

# donna hay

THE NEW  
**easy**



Über 135 neue clevere Rezepte für Alltag und Gäste

AT VERLAG

# INHALT

---

Unter der Woche  
*Seite 9*

Am Wochenende  
*Seite 64*

Beilagen und Salate  
*Seite 115*

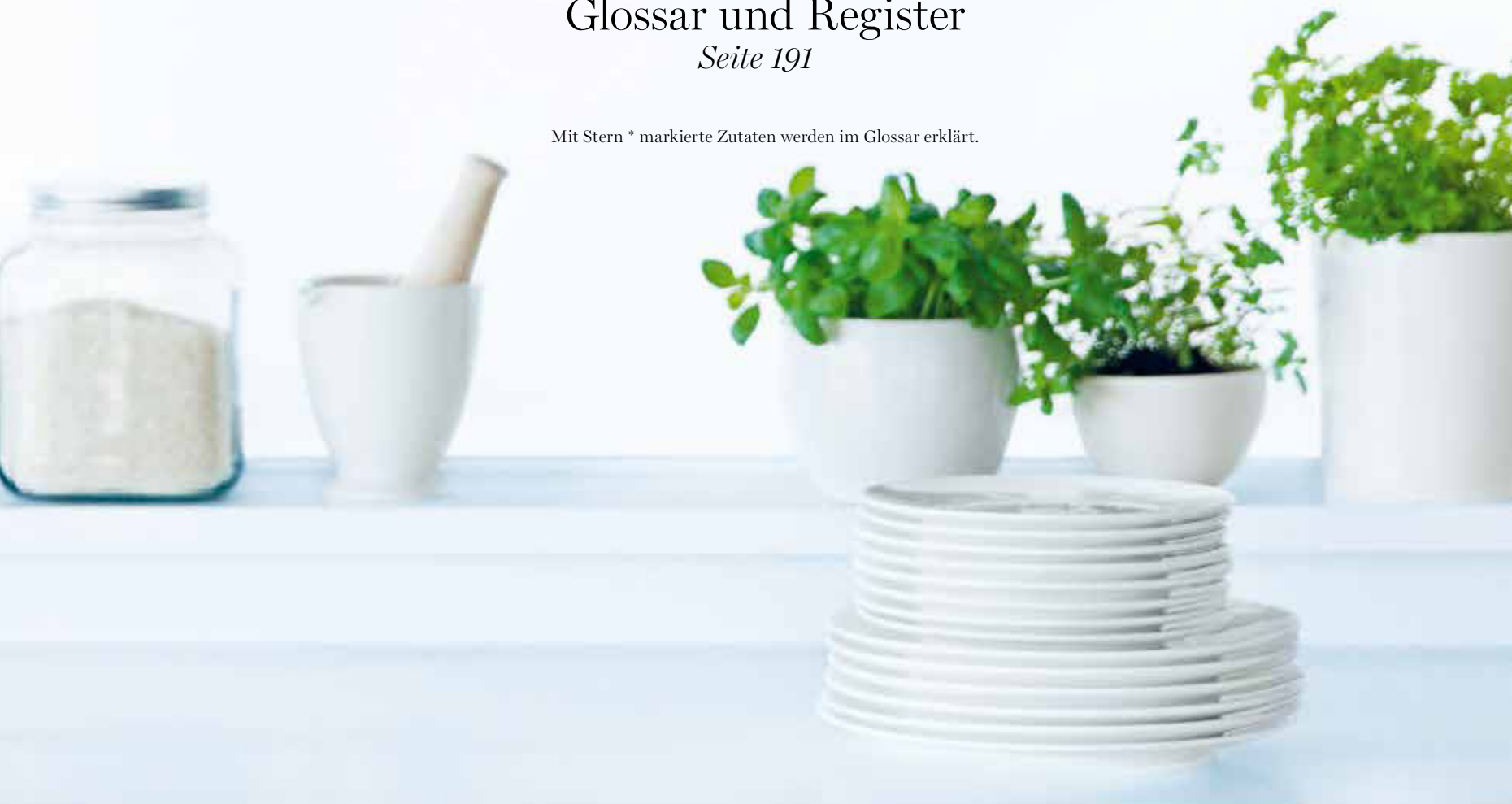


Backen  
*Seite 138*

Desserts  
*Seite 164*

Glossar und Register  
*Seite 191*

Mit Stern \* markierte Zutaten werden im Glossar erklärt.



# EINLEITUNG

---

*Dieses Buch zeigt Ihnen mit neuen raffinierten Rezepten und vielen Tricks, wie Sie sich das Kochen einfacher machen können. Die Rezepte sind so konzipiert, wie die meisten von uns – und so auch ich selbst – gerne kochen: schnelle Lösungen für die hektischen Tage unter der Woche und besondere Gerichte fürs Wochenende, wenn mehr Zeit und Muße zum Kochen ist. Jedes Kapitel bietet zudem clevere und originelle Ideen, wie Sie Ihre Lieblingsgerichte schnell und einfach neu stylen können, indem Sie ein Gericht zum Beispiel für die nächste Einladung zu einer eleganten Vorspeise aufpeppen oder umgekehrt fürs unkomplizierte sommerliche Picknick abwandeln. Frohes Kochen!*





## knackig-pikanter grünkohlsalat MIT huhn

10 Stängel Grünkohl, Stiele entfernt  
2 EL Olivenöl  
2 TL Meersalzflocken  
1 TL geräuchertes Paprikapulver\*  
1 TL gemahlener Koriander  
320 g gegartes Hühnerfleisch, in Streifen geschnitten  
50 g gehobelte Mandeln, geröstet  
60 g Rosinen  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Minze  
*Für das Dressing*  
1 TL geräuchertes Paprikapulver\*  
1 EL Honig  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Für das Dressing alle Zutaten verrühren.

Den Grünkohl grob zerkleinern und die Stücke auf mehrere mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Mit Öl beträufeln und mischen. Salz, Paprikapulver und Koriander verrühren und über den Kohl streuen. Im Ofen 10–15 Minuten leicht knusprig backen; auf den Blechen auskühlen lassen.

Grünkohl, Hühnerfleisch, Mandeln, Rosinen, Petersilien- und Minzeblätter anrichten und mit Dressing beträufeln.

ERGIBT 4 PORTIONEN.



## tomaten-tartes MIT burrata UND rohschinken

4 runde Platten Blätterteig à ca. 20 cm Durchmesser  
500 g gemischte bunte Kirschtomaten  
1 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten  
2 EL Oreganoblätter  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Kugel Burrata\*, in vier Stücke zerteilt  
8 Scheiben Rohschinken  
2 EL kleine Minzeblätter  
2 EL kleine Basilikumblätter

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei der Teigplatten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, die beiden anderen Teigkreise darauflegen und festdrücken.

Die Tomaten seitlich anritzen, den Saft und die Kerne ausdrücken. Die Tomaten mit Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer vermengen und die Mischung auf den Teigböden verteilen. Im Ofen 15–20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Burrata, Rohschinken, Minze und Basilikum auf die Tartes verteilen und servieren. ERGIBT 4 PORTIONEN.

