Mehl, ½ Bund Petersilie gerieb. Muskatnuss, Fett fürs Blech
2 Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
Pfeffer, 1 EL Zucker, 2 EL Sojasauce
200 g rote Weintrauben, 1 EL Hoisin-Sauce (Asienregal), 100 ml Portwein
400 ml Entenfond, evtl. 1 TL Saucenbinder, 2 EL Butter

- Kartoffeln schälen, würfeln, mit den Maronen in Salzwasser in 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen. Kartoffeln und Maronen zu Püree stampfen, mit Eiern, Mehl, fein gehackter Petersilie glatt verkneten. Mit Salz und Muskat würzen, abkühlen lassen. Aus der Masse walnussgroße Knödel formen, in kochendem Salzwasser in ca. 2 Minuten garen. Herausheben, auf einem gefetteten Blech abkühlen lassen.
- Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden. Fleisch auf der Hautseite in eine kalte Pfanne legen, braten. Erst wenden, wenn die Haut knusprig ist. Kurz weiterbraten. Aus Salz, Pfeffer, Zucker und Sojasauce eine Marinade rühren, Haut damit einpinseln. Fleisch auf ein Backblech umsetzen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Trauben waschen, abtropfen lassen. Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgießen, Hoisin-Sauce in der Pfanne erhitzen. Portwein angießen, dann Fond. Sauce um die Hälfte einkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, evtl. mit Saucenbinder andicken. Trauben und Knödel in Butter anbraten. Fleisch im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten fertig garen. Kurz ruhen lassen, aufschneiden. Mit Knödeln, Trauben und Sauce servieren.

Dazu passt: ein Cirò rosso aus Kalabrien.



Weihnachtsschinken mit Honig-Karamell-Kruste

Bild auf Seite 77

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 6 Portionen

1 Spanferkelkeule (ca. 2,2 kg)
200 ml Gemüsebrühe
1 großer Blumenkohl, Salz
200 g Schlagsahne
2 EL körniger Senf, 1 EL Zucker
2–3 EL flüssiger Honig
Meersalzflocken, 3 EL Zitronensaft
evtl. 1–2 TL Saucenbinder

- Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleischschwarze rautenförmig einschneiden. Brühe in einen Bräter gießen. Fleisch – Schwarze nach unten – hineinlegen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen.
- Blumenkohl waschen. Strunk keilförmig herausschneiden, ohne dabei den Kohlkopf zu zerteilen. Blumenkohl in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten dünsten, herausheben. Sahne mit 100 ml Blumenkohlwasser mischen. Etwas einkochen, mit Senf und Zucker würzen. Den Blumenkohl in eine ofenfeste Form umfüllen, mit Senfsahne bepinseln. Zugeschoben beiseitestellen.
- Nach 40 Minuten Keule im Bräter wenden, sodass die Schwarze nun oben liegt. Ofentemperatur um 30 Grad verringern und die Keule 2 ½ Stunden weiterbraten. Dabei gelegentlich mit Fond aus dem Bräter beträufeln.

- Nach 2 ½ Stunden Honig mit 1 EL Wasser und Meersalz verrühren, Braten damit bepinseln. Form mit dem Blumenkohl zum Fleisch in den Ofen schieben, alles in 30 Minuten fertig garen.
- Keule und Blumenkohl aus dem Ofen holen. Fond aufkochen, mit Zitronensaft abschmecken und evtl. mit etwas Saucenbinder andicken. Keule aufschneiden und das Fleisch zusammen mit Blumenkohl und Sauce servieren.

Dazu passt: ein feinherber Riesling aus dem Rheingau.



Zanderfilet mit Karamell-Rahm-Sauerkraut

Bild auf Seite 78

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

4 Schalotten
3 EL Butter, 3 EL Zucker
200 g Schlagsahne
700 g frisches Sauerkraut (siehe dazu auch die Info unten)
600 g Süßkartoffeln
2 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
Salz, Pfeffer
800 g Zanderfilet mit Haut
1 Bund Estragon

- Schalotten abziehen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Den Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Sahne ablöschen. Alles ca. 3 Minuten köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sauerkraut zufügen und in der Sauce schonend erwärmen.
- Süßkartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Würfel in Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zanderfilets auf der Hautseite in der restlichen Butter (2 EL) kross braten. Dann wenden und in weiteren 2 Minuten garen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Karamellkraut sowie den Süßkartoffeln anrichten. Mit Estragon garnieren und servieren.

Info: Frisches Sauerkraut kriegt man, in Beutel oder Becher abgepackt, im Naturkostladen und Reformhaus oder auf dem Wochenmarkt. Im Gegensatz zur pasteurisierten Sauerkrautkonserve enthält das rohe Kraut noch alle wertvollen Inhaltsstoffe, die durch die sogenannte milchsäure Gärung entstehen. Es sollte zum Verzehr daher nach Möglichkeit gar nicht erhitzt oder nur kurz erwärmt werden, damit die gesunden Milchsäurebakterien keinen Schaden nehmen. Rohes Sauerkraut hält sich im Kühlschrank bis zu vier Wochen.

Dazu passt: ein komplexer Riesling aus dem Elsass.

note: das Besondere genießen



Grünkohlsalat mit Karamell-Kartoffeln

Bild auf Seite 79

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g kleine Kartoffeln, Salz
1 TL Kümmelsamen, 300 g Grünkohl
2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
6 EL Sonnenblumenöl
1 EL Honig, 2 EL körniger Senf
70 ml Apfelessig, 4 EL Kernöl
Rauchsatz, Pfeffer
100 g Tiroler Speck (siehe dazu auch die Info unten)
ca. 50 g Zucker, ca. 1 EL Butter

1. Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit dem Kümmel darin in ca. 20 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Grünkohl putzen, grobe Stiele entfernen. Blätter hacken und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Grünkohl kalt abschrecken und gut ausdrücken.

2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln und in 2 EL Sonnenblumenöl glasig dünsten. In eine Schüssel umfüllen und mit Honig, Senf, Essig, 2 EL Sonnenblumenöl und dem Kernöl zu einem Dressing rühren. Mit Rauchsatz (vorsichtig salzen, der Speck kann auch salzig sein) und Pfeffer würzen.

