

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

# GUSTO

So schmeckt  
der SOMMER

Alle Rezepte  
**3 mal**  
getestet



# So süß schmeckt der Sommer

HENDERL  
auf Sommerfrische

PORTUGAL  
schickt Urlaubsgrüße

BLUMENTISCH  
lädt Gäste ein

# “TIME DOESN'T MATTER. TASTE MATTERS.”

Erlebe die neue, innovative Formel des Geschmacks,  
und genieße Whisky wie noch nie zuvor – zeitlos!



**A**ll es fließt, nichts ist auf der Welt, das Bestand hat (Heraklit, 470 v. Chr.). Whisky ist das Wasser des Lebens im Fluss der Zeit. Die patentierte Formel von Seven Seals beschleunigt den Fluss der Zeit ohne den Preis des Qualitätsverlusts. Bei unseren Single Malts trifft Innovation auf hingebungsvolle Leidenschaft. Ihre satte Farbe, ihr unwiderstehlicher Duft und ihre reichen, komplexen und lang anhaltenden Aromen am Gaumen beweisen: *Der Geschmack ist maßgebend, nicht die Zeit.*

Jeder von uns ist ein individuelles Geheimnis, ein Buch mit sieben Siegeln. Genauso geheimnisvoll und individuell sind auch unsere Whiskys und ihre Entstehung.

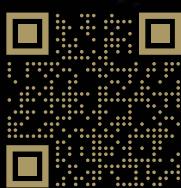
Vielschichtigkeit und Bodenständigkeit begeistern dich? Der Rauch des Torffeuers, eingebettet in vollmundige Aromen von Dörr-

früchten, Honig und orientalischen Gewürzen? Dann wird dich unser Port Wood Finish Peated Single Malt begeistern.

Möglicherweise bist du aber auch von komplexen Charakteren fasziniert und suchst das Feuerwerk der Gefühle. Dann wird dir unser Port Wood Finish Single Malt das geben, wonach du suchst: zarten Rauch mit Honig, Früchten, gebrannten Nüssen und Lebkuchen.

Vielleicht zieht es dich aber auch zum Unerwarteten und Mystischen hin. Ein Tropfen unseres Sherry Wood Finish Single Malt Whiskys entführt dich auf einen Jahrmarkt der Sinne und verzaubert dich mit süßem Naschwerk und weihnachtlichen Gewürzen.

Begib dich auf eine einzigartige Reise des Geschmacks!



## SCAN & WIN

Scanne den QR-Code, nimm an unserem Gewinnspiel teil, und sichere dir und deinen besten Freunden einen Platz bei dem exklusiven Verkostungsevent mit den Experten von Seven Seals inklusive kulinarischer Begleitung. **SEI DABEI!**



# Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema Urlaub



**Anna Wagner**

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Der Sommer steht vor der Tür und damit eigentlich auch diverse Ausflüge und Urlaube, auf die man sich schon lange gefreut hat. In diesem Jahr wurden unsere Pläne aufgrund der aktuellen Situation ein wenig durchkreuzt und meine Familie und ich haben uns dazu entschlossen, erstmals Urlaub in Österreich zu machen. Das bedeutet aber nicht, dass wir den Urlaub und das damit verbundene Gefühl nicht in irgendeiner Art und Weise auf den Tisch zaubern können.

Unsere Hendl-Geschichte ab Seite 72 haben wir auf Sommerfrische geschickt. Gefüllt und bedeckt mit Kräutern ist es wirklich eine herrliche Abwechslung zur sonst eher klassischen gebackenen Variante. Ein Blick nach Portugal verhalf uns zu den Gerichten ab Seite 44 und unser voll gedeckter Tisch mit den herrlichen Blumen ab Seite 16 lässt uns fast an ein Picknick im Freien denken.

*Liebe Leserinnen und Leser, machen wir das Beste aus der Situation und genießen die Stunden im Freien mit unseren Liebsten und herrlichen Gerichten. Ich hoffe, Sie verbringen einen tollen Sommer und bleiben in erster Linie gesund. Alles, alles Liebe und nur das Beste!*

*Anna Wagner*

Foto: Dieter Brasch

**Wolfgang Schlueter**

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Wie heißt es so schön: Es kommt meist anders, als man denkt. Die Situation ist derzeit nun mal so, wie sie ist. Auch wenn es schön gewesen wäre, in der Weltgeschichte herumzugondeln, sehe ich es gelassen und denke mir, warum in die Ferne schweifen, liegt das Gute doch so nah. Österreich ist doch ein herrliches Urlaubsland, hat tolle Natur zu bieten und die Qualität unserer Restaurants ist über die Grenzen hinaus bekannt. Und sollte mich doch das kulinarische Fernweh packen, dann mache ich es so, wie Anna es vorschlägt, und hole mir die Urlaubsküche mit den Rezepten aus der GUSTO Portugal Story auf den Tisch! Es hat doch auch etwas Gutes, wenn man weiß, wo man alles findet und sich ungezwungen bewegen kann. Ach ja, und wenn alle Stricke reißen, gibt es noch den Garten, wo man herrliche Stunden verbringen und sich entspannen kann. Ich sehe schon, es wird auch dieses Jahr ein toller Urlaub, sicher ein wenig anders, aber die Hauptsache ist doch, man kann dem Alltagsstress für einige Zeit entrinnen und relaxen.

*In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen unserer vielseitigen Rezepte und hoffe, dass auch Sie trotz allem Zeit zum Entspannen und Erholen finden!*

*Wolfgang Schlueter*

Wir freuen  
uns, wenn  
Sie unserer  
Facebook-Gruppe  
„**Wir sind GUSTO**“  
beitreten.



**32**

Coverfoto: Barbara Ster

# Inhalt

## 16 Flower Power

- 24** Crostini mit Oliven- und Melanzani-Aufstrich
- 26** Kalbscarpaccio mit Eierschwammerlsalat und Rucola
- 30** Melonen-Gurkensalat
- 32** Zitronen-Erdäpfelpüree

## 34 Knuspriges Brot

- 34** Roggen-Weizen-Topfbrot
- 36** Schnelles Pfannenbrot
- 38** Focaccia mit Paradeisern und Rosmarin
- 40** Käsestangerl
- 42** Bagels



**38**

## 44 Óla Portugal

- 46** Pulposalat – Salada de polvo
- 48** Linguine mit Paprikasauce und Sardinen – Pasta de sardinhas
- 50** Knusprige Taschen mit Garnelen – Rissóis de camarão
- 52** Reispfanne mit Ente und Chorizo – Arroz de pato
- 54** Erdäpfelbällchen mit Stockfisch – Bolinhos de Bacalhau

## 56 Zwerg am Herd

- 57** Gefüllte Grillbrote mit Käse und Tsatsiki
- 58** Schnelle Schokobananen vom Grill

## 62 Himmlische Sommertorten

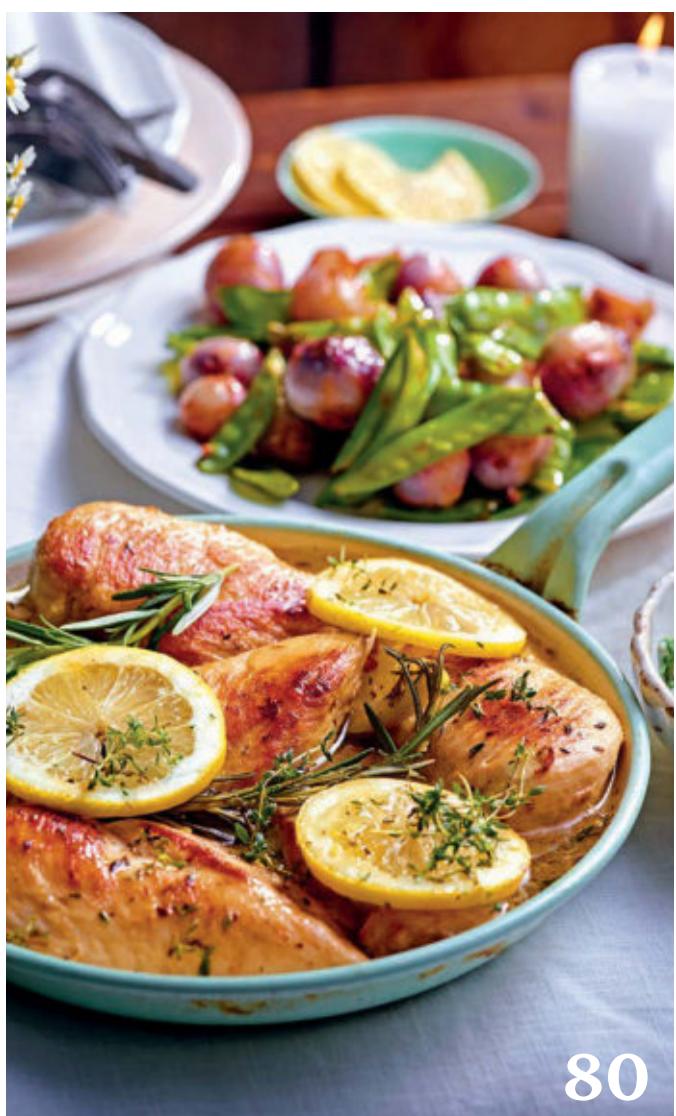
- 62** Palatschinkentorte mit Beeren
- 64** Erdnuss-Toffee-Cheesecake
- 66** Ribisel-Schichttorte mit Joghurt
- 68** Marillen-Topfenkuchen mit weißer Schokolade
- 70** Schokomousse-Eisbombe mit warmen Kirschen



64



46



80

## 72 Henderl auf Sommerfrische

- 73 Hühnerkeulen mit Salsa verde
- 74 Hühnerlaibchen mit Avocadocreme
- 76 Hühnerstreifen mit Karfiol-Zuchinirisotto
- 78 Pulled Chicken mit Radieschensalsa
- 80 Hühnerfilet mit Zitronensauce

## Standards

- 3 Editorial
- 6 Neues im Sommer
- 14 Urlaubsträume – Gewinnspiel
- 82 Vorschau & Impressum

**Abkürzungen:** **EL** = Esslöffel (ca. 15 ml), **TL** = Teelöffel (ca. 5 ml),  
**MS** = Messerspitze, **kcal** = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß,  
**KH** = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheit, **Chol.** = Cholesterin

# Deshalb lieben wir den SOMMER ...

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



## BROTBÄCKEN MIT DEM HAUBENKOCH

### Genusstipp

Das kleine, feine Genießerhotel Bergergut befindet sich durch seine Lage im Dreiländereck in einer der spannendsten kulinarischen Ecken Österreichs. **2-Haubenkoch Thomas Hofer ist bekannt für seine kreativen regionalen Gerichte.** Kürzlich hat er sein eigenes Brotbackhaus eröffnet, wo seine Gäste Gelegenheit haben, **mit dem Küchenchef persönlich die Kunst des Brotbackens zu erlernen.** „Brot ist für mich ein unglaublich wertvolles Lebensmittel. Da im Mühlviertel beste Zutaten gedeihen, lag für uns die Errichtung des Brotbackhauses und das Backen von nachhaltigem, gut verträglichem Brot nahe“, so Thomas Hofer, der gemeinsam mit seiner Frau Eva-Maria Pürmayer das Hideaway für Paare führt.

**Termine:** 21.07. bis 22.07., 18.08. bis 19.08.2020

**Package:** Nächtigung, Abendessen in 6-Gängen, Brot-Back-Kurs in zwei Teilen mit Thomas Hofer, Verkostung, Theorie & Praxis, Brot & Rezepte für zu Hause, € 219,- pro Person im Doppelzimmer.