## hühner-bolognese MIT knusprigem oregano

2 EL Olivenöl  
1 gute Handvoll Oreganoblätter  
1 Zwiebel, fein gehackt  
3 Knoblauchzehen, gepresst  
1 EL gehackter Estragon  
500 g Hackfleisch vom Huhn  
250 ml trockener Weißwein  
400 g gehackte Tomaten aus der Dose  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Pappardelle  
fein geriebener Pecorino zum Servieren

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Darin den Oregano 1–2 Minuten knusprig braten, herausheben und auf Küchenpapier entfetten. In derselben Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Estragon unter Rühren 3–4 Minuten andünsten. Das Hühnerhackfleisch 5–7 Minuten darin goldbraun mitbraten. Wein, Tomaten, Salz und Pfeffer begeben und weitere 5–7 Minuten einkochen lassen.

Die Nudeln in Salzwasser 8–10 Minuten bissfest garen, abgießen und unter die Sauce heben. Die Pasta auf Teller verteilen und mit dem gebratenen Oregano und Pecorino bestreut servieren. ERGIBT 4 PORTIONEN.



hühner-bolognese mit knusprigem oregano



knuspriger lachs mit zwiebel-dill-pickles



## knuspriger lachs MIT zwiebel-dill-pickles

1 TL getrocknete Chiliflocken  
1 TL Meersalzflöcken  
2 TL Sesamkörner  
1 TL getrocknete Minze  
4 Lachsfilets à 180 g, mit Haut  
Olivenöl zum Bestreichen  
junge Spinatblätter und zusätzliche Dillzweige zum Servieren  
*Für die Zwiebel-Dill-Pickles*  
2 rote Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten  
80 ml Zitronensaft  
2 EL weißer Zucker  
1 Bund Dill, Blättchen abgezupft  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Pickles alle Zutaten mit reichlich Salz und Pfeffer gründlich vermengen.

Chili, Salz, Sesam und Minze vermischen. Den Lachs dünn mit Öl bestreichen und nur die Fleischseite mit der Würzmischung bestreuen. Eine große beschichtete Pfanne stark erhitzen. Darin den Lachs mit der Hautseite nach unten 5 Minuten braten, bis die Haut knusprig ist. Den Lachs wenden und weitere 2–3 Minuten braten, bis die Filets nach Wunsch gegart sind.

Den Lachs auf Teller verteilen und mit den Zwiebel-Dill-Pickles garnieren. Die Spinatblätter mit etwas von der Pickles-Marinade mischen und dazu reichen. **ERGIBT 4 PORTIONEN.**

## MAL ANDERS



### STYLISHES PICKNICK *take away*

Den Lachs in mundgerechte Stücke teilen und mit gegarten, abgekühlten Reisnudeln, Spinat, zusätzlichem Dill und den Zwiebel-Pickles samt Marinade mischen.



### DINNER PARTY *feine vorspeise*

Den Lachs in mundgerechte Stücke teilen und mit einem Salat aus Spinat, fein geschnittenem Fenchel, zarten, jungen Kräutern, Zwiebel-Pickles, der Pickles-Marinade und zusätzlichem Dill anrichten.



basilikum-ricotta-gnocchi mit schmortomaten

## basilikum-ricotta-gnocchi MIT schmortomaten

500 g frischer Ricotta  
1 Bund Basilikum, gehackt  
60 g Parmesan, gerieben  
2 Eier, leicht verklopft  
150 g Mehl  
½ TL Meersalzflocken  
60 g Butter  
Basilikum und Rucola zum Servieren  
*Für die Schmortomaten*  
600 g gemischte Kirschtomaten, halbiert  
2 EL Oreganoblätter  
12 Knoblauchzehen, ungeschält  
60 ml Olivenöl  
60 ml Rotweinessig  
1 EL weißer Zucker  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Schmortomaten Tomaten, Oregano und Knoblauchzehen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und die Hälfte des Dressings über die Tomaten geben. 15 Minuten im Ofen schmoren, bis die Tomaten und der Knoblauch weich und goldbraun sind.

Für die Gnocchi Ricotta, Basilikum, Parmesan, Eier, Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mit leicht bemehlten Händen jeweils 2 TL Teig zu Klößchen formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche leicht flach drücken. Die Gnocchi portionsweise in Salzwasser 2–3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausheben und abtropfen lassen.

Die Hälfte der Butter in einer großen beschichteten Pfanne stark erhitzen und darin die Hälfte der Gnocchi von jeder Seite 3 Minuten goldbraun braten. Die restlichen Gnocchi in der übrigen Butter braten. Die Gnocchi zusammen mit den Schmortomaten anrichten. Mit dem Sud vom Blech und dem restlichen Dressing beträufeln, mit Basilikum bestreut servieren. Dazu Rucola reichen. **ERGIBT 4 PORTIONEN.**

## pikante hühner-laksa

2 Hähnchenbrustfilets, in dünne Scheiben geschnitten  
2 EL asiatische Chili-Konfitüre\*  
1 EL Pflanzenöl  
2 EL fertig gekaufte Laksa-Paste\*  
500 g Hühnerbrühe  
1 EL Fischsauce\*  
2 Kaffirlimettenblätter  
400 ml Kokosmilch\*  
200 g Reis-Vermicelli\*  
200 g Sojasprossen  
je 1 Bund Koriander und Thai-Basilikum  
Limettenspalten zum Servieren

Das Fleisch mit der Chili-Konfitüre vermengen. Das Öl in einer großen tiefen Pfanne stark erhitzen und darin das Fleisch unter Rühren 2–3 Minuten braten, herausnehmen und warm halten.

Die Laksa-Paste in der Pfanne 1 Minute braten. Das Hähnchen zusammen mit Brühe, Fischsauce, Limettenblättern und Kokosmilch zurück in die Pfanne geben, aufkochen und 2–3 Minuten einkochen lassen.

Die Reismudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten gar ziehen lassen. Abgießen, in Schälchen verteilen und mit der Brühe aufgießen. Mit dem Fleisch, den Sprossen, Koriander, Thai-Basilikum und Limettenspalten servieren. **ERGIBT 4 PORTIONEN.**

## knusprige chicken wings

1 kg Chicken Wings (Hühnerflügel)  
30 g Maisstärke  
2 EL Pflanzenöl  
1 EL Meersalzflocken  
½ TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver\*  
1 TL getrocknete Chiliflocken  
scharfe Chilisauce, Chili-Pickles, fein geschnittene frische Chili und Chili-Mayonnaise (wer mag) zum Servieren

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mit einer Geflügelschere die Flügelspitzen abschneiden und wegwerfen. Die Flügel am Gelenk durchschneiden (halbieren) und zusammen mit der Stärke in eine Plastiktüte geben. Gut durchschütteln, dann überschüssige Stärke abschütteln.

Öl, Salz, Fünf-Gewürze-Pulver und Chiliflocken mischen. Die Flügelchen darin wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im Ofen 25–30 Minuten knusprig backen. Mit Chilisauce, Chilis und Chili-Mayonnaise servieren.