3. Den Speck in einer Pfanne ohne Öl kross ausbraten. Inzwischen das restliche Öl (2 EL) in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin rundum anrösten. Nach und nach Zucker und etwas Salz dazugeben und die Kartoffeln karamellisieren. Zum Schluss die Butter unterheben. Speck, Grünkohl und Dressing mischen und mit den Kartoffeln mischen oder getrennt dazuservieren.

Info: Tiroler Speck ist eine geschützte Bezeichnung. Das heißt, er darf nur in traditioneller Art und Weise von Tiroler Bauern hergestellt werden. Seinen kräftigen Geschmack erhält er durch das Räuchern mit Sägemehl aus Tannen.

Dazu passt: ein Golden Ale.



Karamellisierter Chicorée mit Trüffel-Kartoffelpüree

Bild auf Seite 80 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
Salz, 500 g Rosenkohl
4 kleine Stauden Chicorée
3 EL Butter, 2 EL Zucker
1 Knoblauchzehe
2 Rosmarinzweige
3 EL Trüffelbutter (siehe dazu auch die Info S. 82 links am Seitenrand)
140 ml Milch, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Balsamicoessig
nach Belieben noch 1 Trüffel

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen.

2. Inzwischen Rosenkohl putzen und in Salzwasser in ca. 7 Minuten bissfest garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Chicorée putzen, längs halbieren, jeweils den Strunk keilförmig herauschneiden. 1 EL Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne legen, mit Zucker bestreuen. Knoblauch abziehen, dazugeben und den Chicorée ca. 3 Minuten karamellisieren.

3. Dann den Chicorée umdrehen, mit grob zerzupftem Rosmarin bestreuen, salzen. 100 ml Wasser angießen, Pfanne zudecken. Chicorée bei kleiner Hitze in ca. 5 Minuten weich dünsten.

4. Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Trüffelbutter und Milch in einem Topf erhitzen, zu den Kartoffeln gießen. Alles zu feinem Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosenkohl in der übrigen Butter (2 EL) anbraten und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Balsamico würzen. Kartoffelpüree mit Chicorée und Rosenkohl auf Tellern anrichten. Evtl. Trüffel darüberhobeln.

Dazu passt: ein vielschichtiger Chenin blanc von der Loire.



Rinderfilet, Balsamico-Karamell, Schwarzwurzeln

Bild auf Seite 80 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Rinderfilet
2 EL zerstoßener bunter Pfeffer
Salz, 5 EL Öl, 5 rote Zwiebeln
2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
2–3 Stiele Oregano, 3 EL Zucker
200 ml Rotwein, 50 ml Balsamico-essig, Pfeffer, 600 g Schwarzwurzeln
Öl zum Frittieren, 100 ml Semola (feiner Hartweizengrieß)
1 EL Puderzucker

1. Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rinderfilet waschen, trocken tupfen, rundum mit Pfeffer und Salz einreiben. In einer Pfanne in 2 EL Öl auf allen Seiten kräftig anbraten.

2. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Zwiebelpalten mit 1 EL Öl mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Das Filet darauf platzieren und im vorgeheizten Backofen in ca. 60 Minuten gar ziehen lassen (die Kerntemperatur evtl. mit einem Fleischthermometer kontrollieren, bei 55–60 Grad ist das Filet innen rosa).

3. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln, im übrigen Öl (2 EL) braten. Etwas Oregano beiseitelegen, den übrigen samt Zucker dazugeben, karamellisieren. Wein angießen, zur Hälfte einkochen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer würzen, durch ein Sieb passieren.

4. Schwarzwurzeln schälen, in Stifte schneiden. In einem Topf das Frittierzett erhitzen. Grieß mit 200 ml Wasser verquirlen. Schwarzwurzeln darin wenden, dann portionsweise im Öl frittieren.

5. Filet aus dem Ofen nehmen, Backofengrill einschalten. Zwiebeln mit Puderzucker bestäuben, im Ofen bräunen. Filet aufschneiden, mit Balsamico-Karamell, Schwarzwurzeln und Zwiebeln anrichten. Mit übrigem Oregano garnieren.

Dazu passt: ein Sagrantino di Montefalco.



Anke Krohmer
Chefredakteurin

Das Echte feiern

Dieser Moment, wenn die letzte Kerze am Baum angezündet wird und sich eine so friedliche Stille ausbreitet. An Heiligabend stürzt gleich darauf mit den Kindern Fröhlichkeit in den Raum. Jetzt ist Zeit für Bescherung. An allen anderen Tagen genieße ich den Schein der brennenden Kerzen in den verschiedensten Stimmungen. Mit lieben Gästen um mich in warmherziger Gemütlichkeit. Nach einem ausgedehnten Spaziergang in der Kälte in wohliger Behaglichkeit. Und alleine in fast meditativer Ruhe. Dieser magische Zauber von Weihnachten berührt mich dann tatsächlich am meisten. Wenn alle Kerzen am Baum brennen, bis die letzte von selbst erlischt. Eine Zeitspanne, die in jedem Jahr wertvoller für mich wird. Es ist die Zeit der Echtheit für mich. Bei Kerzen. Und bei Emotionen.

Zauberhafte Natürlichkeit

Der Megatrend zu natürlichen Materialien deckt sich mit einer großen Liebe zu Skandinavien: Holz, Wolle, Fell, Leinen – alles in den gedeckten Farben der Dünens und des Meeres – sorgen für ein Gefühl der Geborgenheit. Auch und gerade im Winter





Fotos: burdafood.net/Melanie Götz, 1; Fotolia, 1; living4media, 1; Shutterstock, 1



Eggnog

Zutaten für 4 Gläser

600 ml Milch, 200 g Sahne und das Mark von 1 Vanilleschote in einem Topf erhitzen (nicht kochen!). 5 Eigelb mit 100 g Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbmischung langsam unter ständigem Rühren eingießen. Mit je 1 Prise Zimt und Muskat würzen. Den Eggnog nach Belieben mit 1 Schuss Brandy verfeinern.

WENIGER IST EINFACH MEHR

Den Farnton Weiß bei der Deko dominieren lassen, das wirkt sofort und immer schön edel. Dann kann alles andere super unkompliziert dazugewürfelt werden: Für den Kranz einfach zwei Zweige mit Draht verknoten. Zimtstangen und getrocknete Zitronenscheiben daran befestigen. Untersetter für Kerzen aus unterschiedlich dicken Birkenästen sägen. Und als Seelenwärmer samtigen Eggnog servieren.