Genießerhotel Bergergut  
4170 Afiesl 7  
[www.romantik.at](http://www.romantik.at)



## MR. BIN IM GLOCKENSPIEL

### Lokaltipp

Im Glockenspiel in der Grazer Innenstadt kommt Urlaubsfeeling auf – Loungemöbel, Hollywoodschaukel, Palmen und DJ-Musik sorgen für chillige Atmosphäre, Sushi-Küchenmeister Mr. Bin überrascht mit wunderbaren Kreationen. „Wir freuen uns riesig, mit diesem Küchenkonzept neu durchzustarten zu können und sind uns sicher, dass es unsere Gäste lieben werden“, so Geschäftsführer Josef Winkler. Es gibt klassische, aber auch moderne Sushi-Variationen wie California Roll, Dragon Roll Special, Glockenspiel Roll, Nigiri, Sashimi und Tuna Tartare. Zudem stehen warme Gerichte wie Tofu Miso Wakame Suppe, Edamame und Bowls auf der Karte. Zum Dessert gibt's Mochi und Machta Cake. Die Getränkekarte gibt sich multikulti: hausgemachte Limonaden, Cocktails, steirische Weine, italienisches Bier und die besten Gin-Sorten.

**Café-Bar Glockenspiel**  
8010 Graz, Glockenspielplatz 4  
[www.facebook.com/glockenspielgraz](http://www.facebook.com/glockenspielgraz)

## RESTAURANT IM GWANDHAUS

### Restauranttipp

Das Gwandhaus ist nicht nur die Heimat der Tracht. Das herrschaftliche Ensemble an der Hellbrunner Allee präsentiert sich als Hort der Tradition, Ort hochkarätiger Veranstaltungen und Refugium gelebten Handwerks. In diesem stilvollen Ambiente mit einer der schönsten Terrassen der Mozartstadt setzen jetzt Christoph und Stefanie Reinhartshuber auf abwechslungsreiche Kulinarik, von kreativ verfeinerten österreichischen Klassikern bis zum Gourmetmenü. Zwischendurch gibt's kleine Gerichte und hausgemachte Torten, wochentags auch Lunch. Ihren hohen gastronomischen Anspruch haben die jungen Pächter in den letzten fünf Jahren im „Platzhirsch“ in Thalgau eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Mit raffinierter Bodenständigkeit und ausdrucksstarkem Aromenspiel hat sich der kochende Patron 2 Gault-Millau-Hauben und 2 Sterne im A la Carte erkocht.

**Restaurant Reinhartshuber im Gwandhaus**  
5020 Salzburg, Morzger Straße 31  
Mittwoch bis Sonntag 9 – 22 Uhr  
[www.restaurant-reinhartshuber.at](http://www.restaurant-reinhartshuber.at)



Fotos: Neuhuber



## von der Kunst, einen Pfirsich zu essen

### Buchtipps

Die britische Bestsellerautorin Diana Henry verführt mit reizenden Geschichten und unwiderstehlichen Rezepten zu Reisen an ihre Sehnsuchtsorte. Sie startet im Frühling mit „Cidre und Zigarren“ im Bordeaux und endet im Winter mit „Die Oase bei Mitternacht“, einem Festmahl aus dem Nahen Osten. Dazwischen gibt's Feines aus ihrem spanischen Vorratsschrank, kleine Happen vom Bosporus und viele andere Überraschungen.

#### Von der Kunst, einen Pfirsich zu essen

Rezepte und Geschichten einer kulinarischen Weltenbummlerin  
Diana Henry, Ars Vivendi, € 30,90

## BAUERINNEN, BROT UND SEHNSUCHT

### Buchtipps

Ein faszinierender Brot-Trip – oder was freilaufende Gänse und üppige Gemüsegärten mit Brotbacken zu tun haben. Wer sich mit Elisabeth Ruckser auf die Reise begibt, darf sich auf mehr als 50 Lieblingsrezepte und inspirierende Geschichten freuen: von modernen Bäuerinnen, die Brotbacken auf eine ganz neue Art interpretieren. Sie hat mit Fotografin Sonja Priller

Gemeinschaftsprojekte besucht, in denen Brot vom Acker bis zum Ofen einen ganz besonderen Stellenwert einnimmt. Wo ebenso großer Wert auf die Grundprodukte gelegt wird wie auf handwerkliches Können und behutsames Umgehen mit wertvollen Ressourcen.



#### Bäuerinnen, Brot und Sehnsucht

Elisabeth Ruckser  
Löwenzahn Verlag, € 26,90



## UNSER KULINARISCHES ERBE

### Buchtipps

Die Autoren Manuela Rehn und Jörg Reuter reisten quer durch Deutschland, trafen Spitzenköche, sprachen mit alten Menschen über die Rezepte ihrer Heimat und kochten gemeinsam mit ihnen. So entstanden 94 traditionelle Gerichte, die adaptiert wurden ohne sie zu verfälschen. Es gibt fast Vergessenes wie Funzelsuppe oder Diebchen mit Duckefett, Bekanntes wie Apfel im Schlaufrock oder Labskaus und Überraschendes wie Pluckte Finken.

#### Unser kulinarisches Erbe

Lieblingsrezepte der Generation unserer Großeltern  
Jörg Reuter, Manuela Rehn  
Becker Joest Volk Verlag, € 30,80

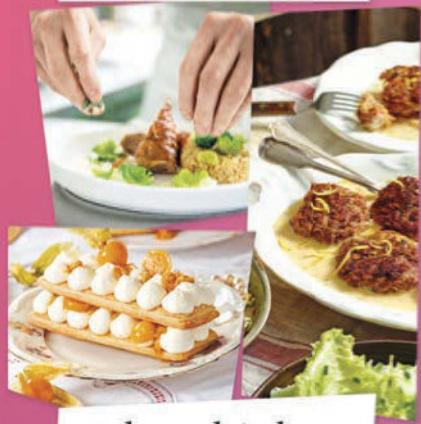
# Die schönen SEITEN des Lebens



**DETOK**  
Alles auf Anfang!



Kulinärischer  
**AUSFLUG**



Lust aufs **LEBEN** + **woman** + **GUSTO**



**3 Magazine,  
49 Ausgaben  
um nur € 99,90**

**Eine Kombi zum Verlieben!**

Ein ganzes Jahr lang jede Woche neuen Lesestoff: Mit diesem Abo sicherst du dir deine ganz persönlichen Auszeiten mit **WOMAN**, **GUSTO** und **Lust aufs LEBEN**.

Jetzt bestellen auf: [meinabo.at/schoeneseiten](http://meinabo.at/schoeneseiten)

# GENUSSLADEN

## Gourmettipp

In der Wachau haben Wieser-Produkte längst Kultstatus. In handwerklicher Tradition werden in der hauseigenen Manufaktur nach überlieferten Rezepten mit innovativem Esprit seit 1986 Destillate, Marmeladen, Naschereien und andere Köstlichkeiten hergestellt.

**Nun hat Markus Wieser in Salzburg einen Spezialitätenshop eröffnet.** Im Mittelpunkt stehen die vielfach ausgezeichneten Destillate, die Markus Wieser als gelerntem Brennmeister besonders am Herzen liegen: **mehrere Sorten WIESky, Gin und Rum sowie die Klassiker Marille, Williams, Waldhimbeere und Trester.** Dazu gibt's feine Liköre, allerlei von der Wachauer Marille, Naschereien wie Bruchschorokolade, geröstete Marillenkerne, Likörkugeln, Schokomarillen, Hasenpemmerl und Marillenherzerl als Wachauer Antwort auf Gummibärchen.

Tipp: Am besten kostet man sich im Laden an der Stehbar durch das herrliche Sortiment.



### Wieser Wachau

5020 Salzburg, Judengasse 12

Montag bis Samstag 10 – 12:30 und 13 – 18 Uhr

# MACHEN SIE'S MIT thermomix

WERBUNG

## Empanadillas mit Gemüse-Käse-Füllung



**12 Stück,  
Zubereitung 1 Stunde 10 Minuten**

- ◆ 500 g Wasser
- ◆ 300 g Süßkartoffeln  
(geschält, in Würfeln zu 1½ – 2 cm)
- ◆ 50 g Frischkäse
- ◆ 100 g Käse (z. B. Arzúa-Ulloa, Camembert oder St. Laurent, in Würfeln zu 1½ – 2 cm)
- ◆ 150 g Avocado (in Würfeln zu 1½ – 2 cm)
- ◆ 15 – 20 g Kürbiskerne
- ◆ 2 – 3 Zweiglein Basilikum  
(frisch, Blättchen abgezupft und gehackt)
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 1 – 2 Prisen Pfeffer (gemahlen)
- ◆ 2 Packungen Blätterteig  
(aus dem Kühlregal, à ca. 25 x 38 cm, gesamt ca. 540 g)
- ◆ 1 Ei  
(verquirlt)



**1.** Wasser in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, Süßkartoffeln einwiegen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 dampfgaren. Gareinsatz mithilfe des Spatels aus dem Mixtopf heben und Süßkartoffeln unter kaltem fließenden Wasser abspülen. Mixtopf leeren.

**2.** Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**3.** Frischkäse, Käse, gekochte Süßkartoffeln, Avocado, Kürbiskerne, Basilikum, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und mit dem Spatel gut vermischen.

**4.** Beide Teige mit dem Backpapier aufrollen und auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem Ausstecher pro Blätterteig 6 Teigscheiben (Ø 10 cm) ausstechen. Die Füllung in die Mitte der Teigscheiben geben und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Teigscheiben zusammenklappen und die Ränder gut andrücken, so dass sie verschlossen sind.

**5.** Empanadillas auf das Backblech legen, mit restlichem verquirlten Ei bestreichen und ca. 15 Minuten (200°C) goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und servieren.

Weitere Urlaubsrezepte finden Sie ab Seite 44



## WINDLICHTER

### Dekotipp

Romantisch, schick oder bunt, zum Aufhängen oder Hinstellen – bei La Maison d'Elisa findet man eine große Auswahl an Windlichtern, hier eines mit dem orientalischen Touch Nordafrikas. Gibt's in 2 Größen, € 9,50 und € 12,–. [www.maison-elisa.at](http://www.maison-elisa.at)

Noch mehr von Maison d'Elisa finden Sie auf unserem Sommertisch ab Seite 16

## NEUES VON NURI

### Olivenöl pur / mit Chili

Pünktlich zum Start in den Sommer und in die Grillsaison bringt Nuri eine weitere portugiesische Spezialität nach Österreich: **Die Olivenöle in den Sorten pur und mit Chilischoten** eignen sich perfekt für Salatsaucen, zum Marinieren oder kommen beim Grillen zum Einsatz. Nuri setzt bei allen Produkten auf höchste Qualität, so auch beim neuen Olivenöl. Produziert wird in Portugal. Das native Nuri Olivenöl wird in einem sehr schonenden Verfahren hergestellt und ist kaltgepresst, um die feinen Aromen der Oliven beizubehalten. Das Chili Öl wird mit getrockneten Chilis verfeinert, die für die bekannte Nuri-Schärfe sorgen.