**ERGIBT 4 PORTIONEN.**



## glasierte short ribs vom rind

1,6 kg Short Ribs (Querrippen) vom Rind  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten  
8 Knoblauchzehen, geschält  
6 Zweige Oregano  
375 ml Balsamessig  
400 g gehackte Tomaten aus der Dose  
1 l Rinderbrühe  
*Für die Basilikum-Gremolata*  
40 g kleine Basilikumblätter  
1 EL fein abgeriebene Zitronenschale  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL Olivenöl

Für die Gremolata alle Zutaten mit Salz und Pfeffer vermengen.

Einen großen, tiefen Schmortopf mit dickem Boden erhitzen. Die Rippenstücke salzen, pfeffern, von jeder Seite 4–5 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Den Topf mit Küchenpapier auswischen, dann darin Zwiebel und Knoblauch 5 Minuten goldbraun dünsten. Die Rippchen zusammen mit den Oreganzweigen, Essig, Tomaten, Brühe zurück in den Topf geben, salzen und pfeffern und bei niedriger Hitze zugedeckt 2½ bis 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich und mürbe ist.

Die Rippchen herausnehmen und warm halten. Den Sud abseihen und das Fett von der Oberfläche abschöpfen. Den Sud bei starker Hitze 5–10 Minuten einkochen. Die Rippchen auf Teller verteilen, mit der Sauce übergießen und mit der Gremolata garnieren. **ERGIBT 4 PORTIONEN.**

## knusprige ente mit ingwer-pflaumen

4 Enten-Oberkeulen  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Handvoll kleine Salbeiblätter  
2 TL Wacholderbeeren\*, leicht zerstoßen  
*Für die Ingwer-Pflaumen*  
30 g gehackter Ingwer  
1 milde rote Chili, entkernt, gehackt  
300 ml Ingwerwein oder Ingwerbier\*  
2 EL brauner Zucker  
6 Pflaumen, halbiert, entsteint

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pflaumen (mit der Schnittseite nach oben) mit Ingwer, Chili, Ingwerwein und Zucker in eine Auflaufform geben und im Ofen 25 Minuten weich schmoren; ab und an mit dem Sud übergießen.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen. Die Entenkeulen großzügig salzen und pfeffern. Mit der Hautseite nach unten 10 Minuten goldbraun und knusprig braten. Salbei und Wacholder in eine Auflaufform geben, die Entenkeulen mit der Hautseite nach oben daraufsetzen und im Ofen 20 Minuten weich schmoren. Das Fleisch mit dem Salbei und den Ingwer-Pflaumen servieren. **ERGIBT 4 PORTIONEN.**

## das beste brathähnchen

1 ganzes Hähnchen (ca. 1½ kg)  
150 g Tafelsalz  
3 l Wasser  
6 Zweige Estragon  
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten  
1 Knolle Knoblauch, quer halbiert  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
Olivenöl zum Bestreichen  
Meersalzflöckchen  
30 g Butter, geschmolzen

Das Hähnchen waschen. Das Salz im Wasser durch Rühren auflösen. Hähnchen, Estragonzweige, Zitronenscheiben, Knoblauch und Pfefferkörner hinzufügen (das Hähnchen muss ganz mit Wasser bedeckt sein!) und zugedeckt bis zu 4 Stunden kalt stellen. Abgießen, das Hähnchen trocken tupfen; Estragon, Zitrone und Knoblauch aufbewahren.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Hähnchen in eine Bratform geben, den Bauch mit Estragon, Knoblauch und Zitrone füllen; die Beine mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Öl bestreichen und im Ofen 1 Stunde braten. Mit flüssiger Butter bestreichen, mit Bratenfond übergießen und weitere 15–20 Minuten goldbraun backen. **ERGIBT 4–6 PORTIONEN.**





das beste brathähnchen

## rustikaler tomatensalat MIT fetacreme

600 g bunte Kirschtomaten  
1 EL fein gehackte eingelegte Zitronenschale\*  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
2 EL Zitronensaft  
2 TL weißer Zucker  
1 EL Olivenöl, mehr zum Beträufeln  
1 Handvoll gehackte Minze  
1 Handvoll junge Basilikumblätter  
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 große Scheiben Sauerteigbrot, geröstet  
*Für die Fetacreme*  
175 g weicher Feta  
125 ml Rahm  
2 TL fein abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft

Die Tomaten seitlich anritzen, behutsam Saft und Kerne ausdrücken. Tomaten, Zitronenschale, Knoblauch, Zitronensaft, Zucker und Öl vermengen. Zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Fetacreme den Feta im Blitzhacker glatt pürieren, Rahm, Zitronenschale und -saft zugeben und zu einer dicken Masse verarbeiten.

Minze und Basilikum unter die Tomaten heben, salzen und pfeffern. Die Tomatenmischung auf den Brotscheiben anrichten. Dazu die großzügig mit Öl beträufelte Fetacreme reichen.

ERGIBT 4 PORTIONEN.

## süß-saurer karotten-radieschen-salat

300 ml Wasser  
250 ml Apfelessig  
75 g weißer Zucker  
4 Zweige Dill  
½ TL Wacholderbeeren\*, leicht zerstoßen  
24 zarte junge Karotten, geschält, geputzt  
8 Radieschen, geputzt, fein geschnitten  
120 g Rucolablätter  
300 g Labne\*  
1 EL Za'atar\*

Wasser, Essig und Zucker unter Rühren erhitzen und den Zucker auflösen. 2 Minuten aufkochen, vom Herd nehmen, Dill und Wacholder dazugeben und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Karotten 30 Sekunden blanchieren, eiskalt abschrecken. Karotten und Radieschen in den Zuckersud geben und 30 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse aus dem Sud nehmen und mit Rucola und Labne anrichten. Mit Za'atar bestreut servieren.

ERGIBT 4 PORTIONEN.

## frittierte zucchini-sticks

5 mittelgroße Zucchini (600 g)  
Pflanzenöl zum Frittieren  
150 g Mehl  
75 g Maisstärke  
1 TL Meersalzflocken  
250 ml Milch  
Meersalz und Zitronenspalten zum Servieren