ABER BITTE MIT SAHNE

OB ALS FEST-APERO ODER AFTER-DINNER-GENUSS:
DIESE DRINKS MACHEN ES
DEM HEFT-LIEBLING KARAMELL
NACH UND VERFÜHREN
MIT IHRER CREMIGKEIT
ALLE FEINSCHMECKER



WODKA

Dieser raffinierte Klare besticht durch einen frischen Zitrusduft, ist seidig weich auf der Zunge und prickelt im Abgang. Eine Spezialität!



KAFFEELIKÖR

Der aromatische Kaffeelikör stammt aus Mexiko und erobert mit feinen Noten von Karamell und Vanille im Mund den Gaumen.



SAHNE

Neben den anderen beiden Geschmacks trägern bringt die Sahne eine lockere Cremigkeit in den Drink und ist das i-Tüpfelchen.



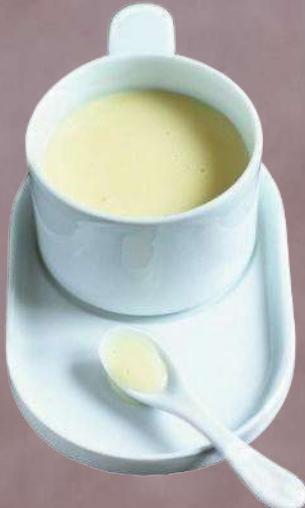
White Russian

Eiswürfel in ein Martiniglas oder einen Tumbler geben. Zunächst 5 cl Wodka in das Glas gießen, anschließend 3 cl Kaffeelikör. Die Sahne vor dem Servieren kurz aufschlagen. Sie sollte noch flüssig sein! 3 cl davon langsam über die Wodka-Kaffeelikör-Mischung geben und den Drink mit Kakaopuder garnieren.



CHRISTIAN SCHMIDT UNSER EXPERTE

Bevor er mit seinem Catering-Konzept „The Travelling Bartender“ die Welt bereiste, absolvierte der 28-Jährige eine Ausbildung an der German Bartender School. Heute verantwortet er als Mixologe im „Andaz München“ die Barkarten des neuen Luxus-Lifestyle-Hotels der Hyatt Hotels & Resorts.



KONDENS-MILCH

Entscheidend für den Geschmack ist bei diesem vietnamesischen Kaffegetränk die Kondensmilch. Sie sollte in jedem Fall gezuckert sein.



Vietnamesischer Kaffee

Die hochwertigen vietnamesischen Bohnen werden komplett organisch angebaut, ohne chemischen Dünger oder Pestizide. Delikat!



KAKAOPOUDER

Sorgt nicht nur für den geschmacklichen Feinschliff, sondern sieht auch noch dekorativ aus.

ALKOHOLFREI

Cà phê sura

6 cl gezuckerte Kondensmilch (mind. 7 % Fett) in ein Glas geben. Kaffee aufkochen und langsam über die Milch laufen lassen. Kakaopulver als Garnitur darübergeben. Schmeckt auch als kühler Drink: Dafür die Zutaten mischen und über Crushed Ice in ein Longdrinkglas geben.



CACHAÇA

Die Spirituose aus Zuckerrohr wird in Brasilien hergestellt. Sie ist angenehm mild, überzeugt aber auch mit einem fruchtigen Aroma.



LIMETTENSAFT

Frisch gepresst, kommt damit eine fruchtig-säuerliche Note ins Glas.



ROHROHR-ZUCKER

Der nur einmal raffinierte Zucker lässt es in dieser Kombination im Mund „knistern“. Zudem ist er eine gute süße Verzierung am Glasrand.



KOKOSMILCH

Sorgt für eine herrliche Cremigkeit im Drink und für ein weiß-grünes Farbspiel.



BRANDY

Carlos I. ist ein spanischer Brandy mit starkem Charakter und feinen Anklängen von Mandeln, Haselnüssen, Eiche.



SHERRY

Der Edelsüße schenkt Aromen von Rosinen und Nüssen. Nicht nur im Drink, sondern auch pur ein Genuss!



SALZKARAMELL-SIRUP

Perfektes salzig-süßes Pendant zu den anderen feinen Aromen in diesem Drink. Veredelt auch Desserts!



MANDELMILCH

Leicht bekömmlich und so lecker, rundet sie den vollmundigen Cocktail bestens ab.

Coconut Caipirinha

6 cl Cachaça, 4 cl frisch gepressten Limettensaft, 3 EL Rohrzucker und 6 cl Kokosmilch in einen Mixer geben. Etwas Crushed Ice hinzugeben, alles mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Für eine alkoholfreie Variante einfach den Anteil von Cachaça durch Wasser ersetzen.

Alexander Reloaded

4 cl spanischer Brandy, 2 cl Pedro-Ximénez-Sherry, 1 cl Salzkaramell-Sirup sowie 3,5 cl Mandelmilch gemeinsam mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und 15 Sekunden kräftig schütteln. Doppelt (mit Teesieb) in die Cocktailschale absiehen und mit Muskatnuss garnieren.

Zum Dinner heute ins süße PARADIES

EIN GANZES MENÜ AUS NACHTISCHEN, SERVIERT MIT PASSENDEN WEINEN – DAS IST ZURZEIT DER TREND IN DER INTERNATIONALEN KOCHSZENE. HIER SIEBEN SPANNENDE HOTSPOTS – ZUM VERLIEBEN



SO EDEL
Elegant nimmt der goldene Löffel Banane, Kakao, Birnenessig auf



FEUERFEST
Auf dem Grill bekommen die Pfirsiche ein feines Raucharoma

CODA, BERLIN

Süßes mit Stern

Ein Restaurant, das nur Desserts serviert, klingt für die meisten erst mal ungewöhnlich. Aber das, was Spitzepâtissier René Frank seinen Gästen kredenzt, ist auch alles andere als alltäglich. In Deutschlands einzigm Dessert-Restaurant, das 2019 vom „Guide Michelin“ mit einem Stern ausgezeichnet wurde, erwartet die Feinschmecker ein Menü aus sieben verschiedenen Nachtischen. Jeder Gang wird mit einem Drink begleitet, der perfekt auf die Aromen des Essens abgestimmt ist. Raffinierten Zucker findet man in den Rezepturen des gebürtigen Allgäuers nicht, stattdessen spielt er lieber mit der natürlichen Süße der Lebensmittel. Wer ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis sucht, ist im „Coda“ genau richtig.