Portugiesische Gerichte finden Sie ab Seite 44

## VISTA PORTUGUESE

### Keramiktipp

Das ausgefallene Geschirr wird in einer kleinen Manufaktur im Norden von Lissabon handgefertigt. Die Sardinen werden auf weißes Steingut gestempelt. Platte und Teller je € 29,90 [www.ferrum-living.de](http://www.ferrum-living.de)



## SOMMERPARTY

### Dekotipp

Im Sommer spielt sich vieles im Freien ab, das Speisezimmer wird oft in den Garten verlegt. Hübsche Baumwollstoffe peppen einfache Holzmöbel auf. Tischtuch € 27,90, Tischläufer € 18,90, Kissenhülle € 15,19, Sitzwürfel € 81,90. [www.dekoria.de](http://www.dekoria.de)



© ÖWM / Blickwerk Fotografie

## ROSÉ IM TREND

**Wärmere Temperaturen und die bunte Natur machen Lust auf Frische und Farbe im Glas.**

Was eignet sich also besser als Sommergetränk als Rosé-Wein? Hervorragende Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten Österreichs (Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien) in vielerlei Gestalt: von frischen Vertretern aus Zweigelt und St. Laurent über würzige Blaufränkisch-Rosés bis hin zu rassigem Schilcher.  
[www.oesterreichwein.at](http://www.oesterreichwein.at)

## NACHGEKOCHT

**Von Lesern gekocht und fotografiert**

Sie haben auch ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an [redaktion@gusto.at](mailto:redaktion@gusto.at)! Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Kochbuch belohnt.



Michaela Bauer aus Wien hat die flaumigen Mandel-Brioches aus unserer sommerlichen Sonderausgabe nachgebacken (Bild links). Will man da nicht sofort reinbeißen? Gleichtes gilt für den Pink-Veggie-Burger aus dem Mai-Heft (Bild rechts). Den hat Michaela Schieder aus Wolfau nachgekocht und noch ganz stilecht ein paar knusprige Pommes frites dazu serviert.

## VINTONIC

**Getränkertipp**



**Reinhard Mattes ist leidenschaftlicher Winzer**, sein Familienbetrieb befindet sich im Weinviertel zwischen Retz und Poysdorf. **Thomas Voglsam ist Fruchtsafthersteller** aus dem Traunviertel und für seine „Hasenfit Bio-Fruchtsäfte“ bekannt. Die beiden verbindet eine lange Freundschaft und der hohe Qualitätsanspruch an ihre Erzeugnisse. Die Idee ein gemeinsames Produkt zu kreieren bestand schon länger.

Ziel war es, ein stilvolles, außergewöhnliches und hochwertiges Wein-Mischgetränk herzustellen. Nach vielen Versuchen war Vintonic war geboren. Weinviertler Wein und Tonic aus dem Traunviertel ergeben ein einzigartiges Erfrischungsgetränk, fruchtig, würzig und angenehm leicht.

**Tipp:** Eiswürfel in ein großes Stielglas füllen, gekühltes Vintonic darauf gießen und mit einer Zitronenscheibe servieren.



Weingut Mattes  
2033 Kammersdorf, Dürnleis 13  
[www.vintonic.com](http://www.vintonic.com)

Hasenfit Biofruchtsäfte  
4492 Hofkirchen, Dorfplatz 5  
[www.hasenfit.at](http://www.hasenfit.at)



# KUNSTSspricht.at

53 EURO IM MONAT:  
ZU WENIG ZUM LEBEN!

Auch  
jede noch so  
kleine Spende  
ist herzlich  
willkommen!

## UNSEREN KÜNSTLERN GEHT ES SCHLECHT.

Unfassbar, wenn ein bekannter Künstler mit 53 Euro „Unterstützung“ im Monat abgespeist wird.  
Könnten Sie davon leben?

Wo der Staat versagt, müssen wir alle gemeinsam einspringen.  
Lassen wir die Kunst sprechen.  
Beschämen wir die Politik.

## KUNST FÖRDERN - WERDEN SIE EIN MODERNER MÄZEN!

Mit unserer Initiative „Kunst spricht“ laden wir alle ein, denen Österreichs Kultur- und Kunstszene am Herzen liegt, schnell und unbürokratisch zu helfen.

Wählen Sie aus einem Pool von bekannten heimischen Künstlern, die Ihre Firmen-Telefonanlage besprechen. Oder Ihre private Telefon-Mailbox.

Das Firmenpackage gibt es um 1.000 Euro. Private zahlen nur 500 Euro.

Wir garantieren: **100% aller Einnahmen gehen an die Künstler!**



Alle Infos:

**KUNSTSspricht.AT**

Initiator Christian W. Mucha

Diese Initiative von kulturräffinen ÖsterreicherInnen für Künstler erfolgt zur Gänze kostenfrei und wird unterstützt von MG MedienGruppe, Mucha Verlag GmbH, unzähligen Medien, Zeitungen, Zeitschriften und Magazinen, AKM, Gepflegt Wohnen, Gesig, HostProfis ISP Telekom GmbH, Kelly's, Kollitsch Immobilien, Marketingagentur Cayenne, MGD Media von Mario Gaupmann, Neuro Socks, Pfarre St. Stephan, Simacek Group, Televis GmbH, T&N GmbH, Tonstudio Holly, Tonstudio Much, VOIP XCON und diversen Künstleragenturen.



# Urlaubsträume werden wahr!

.....  
**Gewinnspiel-Special**

**Wir verlosen in jeder Ausgabe tolle Packages in den wunderschönen Romantik Hotels.**

Die **Romantik Hotels & Restaurants** sind eine Vereinigung von Premium-Hotels, ausgezeichneten Restaurants und weiteren hochwertigen touristischen Angeboten in neun Ländern Europas. Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die knapp 200 Romantik Hotels und 250 Romantik Restaurants in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien, den Niederlanden, Schottland, Italien und Slowenien. [www.romantikhotels.com](http://www.romantikhotels.com)



**WIR  
VERLOSEN**  
2 Nächte für 2 Personen  
im Doppelzimmer  
samt Halbpension  
GUSTO.at/  
gewinnspiele

## ELIXHAUSER WIRT

Das idyllische Refugium befindet sich nur fünf Kilometer von der Festspielstadt Salzburg entfernt. Es existiert bereits seit 685 Jahren und wird in der 23. Generation von Familie Gmachl geführt. **Traditionelle Gastlichkeit gekonnt mit innovativem Zeitgeist zu verbinden**, dieses Motto ist in jedem Winkel des 4-Sterne-Superior-Hotels sichtbar: Traditionelle Stuben mit Kachelöfen und gemütlichen Eckbänken treffen auf kräftige Farben und moderne Details. Das ursprüngliche historische Gebäude harmoniert bestens mit dem 2009 neu erbauten Teil des Hotels. Vom Panorama-Spa „Horizont“ genießt man einen atemberaubenden Blick auf die Festung Hohensalzburg und die umliegende Bergwelt. „**Ziel war es, ein harmonisches Umfeld zu schaffen, das neuzeitliche Ansprüche erfüllt, aber zugleich den historischen Charme unseres Hauses aufrecht erhält**“, so Michaela Gmachl.



**Romantik Spa Hotel ELIXHAUSER WIRT**  
5161 Elixhausen bei Salzburg, Dorfstraße 14  
[www.elixhauserwirt.at](http://www.elixhauserwirt.at)



## WINZAREI

Auszeiten sind oft rar, umso wichtiger ist es, die wenigen Tage genussvoll zu verbringen. Die Winzer-Familie Tement hat alte Gutshäuser aufwändig renoviert und in stylische Chalets, Suiten, Grand Suiten und Lagenhäuschen verwandelt. Die 25 Hideaways befinden sich in vier reizvollen Lagen. Großzügig und einzigartig sind nicht nur die privaten Rückzugs-Oasen, sondern auch die Natur rundherum. Die Südsteirische Weinstraße verbindet Österreich und Slowenien. In dieser

faszinierenden Grenzregion befinden sich die Weinberglagen Zieregg und Ciringa. Die Lage Zieregg bietet romantische Winzerchalets in zwei stilvoll renovierten Steinhäusern.

**WIR VERLOSEN**  
2 Nächte für 2 Personen  
im Doppelzimmer  
inkl. Frühstück  
GUSTO.at/  
gewinnspiele



Auf der slowenischen Seite liegt die Anlage „Ciringa Menhard“ mit wunderschönen Chalets und verspielten Suiten, nicht weit entfernt besticht „Ciringa Stampfer“ mit 360 Grad Ausblick und Infinity Pool, das Lagenhaus „Ciringa Pec“ ist ein voll ausgestattetes Weinstöckl inmitten von Weingärten und Wiesen. Zum Frühstück wird hier ein wohl gefüllter Korb mit regionalen Delikatessen geliefert. Genuss pur und entspannte Zweisamkeit mit Blick in die Weinberge – besser kann man eine Auszeit kaum verbringen.

Weingut Tement  
8461 Berghausen, Zieregg 4–5  
[www.winzarei.at](http://www.winzarei.at)

# DAS SCHMERZGEL MIT DER FORTE-FORMEL



## Voltadol Forte Schmerzgel

### Forte – wirksam

Stark konzentriert: Schmerzlindernd und entzündungshemmend.

### Forte – gezielt

Bei Schmerzen der Muskeln und Gelenke.

### Forte – langanhaltend

Schmerzlinderung für bis zu 12 Stunden.

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker. Wirkstoff: Diclofenac. Marken sind Eigentum der GSK Unternehmensgruppe oder an diese lizenziert. Stand: Juli 2019.

# FLOWER POWER





Ein Meer aus bunten Wiesenblumen verleiht dem Tisch eine lässige Natürlichkeit, das helle Geschirr hält sich diskret im Hintergrund. So macht das Essen richtig Spaß!

**FOTOS** Dieter Brasch **STYLING** Lucie Lamster Thury **BLUMEN** Iris Hobel **REZEPTE** Wolfgang Schlüter



## LA MAISON D'ELISA

In diesem reizenden Shop findet man schicke Möbel und Wohnaccessoires im französischen Landhausstil, Geschirr, Gläser und vieles mehr für Wohnung, Haus und Garten. „Uns hat es der romantisch verspielte Stil aus dem Süden Frankreichs besonders angetan. Wir nutzen jeden Frankreich-Aufenthalt dazu, neue Produzenten zu entdecken und Marken nach Österreich zu holen, die bisher noch nicht bekannt waren. Den Anstoß zur

Geschäftsgründung gab die immer wieder erfolglose Suche in diversen Möbelhäusern und Wohnboutiquen nach dem charmant-französischen Stil – ein bisschen shabby, ein bisschen chic, gewürzt mit guten Ideen, schönen Farben und schlichten Materialien“, so Inhaber Sylvain Berry. Für diesen Tisch hat Lucie Tassen, Teller und Besteck von „Côté Table“, sowie Servietten und Gläser bei „La Maison d'Elisa“ entdeckt.





## DANKE AN:

### La Maison d'Elisa

Teller, Schalen, Gläser, Wasserkrug, Besteck, Servietten, Kerzengläser  
1070 Wien, Siebensterngasse 23  
[www.maison-elisa.at](http://www.maison-elisa.at)

### Blumenwerk

Sämtliche Blumen und Gläschen  
1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 6  
[www.blumenwerk.at](http://www.blumenwerk.at)

### Butlers

Platzsets „Sea Braid“  
[www.butlers.com](http://www.butlers.com)

### Depot

Solarlichterkette „Lampion“  
[www.depot-online.com](http://www.depot-online.com)



## GIVEAWAY KRÄUTERBUTTER

Dieses würzige Gastgeschenk passt auf knusprigen Toast, zu Gegrilltem und zu Fisch. Hübsch verpackt macht es sich wunderbar auf dem Tisch.