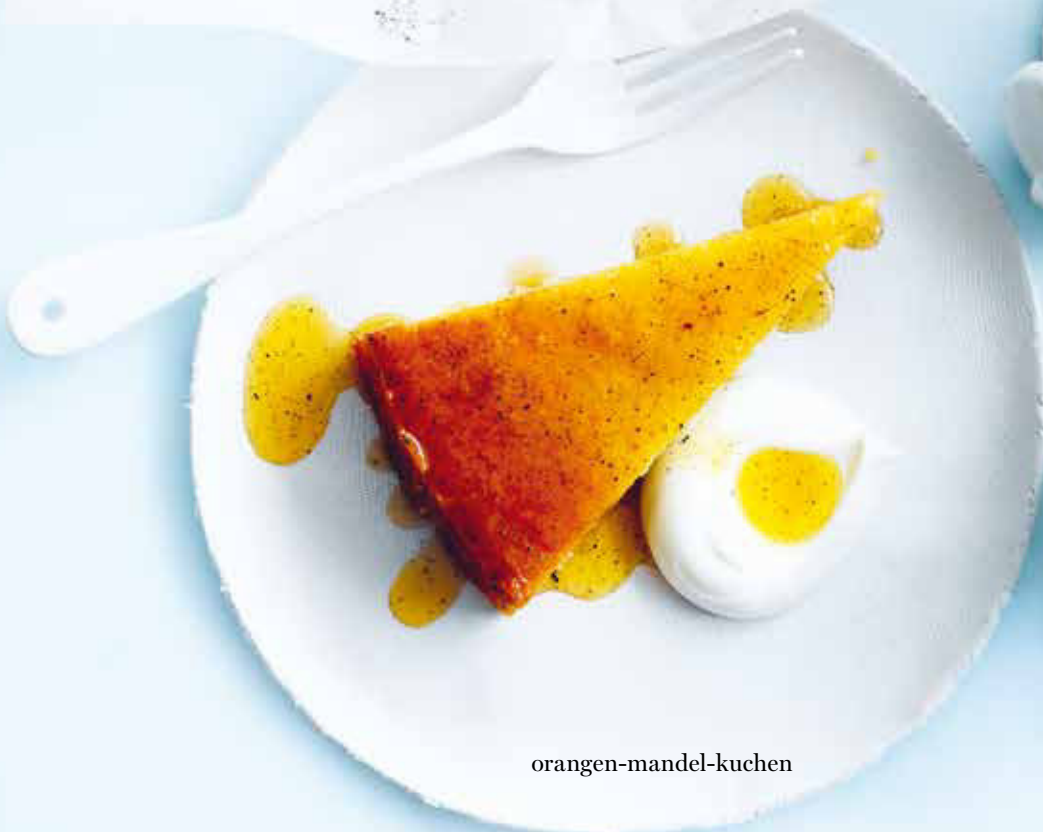
Die Zucchini (den weichen Kern) in lange, dünne Sticks schneiden. Mehl, Maisstärke und Salz vermischen.

Reichlich Öl in einem Topf auf 180 Grad erhitzen (Küchen-thermometer). Die Zucchini-Sticks portionsweise in die Milch tauchen und in der Mehlmischung wälzen; überschüssiges Mehl abklopfen. Portionsweise 3–5 Minuten goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit Salz bestreut und mit Zitronenspalten servieren. ERGIBT 4 PORTIONEN.





frittierte zucchini-sticks



orangen-mandel-kuchen



## choc-chip-cookies MIT rosinen UND haferflocken

120 g brauner Zucker  
75 g weißer Zucker  
1 TL Vanilleextrakt\*  
175 g Butter, zerkleinert  
1 Ei  
150 g Mehl  
1 TL Natron  
180 g Haferflocken  
105 g Rosinen  
150 g Zartbitterschokolade, zerkleinert

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Beide Zuckersorten, Vanilleextrakt, Butter und Ei in der Küchenmaschine verrühren. Mehl, Natron und Haferflocken einarbeiten. Rosinen und Schokostücke unterheben. Esslöffelgroße Teigportionen zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen 10–12 Minuten goldbraun backen. 5 Minuten auf dem Blech, dann auf einem Gitter auskühlen lassen. **ERGIBT 24 STÜCK.**

## chocolate-chunk-cookie ZUM teilen

80 g weiche Butter  
130 g brauner Zucker  
50 g weißer Zucker  
1 Ei  
2 TL Vanilleextrakt\*  
150 g Mehl  
½ TL Natron  
25 g Kakaopulver  
50 g Vollmilchschokolade, zerkleinert  
50 g weiße Schokolade, zerkleinert  
Vanilleeis und fertig gekaufte Karamellsauce  
oder Dulce de leche\* zum Servieren

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter, beide Zuckersorten, Ei, Vanilleextrakt, Mehl, Natron und Kakaopulver in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser drücken, mit den Schokoladenstücken bestreuen und diese leicht in den Teig drücken. Im Ofen 15–20 Minuten backen, bis sich der Teig auf Druck fest anfühlt. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen. Warm mit Eis und Karamellsauce oder Dulce de Leche servieren. **ERGIBT 6–8 PORTIONEN.**

## orangen-mandel-kuchen

200 g weiche Butter  
275 g weißer Zucker  
2 EL fein abgeriebene Orangenschale  
360 g gemahlene Mandeln  
5 Eier  
150 g Mehl  
Naturjoghurt zum Servieren  
*Für den Orangensirup*  
375 ml Orangensaft  
150 g weißer Zucker  
1 Vanilleschote, Mark ausgekratzt

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Zucker in der Küchenmaschine verrühren. Orangenschale, Mandeln, Eier und Mehl einrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten und den Teig einfüllen. Im Ofen 1 Stunde backen (Stäbchenprobe).

Für den Orangensirup alle Zutaten in einem Topf schwach erhitzen, den Zucker unter Rühren auflösen, dann 10 Minuten leise köcheln und sirupartig eindicken lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Hälfte des heißen Sirups auf dem Kuchen verteilen. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit Naturjoghurt und dem restlichen Sirup servieren.

**ERGIBT 10–12 PORTIONEN.**

*Wollen Sie das Geheimnis  
der ultraschnellen Zubereitung  
wissen? Es lautet ganz einfach:  
Alle Zutaten in die Küchen-  
maschine geben!*





mango-kokos-eis

## mango-kokos-eis

250 ml Mangopüree  
50 g weißer Zucker  
Für das Kokos-Semifreddo  
2 Eier  
2 Eigelbe  
160 g weißer Zucker  
250 ml Rahm  
60 ml Kokoscreme\*, eiskalt  
20 g Kokosraspel, geröstet

Mangopüree und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (32 cm Länge) füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Eier, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad mit dem Handmixer ungefähr 6–8 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weitere 2 Minuten schlagen.

Rahm und Kokoscreme in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Die Eimasse und die Kokosraspel unterheben. Auf die Mangoschicht in die Form geben und glatt streichen. 4 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen. Das Eis aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

ERGIBT 8–10 PORTIONEN.

## MAL ANDERS



### SCHICKES DINNER *in gläsern*

Für Einzelportionen füllen Sie die beiden Schichten wie oben beschrieben in acht Gläser (je 375 ml Inhalt).



### GARTENPARTY *lustige pops*

Für dieses Eis am Stiel füllen Sie die beiden Schichten in acht Pappbecher (je 375 ml Inhalt). Die Stiele vor dem Einfüllen der Eismasse in die gefrorene Mangoschicht stecken.



# GLOSSAR UND REGISTER

---

*Im folgenden Glossar finden Sie Erklärungen zu den mit einem Sternchen gekennzeichneten Zutaten ebenso wie zu weiteren in meiner Küche unverzichtbaren Grundzutaten. Außerdem Informationen zu Küchenpraxis und Küchentechniken. Im Register sind alle Rezepte dieses Buches alphabetisch und nach Hauptzutaten aufgeführt.*



### **ahornsirup**

Süßungsmittel, aus dem Saft des Ahornbaums gewonnen. Verwenden Sie echten Ahornsirup; Ersatzprodukte werden oft aus Maissirup hergestellt und sind nur mit Ahornaroma versetzt.

### **aïoli**

Knoblauchmayonnaise, vor allem in der spanischen und französischen Küche beliebt. Erhältlich in Supermärkten oder in Feinkostläden.

### **ancho-chili**

Getrocknete Form des süßlichen mexikanischen Poblano-Paprikas mit Raucharoma, das sich besonders gut in langsam geschmorten Gerichten entfaltet. Erhältlich in Gewürzläden, beim Gemüsehändler oder online.