www.coda-berlin.com



LATE-NIGHT-ERLEBNIS
In drei Gängen serviert René Frank (o.l.) nach 22 Uhr sein Menü mit Drinks



BASEMENT SATE, LONDON Mit Drinks und DJ

Naschkatzen und Cocktail-Fans kommen im „Basement Sate“ gleichermaßen auf ihre Kosten. In der coolen Bar im Londoner In-Viertel Soho kann man sich wunderbar in den gemütlichen grünen Ledersofas zurücklehnen, mit Freunden plaudern oder auch einfach nur entspannt der Musik von wechselnden Livebands und DJs zuhören. Die Dessert- und Cocktailliste ist nicht lang, dennoch braucht der ein oder andere Gast trotzdem etwas Zeit, um sich für eine der extravaganten Süßigkeiten zu entscheiden – zu köstlich klingen sie alle. Werden die opulent angerichteten Desserts wie der „Japanische Garten“ mit Matcha-Parfait, Schokoladen-Bäumchen, Weiße-Schokoladen-Mousse und Kirschsorbet (siehe Foto rechts oben) dann serviert, schlägt das Herz aller Nachtischfans schnell höher, denn diese sind ein wahrer Genuss für Augen und Gaumen. Kenner ordnen den passenden Drink dazu. Cheers!

www.basementsate.com

SÜNDHAFT GUT

Mit Eis gefüllter Marshmallow und Schokolade



PATISSERIE-PROFI

Xano Saguer (Foto u.) betreibt auch eine Dessertschule



ESPAISUCRE, BARCELONA

Genuss voll nach Plan

Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Jordi Butrón und Xano Saguer haben eine Formel entwickelt, wie man die Geschmacksnerven zum Tanzen bringt. Ausgangsbasis ihrer Rezepte ist das natürliche Aroma der verwendeten Zutaten. Alle Kompositionen sind fein nuanciert, sodass die Desserts nicht nur süß schmecken, sondern alle Geschmacksrichtungen enthalten. Im nächsten Step spielen die Spanier mit den unterschiedlichen Texturen, um dem Gericht so eine besondere Spannung zu verleihen. Der dritte Teil der Formel befasst sich mit dem Anrichten des Tellers. Hierbei geht es aber nicht nur um die Ästhetik, sondern auch darum, wie der Guest die verschiedenen Komponenten gemeinsam auf den Löffel bekommt, damit er die Besonderheit der Kreationen erleben kann. Wer einen der zwölf Plätze ergattert, kommt nicht nur in den Genuss der kreativen Süßspeisen, sondern erfährt auch, wie diese entwickelt wurden. Ein ganz besonderes Erlebnis mit spannenden Einblicken hinter die Kulissen dieser innovativen Küche.

www.essence-espaisucré.com





WINTERSPRING, KOPENHAGEN

Perfekte Alltagsflucht

Es sind die kleinen Dinge, die zählen – daran möchte das „Winterspring“-Team, das für seine Eiscremes und Sorbets aus typisch nordischen Zutaten und Aromen schon einige Preise gewonnen hat, seine Gäste erinnern. Die Karte der „Dessertbar“ im Herzen von Kopenhagen hat aber noch viel mehr zu bieten als das süße Gefrorene. Neben täglich wechselnden Küßlein und verschiedenen ebenso nordisch inspirierten Nachtischen, gibt es auch feine kleine Naschereien, wie den Flødeboller. Die dänische Variante des Schaumkusses ist bei Touristen wie Einheimischen gleichermaßen beliebt. Stylish, zurückhaltend, aber sehr gemütlich – eben typisch skandinavisch eingerichtet – ist die „Winterspring Dessertbar“ ein wunderbarer Ort, um eine kleine Pause von der Hektik des Alltags einzulegen oder am Abend bei einem Glas Champagner und einem edlen Dessert den Tag Revue passieren zu lassen.

www.winterspring.dk/dessertbar



SWEETS TO GO
Die „Dessertbox“ bietet Süßes zum Mitnehmen

CHIKALICIOUS, NEW YORK

Vanille statt Wallstreet

Wer Glück hat, erhascht einen der Plätze an der langen Theke, die um die offene Küche gebaut ist, denn von dort aus kann man wunderbar Pâtissière Chika Tillmann und ihren Mitarbeitern auf die Finger schauen, während sie die köstlichen Kreationen zubereiten und kunstvoll anrichten. Die Chefkin, eine gebürtige Japanerin, machte zunächst an der Wallstreet Karriere, bevor sie sich entschied, in die kulinarische Welt einzusteigen. Seit 2003 begeistert sie die New Yorker mit ihrer „Dessert Bar“. Serviert wird ein Menü aus Amuse-Bouche, einem Nachtisch von der Tageskarte und feinen Petits Fours, auf Wunsch mit Wein-, Tee- oder Kaffeebegleitung. Kultstatus haben auch die Churro-Hörnchen mit Eis, die im legereren „Dessert Club“ serviert werden.

www.chikalicious.com



LÄSSIG

Die New Yorker lieben die Plätze an der „Dessert Bar“



BEGEHRT
Ganz Paris schwärmt für die Törtchen von Fabien Rouillard



MAISON MULOT, PARIS

Echte Törtchen-Träume

Fruktige Desserts, kleine Küchlein, zarte Macarons – der Besuch einer Patisserie, quasi einem Dessert-Restaurant, darf bei einer Paris-Reise einfach nicht fehlen. In der ganzen Stadt berühmt ist das traditionsreiche „Maison Mulot“ von Fabien Rouillard im wunderschönen Stadtviertel Saint-Germain-de-Prés. Seine Kreationen wie das „Amaryllis“, einem Törtchen aus zartem Pistazien-Nougat, gefüllt mit Vanillecreme und Himbeeren, sind formidable!

