

**Buchvorstellung: „Healing
kitchen. Quick & Easy“ von
Shabnam Rebo**

The DK logo is located in the top left corner of the book cover. It consists of the letters 'DK' in a white, bold, sans-serif font, enclosed within a white square border with rounded corners. The background of the cover is a photograph of a person in a white lab coat holding a bouquet of white flowers, with a table in the foreground displaying various fresh ingredients like lemons, bread, and herbs.

DK

Healing Kitchen

Quick

&

Easy

80 vegane,
anti-entzündliche
Rezepte

Shabnam Rebo@thehungrywarrior

Heute gibt es mal wieder Lesefutter aus dem DK Verlag! Und zwar von Shabnam Rebo, einer Deutsch-Perserin, die mit Anfang 20 in die USA auswanderte und sich schon immer fürs Kochen und

Kulinarik begeisterte. Als sie 2015/16 wegen einer entzündlichen Darmerkrankung ihre Ernährung umstellen musste, brauchte sie eine Weile, um ein gesünderes, anti-entzündliches Konzept für sich zu finden. Mittlerweile fühlt sie sich kein bisschen eingeschränkt, sondern experimentiert mit Geschmack, Texturen und Farben und zaubert bunte, gesunde und leckere vegane Gerichte.

Ihr Blog „[The hungry warrior](#)“ war mir sogar vom Namen her ein Begriff, aber besucht hatte ich ihn bisher (leider) noch nicht. Wie das Buch auch (ihr zweites, übrigens), gefällt er mir richtig gut!

Aber schauen wir uns mal ihr Buch an:



INHALT	
6 Vorwort Antientzündliche Ernährung und wie ihr mit dem Buch arbeitet	8 So kam ich zur Healing Kitchen Vorratsschrank und wichtige Küchentools
20 Basics Saucen, Toppings und selbst gemachte Würzmittel im Vorrat erleichtern den Kochalltag ungemein	62 Für jeden Tag Wenig Zeit und dennoch glücklich satt: One Pots, Bowls, Nudelgerichte & Co. für jede Tageszeit
42 Frühstück & Brunch Wohlthuende Gerichte für den perfekten Start in den Tag	128 Comfort Food Unkompliziert und voller Aromen – Gerichte für das Wochenende oder gesellige Runden
	160 Sweets Herrliche Desserts, Kuchen und Gebäck in der gesünderen Variante
	184 Register

Inhalt

Nach einem kurzen Vorwort beschreibt Shabnam, wie sie zur Healing Kitchen kam, wie man mit dem Buch arbeitet und welche Ausstattung und Grundzutaten sie immer vorrätig hat. Dann kommen 5 Rezepte-Kapitel, gefolgt vom Register. Die Rezepte sind sehr schön bebildert und übersichtlich beschrieben. In einem Kommentar werden die gesunden Eigenschaften der einzelnen Zutaten beschrieben, damit man weiß, wie viel Gutes man sich mit diesem Gericht tut.



Kostprobe?

Wie wäre es mit einem „Gurken-Süßkartoffel-Salat mit Erdnuss-

Dressing“? Unbedingt ausprobieren muss ich die asiatischen „Lazy Miso-Tahin-Nudeln“, sobald ich wieder Miso im Haus habe. Köstlich klingt auch der Ofen-Tofu mit Oliven-Topping und Kräuterreis.

Und für den süßen Zahn gäbe es „Kürbis-Schoko-Blondies“, „Banana-Bread-Bällchen“ oder „Schoko-Süßkartoffel-Mousse“. Klingt doch verlockend, oder?



Mir gefällt das Buch total gut und ich finde viele Rezepte, die ich ausprobieren möchte. Die meisten sind wirklich einfach und sehr schnell zubereitet, was ich für den Alltag wichtig finde.

Außerdem gibt die Autorin Tipps, wie man zeitsparend vorbereiten und planen kann, um sich die ganze Woche über entspannt gesund ernähren zu können.

Von mir eine klare Empfehlung für alle, die gerne vegan/vegetarisch essen und sowieso für alle, die sich gesünder und anti-entzündlich ernähren möchten!

Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!
Eure Judith



Shabnam Rebo
„Healing kitchen. Quick & Easy“
DK Verlag/ 24,95 Euro

ISBN: 978-3-8310-4844-1

www.thehungrywarrior.de

Insta: @thehungrywarrior

**Buchvorstellung: „Breadsong.
The orange bakery. Backen für
die Seele“ von Kitty & Al
Tait**

KITTY & AL TAIT

BREADSONG THE ORANGE BAKERY

Backen für die Seele



60 herzerwärmende Rezepte,
die unser Leben veränderten

CHRISTIAN



Heute stelle ich euch ein weiteres Buch aus dem Christian Verlag vor, das wirklich etwas Besonderes und einfach herzerwärmend ist!

Geschrieben wurde es von Kitty und Al Tait, Tochter und Vater, die gemeinsam die Orange Bakery gründeten. Wie das kam, erzählen beide abwechselnd jeweils aus ihrer Sicht und nehmen den Leser mit auf eine spannende Reise.

FROM SAD TO BREAD

Alles begann mit Kittys Krankheit. Die 14-jährige wurde immer depressiver und nichts half ihr. Die Eltern waren verzweifelt, versuchten ihr Bestes, um sie abzulenken, ihre Tage mit wohltuenden Dingen zu füllen, auf sie aufzupassen. Eines Tages backte Kitty einen Laib Brot und dies sollte ihr Leben verändern.

Backen beruhigte sie, machte sie zufrieden. Sie backte immer mehr, ihr Vater unterstützte sie. Bald versorgten sie die Straße mit Brot, irgendwann den halben Ort. Kitty ging auf in ihrer Berufung, lernte, recherchierte, probierte aus. Und backte, backte, backte.