### **apfelwein**

Auch als Cider, Cidre oder saurer Most bekannt. Aus Äpfeln gekelterter und vergorener Fruchtwein.

### **arborioreis**

Rundkornreis, der sich für Risottogerichte eignet. Die Oberflächenstärke sorgt beim Kochen für eine cremige Konsistenz; innen bleibt der Reis bissfest, während er außen eine cremige Konsistenz entwickelt. Kann durch Carnaroli-, Roma-, Baldo-, Padano-, Vialone- oder Calrisoreis ersetzt werden.

### **asianudeln**

Halten Sie eine Auswahl an getrockneten Asianudeln für Last-Minute-Gerichte bereit. Frische Nudeln halten sich im Kühlschrank bis zu einer Woche. Erhältlich in Supermärkten und Asialäden.

### **glasnudeln**

Die hauchdünnen, fast transparenten Nudeln werden aus Mungobohnenstärke hergestellt. In kochendem Wasser gar ziehen und vor der Weiterverarbeitung gut abtropfen lassen.

### **reis-vermicelli**

Sehr dünne getrocknete Reismehlnudeln, in Suppen und Salaten verwendet.

### **udonnudeln**

Aus Japan stammende dicke weiße Weizenmehlnudeln, die vor allem in Suppen verwendet werden.

### **butter**

Sofern im Rezept nicht anders angegeben, die Butter Raumtemperatur annehmen lassen. Sie sollte weder halb geschmolzen noch zu weich zum Verarbeiten sein.

### **cannellini-bohnen**

Kleine nierenförmige weiße Bohnen, die in Dosen oder getrocknet erhältlich sind. Getrocknete Bohnen vor der Weiterverarbeitung über Nacht in Wasser einweichen.

### **chili**

Weltweit sind mehr als 200 Chilisorten bekannt. Als allgemeine Faustregel gilt: Die größeren roten und grünen Chilis sind milder, fruchtiger und süßer, während kleine Chilis schärfer sind. Durch Entfernen der Kerne und Scheidewände wird das Gericht milder.

### **chipotle-chili**

Getrocknete, geräucherte Version der Jalapeño-Chilis mit einem speziellen, mittelscharfen bis scharfen Aroma und Rauchnote. Vor der Weiterverarbeitung in Wasser einweichen.

### **chili-konfitüre**

Aus Ingwer, Chili, Knoblauch und Shrimppaste hergestelltes Thai-Gewürz für Suppen und Wokgerichte. Passt auch zu geschmortem Fleisch, Eiergerichten und Käse.

### **chinesische bratente**

Fertig gekaufte gebratene Ente bereichert Salate, Füllungen, Pfannkuchen und vieles mehr. Die Ente wird gebraten und

mit einer Mischung aus Sojasauce, Zucker und Gewürzen glasiert; so erhält sie die dunkle Färbung und das besondere Aroma. Erhältlich in chinesischen Restaurants.

### **chinesischer kochwein**

Aus Klebreis, Hirse, einer speziellen Hefe und Quellwasser hergestellter Reiswein aus der nordchinesischen Region Shao Hsing (auch unter dieser Bezeichnung im Handel). Er ähnelt im Geschmack trockenem Sherry. Erhältlich in Asialäden und gut sortierten Supermärkten.

### **chinesisches fünf-gewürze-pulver**

Würzmischung aus Zimt, Szechuanpfeffer, Sternanis, Nelken und Fenchelsamen, vor allem für Ente und Schweinefleisch. Erhältlich in Asialäden und gut sortierten Supermärkten.

### **chorizo**

Pikante, mit Pfeffer, Paprika und Chili gewürzte, grobe spanische Wurst aus Schweinefleisch; wird frisch oder getrocknet angeboten. In guten Metzgereien und Feinkostgeschäften erhältlich.

### **COUSCOUS**

Bezeichnung sowohl eines Gerichts der nordafrikanischen Küche wie auch für den Weizengrieß, aus dem es hergestellt wird. Zubereitung in Brühe statt Wasser sorgt für mehr Aroma.

### **curd**

Aus Eiern, Butter und Fruchtmark hergestellter dicker, süß-säuerlicher Aufstrich (Lemon oder Passionsfrucht Curd). Man kann ihn küchenfertig in Gläsern kaufen oder selbst herstellen.

### **currypaste rogan josh**

Eine mittelscharfe, sehr aromenreiche, würzige Currypaste. Siehe auch Thai-currypaste.

## MASSEINHEITEN

Zum Abmessen flüssiger und fester Zutaten sind Messbecher, Messlöffel und eine Waage unverzichtbare Küchenhelfer. In den Rezepten dieses Buches sind stets genaue Gewichts- und Flüssigkeitsmengen angegeben.

Tassen- und Löffelmaße können von Land zu Land und von Koch zu Köchin leicht abweichen; die Unterschiede sind in der Regel jedoch nicht so erheblich, dass sie sich auf das Gelingen eines Rezepts auswirken würden.

Beim Abmessen trockener Zutaten mittels Messbecher füllen Sie diesen lose und streichen Sie die Oberfläche glatt. Vermeiden Sie es, die Zutat in den Messbecher zu pressen, und klopfen Sie den Messbecher auch nicht auf der Arbeitsfläche auf, denn dadurch würde sich das Wiegegut unerwünschterweise verdichten und die abgemessene Menge würde zu groß ausfallen.

In meinen Rezepten gelten die folgenden Tassen- und Löffelmaße; sie beziehen sich jeweils auf eine gestrichene Menge:

- 1 Tasse entspricht 250 ml
- 1 Teelöffel (TL) entspricht 5 ml
- 1 Esslöffel (EL) entspricht 10–15 ml

## OFENTEMPERATUREN

Die richtige Ofentemperatur kann eine entscheidende Rolle für das Gelingen eines Gerichts spielen.

Umrechnung Elektroherd in Gas

Grad Celsius	Gas Stufe
110 °C	¼
130 °C	½
140 °C	1
150 °C	2
170 °C	3
180 °C	4
190 °C	5
200 °C	6
220 °C	7
230 °C	8
240 °C	9
250 °C	10

## BUTTER & EIER

Je frischer, desto besser – das ist das Motto, insbesondere wenn es um Eier und Milchprodukte geht.

### butter

Oft wird die Frage nach Süß- oder Sauerrahmbutter gestellt. Sauerrahmbutter besitzt einen etwas höheren Säureanteil, der Saucen möglicherweise leichter scheiden lassen könnte, was in der Praxis jedoch zu vernachlässigen ist. Prinzipiell gilt, dass die Butter – egal, ob Süß- oder Sauerrahm – sehr frisch sein sollte. Alles andere ist Geschmackssache. Manche Köchinnen und Köche verwenden für Pikantes Sauerrahm- und für Süßes Süßrahmbutter; auch regionale Präferenzen können eine Rolle spielen.

### eier

Sofern nicht anders angegeben, werden Hühnereier von circa 60 Gramm verwendet; dies entspricht der Gewichtsklasse M. Von der Eigröße kann der Erfolg eines Rezepts abhängen. Besonders für Backwaren, bestimmte Desserts, Soufflés und Baiser spielt die Größe der Eier eine Rolle. Zum Backen sollten die Eier Raumtemperatur haben; nehmen Sie sie etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.