www.maison-mulot.com

BERGER DE FALETANS, GENF

Im Schokoladen-Paradies

Vier Nationen, eine große Liebe: die Patisserie. Was herauskommt, wenn eine Argentinierin, ein Schweizer, ein Franzose und eine Finnin in der Backstube tüfteln, kann man im „Tea Room“ von „Berger de Faletans“ in Genf schmecken. Ein kleines (Restaurant-)Paradies für Naschkatzen, insbesondere für Schokoladenliebhaber, denen allein der Geruch der handgeschöpften Kakaokreationen sicher schon das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Die schick gestalteten Verpackungen im Retro-Look machen Pralinen & Co. zum tollen Mitbringsel.

www.berger-defaletans.com



ERSTE ADRESSE
für Süßschnäbel in Genf

Aus Liebe zum Backen

OB IN TARTES, TORTEN, KEKSEN: KARAMELL IST EIN GOLDENER OFENLIEBLING. UND **MARIAN MOSCHEN** EIN WAHRER FAN. AUF SEINEM BLOG „MANN BACKT“

TEILT DER ÖSTERREICHER SEINE KREATIONEN. UNGEWÖHNLICH FÜR EINEN MANN? AUF KEINEN FALL! ER ERZÄHLT, WARUM ECHTE KERLE DAFÜR BRENNEN

Klar, wenn man als Mann begeistert backt, muss man sich schon den einen oder anderen Spruch anhören. Aber ich gebe darauf nichts. Da ich als Kindergartenpädagoge ohnehin schon einen männeruntypischen Beruf ausübe, bin ich das gewohnt und höre einfach gar nicht mehr hin. So ungewöhnlich ist es vor allem auch nicht. Gerade im Profibereich gibt es viele männliche – sehr gute! – Konditoren, und auch unter Bloggern bin ich auf keinen Fall ein Exot. Exotisch, das war am Anfang eher das Bloggen, damit konnten damals viele nichts anfangen. Heute sind Blogs vom Trend zu einer richtiggehenden Institution geworden. „Mann backt“ war eigentlich die Idee meines ehemaligen Chefs. „Du schreibst gut, du kennst dich in der Szene aus – mach einen Blog!“, hatte er mir vorgeschlagen. Als ich ihn fragte, worüber ich denn bloggen sollte, hat er nur laut gelacht: „Marian, du backst fünfmal die Woche – du musst nur das, was du ohnehin backst und liebst, ins Netz stellen.“ So habe ich es dann auch gemacht.

Gebacken habe ich schon mein ganzes Leben lang, es bringt mich einfach total zur Ruhe. Mir gefällt es, dass man mit nur wenigen Zutaten so viel machen kann.



Wenn man einmal backen kann, die Basics beherrscht, dann gibt es keine Grenzen mehr

Man röhrt Butter, Eier, Mehl zusammen und bekommt eine Grundmasse, die man mit den verschiedensten Zutaten wie Nüssen, Obst oder auch Gemüse einfach unendlich variieren kann. Wenn man dann noch Cremes, Toppings und Füllungen

dazunimmt, dann stehen der eigenen Kreativität alle Türen offen. Und durch Materialien wie Fondant oder Marzipan ist es wirklich so: Wenn man einmal backen kann, die Basics beherrscht, dann gibt es keine Grenzen mehr. Man kann so kreativ sein, wie man will, und das Ergebnis schmeckt einfach immer. Ich liebe Süßes! Gerade das ist der Motor hinter meiner Kreativität – man kreiert ja etwas Neues, wenn man Lust hat auf etwas, das man vorher noch nicht probiert hat.

Zu Weihnachten backe ich alles gern, was kein Keks ist. Gerade diese Standardplätzchen, das hat man doch die letzten 100 Jahre gemacht. Es gibt so viele Möglichkeiten für weihnachtliches Gebäck! Über die Jahre bin ich so etwas wie der alternative Weihnachtsbäcker geworden. Bei mir gibt es dann Glühweinschnitten, Mohntorte mit Marzipan, weihnachtliche Cupcakes. Ich finde, Weihnachten hängt viel mehr an den Zutaten als an der Form. Dieses klassische Gefühl, die Kindheitserinnerungen, das transportieren für mich Mandeln, Walnüsse, Zimt, Rosinen oder Rum – und die kann man ja beliebig verbacken. Und Karamell? Geht immer! Mein Favorit: ein Erdnuss-Karamell-Cheesecake. Ein Traum!

Mehr Infos: www.mannbackt.de

EXKLUSIV – GENUSS IM PAKET!

Jetzt LUST AUF GENUSS lesen und erstklassige Weine genießen!

EGUREN CODICE 2017

Der Einstiegs-Tempranillo präsentiert sich in einem mitteldichten Purpur mit violetten Reflexen. Über dem Glas lassen sich ein Aromencocktail aus dunklen Beerenfrüchten (Cassis) und Kirschen sowie feinwürzige und balsamische Noten entdecken. Am Gaumen ist der Eguren Codice saftig mit gut eingebundenen weichen Tanninen, einer guten mittleren Struktur und Länge sowie einem angenehmen fruchtig-würzigen Nachhall.

0,75 l / 14,0% Alkohol

TARANTINTO CRIANZA „EL CACHO“ 2016

Dieser herrliche Rotwein lässt eine Vielzahl an fruchtig-würzigen Aromen, welche von reifen Waldbären, Schwarzkirschen, Pflaume, Paprika und Kräutern dominieren, aus dem Glas strömen. Am Gaumen wiederholt er diese Aromenvielfalt und ergänzt zudem Holzrauch, Leder, Tabak, Mokka und Schokolade.

0,75 l / 14,0% Alkohol

POGGIO LAURO SIR PASSO TOSCANA ROSSO 2017

Der Poggio Lauro wird aus leicht angetrockneten Trauben gekeltert. Das Ergebnis ist ein außerordentlich fesselnder Wein, der buchstäblich wie feinste Seide über den Gaumen fließt. Die dominierende Frucht von schwarzen Kirschen wird mit feinsten Vanillearomen zu einem Wein erster Klasse abgerundet.

0,75 l / 14,0% Alkohol

SEQUERAL SELECCIÓN ESPECIAL 2017

In der Nase harmonieren klar definierte Fruchtaromen von Kirschen und dunklen Beeren mit zarten kräuter-würzigen Anklängen. Am Gaumen mit mittlerem Körper und richtig saftig kommen die Fruchtaromen noch besser zum Ausdruck. Ganz dezent, gut verwobene Tannine hinterlassen einen schmelzigen Eindruck. Im Finale klingt dieser gehaltvolle Rotwein fruchtig-frisch aus.