### Kräuterbutter:

- ◆ 400 g weiche Butter
- ◆ 100 g Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Estragon; gehackt)
- ◆ 2 EL Dijon Senf
- ◆ 3 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- ◆ 1 EL Zitronensaft

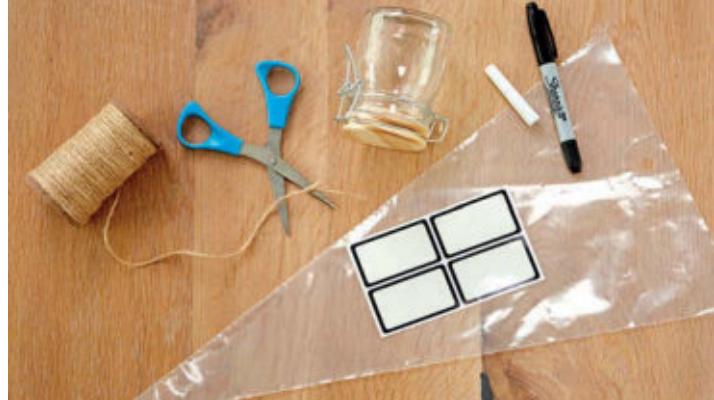
.....

◆ Salz, Pfeffer

Butter mit Kräutern, Senf, Knoblauch und Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in den Dressiersack füllen und in die Gläser dressieren. Etiketten beschriften und auf die Gläser kleben. Deckel mit Kreide verzieren. Spagat um die Gläser binden.

### Gläschen:

- ◆ Dressiersack
- ◆ 4 Gläser mit Holzdeckel (Inhalt ca. 125 ml)
- ◆ Etiketten
- ◆ Stift
- ◆ Kreide
- ◆ Spagat





## TRÈS CHIC

Viele bunte Wiesenblumen, Geschirr und Accessoires aus Frankreich – so zaubern Sie eine wunderbare Atmosphäre auf den Tisch. Dazu gibts sommerliche Gerichte. Voilà!

Lucie kommt aus New York, ist Designerin und Stylistin und hat Wiens erste Shoppingtour ins Leben gerufen:  
„Shopping with Lucie“

Ob Geschirr, Design, Mode oder Delikatessen – Lucie kennt die besten Adressen, die kleinsten und verstecktesten Läden.  
[www.shoppingwithlucie.com](http://www.shoppingwithlucie.com)

KÖSTLICHE REZEPTE AUF  
[WWW.OELZ.COM](http://WWW.OELZ.COM)

Ein vegetarischer  
Sommerflirt.

Die praktisch vorgeschnittenen und extra soften **Ölz Maxi Burger Brötle** sind die ideale Grundlage für selbstgemachte Burger-Kreationen.

Probieren Sie doch mal einen köstlich mediterranen Burger, ganz ohne Fleisch – mit Schafskäse, Zwiebeln und selbstgemachter Guacamole.

Das Rezept zum Nachmachen und noch mehr Inspirationen gibt es jetzt auf [www.oelz.com](http://www.oelz.com)



...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!

Ölz der Meisterbäcker • [www.oelz.com](http://www.oelz.com)

## HÜBSCH GEDECKT

Wiesenblumen, natürliche Farben, helles Geschirr, Servietten aus Leinen – so holt man die Natur auf den Tisch. Damit das Holz sichtbar bleibt, haben wir nur einen gestreiften Läufer aus Leinen in die Tischmitte gelegt, die Sets aus Seegras unter den hellen Tellern platziert, Kerzen und Wiesenblumen in dezente Gläser gesteckt, damit sie und nicht auffällige Kerzenleuchter oder Vasen der Blickfang sind. Apropos: Die Blumen sollen nicht zu hoch gesteckt sein, damit man mit seinem Gegenüber unverstellten Blickkontakt hat.







## CROSTINI mit Oliven- und Melanzani-Aufstrich

16 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 16 Scheiben Baguette

**Melanzani-Aufstrich:**

- 500 g Melanzani
- 500 ml Schlagobers
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
- 1 Pkg. Daikonkresse

**Olivens-Aufstrich:**

- 1 EL Kapern
- 4 Sardellenfilets
- 250 g schwarze Oliven
- 3 Knoblauchzehen (*gehackt*)
- 12 Salbeiblätter
- 80 ml Olivenöl
- 500 g Lachsforellenfilets (*mit Haut, ohne Gräten*)
- 2 EL Zitronensaft
- .....
- Salz, Pfeffer

**Weintipp**

Aktueller Riesling Federspiel aus der Wachau mit Duftnoten nach Pfirsich, Blüten und Limette und gut eingebundener Säure fasziniert auf Anhieb.

**1.** Für den Olivenaufstrich Kapern und Sardellen hacken. Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch und 4 Salbeiblätter mit dem Stabmixer fein pürieren. Öl mit dem Schneebesen einrühren. Aufstrich mit Salz und Pfeffer würzen.

**2.** Melanzani schälen und klein schneiden. Fruchtfleisch und Obers köcheln, bis das Obers eingekocht ist und die Masse dicke Konsistenz hat. Dabei öfter umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen. Masse pürieren und auskühlen lassen.



3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Forellenfilets darauf legen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft bestreichen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten garen. Herausnehmen und zerflocken. Kresse abschneiden.
4. Rohr auf Grillstellung schalten. Brote auf den Gitterrost legen, im Rohr (obere Schiene) beidseitig rösten und herausnehmen.
5. Die Hälfte von den Broten mit Olivenaufstrich bestreichen, mit Forelle belegen und mit Salbei garnieren. Übrige Brote mit Melanzaniaufstrich bestreichen und mit Kresse bestreuen.

Pro Stück: 209 kcal | EW: 9 g | Fett: 13 g | KH: 15 g | BE: 1,2 | Chol: 49 mg



## BUNTE TAPAS VOLLER GESCHMACK.

GEFÜLLTE OLIVEN  
VON SCHENKEL



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN  
[WWW.SCHENKEL.AT](http://WWW.SCHENKEL.AT)

# KALBS-CARPACCIO

## mit Eierschwammerlsalat und Rucola

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- 600 g Kalbsfilet
- 50 g Rucola
- 2 EL Majoran

### Schwammerlsalat:

- 400 g kleine Eierschwammerl
  - 80 g rote Zwiebeln
  - 6 EL Nussöl
  - 3 EL weißer Balsamico
- .....
- Salz, Pfeffer, Nussöl

**1.** Für den Salat Schwammerl putzen, kurz waschen, gut abtropfen lassen und eventuell halbieren oder vierteln. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Rucola putzen.

**2.** 2 EL vom Öl erhitzen. Schwammerl darin bei starker Hitze anbraten, Zwiebeln unterrühren und mitbraten. Schwammerl umfüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**3.** Für die Marinade Balsamico und übriges Öl gut verrühren. Schwammerl untermischen und ziehen lassen.

**4.** Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden, portionsweise zwischen ein aufgeschnittenes Tiefkühlsäckchen legen und mit der glatten Seite des Fleischklopfers dünn plattieren.

**5.** Teller dünn mit Nussöl bestreichen, salzen und pfeffern. Fleisch (mit Hilfe der anhaftenden Folie) auf einen Teller stürzen, Folie abziehen. Fleisch salzen und pfeffern und mit Schwammerlsalat und Rucola servieren. Carpaccio mit Majoran garnieren.

Pro Portion: 338 kcal | EW: 31 g | Fett: 23 g | KH: 3 g  
BE: 0,3 | Chol: 105 mg

### Weintipp

Ein niederösterreichischer Grauburgunder verführt mit Anklängen von Karamell, Nuss und Orange, cremiger Struktur und sehr geschmeidigem Abgang.





# BLUMENWERK

Diesmal hat Iris Hobel eine prächtige Blumenwiese auf dem Tisch arrangiert. Dafür war sie schon früh am Morgen unterwegs und hat auf dem Weg in ihren Laden wunderschöne Blumen gepflückt. „Ich liebe Klatschmohn, Kornblumen, Margeriten und Wiesengräser. Sie brauchen keinen Schnickschnack und keine opulenten Vasen. Am besten kommen sie zur Geltung, wenn man sie in einfache Gläser steckt“.

Iris führt den wunderschönen Laden **Blumenwerk**. Ob eine einzelne Blume, ein schlichter Strauß oder ein üppiges Arrangement: Sie setzt jedes Pflänzchen stilvoll in Szene. Das Blumenwerk-Team dekoriert Hotels, Büros und Restaurants, kreiert Brautsträuße und Kränze und bietet für jeden Anlass eine individuelle Gestaltung.









# MELONEN-GURKENSALAT

*mit Feta und Estragon*

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten,  
zum Marinieren ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g Wassermelone
- ◆ 500 g Zuckermelone
- ◆ 500 g Honigmelone
- ◆ 300 g Salatgurke
- ◆ 4 EL weißer Balsamico
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 4 EL Estragon (*gehackt*)
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 300 g Feta

.....

- ◆ Salz, weißer Pfeffer

**1.** Melonen entkernen und schälen. Gurke längs halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen. Melonen und Gurke in ca. 2 cm große Stücke scheiden.

**2.** Für die Marinade Balsamico, Honig und Estragon verrühren, salzen und pfeffern. Öl einrühren. Melonen- und Gurkenstücke mit der Marinade vermischen und ca. 1 Stunde marinieren lassen.

**3.** Feta trockentupfen, in grobe Stücke teilen und unter den Salat mischen. Salat anrichten.

Pro Portion: 314 kcal | EW: 5 g | Fett: 13 g | KH: 48 g | BE: 3,8 | Chol: 5 mg

## Weintipp

Ein jugendlicher Vulkanland Steiermark DAC Welschriesling mit frischer Apfelfrucht und Zitrusnoten am Gaumen passt ausgezeichnet.

# ZITRONEN-ERDÄPFEL-PÜREE

## mit Pimentos und Pancetta

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ♦ 200 g Pancetta (*dünn geschnitten*)
- ♦ 1 TL Öl
- ♦ 200 g Pimentos

### Erdäpfelpüree:

- ♦ 400 g mehlige Erdäpfel
- ♦ 200 ml Olivenöl
- ♦ 80 ml Zitronensaft

### Paprikafond:

- ♦ 3 rote Paprika
  - ♦ 1 EL Speisestärke
  - ♦ 2 EL Wasser
  - ♦ 1 roter Chili (*gehackt*)
- .....
- ♦ Salz, Pfeffer, Meersalz

**1.** Für das Püree Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Erdäpfel abseihen, abtropfen lassen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Öl und Zitronensaft unterrühren. Püree salzen und pfeffern.

**2.** Für den Fond Paprika vierteln, putzen und entsaften. Saft aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen, in den Saft rühren und kurz mitköcheln. Sauce salzen, Chili einrühren.

**3.** In einer Pfanne Öl erhitzen, Pancetta darin knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**4.** Im Bratrückstand Pimentos scharf anbraten und mit Meersalz würzen. Püree mit Pancetta, Pimentos und Paprikafond anrichten.

Pro Portion: 999 kcal | EW: 27 g | Fett: 73 g | KH: 83 g  
BE: 4,9 | Chol: 4 mg

### Weintipp

Dazu passt ein Rotgipfler aus der Thermenregion mit exotischem Früchtekorb am Gaumen, feinhefig und untermauert mit intensivem Säurespiel.







# KNUSPRIGES BROT

Für diese Rezepte müssen Sie nicht stundenlang in der Backstube stehen. Die Teige sind rasch zubereitet, die Gehzeiten halten sich in Grenzen und schon nach kurzer Zeit duftet es wunderbar nach frisch gebackenem Brot. Nichts wie ran an den Teig!