Eier bleiben länger frisch, wenn man sie im Kühlschrank in dem Karton aufbewahrt, in dem man sie gekauft hat. Verarbeiten Sie für Rezepte, die rohe oder nur leicht überbrühte Eier verlangen (wie etwa in Mayonnaisen und Dressings), nur ganz frische Eier. Eier können mit Salmonellen verunreinigt sein, die besonders für Kinder, ältere Menschen und Schwangere gefährlich sein können.



## A

- ananas-limetten-granita 180**
- apfel**
  - apfel-gurken-pickles 112
  - sellerie-apfel-salat 119
- asianudeln**
  - grünteenukeln mit dashi-ingwer-tofu 62
  - rindfleischsuppe mit nudeln 42
- aubergine**
  - geschmorte miso-auberginen 133
- auflauf**
  - grießschnitten mit käse überbacken 136
  - gemüse-speck-auflauf 136
- avocado**
  - quinoasalat mit avocado und grünen bohnen 119

## B

- baklava, gemogelte 160**
- banane**
  - bananenbrot 148
  - bananenpuddings, karamellierte 174
  - bananensplit, karamellierter 174
- barbecue-sauce** siehe grillsauce
- basilikum**
  - basilikum-ricotta-gnocchi mit schmortomaten 72
  - gremolata 82
  - ofenrisotto mit basilikum, zitrone und parmesan 133
- biskuitschnitte mit himbeeren 148**
- blitz-karottenkuchen 151**
- blumenkohl**
  - gebackener blumenkohl mit kräutern 126
  - marokkanischer blumenkohlsalat 119
  - pasta mit knusprigem blumenkohl 16
  - suppe von geröstetem blumenkohl und kichererbsen 89
- brisket, langsam geschmortes 95**
- brownies**
  - salzige brownies mit schoko-karamell-sauce 154
- burger**
  - rindfleisch-burger mit balsamico und chorizo 68
  - sloppy joes (Hackfleisch-Sandwiches) 103

## C

- cashew-hühnchen-satéspieße 68**
- cavolo nero**
  - salat von gegrilltem cavolo nero und ricotta 33
- chai-granita 169**

- chicken-wings, knusprige 72**
- chili**
  - chili-ahornsirup-grillsauce 79
  - chilidressing 108
  - chili-limetten-mayonnaise 62
  - geröstetes chilisalz 52
  - pfannengerührter lachs in karamellisiertem chilisud 56
- choc-chip-cookies mit rosinen und haferflocken 143**
- chocolate-chunk-cookie zum teilen 143**
- chorizo**
  - rindfleisch-burger mit balsamico und chorizo 68
  - schmorkürbis mit tomaten und chorizo 52
- cookies**
  - choc-chip-cookies mit rosinen und haferflocken 143
  - chocolate-chunk-cookie zum teilen 143
- curry**
  - lammhaxen mit würziger currypaste 98
  - muscheln mit rotem thai-curry und kokos-limetten-sambal 46
  - pfannengerührtes hähnchen mit grünem curry 62
  - rotes curry-schmorhähnchen 46

## D

- dashi-ingwer-tofu 62**
- dressings** siehe saucen und dressings
- dukkah**
  - hähnchenschnitzel mit dukkah-kruste 26
- dumplings**
  - dumplings mit schweinefleisch und garnelen 103
  - suppe mit garnelen-dumplings 103

## E

- eis**
  - himbeer-pavlova-eis 187
  - mango-kokos-eis 171
  - tiramisu-eis 187
- ente**
  - knusprige ente mit ingwerpflaumen 82
  - kohlsalat mit asia-ente 56
- erdbeeren mit balsamico-karamell 180**
- erdnussbutter-schoko-fondants 154**

## F

- feigen**
  - tartes mit feigen, honig und ziegenkäse 160
  - panzanella mit feigen, feta und rucola 133

## feta

- fetacreme 122
- panzanella mit feigen, feta und rucola 133
- zucchini-feta-puffer 36
- fisch und meeresfrüchte**
  - fisch-tacos mit limetten-tequiladressing 105
  - fischfilets mit zitronensauce und knusprigem dill 42
  - knuspriger lachs mit zwiebel-dill-pickles 39
  - krabben-pasta mit ofengeschmorten kirschtomaten 108
  - muscheln mit rotem thai-curry und kokos-limetten-sambal 46
  - pfannengerührter lachs in karamellisiertem chilisud 56
  - suppe mit garnelen-dumplings 103
  - thai-lachsküchlein mit chili-limetten-mayonnaise 62
- fondant**
  - erdnussbutter-schoko-fondants 154
- frittata**
  - ziegenkäse-frittata mit rucola-gremolata 23

## G

- garnelen**
  - dumplings mit schweinefleisch und garnelen 103
  - suppe mit garnelen-dumplings 103
- gemüse-speck-auflauf, rustikaler 136**
- geschmortes** siehe auch schmorgerichte
- glasur**
  - frischkäse-glasur 151
  - quitten-glasur 33
  - schoko-glasur 145
  - zitronen-glasur 154
- gnocchi mit schmortomaten 72**
- granatapfelsud 89**
- granita**
  - ananas-limetten-granita 180
  - chai-granita 169
- gratin** siehe auflauf
- gremolata**
  - basilikum-gremolata 82
  - rucola-gremolata 23
- grießschnitten mit käse überbacken 136**
- grillsauce 79**
- grüne bohnen**
  - quinoasalat mit avocado und grünen bohnen 119
- grünes curry**
  - pfannengerührtes hähnchen mit grünem curry 62
- grünkohl**
  - grünkohlsalat mit huhn 12
  - pasta mit grünkohl-cashew-pesto 56