0,75 l / 12,5% Alkohol

TANICA MERLOT COLLEZIONE VENT'ANNI 2018

Der 2018er Tanica Merlot Collezione Vent'anni hält sich in ein mitteldichtes Purpur mit violetten Reflexen. Der Duft über dem Glas ist erfüllt mit einem schönen Bukett und Anklängen von dunklen Beerenfrüchten, etwas Schwarzkirsche und Pflaume sowie feiner Würze, Rumkonfekt und Schokolade.

0,75 l / 13,0% Alkohol

SAN MARZANO LAMADORO PRIMITIVO 2018

Dieser Primitivo besitzt eine intensive, purpurote Farbe, sowie ein reichhaltiges fruchtbetontes Bukett. Dieses ist geprägt von dunklen und roten Beeren, Amarena-Kirschen, Backpflaumen, Kräuterwürze und Nelken. Der Primitivo besitzt eine frische Säure mit fruchtigen Aromen und weichen Tanninen.

0,75 l / 12,0% Alkohol



Lieferung direkt von Silkes Weinkeller:

■ Bester Weinhändler Deutschlands: 2011, 2012, 2013 (Platz 1); 2014, 2018 (Platz 2)

■ Bester Weinhändler Deutschlands Spanische Weine: 2015, 2017, 2018 (Platz 1)

■ Bester Weinhändler Deutschlands Italienische Weine: 2015, 2017 (Platz 1)

 SILKES WEINKELLER



IHR LUST AUF GENUSS WEIN-SPARPAKET:

Exklusives Wein-Paket*	48,00 €
13 Ausgaben Lust auf Genuss	54,60 €
Regulärer Preis	102,60 €
FÜR SIE NUR	55,60 €

* Im Paket enthalten sind 6 Flaschen (jew. 1 Flasche der oben aufgeführten Weine)



**SIE SPAREN
46%**

Aktionsnummer: 642 476 E 13/G 13

→ GLEICH BESTELLEN UNTER

 01806 / 93 94 00 66 **

Verantwortlicher und Kontakt: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München. Geschäftsführer: Frank-Jörg Ohlhorst, Kay Labinsky. Handelsregister AG München HRB 123 933. Alle angebotenen Weine enthalten Sulfite. Silkes Weinkeller behält sich aufgrund Verfügbarkeiten einen Jahrgangswechsel vor. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzl. MwSt. sowie inkl. Versandkosten. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/Allgemeine-Gesellschaftsbedingungen abrufen. **€ 0,20/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilnetz max. € 0,60/Anruf. Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781- 639 6100. Pflichtfelder zum Vertragsschluss erforderlich, andere Angaben freiwillig. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b), f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

Alexandra Ziörjen
www.etoile.ch

GIBT DIR DAS LEBEN ZITRONEN, MACH LIMONADE DARAUS – ODER HOL DIR EINEN STERN. SO TAT ES ALEXANDRA ZIÖRJEN, DIE VOM HOTEL-SCHREIBTISCH PLÖTZLICH AN DEN HERD DES GOURMET-RESTAURANTS WECHSELN MUSSTE. EIN MÄRCHEN? NICHT FÜR DIE GELERNTEN KÖCHIN UND KARAMELL-LIEBHAHERIN ...

Ein Stern für Können, Mut und Liebe



N

ever give up!“, das ist das Motto der gebürtigen Frankfurterin, die seit neun Jahren das Familienhotel in den Freiburger Voralpen in der Schweiz betreibt. Anfangs mit ihrem damaligen Mann, seit 2014 alleine. Und wenn Alexandra Ziörjen etwas nicht macht, dann schnell aufgeben. Das wurde vergangenes Jahr auf die Probe gestellt, als sich die 39-Jährige erst von ihrem Souschef trennte, dann ein paar Tage später auch noch der Küchenchef seine Messerschublade räumte und nicht mehr zur Arbeit erschien. Für die gelernte Köchin, die die letzten Jahre hauptsächlich fürs Hotelmanagement und Marketing zuständig war, erst mal ein Schock: „Ich stand vor der Wahl – entweder das Gourmetrestaurant schließen oder selber kochen.“ Die Entscheidung der alleinerziehenden Gastronomin war schnell getroffen...
Ein halbes Jahr, nachdem Sie Küchenchefin wurden, bekam Ihr Restaurant „Nova“ einen Stern. Klingt wie ein Märchen.

Ja, das hört sich so einfach an, in Wahrheit stecken viele Jahre sehr harter Arbeit und Disziplin dahinter. Ich bin wahnsinnig stolz auf mein Team, ohne das alles nicht möglich gewesen wäre! Für uns bedeutet diese Auszeichnung neue Gäste, Anerkennung. Das ist wundervoll.

Sie kochten früher in namhaften Restaurants, unter anderem im „Dorchester“ in London. Wie ist Ihr Kochstil heute?

All diese Etappen haben mich geprägt, und ich habe viel gelernt. Meine Küche würde ich französisch-modern beschreiben, reich an Farben und Aromen, gern regional, gern aber auch mal mit einer besonderen Zutat von weither. Ich bin gegen Extreme. Einfach mit Vernunft essen und einkaufen sowie möglichst viel vom Produkt verarbeiten, das ist mein Credo. Weggeworfen wird bei mir kaum etwas.

Welche Bedeutung hat für Sie Karamell in der Küche?

Er ist vielseitig einsetzbar und hat einen unverkennbaren, zart schmelzenden, süßen Geschmack. Außerdem ist er ein echter Seelen-schmeicher. Ich komponiere gern Gerichte mit Karamell!

Welche Kindheitserinnerung verbinden Sie damit?

Zart schmelzende Sahnebonbons aus der Naschschublade (lacht).

Das „L'Etoile“ gehört zu den Romantik Hotels. Welches

Essen würden Sie zu einem Rendezvous servieren?

Ein gegrilltes Würstchen über dem Lagerfeuer kann genauso romantisch sein wie ein Sternemenü. Es kommt für mich nicht darauf an, was man isst, sondern mit wem. Seit jeher kommen Menschen zum Essen zusammen, sodass ein Austausch und Beziehungen entstehen – das macht das Gastgewerbe zu etwas Einzigartigem.