Das Buch nimmt uns mit auf die Reise von den ersten Broten, über den ersten Sauerteigansatz, die Entstehung einer halbwegs

professionellen Backstube bis hin zu Pop-up-Verkäufen und einer richtigen Bäckerei: der Orange Bakery.

WIE DAS BACKEN UNSER LEBEN VERÄNDERTE 6

- 1 DER ANFANG 8
- 2 DAS ERSTE BROT 16
- 3 FERGUSON 24
- 4 RUTH, DER ROFCO 36
- 5 HACKE MEHR HOLZ 48
- 6 DER MILCHWAGEN DES GRAUENS 58
- 7 HAUSNUMMER 10 72
- 8 BERTHA 86
- 9 GRAS-PESTO 94
- 10 ULLAS BROT 100
- 11 KRISTIAN UND WEIHNACHTEN 112
- 12 DODO 122
- 13 EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN 130
- 14 DIE PFADFINDERHÜTTE 136

REZEPTE 148

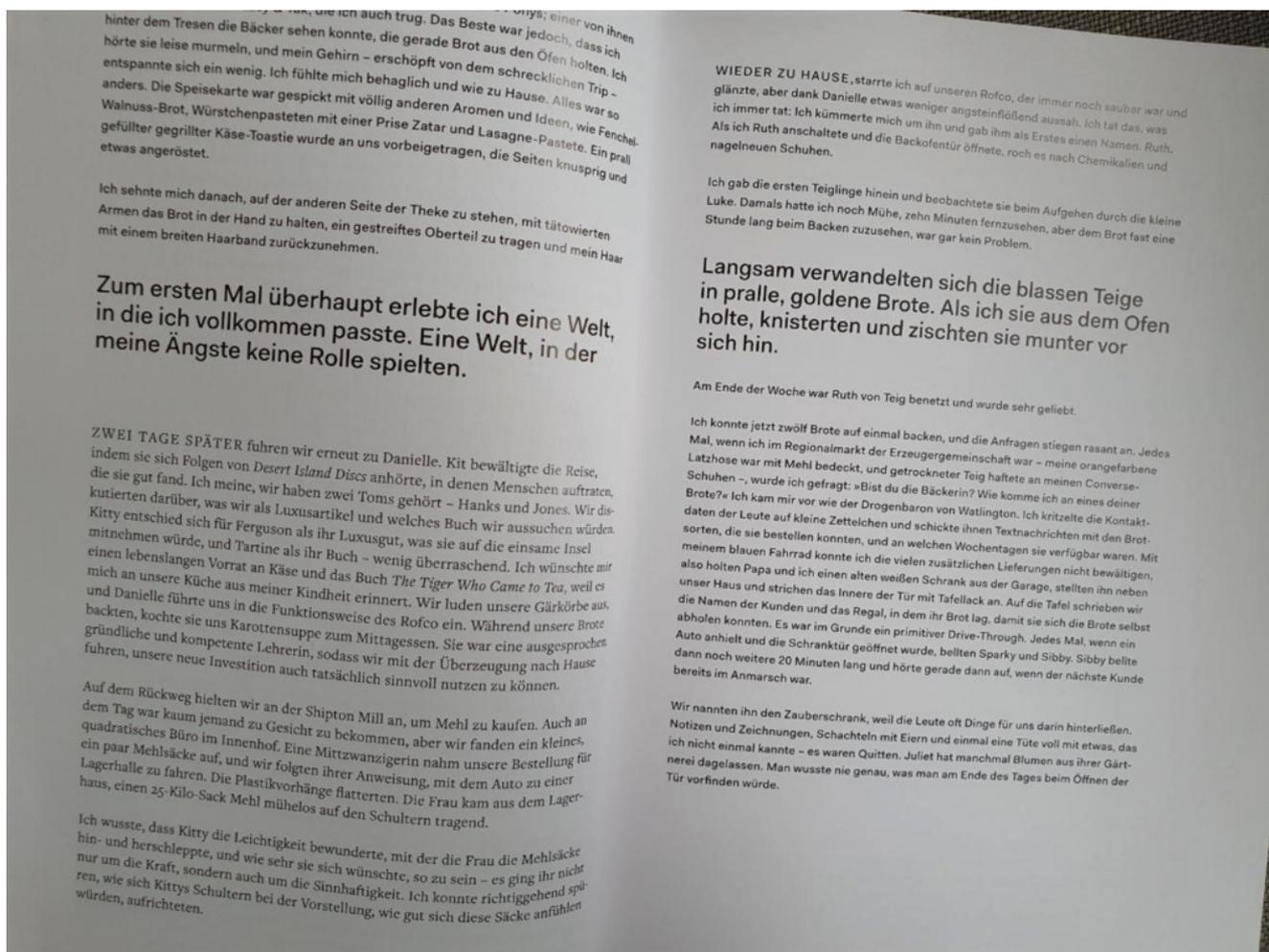
- BROT 150
- SAUERTEIGBROT 184
- SÜSSE BRÖTCHEN 216
- BLÄTTERTEIG 248
- KEKSE & KUCHEN 270

- REGISTER 292
- DANKESCHÖN 303

Inhalt

Gut die Hälfte des Buchs besteht aus der Geschichte der Orange Bakery, die zweite Hälfte enthält Rezepte.

Diese sind unterteilt in Brot, Sauerteigbrot, Süße Brötchen, Blätterteig und Kekse & Kuchen.



Wie schon erwähnt erzählen Al und Kitty ihre Geschichte gemeinsam, immer abwechselnd kommt einer der beiden zu Wort, was die ganze Situation und Geschichte viel anschaulicher macht, da man sie aus zwei Perspektiven erfährt.

Aufgelockert werden die Erzählungen optisch von kleinen Illustrationen.