grüntee-nudeln mit dashi-ingwer-  
tofu 62

**gurke**  
apfel-gurke-pickles 112

## H

**hackfleischrollen** 98

**haferflocken**

choc-chip-cookies mit rosinen  
und haferflocken 143

**hähnchen/huhn**

brathähnchen 82

cashew-hähnchen-satéspeieße 68

gegrilltes hähnchen mit weißem  
pfeffer 23

griechische zitronen-joghurt-  
spießchen 16

grünkohlsalat mit huhn 12

hähnchen in salbei-knoblauch-  
marinade 59

hähnchen mit knusprigem pancetta  
und parmesan 26

hähnchen-sandwiches 46

hähnchenschnitzel mit dukkah-  
kruste 26

huhn à la waldorf 33

hühner-bolognese mit knusprigem  
oregano 12

hühner-laksa 72

knackig-pikanter grünkohlsalat  
mit huhn 12

knusprige chicken-wings 72

marokkanisch gewürztes hähnchen 108

muscheln mit rotem thai-curry und  
kokos-limetten-sambal 46

pastetchen mit huhn und pilzen 93

pfannengerührtes hähnchen mit  
grünem curry 62

pikante hühner-laksa 72

rotes curry-schmorhähnchen 46

salat mit huhn und zitronengras 19

schmorhähnchen mit estragon  
und zitrone 16

thai-hähnchensalat mit kokos-  
dressing 42

**harissa-röstbrot** 36

**himbeeren**

himbeer-pavlova-eis 187

biskuitschnitte mit himbeeren 148

**honig**

honigdressing 12

tartes mit feigen, honig und ziegen-  
käse 160

## I

**ingwer**

dashi-ingwer-tofu 62

ingwer-pflaumen 82

## J

**joghurt**

griechische zitronen-joghurt-  
spießchen 16

joghurtdressing 98

zitronen-joghurt-kuchen 154

## K

**kalbsküchlein mit salbei** 33

**kandierte kerne**

mandeln 174

walnüsse 33

**karamell**

balsamico-karamell 180

karamellierte bananenpuddings 174

karamellierte pflaumen mit chai-  
granita 169

karamellierter bananensplit 174

karamellsauce 174

schoko-karamell-tarte mit salz-  
flocken 183

**karotten**

blitz-karottenkuchen 151

karotten-linsen-suppe 36

süß-saurer karotten-radieschen-  
salat 122

würziger schmorkarottensalat 126

**käsekuchen**

passionsfrucht-törtchen 160

**kekse siehe cookies**

**kichererbsen**

suppe von geröstetem blumenkohl  
und kichererbsen 89

**kohlsalat mit asia-ente** 56

**kokos**

kokosdressing 42

kokoskrokant 169

kokos-limetten-sambal 46

kokos-passionsfrucht-kuchen 174

kokos-semifreddo 171

mango-kokos-eis 171

nektarinen-kokos-tarte 177

**koriander-tahini-dressing** 46

**krabben-pasta mit ofengeschmorten**

**kirschtomaten** 108

**kuchen**

bananenbrot 148

biskuitschnitte mit himbeeren 148

blitz-karottenkuchen 151

orangen-mandel-kuchen 143

passionsfrucht-törtchen 160

zitronen-joghurt-kuchen 154

**kürbis**

lasagne mit spinat, ricotta und  
kürbis 79

schmorkürbis mit tomaten und  
chorizo 52

## L

**lachs**

thai-lachsküchlein mit chili-limetten-  
mayonnaise 62

knuspriger lachs mit zwiebel-dill-  
pickles 39

pfannengerührter lachs in  
karamellisiertem chilisud 56

**laksa**

pikante hühner-laksa 72

**lamm**

geschmorte sherry-lammhaxe 112

lammbraten mit karamellisierten  
zwiebeln und oliven 75

lammhackbällchen mit quitte 98

lammshulter mit schmorknoblauch  
und harissa 93

lammhaxen mit würziger currypaste 98

langsam geschmorte lammshulter  
in granatapfelsud 89

pikante fladen mit tahini-lamm-  
fleisch 49

**lasagne**

lasagne mit spinat, ricotta und  
kürbis 79

**lauch**

langsam geschmortes rind mit  
lauch 112

**limette**

ananas-limetten-granita 180

chili-limetten-mayonnaise 62

kokos-limetten-sambal 46

limetten-tequila-dressing 105

**linsen**

karotten-linsen-suppe 36

## M

**mandeln**

kandierte 174

orangen-mandel-kuchen 143

**mango-kokos-eis** 171

**maracuja** siehe passionsfrucht

**marokkanisch**

marokkanisch gewürztes hähnchen 108

marokkanischer blumenkohlsalat 119

**mayonnaise**

chili-limetten-mayonnaise 62

**meeresfrüchte** siehe fisch und

meeresfrüchte

**melt-and-mix vanille-cupcakes** 163

**miso-auberginen** 133

mogel-lasagne mit spinat, ricotta und kürbis 79  
mozzarellasalat mit knusprigem rosenkohl 136  
muffins 148  
mürbeteig 196  
muscheln mit rotem thai-curry und kokos-limetten-sambal 46

## N

nektarinen-kokos-tarte 177  
nudeln siehe asia-nudeln oder pasta

## O

obst mit minzzucker 180  
ochsenbrust siehe brisket  
orange  
  orangen-mandel-kuchen 143  
  orangensirup 143

## P

pfannkuchen  
  schoko-pfannkuchen aus dem ofen 187  
pancetta  
  hähnchen mit knusprigem pancetta und parmesan 26  
  pancetta-tartes mit ziegenkäse und birne 36  
panzanella mit feigen, feta und rucola 133  
paprikadressing 52  
passionsfrucht  
  einfaches soufflé 189  
  kokos-passionsfrucht-kuchen 174  
  passionsfrucht-törtchen 160  
  zitronen-baiser-törtchen 157  
pasta  
  basilikum-ricotta-gnocchi mit schmortomaten 72  
  hühner-bolognese mit knusprigem oregano 12  
  krabben-pasta mit ofengeschmorten kirschtomaten 108  
  lasagne mit spinat, ricotta und kürbis 79  
  pasta mit grünkohl-cashew-pesto 56  
  pasta mit knusprigem blumenkohl 16  
  pasta mit rosenkohl und brauner butter 26  
  pasta mit pikanter fenchelwurst 23  
pavlova-eis mit himbeeren 187  
pesto  
  grünkohl-cashew-pesto 56  
petersiliensalat 23  
pfeffersteaks 29  
pfirsich  
  pfirsich melba mit kokoskrokant 169  
  pfirsiche in bellini-sirup 169

pflaume  
  ingwer-pflaumen 82  
  karamellierte pflaumen mit chai-granita 169  
piadinas mit schinken und käse 52  
pickles  
  apfel-gurke-pickles 112  
  süß-saurer karotten-radieschen-salat 122  
  zwiebel-dill-pickles 39  
pastetchen mit huhn und pilzen 93  
popovers 129  
porchetta (schweinerollbraten) 79  
puddings  
  karamellierte bananenpuddings 174  
puffer  
  quinoapuffer mit grünkohl und zitrone 93  
  zucchini-feta-puffer 36  
  pulled pork, pikantes 85

## Q

quinoa  
  quinoapuffer mit grünkohl und zitrone 93  
  quinoasalat mit avocado und grünen bohnen 119  
quitten-glasur 33

## R

radieschen  
  süß-saurer karotten-radieschen-salat 122  
  radieschensalat 26  
ribs siehe rippchen, schweinerippchen  
ricotta  
  lasagne mit spinat, ricotta und kürbis 79  
  salat von gegrilltem cavolo nero und ricotta 33  
rind  
  burger mit balsamico und chorizo 68  
  glasierte short ribs 82  
  langsam geschmortes brisket 95  
  langsam geschmortes rind mit lauch 112  
  rindfleischsuppe mit nudeln 42  
  ochsenbrust 95  
  pfeffersteaks 29  
  sloppy joes (Hackfleisch-Sandwiches) 103  
  thai-rind mit karottensalat  
rippchen  
  glasierte short ribs vom rind 82  
  schweinerippchen mit chili-ahorn-sirup-grillsauce 79  
risotto  
  ofenrisotto mit basilikum, zitrone und parmesan 133

rogan josh  
  lammhaxen mit würziger currypaste 98  
rosenkohl  
  knuspriger rosenkohl 136  
  rosenkohl mit pasta und brauner butter 26

rosinen  
  choc-chip-cookies mit rosinen und haferflocken 143

röstbrot mit harissa 36

rotes curry  
  muscheln mit rotem thai-curry und kokos-limetten-sambal 46  
  rotes curry-schmorhähnchen 46

rucola  
  panzanella mit feigen, feta und rucola 133  
  rucola-gremolata 23

## S

salate  
  kohlsalat mit asia-ente 56  
  marokkanischer blumenkohlsalat 119  
  mozzarellasalat mit knusprigem rosenkohl 136  
  panzanella mit feigen, feta und rucola 133  
  petersiliensalat 23  
  quinoasalat mit avocado und grünen bohnen 119  
  radieschensalat 26  
  rustikaler tomatensalat mit fetacreme 122  
  salat von gegrilltem cavolo nero und ricotta 33  
  schmorkürbis mit tomaten und chorizo 52  
  sellerie-apfel-salat 119  
  süß-saurer karotten-radieschensalat 122  
  thai-hühchensalat mit kokos-dressing 42  
  tomatensalat 36  
  würziger schmorkarottensalat 126  
salbei  
  hähnchen in salbei-knoblauchmarinade 59  
salz  
  geröstetes chilisalz 52  
  mit salz marinierte schweinekoteletts 89  
  salz-karamell-schoko-brownies 154  
  schoko-karamell-tarte mit salzflocken 183  
  sumachsatz 126  
sambal, kokos-limetten- 46  
saté, cashew-hühnchen-satéspieße 68  
saucen und dressings, pikant  
  chili-ahornsirup-grillsauce 79

chili-limetten-mayonnaise 62  
 chilidressing 108  
 fetacreme 122  
 grillsauce 79  
 honigdressing 12  
 joghurt-dressing 98  
 kokosdressing  
 koriander-tahini-dressing 46  
 limettendressing  
 paprikadressing 52  
 senfdressing 119  
 tahini-dressing 119  
 zitronendressing 119  
 zitrone-honig-dressing 12  
**saucen und dressings, süß, siehe auch**  
 glasur  
 karamellsauce 174  
 orangensirup 143  
 vanille-creme 148, 180  
 schinken-käse-piadinis 52  
**schmorgerichte**  
 brathähnchen 82  
 gegrilltes hähnchen mit weißem  
 pfeffer 23  
 geschmorte sherry-lammhaxe 112  
 lamnbraten mit karamellisierten  
 zwiebeln und oliven 75  
 lammschulter mit schmorknoblauch  
 und harissa 93  
 langsam geschmorte lammschulter  
 in granatapfelsud 89  
 langsam geschmortes rind mit  
 lauch 112  
 rotes curry-schmorhähnchen 46  
 schmorhähnchen mit estragon  
 und zitrone 16  
 schmortomaten 72  
 schweinebraten mit pfeffer-salz-  
 kruste 68  
 würziger schmorkarottensalat 126  
**schnitzel**  
 hähnchenschnitzel mit dukkah-  
 kruste 26  
**schokolade**  
 choc-chip-cookies mit rosinen und  
 haferflocken 143  
 chocolate-chunk-cookie zum teilen 143  
 erdnussbutter-schoko-fondants 154  
 salz-karamell-schoko-brownies 154  
 schokoglasur 145  
 schoko-karamell-tarte mit salz-  
 flocken 183  
 schoko-pfannkuchen aus dem ofen 187  
 schoko-rührkuchen 145  
**schwein**  
 dumplings mit schweinefleisch und  
 garnelen 103  
 fleischrollen in blätterteig 98  
 koreanisches schweinefleisch mit apfel-  
 gurke-pickles 112

pasta mit pikanter fenchelwurst 23  
 porchetta (rollbraten) 79  
 pulled pork 85  
 schweinebraten mit pfeffer-salz-  
 kruste 68  
 schweinerippchen mit chili-ahornsirup-  
 grillsauce 79  
**sellerie-apfel-salat 119**  
**semifreddo**  
 kokos-semifreddo 171  
**senfdressing 119**  
**sherry-lammhaxe, geschmort 112**  
**short ribs vom rind, glasiert 82**  
**sloppy joes (Hackfleisch-Sandwi-  
 ches) 103**  
**sommerobst mit minzzucker 180**  
**soufflé**  
 einfaches 189  
 himbeer-soufflé 189  
**spießchen**  
 cashew-hühnchen-satéspeieße 68  
 griechische zitrone-joghurt-  
 spießchen 16  
**spinat**  
 lasagne mit spinat, ricotta und  
 kürbis 79  
**steaks**  
 pfeffersteaks 29  
**sumachsatz 126**  
**suppen**  
 einfache rindfleischsuppe mit  
 nudeln 42  
 karotten-linsen-suppe 36  
 suppe mit garnelen-dumplings 103  
 suppe von geröstetem blumenkohl  
 und kichererbsen 89

**T**

**tacos**  
 fisch-tacos mit limetten-tequila-  
 dressing 105  
**tahini-dressing 119**  
**tartes, pikante**  
 pancetta-tartes mit ziegenkäse und  
 birne 36  
 pikante fladen mit tahini-lamm-  
 fleisch 49  
 tartes mit feigen, honig und ziegen-  
 käse 160  
 tomaten-tartes mit burrata und  
 rohschinken 12  
**tartes, süße**  
 nektarinen-kokos-tarte 177  
 schoko-karamell-tarte mit salz-  
 flocken 183  
 zitrone-baiser-törtchen 157  
**teig**  
 heißwasser-teig 93  
 mürbeteig 196

**thai**  
 muscheln mit rotem thai-curry und  
 kokos-limetten-sambal 46  
 thai-hühnchensalat mit kokos-  
 dressing 42  
 thai-lachsküchlein mit chili-limetten-  
 mayonnaise 62  
 thai-rind mit pikanten karotten-  
 salat 108  
**tiramisu-eis 187**  
**tofu**  
 grüntee-nudeln mit dashi-ingwer-  
 tofu 62  
 tofu mit knuspriger sesam-kruste 52  
**tomaten**  
 ofengeschmorte kirschtomaten 108  
 schmortomaten 72  
 tomatensalat 36  
 tomatensalat mit fetacreme 122  
 tomaten-tartes mit burrata und  
 rohschinken 12

## V

vanillecreme 148, 180

## W

waldorf, huhn à la 33  
 walnusskerne, kandierte 33

## Z

**ziegenkäse**  
 pancetta-tartes mit ziegenkäse  
 und birne 36  
 tartes mit feigen, honig und ziegen-  
 käse 160  
 ziegenkäse-frittata mit rucola-  
 gremolata 23  
**zitrone**  
 griechische zitrone-joghurt spieß-  
 chen 16-  
 ofenrisotto mit basilikum, zitrone  
 und parmesan 133  
 zitrone-baiser-törtchen 157  
 zitrone-glasur 154  
 zitrone-honig-dressing 33  
 zitrone-joghurt-kuchen 154  
 zitronensauce 42  
 zitronentörtchen 163  
**zucchini**  
 frittierte zucchini-sticks 122  
 zucchini-feta-puffer 36  
**zwiebeln**  
 goldbraun überbackene zwiebeln 126  
 karamellierte zwiebeln 75  
 zwiebel-dill-pickles 39