Sie sind alleinerziehende Mutter. Wie schaffen Sie es, alles unter einen Hut zu bekommen?

Beruflich bin ich sehr organisiert, diszipliniert und mache mir Listen, um die Arbeit aufzuteilen. Privat bin ich eher spontan, denn dann gibt es seltener Enttäuschungen, wenn etwas nicht klappt. Das Allerwichtigste ist, dass mir meine Arbeit Spaß macht, dadurch bin ich ausgeglichen und glücklich. Und das merken meine Jungs!

Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gern mal Wein trinken?

Da gibt es einige, aber sehr spannend wäre es mit Heinz Reitbauer vom „Restaurant Steirereck“ in Wien. Er ist für mich der Inbegriff für einzigartige, stolze regionale und innovative Küche.



Kreativ und bei den Gästen sehr beliebt: Entenleberterrine (die Kirsche in der Mitte) und geräucherte Entenbrust mit Brioche



Im 1695 erbauten Romantik Hotel „L'Etoile“ (dt. „der Stern“) befindet sich ihr Gourmetrestaurant „Nova“



Alexandra Ziörjen mit ihren Söhnen Noah (l.) und Louis



Was für ein Feuerwerk:
Pasta,
Karamell,
Maroni, Birne,
Entenleber

Offene Ravioli von der Kastanie mit karamellisierten Maronen, Birnen und Entenlebermedaillon

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DIE RAVIOLI

100 g Kastanienmehl, 200 g Hartweizen-grieß, 3 Eier, Salz, etwas Walnussöl

FÜR DEN BIRNEN-MARONEN-KARAMELL

200 g Birnen (Sorte Williams oder Abate)

200 g Maronen (geschält und gegart)

400 g Zucker, 4 cl Williams Weinbrand

1 Prise gemahlener Kardamom

Mark von ½ Vanillestange

2 TL Waldhonig, 1 Prise Fleur de Sel

FÜR DIE ENTENLEBERMEDAILLONS

4 Entenlebermedaillons (40–50 g pro Stück), Salz, Pfeffer

1 Prise Fleur de Sel (feines Meersalz)

FÜR DEN MILCHSCHAUM

ca. 300 ml Vollmilch (oder Pflanzenmilch;

Tipp: Mit Barista-Milch wird es noch schaumiger)

1. Für den Ravioli-Teig Kastanienmehl, Grieß, Eier und 1 Prise Salz miteinander verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen – am besten bei Zimmertemperatur, damit er nicht so fest wird und sich besser ausrollen lässt.

2. Den Teig nun mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 15 cm; 2 Stück pro Person einrechnen) oder einem Teller Ravioli ausstechen bzw. ausschneiden.

3. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin einmal kurz aufkochen und dann ca. 2–3 Minuten ziehen lassen, bis sie al dente sind. Mit einem Schöpfel herausheben, auf einen Teller oder ein Backblech mit Walnussöl geben und wenden.

4. Birnen waschen, entkernen, wie die geschälten Maronen in kleine Würfel schneiden. 200 g Zucker in eine trockene beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze schmelzen bzw. leicht karamellisieren lassen. Die Birnen und Maronen dazugeben und wenden. Mit dem Weinbrand und mit 200 ml warmem

Wasser ablöschen. Mit Kardamom, Vanille sowie Honig abschmecken und warm stellen.

5. Übrigen Zucker (200 g) in einer trockenen Pfanne karamellisieren. Mit 200 ml warmem Wasser ablöschen und kurz aufkochen, bis ein cremiger Karamell entsteht. Mit Fleur de Sel leicht würzen. Ebenfalls warm stellen.

6. Die Entenlebermedaillons salzen, pfeffern und in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch auf ein Küchenpapier legen, um das überschüssige Fett aufsaugen zu lassen.

7. Die Milch in einen Topf geben, auf ca. 60 Grad erwärmen. Milch mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

8. Zum Anrichten je 1 Ravioli auf jeden Teller geben und etwas vom Birnen-Maronen-Karamell darauf verteilen. Diesen Schritt noch einmal wiederholen. Dann jeweils 1 gebratenes Entenlebermedaillon daraufsetzen und mit ein wenig Fleur de Sel bestreuen. Den warmen Salzkaramell darüber verteilen und zum Schluss das Ganze mit etwas Milchschaum „garnieren“ und sofort servieren.

HEISS GERAUCHERT.
Heiß begeht.

Houdek
SPEZIALITÄTEN

Mein Bissen Bayern.



REZEPT-REGISTER

Amaranth-Karamell-Taler, knusprige.....	52
Ananasstrudel mit Kokos-Eis	17
Apfel-Crème-brûlée	54
Banoffee Pie	68
Titelrezept Cheesecake mit Brezelboden und Salzkaramell.....	28
Chicorée, karamellisierte, mit Trüffel-Kartoffelpüree	83
Chili-Karamell-Eiskonfekt.....	68
Churros, weihnachtliche, mit Karamellsauce	17
Crème-Caramel-Tarte.....	17
Dattel-Schoko-Tropfen	30
Dulce de Leche.....	20
Dulce de Leche mit Frucht.....	21
Dulce de Leche mit Schokolade	21
Dulce de Leche mit schwarzem Sesam	21
Eggnog	85
Entenbrust, karamellisierte, mit Maronenknödeln	82
Erdnuss-Schokokuchen mit Salz-Karamellcreme.....	66
Espresso-Karamell-Torte	32
Frozen-Passionsfrucht-Joghurt, karamellisierter	67
Fudge, Grundrezept.....	38
Fudge mit Gewürzen und Cranberrys.....	39
Fudge mit Kakao.....	39
Fudge mit Nüssen.....	39
Granatapfel-Pistazien-Parfait mit Dattelkaramell	18
Grünkohlsalat mit Karamell-Kartoffeln	83
Himmelstorte	32
Karamell-Baumkuchen	30
Karamell-Cannelés	16
Karamell-Knusperhippen	54
Karamell-Moscow-Mule	66
Karamell-Schoko-Torte	31
Karamell-Wasabi-Macadamias	52
Karamell-Whisky-Babas	67
Kardamom-Karamellen.....	54
Lebkuchen-Tiramisu	31
Marshmallow-Toffee-Sandwiches.....	66
Millefeuille mit Passionsfrucht und Ricottacreme.....	52
Popcorn-Nuss-Krokant	68
Profiteroles-Bäumchen mit Karamellfäden	53
Ravioli, offene, von der Kastanie mit karamellisierten Maronen, Birnen und Entenlebermedaillon.....	96
Rinderfilet, Balsamico-Karamell, Schwarzwurzeln	83
Salzlakritz-Karamelleis	67
Schokoladenpralinen mit flüssigem Karamellkern	16
Schoko-Mousse mit Karamellkrönchen.....	30
Tarte-Tatin-Kranz mit Birnen	16
Weihnachtsschinken mit Honig-Karamell-Kruste	82
Zanderfilet mit Karamell-Rahm-Sauerkraut.....	82