**FOTOS & REZEPTE** Florence Stoiber

## ROGGEN-WEIZEN-TOPFBROT

**1 Laib, Zubereitung ca. 1½ Stunden, zum Gehenlassen ca. 15 Minuten**

- ◆ 300 g Universal-Weizenmehl
- ◆ 200 g Roggennmehl
- ◆ 10 g Salz
- ◆ 20 g frische Germ
- ◆ 300 ml Wasser (*lauwarm*)
- ◆ 1 EL Brotgewürz
- .....
- ◆ Mehl

1. Mehle, Salz und Germ gut vermischen. Wasser mit dem Brotgewürz vermischen und zur Mehlmasse geben. In der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten (ca. 5 Minuten).
2. Rohr auf 250°C Umluft einheizen. Einen Gusseisentopf ins Rohr stellen und mindestens 30 Minuten erhitzen. Einen Gärkorb mit Mehl bestäuben oder ein Geschirrtuch mit Mehl bestäuben und in eine Schüssel legen. Teig zu einer Kugel formen, in den Korb oder die Schüssel legen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 15 Stunden gehen lassen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit Mehl bestäuben und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer seitlich ca. 0,5 cm einschneiden.
4. Gusseisentopf innen mit Mehl bestäuben, Teig vorsichtig hineinlegen und den Deckel darauf geben. Brot im Rohr ca. 25 Minuten zugedeckt backen. Deckel abnehmen und das Brot bei 220°C weitere 20 Minuten backen. Falls es zu schnell dunkel wird, mit einem Stück Alufolie abdecken. Brot vor dem Anschneiden auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Gesamt:** 1756 kcal | **EW:** 52 g | **Fett:** 6 g | **KH:** 394 g | **BE:** 30,5 | **Chol:** 0 mg



## SCHNELLES PFANNENBROT

10 Stück, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 260 g Universal-Weizenmehl
- ◆ 1 ½ TL Backpulver
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 140 g Joghurt
- ◆ 100 ml Wasser (lauwarm)
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Sesam

### Garnitur:

- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 2 EL Petersilie (*gehackt*)
- .....
- ◆ 30 ml Olivenöl
- .....
- ◆ Olivenöl

1. Mehl, Backpulver, Salz, Joghurt, Wasser, Olivenöl und Sesam zu einem Teig verarbeiten.
2. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen. Pro Brot jeweils 2 EL (Löffel vorher in Wasser tauchen) der Masse in die Pfanne geben und verstreichen (Ø ca. 10 cm). Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten (2-3 Minuten pro Seite).
3. Knoblauch schälen, fein schneiden, mit Petersilie und Olivenöl mischen. Pfannenbrot damit garnieren.

Pro Stück: 109 kcal | EW: 3 g | Fett: 2 g | KH: 20 g | BE: 1,6 | Chol: 0 mg



Mit unseren natürlich für uns-Kaffee Kapseln genießen Sie Kaffeespezialitäten mit gutem Gewissen.

All unsere Kaffees bestehen aus 100 % Bio Arabica Bohnen aus den besten Lagen Mittelamerikas, werden fair produziert und sind klimaneutral.

Die gesamte Verpackung samt Kapseln besteht zu 100 % aus nachwachsenden Rohstoffen:

- 100% Plastikfrei
  - 100% Mikroplastikfrei
  - 100% Aluminiumfrei
  - 100% Kompostierbar
- [www.natuerlich-fuer-uns.at](http://www.natuerlich-fuer-uns.at)

Ab sofort  
bei Unimarkt  
und Nah&Frisch  
erhältlich!

Nah&Frisch

bei ausgewählten Kaufleuten

**UNIMARKT**  
Genuss verbindet



Das ist Bio mit Mehrwert.



# FOCACCIA MIT PARADEISERN UND ROSMARIN

**4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Gehenlassen ca. 40 Minuten**

- ◆ 20 g frische Germ
- ◆ 240 ml Wasser (*lauwarm*)
- ◆ 1 TL Kristallzucker
- ◆ 400 g Pizzamehl (*Typ 00*)
- ◆ 10 g Salz
- ◆ 40 ml Olivenöl
- ◆ 2 Rosmarinzweige
- ◆ 180 g Cherryparadeiser
- ◆ 1 TL Maldon Salz
- .....
- ◆ Olivenöl, Mehl

- 1.** Germ im Wasser auflösen, Zucker untermischen. Ansatz ca. 10 Minuten stehen lassen, um die Germ zu aktivieren (es sollte etwas zu schäumen beginnen).
- 2.** Mit Mehl, Salz und der Hälfte vom Olivenöl ca. 10 Minuten kneten, bis der Teig samtig und glatt ist. In einer mit Olivenöl ausgestrichenen Schüssel zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.
- 3.** Rohr auf die höchste Temperatur stellen und einen Pizzastein darin erhitzen.
- 4.** Ein Brett bemehlen, den Teig darauf stürzen und mit bemehlten Händen zu einer ca. 3 cm hohen Flade formen. Mit den Fingern vorsichtig kleine Löcher hineindrücken. Rosmarinnadeln von den groben Zweigen streifen. Paradeiser und Rosmarin auf dem Teig verteilen und mit Salz bestreuen. Teig mit übrigem Olivenöl beträufeln und vorsichtig auf den heißen Pizzastein geben.
- 5.** Rohr auf 220°C Umluft stellen und die Focaccia darin backen, bis der Teig goldbraun ist (dauert ca. 15 Minuten).

**Pro Portion:** 454 kcal | EW: 12 g | Fett: 11 g | KH: 81 g | BE: 6,4 | Chol: 0 mg

**TIPP:** Wer keinen Pizzastein hat, kann die Focaccia auf dem Backblech backen.

# KÄSESTANGERL

6 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Rasten ca. 1 Stunde

- ◆ 20 g frische Germ
  - ◆ 1 TL Kristallzucker
  - ◆ 100 ml Milch (*lauwarm*)
  - ◆ 500 g glattes Mehl
  - ◆ 30 g Butter (*zimmerwarm*)
  - ◆ 190 ml Wasser
  - ◆ 10 g Salz
  - ◆ 1 Ei (*verquirlt*)
  - ◆ 100 g Bergkäse (*grob gerieben*)
- .....
- ◆ Mehl

**1.** Für das Dampfl Germ und Zucker in der Milch auflösen, 3 EL vom Mehl zugeben und mit Mehl bestäuben. Dampfl zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis an der Oberfläche Risse sichtbar sind (ca. 15 Minuten).

**2.** Übriges Mehl, Butter, Wasser, Salz und das Dampfl vermischen und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mindestens 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.

**3.** Rohr auf 190°C Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 Stücke teilen. Diese oval ausrollen und nach oben zusammenrollen, das obere Ende dabei halten und etwas in die Länge ziehen. Stangerl ca. 10 Minuten rasten lassen.

**4.** Stangerl mit verquirtem Ei bestreichen und mit Käse bestreuen. Jeweils 3 Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Rohr nacheinander ca. 25 Minuten backen.

Pro Stück: 423 kcal | EW: 16 g | Fett: 12 g | KH: 66 g | BE: 5,2 | Chol: 61 mg







# BAGELS

8 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,  
zum Gehenlassen ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 20 g frische Germ
- ◆ 300 ml Wasser (lauwarm)
- ◆ 1 EL Kristallzucker
- ◆ 12 g Salz
- ◆ 550 g Universal-Weizenmehl

## Garnitur:

- ◆ 1 TL Knoblauch (getrocknet)
- ◆ 1 EL Zwiebeln (getrocknet)
- ◆ 1 EL schwarzer Sesam
- ◆ ½ EL Maldon Salz
- ◆ 1 EL Sonnenblumenkerne (grob gehackt)
- ◆ 1 Ei (verquirlt)
  
.....  
◆ Öl, Mehl

1. Germ im Wasser auflösen, Zucker untermischen. Ansatz ca. 10 Minuten stehen lassen, um die Germ zu aktivieren (es sollte etwas zu schäumen beginnen).
2. Ansatz mit Salz und Mehl zu einem glatten Teig kneten (ca. 6 Minuten). Teig zu einer Kugel formen, in eine mit Öl ausgepinselte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig auf eine unbemehlte Arbeitsfläche legen, mit einer Teigkarte in 8 Stücke teilen, zu Kugeln formen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Hände bemehlen, mit 2 Fingern vorsichtig ein Loch in die Mitte der Kugeln drücken und etwas vergrößern.
4. Für die Garnitur Knoblauch, Zwiebeln, Sesam, Salz und Sonnenblumenkerne vermischen.
5. Rohr auf 200°C Umluft vorheizen. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die Bagels vorsichtig hineinlegen (nicht zu viele auf einmal, das sie an der Oberfläche schwimmen) und ca. 2 Minuten köcheln, nach halber Garzeit wenden.
6. Bagels auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Ei bestreichen und mit der Knoblauch-Mischung bestreuen. Bagels im Rohr ca. 20 Minuten backen.

Pro Stück: 281 kcal | EW: 10 g | Fett: 3 g | KH: 55 g | BE: 4,3 | Chol: 27 mg



Wennst gerne kochst.  
**Werde Tyrolier!**



Rezeptideen unter  
[handltyrol.at](http://handltyrol.at)

- Mit Naturgewürzen verfeinert
- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Von Natur aus laktose- und glutenfrei

Wer gerne kocht, weiß: Unsere Feinen Speckwürfel und die Feinen Bacon Streifen sind als raffinierte Zutaten in der Küche kaum weg zu denken. Ob für Tiroler Flammkuchen, zum Verfeinern von Saucen, Suppen und Aufläufen oder kurz angebraten auf knackigem Salat. Mit HANDL TYROL schmecken viele gute Gerichte einfach noch ein bisschen besser.

Ihr HANDL TYROL Speckmeister

#werdetyrolier

# Óla Portugal

Die Portugiesen lieben gutes Essen und zelebrieren es gerne gemeinsam mit Freunden und Familie. Die Küche ist eine der Fischer und Bauern, einfach und manchmal auch deftig. Es gibt reichlich Fisch und Meeresfrüchte, allen voran Stockfisch und Sardinen.

**REZEPTE** Charlotte Cerny

**FOTOS** Barbara Ster





# Pulposalat

## SALADA DE POLVO

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1 Pulpo (ca. 1,3 kg, kochfertig)
  - ◆ 1 rote Jungzwiebel
  - ◆ 3 Spitzpaprika (gelb, orange, rot)
  - ◆ 200 g Cocktailparadeiser
  - ◆ 6 EL Olivenöl
  - ◆ 2 EL Rotweinessig
  - ◆ Saft von 1 Zitrone
  - ◆ 20 g Petersilie (gehackt)
  - ◆ 1 Chili
- .....
- ◆ Meersalz

1. Pulpo in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 1 Stunde köcheln. Pulpo aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen.
2. Jungzwiebel und Paprika putzen und in feine Ringe schneiden. Paradeiser halbieren.
3. Für das Dressing Olivenöl, Essig, Zitronensaft und Petersilie verrühren. Mit Salz würzen. Chili in Ringe schneiden.
4. Pulpo in Stücke schneiden, mit den übrigen Zutaten und der Marinade vermischen. Dazu passen Erdäpfel oder Weißbrot.

Pro Portion: 376 kcal | EW: 41 g | Fett: 15 g | KH: 27 g  
BE: 1,7 | Chol: 596 mg







# Linguine mit Paprikasauce und Sardinen

## PASTA DE SARDINHAS

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 400 g eingelegte, gegrillte Paprika (*mit 150 ml Flüssigkeit*)
- ◆ 80 g getrockneter Paradeiser
- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 2 Dosen Sardinen (*je ca. 125 g*)
- ◆ 600 g Linguine
- ◆ 1 EL Oregano
- .....
- ◆ Meersalz, Pfeffer

1. Für die Sauce Knoblauch schälen. Paprika mit der Flüssigkeit, 1 Knoblauchzehne und Paradeisern fein pürieren. Sauce in eine Pfanne geben und ca. 10 Minuten köcheln. Obers zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale untermischen.
2. Übrigen Knoblauch blättrig schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Sardinen darin schwenken.
3. Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen und abseihen. 100 ml vom Kochwasser auffangen. Linguine mit der Sauce und dem Kochwasser vermischen, mit Sardinen, Knoblauch und Oregano anrichten.

Pro Portion: 999 kcal | EW: 38 g | Fett: 31 g | KH: 168 g | BE: 11,8 | Chol: 149 mg

# "Nuri"

WERBUNG

## Nuri Sardinen & Makrelen

So schmeckt Portugal! Die zarten Nuri-Sardinen nach der beliebten Rezeptur ergänzen hervorragend jedes Pastagericht. Ebenso köstlich und perfekt für Bolinhos de Bacalhau: Die haut- und grätenlosen Nuri Makrelenfilets in den Sorten scharf-gewürzt und in Olivenöl.



# Knusprige Taschen mit Garnelen

## RISSÓIS DE CAMARÃO

4 Portionen, Zubereitung ca. 1½ Stunden

### Füll:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Speisestärke
- 120 ml Milch
- 300 g Garnelen (kochfertig)
- 10 g Petersilie (gehackt)

### Teig:

- 480 ml Milch
- 90 g Butter
- 250 g glattes Mehl

### Panade:

- 3 Eier (verquirlt)
- 200 g Pankobrösel
- 2 Zitronen
- .....
- Meersalz, Pfeffer, Öl, Mehl

1. Für die Füll Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Stärke unterrühren, mit Milch aufgießen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Garnelen untermischen und ca. 2 Minuten mitgaren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Petersilie untermischen. Füll mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für den Teig Milch und Butter aufkochen. Mehl unterrühren. Teig unter Rühren ca. 3 Minuten rösten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Teig ca. 6 Minuten geschmeidig kneten, ausrollen und Scheiben (Ø 10 cm) ausstechen. Teigscheiben mit je 1 EL Füll belegen. Teig über die Füll schlagen, Rand andrücken. Arbeitsschritt wiederholen, bis der Teig und die Füll verarbeitet sind.
3. In einer Pfanne 4 Finger hoch Öl erhitzen. Teigtaschen durch die Eier ziehen und in den Pankobröseln wenden. Im Öl goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Taschen eventuell mit Zitronenspalten und Oliven servieren.

Pro Portion: 1022 kcal | EW: 36 g | Fett: 55 g | KH: 100 g  
BE: 7,9 | Chol: 328 mg







# Reispfanne mit Ente & Chorizo

## ARROZ DE PATO

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 1 Karotte
- ◆ 1 Stange Lauch
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Paradeismark
- ◆ 2 l Wasser
- ◆ 200 g Chorizo
- ◆ 1,5 kg Entenkeulen
- ◆ 200 g Rohschinken (*Presunto de Alentejo*)
- ◆ 12 Pfefferkörner
- ◆ 1 Orange (*halbiert*)
- ◆ 3 Lorbeerblätter
- ◆ 15 g Petersilie
- ◆ 300 g Langkornreis
- ◆ 80 g Hartkäse (*Queijo São Jorge*)

### Zum Garnieren:

- ◆ 60 g grüne Oliven  
(*ohne Kern, in Ringe geschnitten*)
- ◆ 1 EL Petersilie
- ◆ 2 Orangenscheiben

- .....  
◆ Meersalz, Pfeffer

**1.** Zwiebeln schälen und grob schneiden. Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken. Karotte und Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anrösten. Paradeismark unterrühren und mit Wasser aufgießen. Sud 20 Minuten köcheln.

**2.** Chorizo schälen und dritteln. Entenkeulen waschen. Chorizo, Keulen, Schinken, Pfefferkörner, Orange, Lorbeer und Petersilie in den Sud geben. Zugedeckt 1 ½ Stunden köcheln. Vom Herd nehmen. Keulen, Chorizo und Schinken herausnehmen. Fond durch ein Sieb gießen.

**3.** Reis nach Packungsanleitung im Entenfond kochen. Entenfleisch von den Knochen zupfen und in 100 ml vom Entenfond warm halten. Chorizo und Schinken in Stücke schneiden.

**4.** Rohr auf 190°C vorheizen. Die Hälfte vom Reis in einer Auflaufform (Ø 24 cm) verteilen. Entenfleisch darauf geben, mit übrigem Reis bedecken. Käse reiben und darüber streuen. Mit Chorizo und Schinken belegen. Reis im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten überbacken. Herausnehmen, mit Oliven, Orangenscheiben und Petersilie garnieren.

Pro Portion: 1040 kcal | EW: 70 g | Fett: 66 g | KH: 47 g | BE: 3,6 | Chol: 251 mg

# “Nuri”

## Nuri Olivenöl & Chili Öl

Neu von Nuri: Das Olivenöl extra nativ aus Portugal bringt mediterranen Genuss in Ihre Küche und schmeckt hervorragend zu allen portugiesischen Gerichten und köstlichen Sommersalaten. Mit dem Chili Öl wird es feurig – ideal auch für den nächsten Grillabend! Das Nuri Olivenöl und das Nuri Chili Öl sind exklusiv bei Merkur erhältlich.

WERBUNG



# Erdäpfelbällchen mit Stockfisch

BOLINHOS DE  
BACALHAU

21 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,  
zum Wässern ca. 2 Tage

- ◆ 700 g Bacalhau
  - ◆ 800 g mehlige Erdäpfel
  - ◆ 1 Zwiebel
  - ◆ 1 Knoblauchzehe
  - ◆ 3 EL Olivenöl
  - ◆ 15 g Petersilie (*gehackt*)
  - ◆ 4 mittlere Eier
  - ◆ 1 Dose Makrelenfilets (ca. 200 g)
  - ◆ 1 EL Petersilie (*gehackt*)
  - ◆ 2 Limetten
- 
- ◆ Meersalz, Pfeffer, Öl zum Ausbacken

1. Bacalhau in kaltem Wasser einweichen und 2 Tage ziehen lassen. Wasser gelegentlich wechseln.
2. Wasser in einem Topf aufkochen und den Bacalhau darin ca. 20 Minuten köcheln. Herausnehmen und abkühlen lassen. Fleisch von den Gräten zupfen.
3. Erdäpfel schälen, weich kochen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und im Öl ca. 6 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen.
4. Bacalhau, Erdäpfel, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Eier einzeln einarbeiten. Makrelen aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen, grob hacken und untermischen.
5. In einer Pfanne 4 Finger hoch Öl erhitzen. Aus der Masse mit einem Löffel Nocken aussstechen und im Öl knusprig backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Petersilie bestreuen und mit Limettenspalten servieren. Dazu passt Piri-Piri-Sauce.

Pro Stück: 119 kcal | EW: 8 g | Fett: 6 g | KH: 8 g | BE: 0,6  
Chol: 42 mg







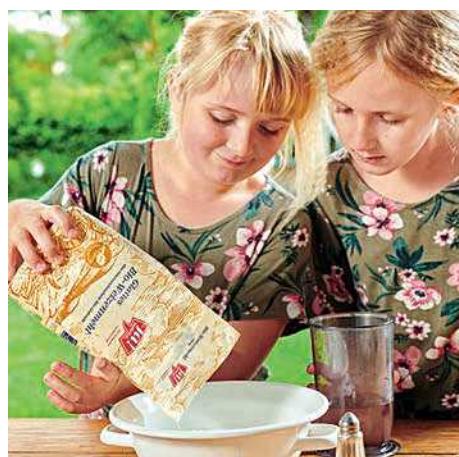
# Gefüllte Grillbrote mit Käse und Tsatsiki

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny

Silvy und Lena hatten Spaß beim Kneten, Ausrollen und Füllen. Papa Gerald assistierte am Grill. Danach ging's an den Pool, wo die beiden genüsslich im Wasser plantschten.



**1.** Für den Teig Germ im Wasser auflösen und mit Mehl und Salz ca. 10 Minuten glatt kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.



**2.** Zucchini und Champignons raspeln, salzen, 10 Minuten ziehen lassen und ausdrücken. Paradeiser und Speck in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Basilikum fein schneiden. Halloumi reiben. Feta zerbröseln. Zutaten für die Fülle vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



**16 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Gehenlassen ca. 30 Minuten**

#### Teig:

- 2 Würfel Germ
- 600 ml warmes Wasser
- 1 kg glattes Mehl
- 1 TL Salz

#### Fülle:

- 2 Zucchini
- 120 g braune Champignons
- 100 g getrocknete Paradeiser
- 160 g Frühstücksspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Basilikum
- 80 g Mais (gekocht)
- 200 g Halloumi
- 100 g Feta

#### Tsatsiki:

- 500 g Midi-Gurken
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Joghurt
- Saft von 1 Zitrone
- .....
- Salz, Pfeffer, Mehl, Olivenöl

## Gut zu wissen:

### Fairness & Partnerschaften

Ja! Natürlich verbinden mit vielen Bauern und Bäuerinnen langjährige Partnerschaften, geprägt von gegenseitigem Vertrauen und Wertschätzung. So wird für beide Seiten das Beste aus Erfahrung, Tradition und Innovationsgeist herausgeholt. Fairness gegenüber den Bauern und Bäuerinnen im In- und Ausland, den Tieren, der Umwelt und künftigen Generationen. Wirtschaften darf nicht auf Kosten der Lebensqualität der nächsten Generationen gehen.



**3.** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 16 Stücke teilen und zu Fladen ausrollen. Jeweils 2 EL der Füllung darauf verteilen. Teig über die Füllung einschlagen, Ränder mit einer Gabel zudrücken. Brote mit Olivenöl einstreichen und ca. 25 Minuten beidseitig knusprig grillen.



**4.** Für das Tsatsiki Gurken raspeln, salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Knoblauch schälen und hacken. Gurken ausdrücken und mit Joghurt und Knoblauch verrühren. Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.



*Wie im Schlaraffenland! Ich liebe Schoki und Bananen. Bio schmeckt's doppelt so gut.*

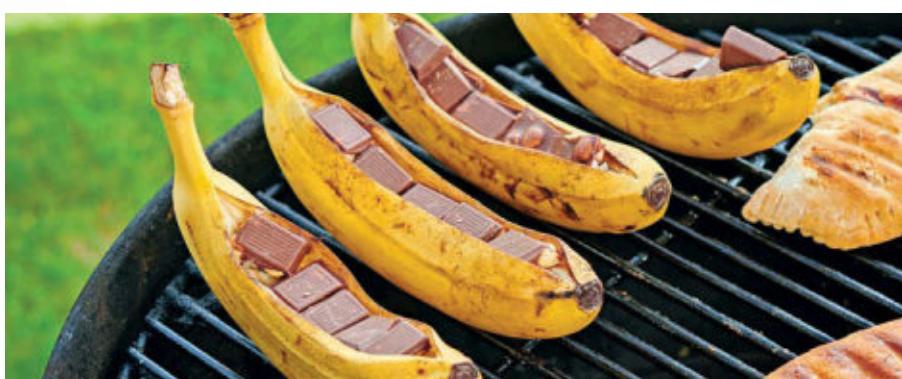


## Schnelle Schokobananen vom Grill

**5 Portionen,  
Zubereitung ca. 25 Minuten**

- 5 Bananen
- 250 g Schokolade

Bananenschale der Länge nach einritzen, Schokostücken hineingeben. Ca. 15 Minuten grillen, bis die Bananenschale dunkel und die Schokolade geschmolzen ist. Warm genießen.





FREUEN SIE SICH AUF DAS GROSSE

# woman



JETZT LIMITED  
EDITION-  
AUSGABE HOLEN!

Das neue WOMAN jetzt  
mit exklusiver Shopping  
Bag und allen Gutscheinen  
zur großen WOMAN  
SOMMER SHOPPING AKTION!



# SOMMER SHOPPING

## GUTSCHEINE SAMMELN UND 3 TAGE LANG EINLÖSEN

### 25. BIS 27. JUNI 2020

- **3 TAGE** mit\_Abstand entspannt shoppen.
- Bei **über 25 PARTNERN** aus den verschiedenen Branchen die besten Rabatte erhalten und sparen.

## EINKAUF ZURÜCKGEWINNEN

1. QR-Code scannen & App holen
2. Beleg scannen & Punkte sammeln
3. Gegen Prämien eintauschen
4. Mit etwas Glück den Einkauf zurückgewinnen



# Himmlische Sommertorten

An heißen Tagen bleibt das Backrohr kalt. Wir stapeln flaumige Palatschinken, bestreichen knusprigen Keksboden mit fruchtigen Cremen und kombinieren eisige Schokomousse mit heißen Kirschen.

**FOTOS** Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

## Palatschinkentorte mit Beeren

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Rasten und Kühlen ca. 2 ½ Stunden

### Palatschinkenteig:

- ◆ 100 g glattes Mehl
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 250 ml Milch

### Creme:

- ◆ 600 g gemischte Beeren
- ◆ 150 g Kristallzucker
- ◆ Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- ◆ 1 kg Mascarino
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote

### Deko:

- ◆ 100 g gemischte Beeren
- .....
- ◆ Öl

1. Für die Palatschinken Mehl und Eier glatt rühren. Milch nach und nach kräftig einrühren. Teig ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Wenig Öl in einer Pfanne (Ø 20 cm) erhitzen. 1 Schöpfer Teig eingießen und gleichmäßig verlaufen lassen. Palatschinke beidseitig backen. Aus dem Teig 9 weitere Palatschinen backen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme 300 g von den Beeren, 50 g vom Zucker und Zitronensaft aufkochen und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. Vom Herd nehmen, pürieren und auskühlen lassen. Mascarino, übrigen Zucker und Vanillemark cremig mixen. Beerenpüree untermixen. Zitronenschale einrühren.
4. Palatschinken abwechselnd mit der Creme und den übrigen Beeren übereinanderstapeln. Torte mit gemischten Beeren belegen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Pro Stück: 453 kcal | EW: 7 g | Fett: 36 g | KH: 27 g | BE: 2,2 | Chol: 155 mg





# Erdnuss-Toffee-Cheesecake

**14 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 5 ½ Stunden**

#### **Keksboden:**

- ◆ 180 g Schokokekse
- ◆ 70 g Butter (*zerlassen*)

#### **Erdnuss-Toffee:**

- ◆ 120 ml Schlagobers
- ◆ 220 g Kristallzucker
- ◆ 100 g kalte Butter
- ◆ 200 g Erdnüsse (*geröstet, gesalzen*)

#### **Creme:**

- ◆ 200 g Erdnussbutter
- ◆ 80 g Staubzucker
- ◆ 1 TL Vanillearoma
- ◆ 400 g Doppelrahmfrischkäse

#### **Schokosauce:**

- ◆ 80 ml Schlagobers
- ◆ 120 g Kuvertüre (*gehackt*)

**1.** Springform (Ø 18 cm) mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Kekse fein zerbröseln, mit der Butter vermischen, in der Form verteilen und andrücken. Keksboden kühl stellen.

**2.** Für die Toffeeschicht Obers erwärmen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Butter unterrühren, Obers untermischen. Toffee ca. 10 Minuten köcheln und vom Herd nehmen. Erdnüsse grob hacken und untermischen. Toffee ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

**3.** Toffee auf dem Keksboden verstreichen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

**4.** Für die Creme Erdnussbutter, Staubzucker und Vanille cremig mixen. Frischkäse unterrühren. Creme auf der Toffeeschicht verstreichen. Cheesecake für mind. 4 Stunden kühl stellen.

**5.** Für die Glasur Obers aufkochen und über die Kuvertüre leeren. Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen und glatt rühren. Cheesecake aus der Form lösen und mit der warmen Schokosauce servieren.

---

Pro Stück: 583 kcal | EW: 14 g | Fett: 42 g | KH: 41 g | BE: 3,2 | Chol: 63 mg

**TIPP:** Die Torte schmeckt köstlich mit frischen Früchten. Für die Toffeeschicht können Sie auch andere bzw. ungesalzene Nüsse verwenden.

# Ribisel-Schichttorte mit Joghurt

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 7 Stunden

## Ribiselpüree:

- ◆ 700 g Ribisel
- ◆ 100 g Kristallzucker

## Keksboden:

- ◆ 200 g Butterkekse
- ◆ 100 g Butter (zerlassen)

## Creme:

- ◆ 9 Blatt Gelatine
- ◆ 300 ml Schlagobers
- ◆ 660 g griechisches Joghurt
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 50 ml Milch
- ◆ Schale von ½ Bio-Zitrone (abgerieben)

## Deko:

- ◆ 120 g Ribisel

1. Springform (Ø 26 cm) mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Für das Püree Ribisel von den Rispen streifen. Ribisel und Zucker unter Röhren aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, pürieren und abkühlen lassen.
2. Butterkekse fein zerbröseln, mit der Butter vermischen, in der Form verteilen und andrücken. Form kalt stellen.
3. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers cremig schlagen. Die Hälfte vom Joghurt mit der Hälfte vom Zucker verrühren. Milch erwärmen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gelatinemischung unter Röhren unter das Joghurt mischen. Die Hälfte vom Obers und die Zitronenschale unterheben. Creme auf dem Keksboden verstreichen und für mind. 1 Stunde kalt stellen.
4. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml vom Beerenpüree erwärmen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Übriges Joghurt mit übrigem Zucker verrühren. Gelatinemischung unterrühren. Übriges Obers unterheben. Creme in der Form verstreichen und für mind. 1 Stunde kalt stellen.
5. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Übriges Beerenpüree erwärmen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Püree auf der Torte verteilen. Torte für mind. 5 Stunden kalt stellen.
6. Vor dem Servieren aus der Form lösen, Papierstreifen abziehen. Torte mit frischen Ribiseln belegen.

Pro Stück: 346 kcal | EW: 6 g | Fett: 19 g | KH: 39 g | BE: 2,9 | Chol: 55 mg

**TIPP:** Um Zeit zu sparen, können Sie die Torte in den Zwischenschritten der Creme auch tiefkühlen (jeweils ca. 30 Minuten). So zieht die Creme schnell an und Sie können die nächsten Schichten darauf verstreichen.





# Marillen-Topfenkuchen mit weißer Schokolade

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen mind. 5 Stunden

#### Marillenröster:

- 700 g Marillen
- 100 g Kristallzucker
- Saft von 2 Orangen

#### Boden:

- 300 g Biskotten
- 150 g Butter (zerlassen)

#### Creme:

- 250 ml Schlagobers
- 750 g Topfen (20 %Fett)
- 250 g weiße Kuvertüre (geschmolzen)

1. Springform (Ø 24 cm) mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen.
2. Marillen halbieren und entkernen. Marillen, Zucker und Orangensaft aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Hälfte vom Röster pürieren und untermischen.
3. Für den Boden Biskotten fein zerbröseln und mit der Butter vermischen. In der Form verteilen, andrücken und einen Rand formen. In den Kühlschrank stellen.
4. Für die Creme Obers cremig schlagen. Topfen und Kuvertüre vermixen. Obers unterheben. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verstreichen. Mit Marillen belegen. Übrige Creme darauf verstreichen. Kuchen für mind. 5 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen und mit dem übrigen Marillenröster servieren.

Pro Stück: 385 kcal | EW: 11 g | Fett: 26 g | KH: 29 g | BE: 1,3 | Chol: 46 mg

Taste  
the  
sound of  
Vienna



Jeder Schluck ist die perfekte Geschmacks-  
komposition. Egal ob CLASSIC, LATTE,  
VANILLA, LACTOSEFREE oder NO SUGAR  
ADDED – die typisch wienerische  
Rezeptur lässt deinen Gaumen singen.

Natürlich von MARESI.  
Was die alles kann.

# Schokomousse-Eisbombe mit warmen Kirschen

12 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Tiefkühlen ca. 8 Stunden

- ◆ 500 g Kirschen
  - ◆ 3 EL Kristallzucker
  - ◆ 400 ml gesüßte Kondensmilch
  - ◆ 80 g Kakao
  - ◆ 500 ml Schlagobers
  - ◆ 2 EL Bourbon (*optional*)
  - ◆ 30 g Pistazien (*gehackt*)
  - ◆ 30 g Mini-Marshmallows
  - ◆ 80 g dunkle Kuvertüre (*gehackt*)
  - ◆ 120 g Biscotti
- .....
- ◆ Öl

1. Eine Form oder Schüssel (Inhalt 1,2 Liter) mit Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Kirschen entkernen, mit dem Zucker aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Kirschen vom Herd nehmen.
3. Kondensmilch und Kakao glatt rühren. Obers cremig (nicht steif) mixen. Kakaomischung untermixen. Bourbon, Pistazien, Marshmallows und Kuvertüre untermengen. Ein Drittel der Kirschen abtropfen lassen und zugeben. Mousse in die Form füllen. Form kräftig auf die Arbeitsfläche klopfen damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Biscotti als Boden darauf legen und leicht in die Mousse drücken. Für mind. 8 Stunden in den Tiefkühler stellen.
4. Form auf einen Teller stürzen, Eisbombe mit Hilfe der Frischhaltefolie aus der Form lösen (evtl. kurz unter heißes Wasser halten). Übrige Kirschen erwärmen und mit der Eisbombe servieren.

Pro Portion: 398 kcal | EW: 8 g | Fett: 24 g | KH: 42 g | BE: 3,3 | Chol: 49 mg

**TIPP:** Die Mousse ist ein tolles „Last-Minute-Dessert“, sie ist ruckzuck fertig und kann auch sofort serviert werden. Ein paar Beeren dazu und fertig.





# Henderl

## auf Sommerfrische

Geschmorte Keulen, gebratene Laibchen, knuspriges Filet oder würziges Pulled Chicken – Henderl schmeckt immer.

**FOTOS** Dieter Brasch

**REZEPTE** Anna Wagner & Wolfgang Schlüter





# Hühnerkeulen mit Salsa verde

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 12 Hühnerunterkeulen
- ◆ 4 Knoblauchzehen  
(zerdrückt)
- ◆ 2 Paprika (rot und gelb)
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 200 ml Hühnersuppe
- ◆ 100 g schwarze Oliven

#### Salsa verde:

- ◆ 20 g Schnittlauch
- ◆ 50 g Petersilie
- ◆ 50 g Basilikum
- ◆ 70 ml Olivenöl
- ◆ 1 TL Zitronensaft
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

**1.** Rohr auf 180°C vorheizen. Keulen rundum bis zum Knochen einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Paprika längs vierteln, putzen und quer in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.

**2.** In einer Pfanne Öl erhitzen, Keulen darin rundum anbraten und in eine Auflaufform geben. Im Bratrückstand Paprika anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen mit Suppe untergießen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 1 Stunde schmoren, dabei öfter mit Bratensaft übergießen. Gegen Ende der Garzeit Paprika und Oliven zugeben.

**3.** Für die Salsa Schnittlauch schneiden. Petersil- und Basilikumblätter abzupfen und grob hacken. Kräuter mit Öl fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

**4.** Keulen mit Paprikagemüse, Oliven und Saft anrichten und mit der Salsa garnieren. Dazu passt Baguette.

Pro Portion: 894 kcal | EW: 71 g | Fett: 66 g | KH: 8 g  
BE: 0,5 | Chol: 47 mg

#### Weintipp

Dazu sollten Sie einen aktuellen Südsteiermark DAC Sauvignon blanc probieren.

# Hühnerlaibchen mit Avocadocreme

6 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 100 g Lauch
- ◆ 500 g Faschiertes vom Huhn
- ◆ 2 Knoblauchzehen (klein gehackt)
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)
- ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 2 EL Majoran (gehackt)
- ◆ 100 g Semmelbrösel
- ◆ 6 mittlere Paradeiser (Costoluto)
- ◆ 100 ml Olivenöl

## Avocadocreme:

- ◆ 2 Avocados
  - ◆ 80 ml Zitronensaft
  - ◆ 100 ml Hühnersuppe
  - ◆ 1 roter Chili (klein gehackt)
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

## Halloumi:

- ◆ 150 g Halloumi
  - ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
- .....

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Halloumi trockentupfen, grob raspeln und auf dem Blech verteilen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, grob zerbröseln und mit der Petersilie vermischen.
2. Für die Laibchen Lauch putzen, längs aufschneiden und waschen. Lauch möglichst klein schneiden. Faschiertes, Lauch, Knoblauch, Ei, Zitronenschale, Petersilie, Majoran und Bröseln vermischen. Masse salzen, pfeffern und zu 6 Laibchen formen.
3. Für die Creme Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Fruchtfleisch würfeln, mit Zitronensaft, Suppe und Chili vermischen und fein pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Rohr auf 50°C vorheizen. Paradeiser horizontal halbieren. In einer Pfanne Öl erhitzen, Laibchen darin zugedeckt beidseitig braten. Herausnehmen und im Rohr warm stellen.
5. Im Bratrückstand Paradeiser beidseitig braten, salzen und pfeffern. Laibchen mit Avocadocreme und Paradeisern anrichten, mit Bratfett beträufeln und mit Petersil-Halloumi bestreuen.

Pro Portion: 556 kcal | EW: 30 g | Fett: 40 g | KH: 23 g | BE: 1,4 | Chol: 52 mg

## Weintipp

Dazu passt ein Wiener Chardonnay mit Zitrusaromen sowie Steinobst- und Kräuterextrakt am Gaumen.









# Hühnerstreifen mit Karfiol-Zucchinirisotto

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 4 Hühnerbrustfilets (*mit Haut, ohne Knochen*)
- ◆ 4 EL Öl

#### Karfiol-Zucchinirisotto:

- ◆ 1 kg Karfiol
- ◆ 3 kleine Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
- ◆ 400 g grüne Zucchini
- ◆ 400 g gelbe Zucchini
- ◆ 4 EL weißer Balsamico
- ◆ 4 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 100 g roter Mangold (*geputzt*)

#### Garnitur:

- ◆ 1 Pkg. Gartenkresse
  - ◆ 1 Pkg. Daikonkresse
  - ◆ 20 g Majoran
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Karfiol putzen und den Strunk wegschneiden. Karfiol grob raspeln, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch kräftig würzen und auf dem Blech gleichmäßig verteilen. Karfiol im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.
2. Von den Zucchini die Enden wegschneiden. Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Hühnerfilets salzen, pfeffern und im Öl bei schwacher Hitze beidseitig braten (Hautseite zuerst), dabei immer wieder mit Bratfett übergießen. Filets auf einen Teller legen und zugedeckt warm stellen. Im Bratrückstand Zucchini braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für die Marinade Balsamico salzen, Öl unterrühren. Für die Garnitur Kresse abschneiden. Majoranblättchen abzupfen.
5. Hühnerstreifen in dünne Längsstreifen schneiden. Karfiol, Zucchini, Mangold und die Marinade vermischen, mit den Hühnerstreifen anrichten und mit Kresse und Majoran bestreut servieren.

Pro Portion: 403 kcal | EW: 37 g | Fett: 21 g | KH: 26 g | BE: 1,3 | Chol: 0 mg

#### Weintipp

Dazu passt ein jugendlicher Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Zierfandler, vorzugsweise aus der Thermenregion.

# Pulled Chicken mit Radieschensalsa

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- 6 Salatherzen
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian  
(gehackt)

#### Pulled Chicken:

- 2 Knoblauchzehen  
(gehackt)
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 EL Meersalz
- 1 kg Hühnerkeulen  
(ohne Haut und Knochen)
- 4 EL Olivenöl

#### Sauce:

- 100 g rote Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml BBQ-Sauce
- 200 ml Hühnersuppe
- 2 EL Honig
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Chilipulver

#### Radieschensalsa:

- 150 g Radieschen
  - 4 EL weißer Balsamico
  - 2 EL Estragon (gehackt)
  - 4 EL Olivenöl
- .....
- Salz, Pfeffer

**1.** Rohr auf 200°C vorheizen. Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz vermischen. Fleisch mit Öl bestreichen und mit der Gewürzmischung einreiben. Fleisch in eine Auflaufform legen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 90 Minuten garen. Falls nötig, wenig Wasser zugießen.

**2.** Für die Sauce Zwiebeln schälen, klein würfeln und im Öl anschwitzen. Mit BBQ-Sauce und Suppe ablöschen. Honig, Limettensaft und Chilipulver einrühren, Sauce ca. 15 Minuten köcheln.

**3.** Für die Salsa Radieschen klein schneiden, mit Balsamico und Estragon vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl einrühren.

**4.** Fleisch aus dem Rohr nehmen und mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Fleisch mit der Sauce vermischen.

**5.** Salatherzen längs halbieren, im Öl beidseitig braten und herausnehmen. Pulled Chicken darauf verteilen, mit Thymian bestreuen und mit der Salsa servieren.

Pro Portion: 867 kcal | EW: 62 g | Fett: 52 g | KH: 44 g | BE: 1,8 | Chol: 47 mg

#### Weintipp

Dazu passt ein weißer Spritzer oder ein mittelgewichtiger Gelber Muskateller mit Duft nach Stachelbeere, Litschi und Holunderblüten.









# Hühnerfilet mit Zitronensauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten, zum Marinieren ca. 30 Minuten

- ◆ 4 Hühnerbrustfilets (*mit Haut, ohne Knochen*)
- ◆ 80 ml Zitronensaft
- ◆ 1 Bio-Zitrone
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 4 kleine Zweige Rosmarin
- ◆ 4 kleine Zweige Thymian

**Sauce:**

- ◆ 250 ml Hühnersuppe
- ◆ 60 ml Zitronensaft
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone (*abgerieben*)
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 2 EL Wasser

**Gemüse:**

- ◆ 300 g Schalotten
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 100 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 g Zuckerschoten
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

**1.** Hühnerfilets mit dem Zitronensaft vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zitrone in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

**2.** Für das Gemüse Schalotten schälen, eventuell halbieren und in Butter anschwitzen. Mit Suppe aufgießen und bei schwacher Hitze bissfest dünsten. Gegen Ende der Garzeit Schoten untermischen und kurz mitgaren. Gemüse salzen und pfeffern.

**3.** Rohr auf 70°C vorheizen. Filets salzen, pfeffern und im Öl bei schwacher Hitze beidseitig braten, dabei immer wieder mit Bratfett übergießen. Gegen Ende der Garzeit Kräuter und Zitronenscheiben mitbraten. Filets, Kräuter und Zitronenscheiben aus der Pfanne nehmen und im Rohr warm stellen.

**4.** Für die Sauce Bratrückstand mit Suppe und Zitronensaft aufgießen. Honig einrühren und die Sauce ca. 3 Minuten köcheln. Zitronenschale zugeben. Stärke mit Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz mitköcheln.

**5.** Filets, Kräuter und Zitronenscheiben in die Sauce legen und kurz ziehen lassen. Filets mit Sauce, Zitronenscheiben und Kräutern anrichten und mit dem Gemüse servieren. Dazu passt Kräuterreis.

Pro Portion: 573 kcal | EW: 40 g | Fett: 39 g | KH: 16 g | BE: 1,2 | Chol: 76 mg

**Weintipp**

Dazu sollten Sie ein Glas körperreichen Grüner Veltliner Smaragd aus der Wachau probieren. Er besticht mit Aromen von Birne, Quitte und Tabak.

# BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

**Website**  
GUSTO.at

## Social Media

Facebook: [facebook.com/gustomagazin](https://facebook.com/gustomagazin)

Facebook-Gruppe: Wir sind GUSTO

Instagram: @gusto\_magazin

## Newsletter

GUSTO.at/newsletter

Erhalten Sie 3 x pro Woche neue Rezeptideen per Mail:

Abonnieren Sie doch unseren kostenlosen Newsletter!



**Wir freuen uns auf Sie!**

## VORSCHAU

Wir verkochen frische Steinpilze aus dem Wald. Noch ist der Sommer nicht ganz vorbei, deshalb bringen wir mit Freunden und unseren Liebsten Geselligkeit in unsere vier Wände.



Es muss nicht immer Fleisch oder Fisch sein. Der pure Geschmack der Steinpilze lässt unser kulinarisches Herz höher schlagen.



Frisches Brot, Aufstriche, köstliche Salate und ein knuspriges Stück Fleisch ... So wie beim Heurigen.

## IMPRESSUM

**Adresse der Redaktion:** 1020 Wien, Taborstraße 1–3; T: (01) 86 331-5301 Fax (01) 86 331-5610 **E-Mail:** [redaktion@gusto.at](mailto:redaktion@gusto.at) **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner **Redaktion:** Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Kerstin Grossbauer **Grafik:** Dominik Roitner (AD), Mona Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny, Florence Stoiber **Fotografen:** Dieter Brasch, Barbara Ster; Art copyright VBK Abo-Service: T: (01) 95 55 100 **Fax:** (01) 95 55 200, **E-Mail:** [abo@gusto.at](mailto:abo@gusto.at) **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1–3 **Abobetreuung:** DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, [www.dpv.de](http://www.dpv.de) **Medieninhaber, Verleger, Produktion:** Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1–3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1–3 Verwaltung, T: (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schöba (CSO) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulinig **International Sales:** Ines Gruber **Anzeigenverrechnung:** Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print), Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2020 **Controlling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (Ltg.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (Ltg.), Sybille Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **VGN Creation:** Maria Oppitz (Ltg.), Daniela Dietachmayr (Marketing) **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfl, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, [www.pgv.austria.at](http://www.pgv.austria.at) **GUSTO-Premium-Abo:** € 71,90 (inkl. MwSt.) 535.000 LeserInnen lt. MA 2017/18. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter [www.gusto.at/offenlegung](http://www.gusto.at/offenlegung) abrufbar.

Das  
neue GUSTO  
erscheint am  
**20.  
August**

# Mein Raum voller Möglichkeiten

Die **trend readers Lounge** bietet exklusive Services und Vorteile.  
Nur für Abonnenten. Entdecke laufend neue, für dich personalisierte Angebote.

Jetzt kostenlos registrieren auf [readerslounge.at](http://readerslounge.at)



# Nimm's leicht.