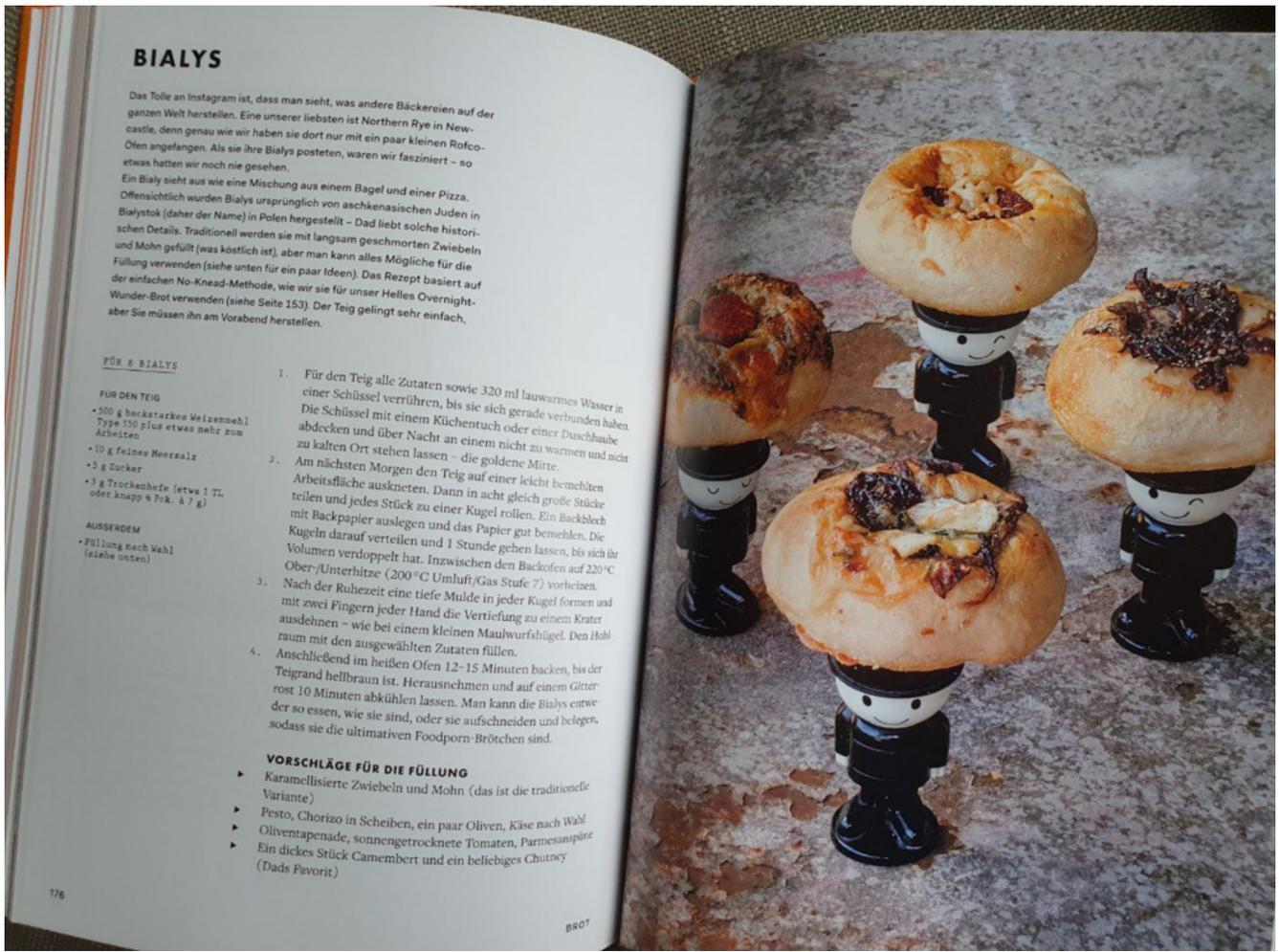
Die meisten Rezepte sind bebildert und alle werden durch einen kürzeren oder längeren Text über die Entstehung des Rezepts oder seine Bedeutung eingeleitet.



Kostprobe?

Spannend klingt „Süß-salziger Miso-Fudge“, aber auch bei den „Dekonstruierten Karamell-Erdnuss-Riegeln“ würde ich gerne mal naschen.

„Blumenkohl-Käse-Törtchen“ gegen den kleinen Hunger wären auch verlockend, oder „Hefeschnecken mit Zatar, Feta und Honig“. Sowohl herzhaft, süß, als auch eine Mischung von beidem sind vertreten und machen Appetit.



Dass Backen therapeutisch ist, fand ich persönlich ja schon immer. Backen ist heilsam, es erdet und beruhigt. Man konzentriert sich auf das, was man gerade tut, ist also im Hier und Jetzt, und hat am Ende ein greifbares Ergebnis, was ich absolut befriedigend finde.

Aber zu lesen, wie umfassend und überwältigend heilsam Backen sein kann und für Kitty war, ist sehr berührend. Und zu sehen, wie ihre Familie zusammenhält und alles tut, um ihr zu helfen, auch wenn das bedeutet, dass der Vater seinen Lehrerjob aufgibt und Bäcker wird, wärmt das Herz wie frisch gebackener Schokokuchen.

Ich hoffe, dass dieses Buch viele Menschen berührt und inspiriert und kann jedem empfehlen, sich an kalten

Wintertagen einen Tee zu kochen, sich einzukuscheln und in die Geschichte der Orange Bakery einzutauchen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche und viel Freude beim Backen!

Eure Judith

Kitty & Al Tait

„Breadsong. The orange bakery. Backen für die Seele“

Christian Verlag

hardcover

ISBN 9783959618090

**Buchvorstellung: „Südtirol
vegan. Eine neue Alpenküche“
von Herbert Taschler**

Herbert Taschler
Fotografie: Udo Bernhart

60 kreative
Rezepte von
Brennnessel-
risotto bis
Walnussgranita

SÜDTIROL *vegan*

Eine neue Alpenküche

CHRISTIAN



Zwei neue Bücher aus dem Christian Verlag stehen in meiner Koch- und Backbuchsammlung. Eins davon ist „Südtirol vegan.“

Eine neue Alpenküche“ von Herbert Taschler. Das Buch hat mich nach meiner [Südtirol-Reise](#) letzten September natürlich umso mehr interessiert!

Südtirol und vegan? Das mag auf den ersten Blick verwundern.

In dieser Sammlung von über 60 kreativen veganen Rezepten zeigt sich jedoch der neue Wind, der in mittlerweile vielen Südtiroler Küchen weht, und der die Rückbesinnung auf alte Werte – lokale Produkte, Qualität und Originalität – mit dem aktuellen Thema „pflanzenbasierte Ernährung“ verbindet.

INHALT	
Vorwort	4
Eine neue, gesunde Küche: vegan, kreativ und erlebnisreich	6
<i>Frisch, rustisch & leicht</i>	
KURT RESCH, BIOHOTEL STEINEGGERHOF, STEINEGG	21
<i>Historisches und kulinarischer Rückblick</i>	
SÜDTIROLER GASTHAUS SAALERWIRT, ST. LORENZEN	32
<i>Das was wächst, wird geerntet, bräunt und gebräut, aber nicht</i>	
HANNES RAINER, NATURHOTEL RAINER, JAUFENTAL	45
<i>Quintessenzen der Tradition und Herben vom Berg</i>	
JOHANN & ASTRID GRANDI, BÄCKEREI GRANDI, BOZEN	58
<i>Mit allen Gewürzen und reifen Gewürzen</i>	
STEPHAN ZIPPL, STERNERRESTAURANT 1908°, OBERBOZEN	64
<i>Bravest grandiosa</i>	
THEODOR FALSER, GOURMET-RESTAURANT JOHANNESSTUBE°, WELSCHNOFEN	77
<i>Reinlichkeit, Qualität und Gesundheit</i>	
EGON HEISS, RESTAURANT PREZIOSO°, MERAN	88
<i>Vegan ist kein Trend, sondern ein Lebensstil</i>	
LUCA SORDI, VEGAN HOTEL LA VIMEA, NATURNS	100
<i>Geschmacksvoll und Anwesenheitsplanke</i>	
LANDESBERUFSSCHULE EMMA HELLENSTAINER, ARMIN MAIRHOFER & ARTUR WIDMANN, BRIXEN	113
<i>Kombi aus Leidenschaft</i>	
JULIA RAUCH, PRUNNER LUXURY SUITES, SCHENNA	124
<i>In einfacher ein Gericht ist, desto besser schmeckt es</i>	
MOHAMED MADU HUSSEIN, HUMUS DAS BIO BISTRO, BOZEN	137
<i>Gesundheit und Wohlbefinden</i>	
MARKUS STÖCKER & VIKTORIA FORCHER, L'INSALATINA SALADBAR, MERAN	148
<i>Vegan und plus: Bewusstes und gesundes Tergelen</i>	
CARMEN & HANNES AUGSCHÖLL, WEINGUT RÖCK, VILLANDERS	159
<i>Die Welt der Pizza ist sehr vielfältig</i>	
DANIEL BAUR, PIZZERIA CENTRAL, VILPIAN	170
Register der Rezepte	178
Verzeichnis der Adressen	179
Making-of	180
Impressum	183



Herbert Taschler und Fotograf Udo Bernhart haben sich in der Südtiroler Küche umgesehen und festgestellt, dass immer mehr Gastronomen der wachsenden Nachfrage nach kreativen veganen

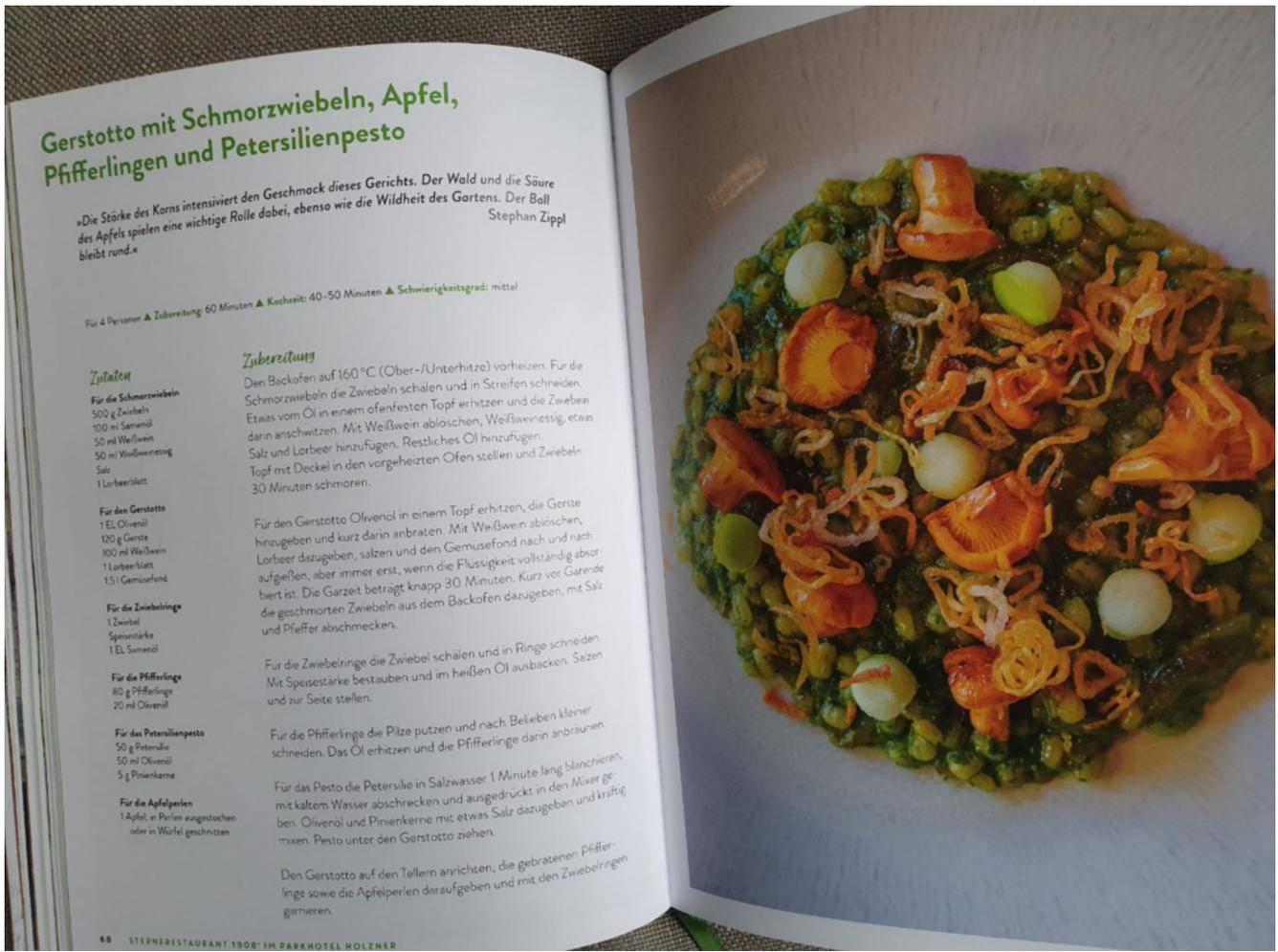
und vegetarischen Gerichten Rechnung tragen und traditionelle Gerichte veganisieren oder neue erfinden.

Ihre Sammlung enthält sowohl Rezepte aus der Sterneküche als auch aus dem einfachen Dorfgasthaus.

Inhalt

Nach einem Vorwort und einer kurzen Einleitung über „eine neue, gesunde Küche“ geht direkt die Reise zu den verschiedenen veganen Genusssorten los.

Das Buch stellt 14 Gastgeber vor, die mehrere Rezepte beisteuern. Nach dem Register finden sich am Ende des Buchs alle Adressen, damit die Leser selbst vor Ort naschen und genießen können.



Kostprobe?

Köstlich klingt die vegane Variante meiner [Vollkornbrot-Knödel mit Pilzrahm](#): „Kräuterknödel auf Champignonsauce“. Knödel dürfen in der Südtiroler Küche ja auf keinen Fall fehlen!

Aber auch auf „Omas Winterteller“ mit Spätzle und Sauerkraut hätte ich große Lust. Eine Bäckerei aus Bozen, die ich sogar letztes Jahr besucht hatte, backt herzhaftere „Focaccia mit Tomaten“. Für süße Naschkatzen wäre sicher die „Apfeltorte“ von Julia Rauch etwas, oder ihre „Vanille-Zitronen-Muffins“ oder „Schoko-Orangen-Cupcakes“. (Ihr könnt aber auch meine [Buchweizentorte mit Preiselbeeren und Apfel](#) nachbacken, die ich aus Südtirol „mitgebracht“ habe. :))

Sowohl traditionelle „Schlutzkrapfen“ als auch bunte Salatbowls und vegane Pizza fehlen nicht in dieser Sammlung herrlich farbenfroher, kreativer Rezepte.



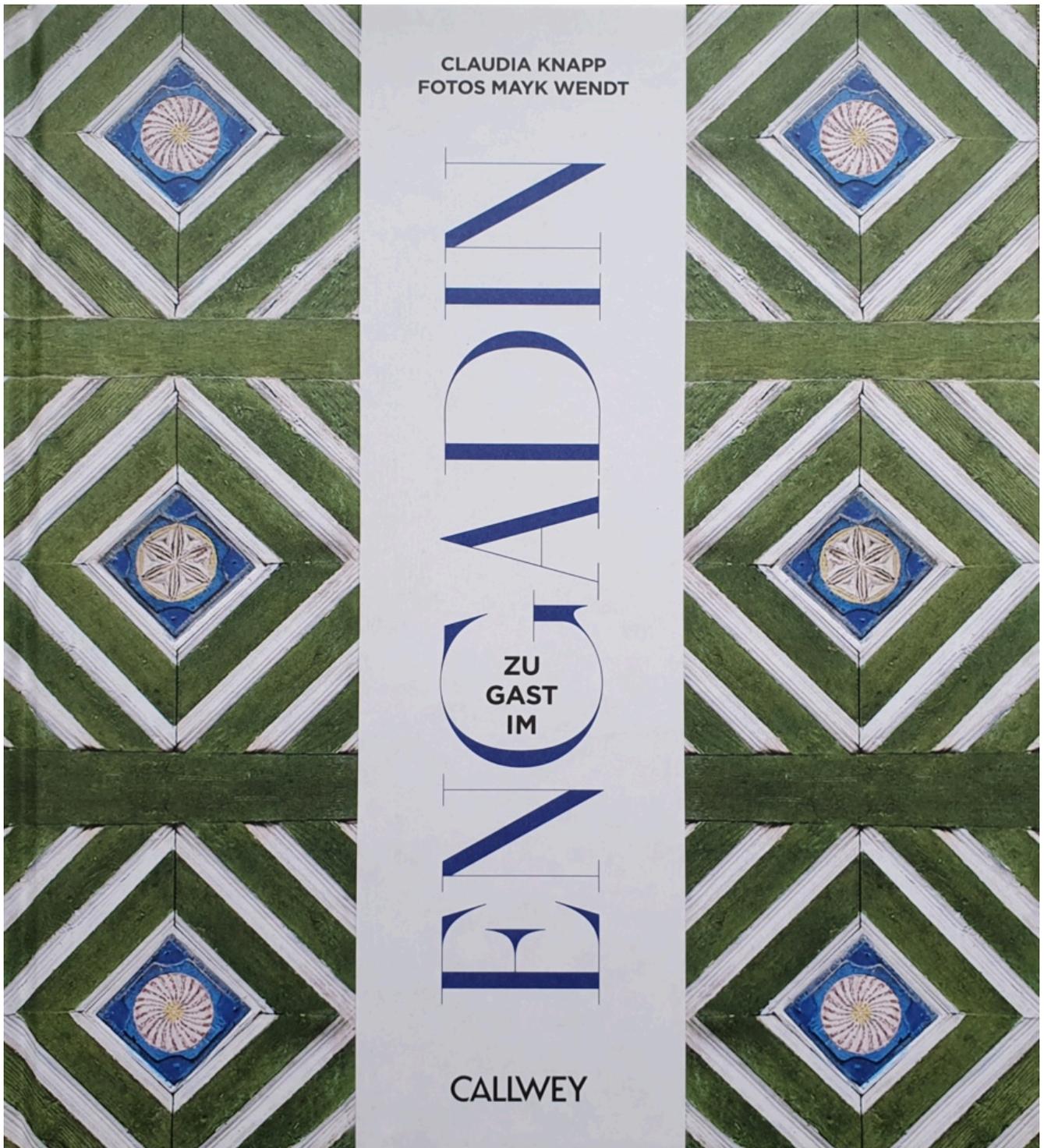
Alle, die bei Südtirol bisher an Speck und Wurst, an Käse und Butter dachten, werden eines Besseren belehrt. Wer neugierig ist auf die neue, kreative vegane Küche dieser wunderschönen Region in den südlichen Alpen, dem wird diese kulinarische Entdeckungsreise durch die vegane Szene Südtirols auf jeden Fall Appetit bereiten!

Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Herbert Taschler & Udo Bernhart
„Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“
Christian Verlag
ISBN: 9783959617857

**Buchvorstellung: „Zu Gast im
Engadin“ von C. Knapp & M.
Wendt (Callwey Verlag)**



Nachdem ich bei „[Zu Gast in Südtirol](#)“ als Lektorin am Rezepteteil mitwirken durfte, bin ich erklärter Fan dieser Buchreihe. Sie lässt die Leser eintauchen in eine Region, ihre atemberaubenden Landschaften, ihre Menschen und Kultur – und natürlich ihre Küche.

Dazu gibt es Insider-Tipps der Einheimischen und es werden

auch mal spannende Betriebe oder Läden mit besonderen Produkten vorgestellt.

Auch „[Zu Gast im Engadin](#)“ von Claudia Knapp, mit Fotos von Mayk Wendt, ist wieder ein rundum gelungenes Buch dieser Reihe. Nachdem ich letztes Jahr meine Liebe zu den Bergen entdeckt habe, war ich sehr gespannt, was diese mir unbekanntere Region auszeichnet und das Buch beweist: sie ist einen Besuch wert!



Inhalt

Das Buch ist unterteilt in 5 Kapitel: UNTERENGADIN, MÜNSTERTAL, OBERENGADIN, ST. MORITZ und SILS. Zwei Vorworte und ein Register rahmen sie ein.

Wie immer werden Gastgeber der einzelnen Regionen vorgestellt, sowohl Gasthäuser und Pensionen, als auch Boutique- und Grandhotels. Alle verraten köstliche Rezepte aus ihren Küchen.

Jeder Teil des Engadins wird auf einer kleinen Karte dargestellt, worauf die erwähnten Gastgeber und Orte eingezeichnet sind.

Das Buch ist in gewohnter Callwey-Qualität hergestellt und bis ins letzte Detail liebevoll gestaltet. Die Rezepte sind wunderbar bebildert und auch die Landschaft und die Gastgeber sind ins beste Bild gerückt worden.



Kostprobe?

So viele Leckereien lachen mich aus den Seiten an! Zum Beispiel die „Pizokels“, eine Art herzhaft dicke Spätzle mit Salami im Teig und bestreut mit Bergkäse, oder die „Papardelle mit Hirschragout und Würfelgemüse“. „Birnen-Ravioli“ klingen ebenfalls verlockend, aber auch die schlichte „Gerstensuppe“ würde ich gerne kosten, denn so etwas hat meine Oma früher auch immer gekocht.

Süße Naschereien sind natürlich auch dabei! Zum Beispiel die „Olivenöl-Schokoladenmousse mit Himbeeren“, oder die bekannte „Engadiner Nusstorte“, die hier natürlich nicht fehlen dürfte!



Wer die Alpen, schöne Unterkünfte und gutes Essen liebt, der wird sicher auch von „Zu Gast im Engadin“ begeistert sein! Mir hat das Buch diese Region zum ersten Mal ins Bewusstsein

gerückt und ich werde sie sicher irgendwann mal bereisen.

Eure nächste Portion Fernweh könnt ihr übrigens auch direkt beim Verlag bestellen (wenn ihr keine nette kleine Buchhandlung um die Ecke habt, wo ihr eure Bücher bezieht), zusammen mit tollen anderen Schmökern – Weihnachten kommt ja auch immer schneller, als erwartet. ;)

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß beim Lesen, Träumen und Nachkochen.

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



WIR MACHEN DAS SO!
PUNKT!

I

rigent Willem Mengelberg, der in Scuol in den Ferien weilt, wandert nach Zuort, ist begeistert. Er kauft Bauernhof und Landwirtschaft, baut ein Chalet und eine Kapelle mit Glockenspiel und 18 Glocken. Seit Kurzem erklingt das Carillon wieder. Nicht nach genauem Stundenplan. Der Besitzer, Robert Berry, steuert es per App von seinem Wohnort in St. Moritz aus. Wenn Sie Glück haben, können Sie es hören. Mein Timing war falsch.

Andrea bringt einen Teller mit Cullas da Vnà. Cullas, sprechen Sie das laut aus, ziemlicher Wokkling, oder? Cullas – das rollt doch. Ja, cullas, das ist das rätoromanische Wort für Kugel. Von der Terrasse ein wunderbarer Blick in die Val d'Uina, das wilde Seitental. Der Himmel so blau! Not und Andrea sind „drets Engiadinais“, ein bisschen workarg, keine Small-Talk-Geübten, richtige Bergler eben. Es ist nicht die Gastlichkeit der Oberflächlichkeit. „Wir sind hier, wir kochen das, was schon immer im Engadin gekocht wurde, traditionelle Gerichte. Mit frischen Eiern von den eigenen Hühnern. So machen wir das.“

Als wir für das Bild die große Portion Salat wegschicken wollten, um den Cullas ihren Auftritt zu lassen, waren Not und Andrea nicht begeistert. „Hier machen wir das so.“ Punkt. Ungern haben sie den weggenommen. Ein bisschen was haben sie raufgeschmuggelt. Eine Veranda mit Buntglasfenstern und Malereien aus der Zeit, eine schöne Arvenstube, die Zimmer im Chalet sehen so aus, als hätte Mengelberg eben das Haus verlassen. Hof Zuort gehört zu Swiss Historic Hotels, und ich stelle mir vor, dass es sehr schön wäre, morgens hier aufzuwachen. Nach einem tiefen Schlaf unter dem reichen Sternenhimmel. Die Welt ist in Ordnung.

„Ich muss nicht aufs Bild, ich bin hier nur das Mädchen für alles“, sagt Andrea Puli. Aber alles, liebe Andrea, das ist doch ziemlich viel. Sie macht die Knödel, die Cullas da Vnà, hiekt Kuchen, empfängt die Gäste und serviert. Der eiserne Chef ist Not Puli, ihr Mann. Einen Teil seiner Kindheit und Jugend hat er hier verbracht, auf Hof Zuort, als die Eltern über viele Jahre das Restaurant, die kleine Pension und den Hof führten.

Jetzt steht er in der Küche, in der Pfanne reißt er den Kaiserschmarrn in Stücke. Viele Eierpepen sind auf der Karte zu finden, seine 60 Hühner, die hier leben, sind fleißig. Fröhlich umherwandernd und pickend. „Kein einziges Ei kaufen wir, alles wird mit unseren Hühnerern gemacht“, sagt Not. Wir sind auf Hof Zuort, eine gute Stunde zu Fuß von Vnà entfernt. Der Welter ist nur zu Fuß zu erreichen, doch ist es eine lohnende Wanderung. Verschiedene stille Landschaft, schöne Wälder, magische Erdpyramiden. Und plötzlich stehen wir vor diesem Ensemble: ein Bauernhaus mit Stall, ein Chalet und eine Kapelle mit historischem Glockenspiel, dem Carillon. Angefangen hat alles vor 100 Jahren. Der niederländische Di-

Links – Der Wald richtet sich und man sieht vor diesem eindrucksvollen Ensemble: Hof Zuort mit Gasthaus, Bauernhof, Chalet und Kapelle.
Unten – Andrea und Not Puli, die Pächter, in der schönen alten Gaststube.
Ganz unten – Zwei der 60 Eierlieferanten, die auf Hof Zuort leben.



Claudia Knapp

„Zu Gast im Engadin“

Fotos von Mayk Wendt

Callwey Verlag

ISBN 978-3-7667-2672-8

**Buchvorstellung: „Toast it!
Krosse Brotscheiben üppig
belegt“ von Prue Leith**



Prue Leith

»Toast zu machen ist eine Kunst für sich
und Prue Leith perfektioniert sie«
Yotam Ottolenghi



75
Rezepte

Toast it!

Krosse Brotscheiben üppig belegt

Ein toller Snack in Buchform bereichert seit einigen Wochen meine Sammlung: „Toast it! Krosse Brotscheiben üppig belegt“. Das Buch aus dem DK Verlag enthält 75 köstliche Sandwich-Rezepte beziehungsweise Ideen für kreativ belegte geröstete Brote.

Die Autorin Prue Leith hat aus dem schlichten Sandwich eine Kunst gemacht, oder wie Yotam Ottolenghi schreibt: „Toast zu machen ist eine Kunst für sich und Prue Leith perfektioniert sie“.

Sie legt alte Klassiker neu auf, hat aber auch viele neue Kreationen ersonnen, die das alte und vielleicht auch etwas angestaubte belegte Brot wieder spannend machen.



Schauen wir mal ins Buch:

Einleitung	8
Käse & Eier	10
Vegetarisch & vegan	42
Fisch	86
Fleisch & Geflügel	114
Desserts	156
Begeisterte Köche	170
Register	184
Im Vorrat	188
Über die Autorin	190

Inhalt

In den 6 Kapiteln ist für jeden etwas dabei: Vegetarisch/Vegan genauso wie Fleisch/Geflügel, Fisch und natürlich Süßes für die Naschkatzen. Unter „Begeisterte Köche“ finden sich einige Basisrezepte zum Selbermachen.

Die Rezepte sind übersichtlich gestaltet und alle lecker bebildert.

Die Autorin schreibt immer ein paar persönliche Worte zum Rezept, etwa über die Entstehung, über Erinnerungen, die sie damit verbindet oder mit nützlichen Tipps und Hinweisen.

Fast jedes Rezept enthält am Ende ein oder zwei Tipps bezüglich der Zubereitung oder des Ersetzens von Zutaten.



Kostprobe?

Die Fotos sehen alle so lecker aus, ich könnte mich einmal durchs Buch knuspern!

Aber besonders fein klingen für mich die „Pochierten Eier und Harissa-Butter auf Grahambrot“, „Thunfisch niçoise auf Baguette“ oder „New York Pastrami Sandwich mit Ei“.

Als süßen Abschluss fände ich gegrillte „Aprikosen, Mandeln & Clotted Cream auf englischem Muffin“ sehr verführerisch. Ihr auch?

Thunfisch niçoise auf Baguette

Meiner Meinung nach wird der beste Salade niçoise mit frischem Thunfisch zubereitet. Wenn dieser roh ist oder nach Tataki-Art innen roh und außen gegart wie hier, ist das Fleisch seidenglatt, zart im Geschmack und dunkelrot. Wenn der Thunfisch durchgegart ist, unterscheidet ihn nur noch wenig vom Fisch aus der Dose. Gönnen Sie sich darum den unverwechselbar kräftigen Geschmack, die zarte Textur und die attraktive rosa Farbe.

1 dickes frisches Thunfischsteak (250 g)

2 EL Olivenöl, plus mehr zum Braten und Bestreichen

1 Stück Baguette (30 cm aus der Mitte)

50 g grüne Bohnen

2 TL Rotweinessig

1 Knoblauchzehe, zerdrückt
grüne Salatblätter

5 Kirschtomaten, halbiert

einige feine rote Zwiebelringe

1 Sardellenfilet, gehackt (nach Belieben)

2 hart gekochte Eier, geviertelt

schwarze Oliven

2 Stängel Basilikum

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Eine beschichtete Pfanne (vorzugsweise eine Grillpfanne für das Streifenmuster) stark erhitzen. Eine Seite des Thunfischsteaks mit Olivenöl bestreichen und mit der geölten Seite nach unten in die heiße Pfanne legen. Mindestens 30 Sekunden nicht wenden, sonst brennt sich das Rillennmuster nicht ein. Wenden und die andere Seite bräunen (die Außenseite soll sichtbar gegart und die Mitte noch roh sein). Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Baguette quer aufschneiden, einen Teil der Krume herauszupfen, um Platz für den Salat zu schaffen. Innen mit Olivenöl bepinseln und im Backofen knusprig rösten.

Die Bohnen putzen und 4 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und unter fließend kaltem Wasser abschrecken.

2 EL Olivenöl mit Essig und Knoblauch verrühren, salzen und pfeffern. Die Salatblätter zerzupfen und in die »Brotstümpfen« legen. Tomaten, Bohnen, Zwiebel, Sardelle und Eier darauf anrichten. Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und auf die Brotstümpfen verteilen. Mit dem Pfeffer abschmecken.



Ein ganz simples Sandwich haben wir sogar schon spontan ausprobiert: „Thunfisch-Mais-Toastie“. Die beliebte Kombi aus Dosen-Thunfisch und -Mais mit geriebenem Hartkäse zwischen Toastscheiben war super lecker und extrem schnell gemacht.

Das Buch ist eine schöne Inspirationsquelle, um ein schnelles Essen auch mal etwas kreativer anzugehen und sich statt eines schnöden Käsebrottes vielleicht doch ein kleines bisschen mehr Mühe zu geben. Das Ergebnis sind bunte, köstlich aussehende Kreationen, die Spaß machen!

Pilze in Sahne mit Petersilie auf Grahambrot

Alle Pilze, ob Wild- oder Zuchtpilz, herkömmlich oder exotisch, sind für dieses Gericht ideal. Ich liebe Steinpilze, aber große braune Champignons aus dem Supermarkt sind auch prima, weil man schöne große Scheiben daraus schneiden kann. Sie verwandeln das Gericht in die beste, sättigendste, genüsslichste Mahlzeit an einem kühlen Abend. Das Trüffelöl ist kein Muss, aber es fügt dem Ganzen eine dekadente Geschmacksnote hinzu. Übertreiben Sie es nicht, es kann schnell alle anderen Aromen überdecken.

2 EL Öl zum Braten
4-6 große Pilze, in Scheiben geschnitten
1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
Trüffelöl
100 g Sahne
2 dicke Scheiben Grahambrot
Butter zum Bestreichen
1 EL fein gehackte Petersilie
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Pilze zügig darin anbraten, um sie zu bräunen und zu garen. Die Pilze in der Pfanne bewegen bis sie fast gar sind, dann den Knoblauch hinzugeben. Hitze reduzieren und noch 1 Minute weiterbraten.

Ein wenig Trüffelöl und die Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und unter Rühren kurz aufkochen.

Die Brotscheiben rösten, mit Butter bestreichen und auf vorgewärmte Teller legen.

Die Pilze auf den Brotscheiben verteilen und mit der Petersilie bestreuen.

TIPP

🌱 Vegan wird es mit Margarine (statt Butter) und Hafercreme (statt Sahne).



Mir gefällt das Buch sehr gut, und wer ein gutes Brot liebt und gerne ein bisschen experimentieren möchte, um aus dem Abendbrot-Trott herauszufinden, dem kann ich es uneingeschränkt empfehlen!

Habt eine genussvolle Zeit!

Alles Liebe,

eure Judith

„Toast it! Krosse Brotscheiben üppig belegt“

DK Verlag

Hardcover

16,95 Euro

ISBN 978-3-8310-4779-6