Titelmotiv: StockFood/Benjamin Dearney



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)
anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com

Stellvertretende Chefredakteurinnen: Clarissa Sponholz-Schmarje, Sonja Vignold

Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede

Grafik: Petra Herz, Nadine Karnatzki (fr.)

Redaktionskoordination: Yvonne Krüger

Textchefs: Janina Diamanti, Irmgard Schultheiß

Redaktionsleitung München: Alissia Lehle

Chef vom Dienst: Kathrin Beckers, Bernd Jünger

Produktionsleitung: Anna Talla

Redaktion Print + Online: Chantal Götte, Anja Hanke, Aline Prigge, Nina Weber; Anna Ebach, Regina Hemme, Robin Schmidt (Volontäre);

Christina Hofer (Praktikantin)

Bildredaktion: Mandy Giese (fr.)

Fotografie: Ulrike Holsten

Foodstyling und Rezepte: Nicole Reymann

Styling: Meike Stüber

Titelfoto: StockFood

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (Weinexpertin),
Jossi Loibl, Christoph Schulte, Maren Zimmermann

Schlussredaktion: Schlussredaktion Hamburg

Repro: Mike Kumpf; Pixel4Media – Burda Magazine Holding GmbH

Redaktionsekretariat: mfi-office@burda.com

Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com,

Telefon (0 89) 9 25 21 50, Fax (0 89) 9 25 21 60

Verantwortlich für den Redaktionsteil: Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag.
Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im MF! Meine Familie und ich Verlag GmbH,
Arabellastraße 23, 81925 München, Telefon (0 89) 9 25 00, Fax (0 89) 9 25 30 30

Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsleitung: Frank J. Ohlhorst

Managing Director: Nina Winter

Senior Brand Manager: Frauke Fabel

Burda Community Network GmbH

Geschäftsführung: Burkhard Graßmann, Michael Samak

Telefon (0 89) 9 25 0-27 70 oder (0 81) 84 34 34

Verantwortlich für den Anzeigenenteil: AdTech Factory GmbH & Co. KG,

Alexander Hugel, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de

Vertriebsleiter: Peter Walker, Meine Familie und ich Verlag GmbH, Offenburg,
Telefon (0 781) 84 22 65

Einzelpreis in Deutschland: € 4,20 inklusive 7 % MwSt.,

Abonnementpreis € 4,20 pro Heft inklusive 7 % MwSt.,

Auslandskonditionen auf Anfrage unter Telefon (+49 83 82) 96 31 80

Abonnenten-Service: MF! Meine Familie und ich Verlag GmbH, Postfach 290,
77649 Offenburg, Telefon (0 18 06) 93 94 00 66, 20 Ct./Anruf aus dem dt. Festnetz,
mobil max. 60 Ct./Anruf, E-Mail: mfi@burdadirect.de

Einzelheftbestellung: Pressevertrieb Nord KG, E-Mail: einzelheftbestellung@pvn.de

Internet: www.burda-foodshop.de

Datenschutzanfrage:

Tel. (0 81) 6 39 61 00, Fax (0 81) 6 39 61 01, E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

MFI MEINE FAMILIE UND ICH Verlag GmbH

Alleinige Gesellschafterin: Burda Magazine Holding GmbH.

Deren alleinige Gesellschafterin Burda Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Deren alleinige Gesellschafterin Hubert Burda Media Holding Kommanditgesellschaft,

Offenburg. Deren Komplementäre sind: Prof. Dr. Hubert Burda, Verleger, München,
und die Hubert Burda Media Holding Geschäftsführung SE, Offenburg.

Ihre Kommanditisten sind Elisabeth Furtwängler, München, und Jacob Burda, München,
sowie die Burda Betriebsführungsgesellschaft mbH, Offenburg.

Druck: Quad/Graphics Europe Sp. z o.o., ul. Pultuska 120, 07-200 Wyszkow, Polen
Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion. Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828

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

BurdaHome

<http://www.facebook.com/lustaufgenuss>



Lust auf Genuss

magazin

FÜR GÄSTE & FAMILIE: FEINES AUS DEM OFEN

Mal ehrlich: Was gibt es im Winter Gemütlicheres, als die Liebsten einzuladen, einen guten Tropfen aufzumachen und den Ofen einfach „für sich kochen“ zu lassen? Dafür haben wir die passenden Ideen. Wie wäre es mit Rinderfilet in Bärlauch und Pancetta gebraten, einem Auberginen-Lamm-Blech, krossen Brathähnchen (der Liebling aller!), Bachsaibling in Mangold, gebackenem Blumenkohl mit Trüffelbutter, Antipasti aus dem Ofen? Oder Süßkartoffel-Focaccia, Parmesantalern zum Apero? Zum Nachtisch gibt's Kokos-Zitronengras-brûlée-Torte oder Milchreis aus dem Ofen – dafür werden Sie alle lieben!



Ob saftiges Fleisch, Gemüse oder Fisch: Diese Ideen vom Blech begeistern alle



MEHR ZUM HEFTTHEMA

Magazin Bestes Zubehör für die Ofenküche & Pflegetipps

Trinken Perfekt zum Winterschmaus: Samtige Seelenschmeichler **Profi-Tipps**

Das 1x1 der Ofengerichte & Specials **Kulinarische Reise**

Top-Ziele für Genießer: Der Jahresplaner 2020! **TV-Tipp**

Gewinnerrezepte vom „MasterChef“-Sieger **Mixx** Klassiker reloaded: Drinks mit Wermut

Freuen Sie sich aufs nächste Heft!

Ab 18.12.2019 an der Kasse Ihres Supermarktes

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary