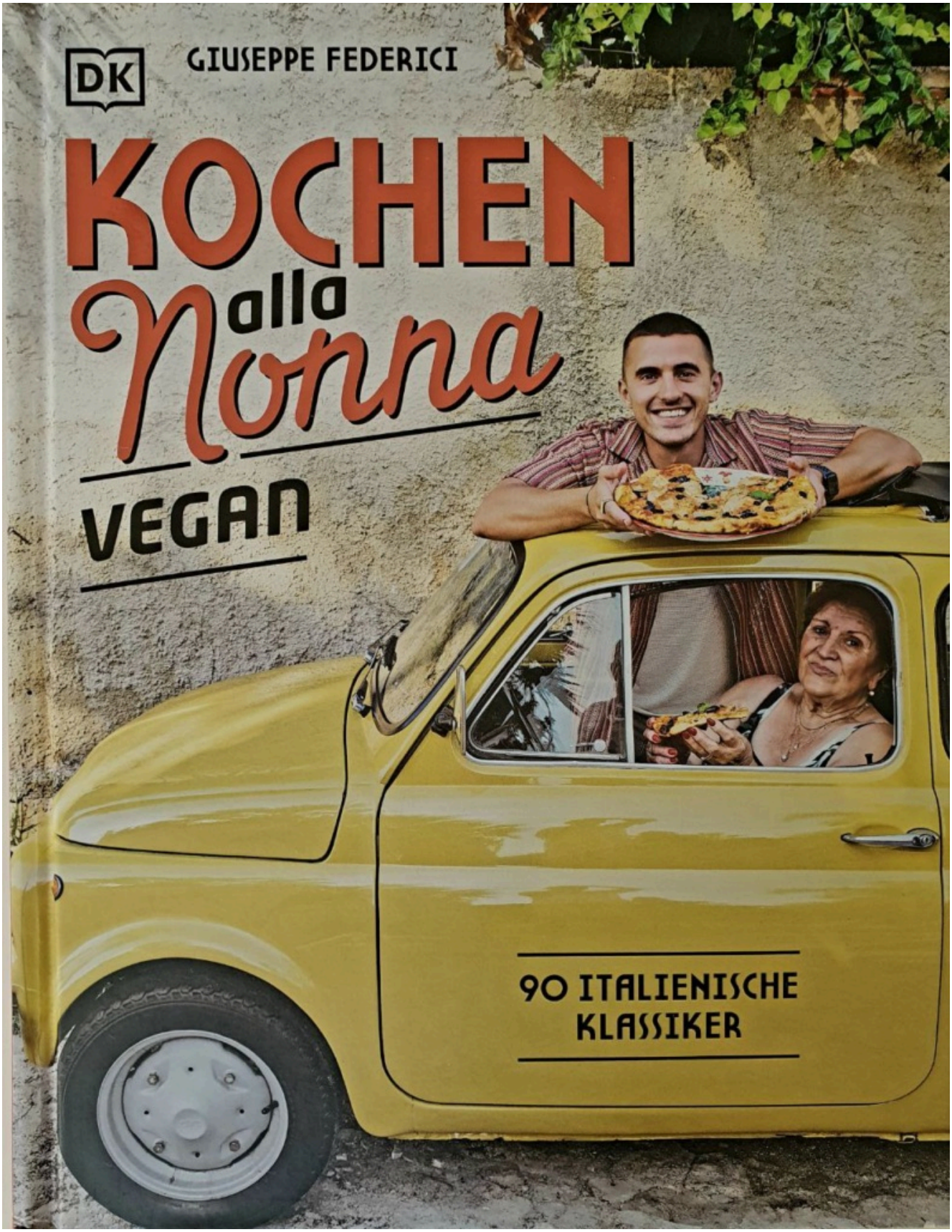
Buchvorstellung: „Kochen alla Nonna vegan. 90 italienische Klassiker“ von Giuseppe Federici



Heute gibt es wieder Lesefutter, und zwar italienische Klassiker auf Pflanzenbasis, qualitätsgeprüft von der Nonna (italienische Oma) höchstpersönlich!

Giuseppe Federici teilt in diesem Buch nicht nur die Geschichte seiner Familie, sondern auch zahlreiche Rezepte, die nach der Umstellung auf vegane Ernährung so angepasst wurden, dass sie weiterhin so schmeckten, wie die Familie es gewohnt war.

Giuseppes Großeltern wanderten von Sizilien nach England aus und gründeten dort eine Familie, aber auch mehrere gastronomische Betriebe. Gutes Essen und Kochen war eine Leidenschaft, und Nonnas Essen vereinte die Familie regelmäßig am Tisch und hielt alle zusammen.

sehr populär. Leicht, luftig und köstlich werden die veganen Schnitten traditionell im Brötchen mit Salz und Zitrone serviert, schmecken aber auch einfach so großartig. Wenn wir in Sizilien sind, gehen Nonna und ich oft abends spazieren und holen uns erst *Panelle*, dann eine Portion Gelato.

PANELLE

Frittierte Kichererbsenmehlschnitten

ERGIBT *etwa 24 Stück (à etwa 5 cm)*
VORBEREITUNGSZEIT: *10 Min.*
ZUBEREITUNGSZEIT: *20 Min.*

ZUTATEN ▸
- 200 g Kichererbsenmehl
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 600 ml Speiseöl
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten

1. Zwei Stück Backpapier abschneiden (mindestens 55 cm lang) und beiseitelegen.
2. Das Kichererbsenmehl in eine große Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und nach und nach unter Rühren mit dem Schneebesen 600 ml kaltes Wasser einrühren, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Das Salz und eine großzügige Menge frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer unterrühren.
3. Den Teig bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf unter Rühren erwärmen, bis er andickt und sich beim Rühren vom Topfboden zu lösen beginnt. Das sollte etwa 10 Minuten dauern. Kräftig rühren, sobald er andickt, damit er glatt bleibt und nicht anbrennt.
4. Die Petersilie einrühren. Sichergehen, dass sie gleichmäßig verteilt ist.
5. Beim folgenden Schritt sehr schnell arbeiten: Den heißen Kichererbsenteig mittig auf ein Backpapier geben und das zweite Papier darauflegen. Den Teig mit dem Nudelholz zwischen den beiden Backpapieren 5 mm dick ausrollen. Rasch arbeiten, denn der Teig wird beim Auskühlen schnell fest.
6. Sobald der Teig komplett erkaltet ist, in 8 cm breite Streifen, dann in Dreiecke schneiden. (Oder Rechtecke – in Sizilien werden beide Formen serviert!)
7. Das Speiseöl in einem großen Kochtopf mit schwerem Boden auf 180 °C erhitzen. Vorsichtig 5 oder 6 dreieckige *Panelle* ins Öl geben und 3–4 Minuten ausbacken. Gelegentlich wenden.

44 Primi Piatti e Contorni

Als Giuseppes Dad 2014 an Krebs erkrankte, suchte er nach Wegen, um ihm bei seiner Genesung zu helfen – und stieß auf

die Ernährung. Viele von uns wissen heutzutage, dass verarbeitete Lebensmittel, vor allem Wurstwaren, (rotes) Fleisch, aber auch Milchprodukte, nicht unbedingt gesund bzw. sogar karzinogen sind.

Also stellte Giuseppes Familie ihre Ernährung nach und nach um. Die Krux: „Wir waren traditionelle italienische Küche gewöhnt, in der täglich viel Fleisch und Milchprodukte verwendet werden. Diese Gerichte sind Teil unserer DNA, es kam also nicht infrage, darauf zu verzichten. Ich musste einen Weg finden, die Rezepte, mit denen ich aufgewachsen war, abzuwandeln, und mir war klar, dass mir nur eine Person dabei helfen konnte: meine Nonna!“

Die beiden experimentierten, Giuseppe veröffentlichte seine Ergebnisse auf einer Website und postete eines Tages ein Video seiner Oma – es wurde sofort ein Hit. Bald sahen ihnen Millionen beim Kochen zu. Und mit den tollen Rezepten in diesem Buch können wir jetzt alle mitkochen!

BENVENUTO • 6–7

BEVOR NONNA MEINE NONNA WURDE ... • 8–13

UND DANN KAM SEPPS ... • 14–17

MEINE FAMILIE • 19–21

VEGANE ITALIENISCHE VORRÄTE • 22–29

ANTIPASTI E INSALATE • 31–49

PRIMI PIATTI E CONTORNI • 51–77

ZUPPE E MINESTRE • 79–91

PANE • 93–113

PASTA • 115–179

SECONDI PIATTI • 181–209

DOLCI E BEVANDE • 211–277

REGISTER • 278–283

DANK • 284–286

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 7 Kapitel, davor kommen 5 einleitende Teile, mit Familiengeschichte und Infos zu veganen Vorräten.

Die Rezept-Kapitel sind nach Gerichten strukturiert, beginnen also bei Vorspeisen und Salaten, und gehen über erste Gänge/Beilagen, Suppen/Eintöpfe, Brot, Pasta und zweite Gänge bis zu den Desserts und Getränken.

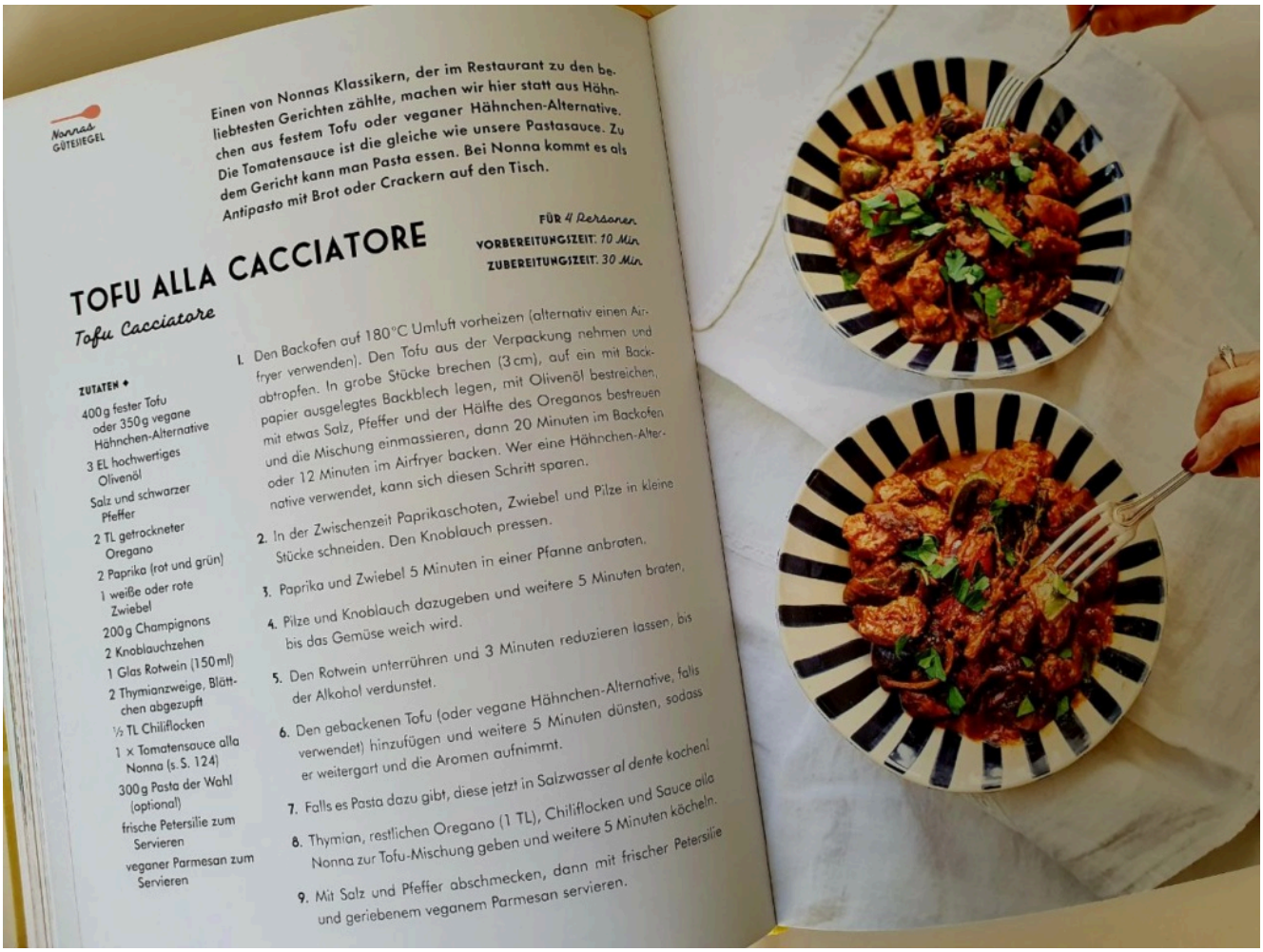
Kostprobe?

Köstlich klingen die „Involtini di melanzane“ (Gefüllte Auberginenröllchen) in Tomatensauce, denn sie erinnern mich an Parmigiana di melanzane, was ich sehr liebe!

Aber auch die „Arancini al pesto“ (Reisbällchen mit Pestofüllung) sehen wunderbar aus. Absoluter Fan bin ich von „Pasta alla puttanesca“, die man auch gut ohne Sardellen und mit veganem Parmesan machen kann, dann sind sie schon vegan.

Zum Abschluss würde ich auf jeden Fall ein Stück „Torta della Nonna“ naschen, bei der ich auch selten widerstehen kann. (Ein veganes Rezept findet ihr auch im Archiv!)

Für heiße Sommertage gibt es leckere Eissorten, wie Schokolade, Mandel, oder Granita al limone oder al caffè. Zum Aperitivo nehme ich einen Limoncello Spritz!



Nonnas GÜTESIEGEL

Einen von Nonnas Klassikern, der im Restaurant zu den beliebtesten Gerichten zählte, machen wir hier statt aus Hähnchen aus festem Tofu oder veganer Hähnchen-Alternative. Die Tomatensauce ist die gleiche wie unsere Pastasauce. Zu dem Gericht kann man Pasta essen. Bei Nonna kommt es als Antipasto mit Brot oder Crackern auf den Tisch.

FÜR 4 Personen
VORBEREITUNGSZEIT: 10 Min.
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min.

TOFU ALLA CACCIATORE

Tofu Cacciatore

ZUTATEN ✦

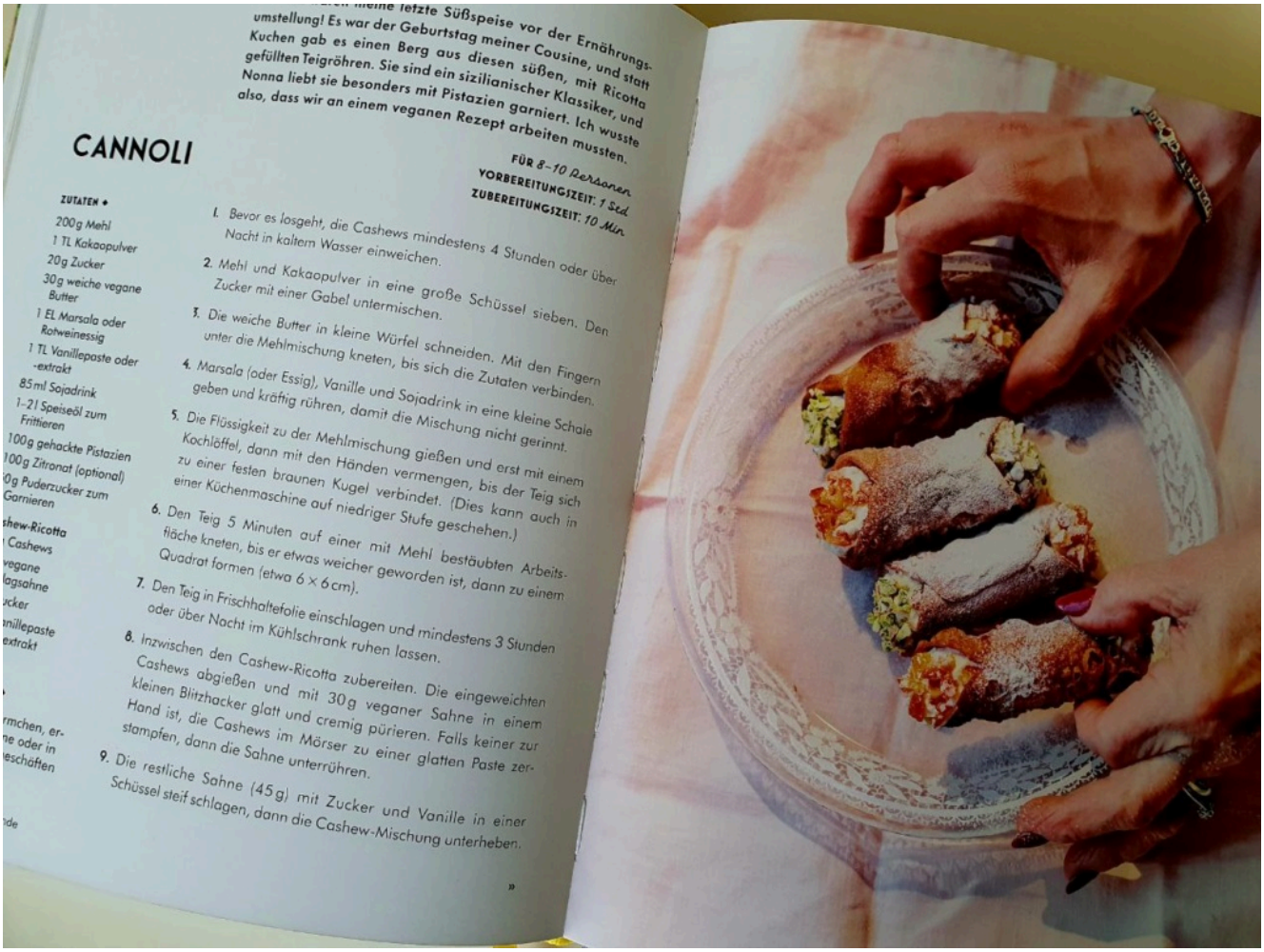
- 400 g fester Tofu oder 350 g vegane Hähnchen-Alternative
- 3 EL hochwertiges Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 Paprika (rot und grün)
- 1 weiße oder rote Zwiebel
- 200 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas Rotwein (150 ml)
- 2 Thymianzweige, Blättchen abgezupft
- ½ TL Chiliflocken
- 1 × Tomatensauce alla Nonna (s. S. 124)
- 300 g Pasta der Wahl (optional)
- frische Petersilie zum Servieren
- veganer Parmesan zum Servieren

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen (alternativ einen Airfryer verwenden). Den Tofu aus der Verpackung nehmen und abtropfen. In grobe Stücke brechen (3 cm), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen, mit etwas Salz, Pfeffer und der Hälfte des Oreganos bestreuen und die Mischung einmassieren, dann 20 Minuten im Backofen oder 12 Minuten im Airfryer backen. Wer eine Hähnchen-Alternative verwendet, kann sich diesen Schritt sparen.
2. In der Zwischenzeit Paprikaschoten, Zwiebel und Pilze in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch pressen.
3. Paprika und Zwiebel 5 Minuten in einer Pfanne anbraten.
4. Pilze und Knoblauch dazugeben und weitere 5 Minuten braten, bis das Gemüse weich wird.
5. Den Rotwein unterrühren und 3 Minuten reduzieren lassen, bis der Alkohol verdunstet.
6. Den gebackenen Tofu (oder vegane Hähnchen-Alternative, falls verwendet) hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten, sodass er weitergart und die Aromen aufnimmt.
7. Falls es Pasta dazu gibt, diese jetzt in Salzwasser al dente kochen!
8. Thymian, restlichen Oregano (1 TL), Chiliflocken und Sauce alla Nonna zur Tofu-Mischung geben und weitere 5 Minuten köcheln.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit frischer Petersilie und geriebenem veganem Parmesan servieren.

Mir gefällt dieses Buch richtig gut, denn es versprüht

italienische Lebensfreude, dolce vita und macht neben Appetit auch Reiselust, denn man sieht Enkel und Nonna in Italien auf Märkten, in Bars, beim Bummeln in farbenfrohen Straßen.

Wer italienische Küche mag und sich gerne vegan ernährt oder damit beginnen möchte, für den ist dieses Buch das Richtige!



...meine letzte Süßspeise vor der Ernährungsumstellung! Es war der Geburtstag meiner Cousine, und statt Kuchen gab es einen Berg aus diesen süßen, mit Ricotta gefüllten Teigröhren. Sie sind ein sizilianischer Klassiker, und Nonna liebt sie besonders mit Pistazien garniert. Ich wusste also, dass wir an einem veganen Rezept arbeiten mussten.

CANNOLI

FÜR 8–10 Personen
VORBEREITUNGSZEIT: 1 Std
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min

ZUTATEN ✦

- 200 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- 20 g Zucker
- 30 g weiche vegane Butter
- 1 EL Marsala oder Rotweinessig
- 1 TL Vanillepaste oder -extrakt
- 85 ml Sojadrink
- 1–2 l Speiseöl zum Frittieren
- 100 g gehackte Pistazien
- 100 g Zitronat (optional)
- 0 g Puderzucker zum Garnieren

...shew-Ricotta
- Cashews
- vegane ...lagsahne
- ...ucker
- ...anillepaste ...extrakt

...rmchen, er- ...ne oder in ...eschäften

...de

1. Bevor es losgeht, die Cashews mindestens 4 Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Mehl und Kakaopulver in eine große Schüssel sieben. Den Zucker mit einer Gabel untermischen.
3. Die weiche Butter in kleine Würfel schneiden. Mit den Fingern unter die Mehlmischung kneten, bis sich die Zutaten verbinden.
4. Marsala (oder Essig), Vanille und Sojadrink in eine kleine Schale geben und kräftig rühren, damit die Mischung nicht gerinnt.
5. Die Flüssigkeit zu der Mehlmischung gießen und erst mit einem Kochlöffel, dann mit den Händen vermengen, bis der Teig sich zu einer festen braunen Kugel verbindet. (Dies kann auch in einer Küchenmaschine auf niedriger Stufe geschehen.)
6. Den Teig 5 Minuten auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kneten, bis er etwas weicher geworden ist, dann zu einem Quadrat formen (etwa 6 × 6 cm).
7. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
8. Inzwischen den Cashew-Ricotta zubereiten. Die eingeweichten Cashews abgießen und mit 30 g veganer Sahne in einem kleinen Blitzhacker glatt und cremig pürieren. Falls keiner zur Hand ist, die Cashews im Mörser zu einer glatten Paste zerstampfen, dann die Sahne unterrühren.
9. Die restliche Sahne (45 g) mit Zucker und Vanille in einer Schüssel steif schlagen, dann die Cashew-Mischung unterheben.

»

Viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Naschen!

Eure Judith

Buchvorstellung: „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ von Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller

Heute gibt es Lesefutter und feinstes Traditions-Naschwerk! Kennt ihr die Conditorei Kreutzkamm? Falls nicht, wird es Zeit, denn dieses Familienunternehmen – eines der ältesten in Europa – feiert seinen 200. Geburtstag!

Durch seine lange Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen führt

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die das Unternehmen in der 5. Generation leitet, die Leser des diesen Monats erschienenen Callwey-Buchs. Die ersten 35 Seiten des Buchs sind der spannenden Geschichte gewidmet, denn wie es so schön heißt: „Ein Unternehmen, das eine Geschichte hat, kann eben Geschichten erzählen.“ Bei all den dramatischen Ereignissen der letzten 200 Jahre ist es ein absolutes Wunder, dass solch ein Unternehmen noch immer existiert.

Als großer Fan von Althergebrachtem, Traditionen und ehrlichem Handwerk möchte ich eine große Lanze brechen für solche Unternehmen. Gerade in einer Zeit, in der kleine Geschäfte sich kaum noch gegen die internationale Konkurrenz und die großen Ketten behaupten können, sollte es uns allen ein Anliegen sein, die wenigen überlebenden Juwelen zu schützen und zu unterstützen – indem wir beim kleinen handwerklich arbeitenden Bäcker unser Brot kaufen und nicht beim Discounter um die Ecke (die Gesundheit wird es uns ebenso danken), indem wir direkt im Hotel oder der kleinen Herberge unsere Reise

buchen und nicht beim großen Portal, das als Zwischenhändler massive Provisionen abgreift, im Ernstfall aber keinen persönlichen Ansprechpartner bietet, indem wir in der kleinen Dorfbuchhandlung unsere Bücher bestellen statt beim Onlinehändler mit Smile-Logo und vielleicht auch mal einen Euro mehr für etwas richtig Gutes ausgeben, es uns dafür aber auch ganz bewusst gönnen und es umso mehr genießen.

Inhalt

Nachdem man in die turbulente Geschichte des Betriebs eintauchen durfte, folgen Kapitel mit Basiswissen und Grundrezepten, danach kommen sieben Kapitel mit Rezepten.

Die Vielfalt ist fantastisch. Da gibt es ganz bodenständige Kekse und Kuchen, aber auch aufwendige Torten (sogar eine vegane), Petit fours und Weihnachtsgebäcke.

Die Rezepte sind übersichtlich, bestimmte Arbeitsschritte werden zu Beginn des Buchs erklärt. Oft gibt es noch einen Tipp, wie man Zutaten ersetzen kann, zur Menge oder was gut dazu passt.

GRUNDREZEPTE

WIENER BODEN

Backzeit: 40 Minuten
Portionen: 1 Boden (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN
55 g flüssige Butter
5 Eier
250 g Zucker
225 g Weizenmehl Type 550
60 g Weizenstärke
Abrieb von ½ Zitrone
1 Prise Bourbonvanille
1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die Butter leicht erwärmen, bis sie flüssig ist.

Die Eier mit dem Zucker verrühren und mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren im heißen Wasserbad auf etwa 45 °C erwärmen.

Die erwärmte Eier-Zucker-Mischung mit einer Küchenmaschine mit Schneebesen schaumig schlagen, bis sie erkaltet ist.

Weizenmehl und Weizenstärke sieben und mit dem Zitronenabrieb, Vanille und Salz mischen. Langsam und vorsichtig unter die Eiermasse rühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Zum Schluss die flüssige warme Butter unter die Masse rühren und langsam verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.

Die Wiener Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten goldbraun backen.

Danach den Wiener Boden herausnehmen, etwa 30 Minuten in der Form erkalten lassen. Erst dann vorsichtig aus der Form lösen und zuletzt vollständig erkalten lassen.

Anschließend kann der Boden weiterverarbeitet werden.

TIPP

WIENER BODEN

Kostprobe?

Ich würde am liebsten jedes Rezept kosten, alles sieht so köstlich aus. Und da ich großer Fan bodenständiger Kuchen bin, werde ich sicher einiges nachbacken. Die TOGO-Kekse findet ihr

ja schon auf dem Blog. Lecker sehen auch der „Wiener Kirschkuchen“ oder der „Mohnkuchen“ aus. Gegen einen herzhaften „Spinatstrudel“ oder auch einen „Zwetschgenstrudel“ hätte ich auch nichts einzuwenden. Klassiker wie „Prinzregententorte“ oder die „Kreutzkamm Spezialtorte“ fehlen auch nicht und zu Weihnachten würde ich auf jeden Fall „Honiglebkuchen“ vernaschen, die durch den 4–6 Monate zuvor hergestellten Lagerteig besonders aromatisch sind.

Mit dieser Torte siegte Fritz Kreutzkamm 1963 im Wettbewerb der Kakaofirma Bensdorp. 209 Torten aus 3 Ländern wurden damals eingereicht.

KREUTZKAMM ROYAL-TORTE

Backzeit: 40–45 Minuten
Portionen: 1 Torte (1 Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN

Tortenboden:
140 g Butter
200 g Zucker
30 g Kakaopulver
5 g Instantkaffeepulver
30 ml Kaffeelikör
8 Eigelb
8 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Butterkekse
100 g Weizenmehl Type 550
170 g gemahlene Haselnusskerne
65 g Krokant

Tortentränke
160 ml Wasser
120 g Zucker
50 ml Espresso frisch
50 ml Kaffeelikör

Tortenfüllung
2 g Instantkaffeepulver
100 ml Espresso frisch
650 g Buttercreme (siehe Rezept 59)
50 ml Kaffeelikör

Garnitur
250 g Marzipan
250 g Vollmilchkuvertüre
250 g Zartbitterkuvertüre

Zunächst wird der Tortenboden gebacken. Dafür den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit einem Backpapier am Boden einspannen.

Die Butter mit 100 g Zucker und Kakaopulver schaumig rühren. Das Instantkaffeepulver im Kaffeelikör auflösen und zu einer Paste verrühren. Diese zur Buttermasse geben. Währenddesen nach und nach das Eigelb hinzufügen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen.

Die Butterkekse zu Bröseln verarbeiten. Das Weizenmehl sieben und mit den gemahlenen Haselnüssen, Butterkeksbrösel und dem Krokant mischen.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Buttermasse heben. Dann die Trockenzutaten unterheben, bis sich alles gut verbunden hat.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40–45 Minuten backen, bis er fest und durchgebacken ist.

Nun wird die Tränke hergestellt. Hierfür Wasser mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Den Espresso und den Kaffeelikör zugeben und gut vermischen.

Für die Tortencreme den Instantkaffee im heißen Espresso auflösen und abkühlen lassen. Die Buttercreme mit dem Kaffee und dem

Etwa 20
chen bei

Zum Fer
ten Torte
dünn abs
wiederhol
Böden erl
Tortenring
creme best
bedecken,
oft wieder
sind. Nun
presst mind

Nach dem
lösen und
creme einstr

Zuletzt die T
das überschi
Mit der gem
überziehen u

Was mir am Buch besonders gefällt, sind nicht nur die Geschichten aus zwei Jahrhunderten und das zum Teil historische Flair der Rezepte, sondern auch die Aufmachung der Fotos, die mich stark an Omas Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren erinnern.

Wer alte Rezepte schätzt, für den ist dieses Buch ein Muss und ich bin sicher, dass alle Naschkatzen und -kater ihre Freude daran haben werden, in all diesen köstlichen Naschereien zu stöbern. Und vielleicht schaut ihr ja auch mal im Café der Conditorei vorbei, wenn ihr mal in München seid!

KÄSE-MOHN-KUCHEN

Backzeit: 1 Stunde
Portionen: 16 Stücke (Springform, 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN
90 g Butter
325 g Hefeteig (Rezept siehe Seite 56)
250 ml Milch
210 g Zucker
30 g Grieß
1 Prise Bourbonvanille
200 g gemahlener Mohn
3 Eier
600 g Quark
50 g Vanillecremepulver
Abrieb von ½ Zitrone
350 g Sahne
160 g Butterstreusel (Rezept siehe Seite 67)

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 15 g Butter fetten. Den Hefeteig etwa so groß wie den Boden der Form ausrollen, diesen damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Für die Mohnfüllung die Milch mit 50 g Zucker, Grieß, 25 g Butter und Bourbonvanille aufkochen und den Grießbrei dann vom Herd nehmen. Den Mohn mit einem Ei verrühren. Den Grießbrei dazugeben und alles gut vermischen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Für die Käsemasse Quark, 160 g Zucker, Vanillecremepulver, Zitronenabrieb und 2 Eier verrühren. 50 g Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Zuletzt die Sahne unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die Mohnfüllung in die Springform geben und gleichmäßig verstreichen. Darauf die Quarkmasse verteilen und glatt streichen.

Zum Schluss die Butterstreusel gleichmäßig daraufstreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 1 Stunde goldgelb backen.

Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

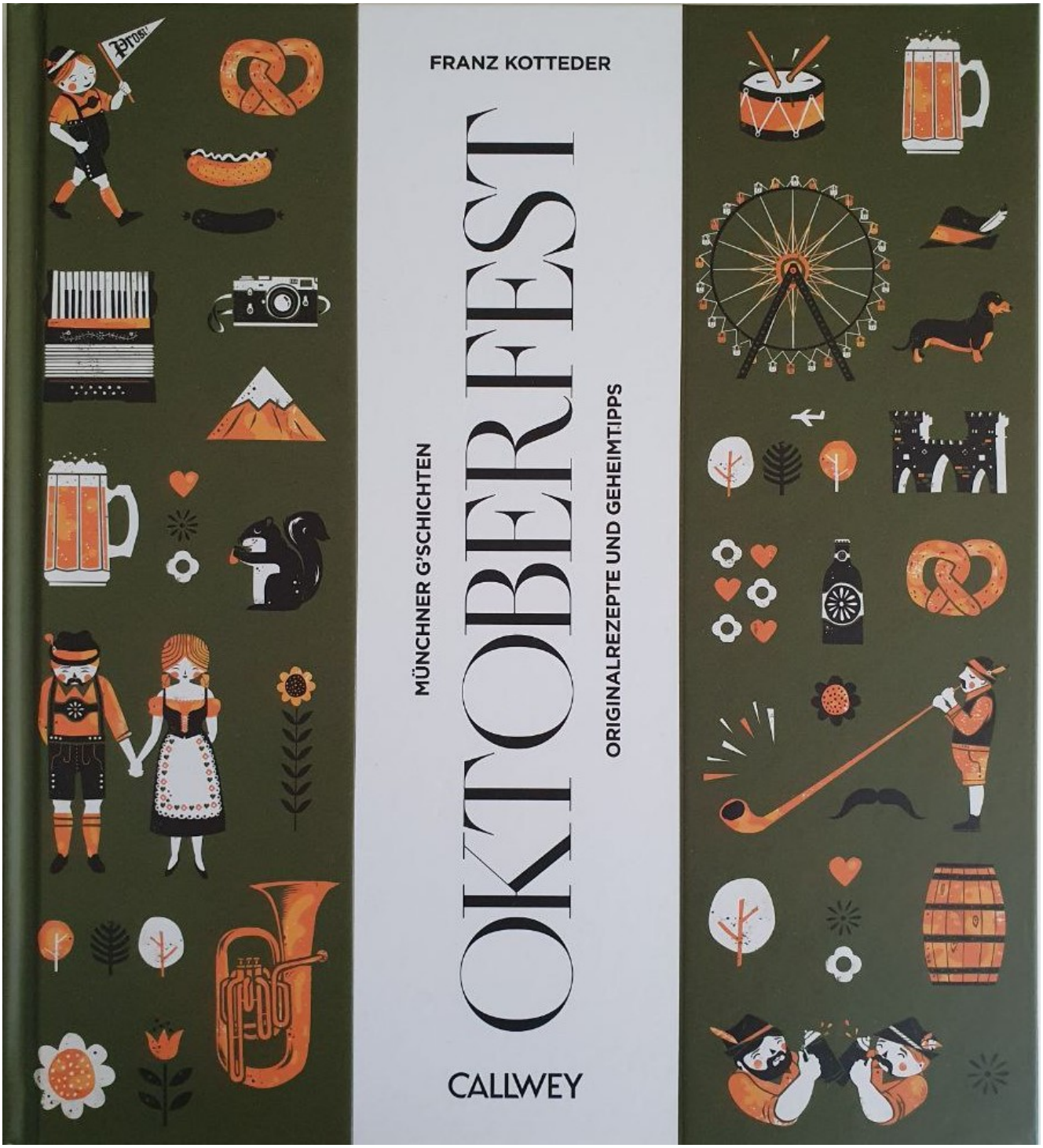
Bis dahin wünsche ich euch viel Spaß beim Schmökern und Nachbacken!

Alles Liebe,

eure Judith

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller
„Das Original Kreutzkamm Backbuch“
Callwey Verlag
Gebunden, 39,95 Euro
ISBN: 978-3-7667-2713-8

Buchvorstellung: „Münchner G´schichten. Oktoberfest. Originalrezepte und Geheimtipps“



Heute gibt es ein etwas anderes Lesefutter. Wir tauchen ein in jahrhundertealte Kultur, genauer gesagt Bier- und Feierkultur.

Pünktlich zum Herannahen des weltgrößten Bierfestes erschien vor einigen Wochen das Buch über die „Wiesn“ von Franz Kotteder mit Münchner G´schichten, Originalrezepten und Geheimtipps rund ums Oktoberfest.

GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES

BUDEN & STANDL

Die kleinen Stände und Buden sind das Salz in der Suppe, hier kann man durchaus einige Entdeckungen machen … wenn man sie denn findet – oder wiederfindet. Denn für die Kleinen gilt: Jeder darf mal in die erste Reihe, in die Wirtsbudenstraße. Und kommt im Jahr darauf vielleicht wieder in eine der seitlichen Schaustellerstraßen. Es soll ja schließlich gerecht zugehen.

ALTBAYERISCHER SCHIESSSTAND

Von Anfang an war die Wiesn auch ein Schützenfest, die Schützen kamen von nah und fern, um sich hier in ihrer Kunst zu messen. Nicht nur das Schützen-Festzelt und das Armbrustschützenzelt künden bis heute davon, sondern auch die zahlreichen Schießbuden, die auf dem Festgelände stehen. Zur Tradition gehört eben auch, dass angeheiterte Burschen ihrer Angebeteten eine Rose schießen oder – wenn es sich um eher praktisch veranlagte Naturen handelt – einen Schraubenzieher. Das Schießen auf bunte Kunstblumen und andere Aufmerksamkeiten kam aber erst vor knapp hundert Jahren in Mode, anfangs zielte man in den Schießbuden auf kleine Objekte aus Ton, sogenannte „Scherben" – Sterne, Tabakspfeifen, Tierfiguren oder kleine Zielscheiben. Seit den 1870er-Jahren ist das auf dem Oktoberfest nachweisbar. Und den letzten Stand, auf dem man noch wie einst auf Tonobjekte zielen kann, betreibt Ursula-Josefine Steinker. Ihr „Altbairisches Scherbenschießen" findet sich meist in einer der Schaustellerstraßen.

122

BUDEN & STANDL

HERZERL-MALEREI

Es soll schon eine Dame zu ihm gekommen s ihren untreu gewordenen Lebensgefährten ein H Aufschrift „Fahr zur Hölle!" haben wollte, we vorstehenden Achterbahnfahrt und weil der fe allzu offensiv mit einer anderen geflirtet hatt aber, sagt Michael Schifferl, kommen die Leute Heiratsanträgen: „Nach ein, zwei Masserl trauen Dann ist Schifferl mit seinem Herzerlstand gerad ge Anlaufstation. Er benutzt Lebkuchenherzl m süßer Schrift auf Bestellung, meistens können schon eine halbe Stunde nach der Bestellung abh den. Am liebsten sind ihm natürlich die Liebeser denn da kommt es schon mal vor, dass er kurz d die Antwort auf Lebkuchen bannen darf: „Ja, Schifferl und seine Familie sind ganzjährig mit beschäftigt und beschriftet auch für Firmenfeiern re Anlässe. *(www.lebkuchenherzen-bestellen.de)*

123

Als in Bad Dürkheim geborene Pfälzerin kenne ich diesen Ausnahmezustand, in den eine Stadt in diesen Wochen gerät, sehr gut. In Bad Dürkheim steht nicht nur das weltgrößte Weinfass, sondern es wird auch das Pendant zum Oktoberfest, das weltgrößte Weinfest namens „Wurstmarkt" gefeiert. Da fühle ich mich kulinarisch mehr zuhause, denn Bier habe ich mir seit dem Studium irgendwie völlig abgewöhnt, bis auf vielleicht ein Radler im Jahr. Wein ist mehr mein Ding.

Da ich aber total gerne in München bin, die bayerische Kultur (und Küche) sehr mag, finde ich auch die Geschichte des Oktoberfests spannend. Als (Kunst)Historikerin allemal und wenn ich mir diese wahnsinnige Logistik eines solchen Festes vorstelle und die ganzen Geschichten, die sich da verstecken – sei es bei den Schaustellern, den Wirten, den Musikern, von den Gästen ganz zu schweigen – dann gibt es da jede Menge zu

erzählen und zu erfahren.

Fun-Fact

Was ich bisher nicht wusste: auf dem Oktoberfest gibt es nicht nur Bier, sondern auch ein Weinzelt (sehr vernünftig!)! Und ein Kaffeezelt (auch sehr vernünftig!).

Aber schauen wir mal ins Buch.

8
DAS OKTOBERFEST
MÜNCHENS WICHTIGSTER AUSNAHMEZUSTAND 10
DAS FEST DES BIERES 12
LAGEPLAN 16

18
AUGUSTINER
AUGUSTINER FESTZELT 22
FISCHER VRONI 26
AMMER HÜHNER- UND ENTENBRATEREI 30
ZUR BRATWURST 34

38
WIESN-MUSIK
JOSEF MENZL 40

44
LÖWENBRÄU
LÖWENBRÄU-FESTZELT 48
SCHÜTZENFESTZELT 52
HOCHREITERS HAXNBRATEREI 56
KALBSBRATEREI 60

64
TRACHT

66
SPATEN
SCHOTTENHAMEL FESTHALLE 70
OCHSENBRATEREI 74
MARSTALL FESTZELT 78
GLÖCKLE-WIRT 82
WIRTSHAUS IM SCHICHTL 86
GOLDENER HAHN 90
WILDSTUBEN 94

94
FAHRGESCHÄFTE & SCHAUSTELLER
YVONNE HECKL 100

102
HACKER-PSCHORR
HACKER-FESTZELT 106
PSCHORR-BRÄUROSL 110
ENTEN- UND HÜHNERBRATEREI HEIMER 114
ENTEN- UND HÜHNER-BRATEREI POSCHNER 118

122
BUDEN & STANDL

126
HOFBRÄU
HOFBRÄU FESTZELT 130

134
AFTER-WIESN

136
PAULANER
PAULANER FESTZELT 140
ARMBRUSTSCHÜTZENZELT 144
KUFFLERS WEINZELT 148
KÄFER WIESN-SCHÄNKE 152
MÜNCHNER KNÖDELEI 156
MÜNCHNER STUBN FESTZELT 160
HEINZ WURST-UND HÜHNERBRATEREI 164
METZGER STUBN 168

172
KLEINES BAIRISCH-ABC

174
KAFFEEZELTE
CAFÉ KASIERSCHMARRN 178
BODO'S CAFÉZELT & COCKTAILBAR 182
CAFÉ THERES 186
SCHIEBL'S KAFFEEHAFERL 190
WIESN-GUGLHUPF 194

198
ALTERNATIVEN ZUR WIESN

200
OIDE WIESN
FESTZELT TRADITION 204
HERZKASPERL-FESTZELT 208
SCHÜTZENLISL 212

216
WELCHES ZELT FÜR WELCHEN TYP?

220
REZEPTREGISTER

224
IMPRESSUM

Inhalt

Das Buch ist ein richtiger Schmöker, in dem man sich treiben lassen kann. Seiten über die verschiedenen Festzelte und

Brauereien wechseln sich ab mit historischen Einblicken, köstlichen Wiesn-Rezepten, Infos über die Wiesn-Musik oder die Fahrgeschäfte und Schausteller, und und und.

BIO-KASPRESSKNÖDEL

AUF LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE MIT BRAUNER BUTTER

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KASPRESSKNÖDEL
300 g Bio-Bergkäse
60 g Bio-Zwiebelwürfel
100 g Butter
20 g Bio-Petersilie, gehackt
200 ml Bio-Milch
400 g Bio-Knödelbrotwürfel
250 g Bio-Quark
½ EL Salz
¼ TL Bio-Pfeffer
¼ TL Bio-Muskatnuss, gerieben
¼ TL Bio-Knoblauch, gemahlen
4 Bio-Eier

FÜR DAS LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE
12 Bio-Cherrytomaten/Kirschtomaten
150 g Butter
500 g Bio-Lauch, in Streifen geschnitten
50 g Bio-Schnittlauchröllchen zum Garnieren

1 — Ein Drittel des Bergkäses in kleine Würfel schneiden, den Rest reiben. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, bis sie goldgelb sind. Gehackte Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen.

2 — Die Milch erwärmen, bis sie fast kocht.

3 — In einer großen Schüssel die Knödelbrotwürfel, geriebenen Käse, Käsewürfel, Quark, die Hälfte der Gewürze und die angeschwitzten Zwiebeln gut vermischen. Die heiße Milch einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Dann die Eier verquirlen und ebenfalls untermengen. Die Masse für 5 Minuten ruhen lassen.

4 — Mit feuchten Händen Knödel formen (8 Stück) und leicht platt drücken. Die Knödel in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 140° C für ca. 15 Minuten garen.

5 — Für das Gemüse die Cherrytomaten waschen und halbieren. In einem Topf die Butter erhitzen und die Lauchstreifen darin anschwitzen, bis sie weich sind und die Butter leicht nussig duftet. Kurz vor dem Servieren die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

6 — Das Lauch-Tomaten-Gemüse auf 4 tiefen Teller verteilen, darauf je 2 gebratene Kaspressknödel anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Guten Appetit!

Die heiße Milch einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht.

162

Kostprobe?

Natürlich gibt es die Wiesn-Klassiker wie „Knusprig gebratenes Bio-Hendl nach Ammers Art“, „Ofenfrischen Krustenbraten“ mit Knödeln, oder „Schweinshaxe“. Aber obwohl Fleisch definitiv dominiert, gibt es auch was für Fischliebhaber und Vegetarier, zum Beispiel „Hechtenkraut“ (Auflauf mit Hecht, Sauerkraut, Kartoffeln und Sahnesauce), „Obazda“, „Kaspressknödel“ (Knödel aus Quark, Brot und Käse) und „Spinatknödel“.

Auch die Naschkatzen kommen natürlich auf ihre Kosten. Da wäre „Kaiserschmarrn“, „Apfelkücherl“ (mein Favorit in Bayern – ich liiieeebe Apfelkücherl!) oder „Zucchini-Zimt-Guglhupf“.

HOFBRÄU

HOFBRÄU FESTZELT
IN MÜNCHEN STEHT EIN HOFBRÄUZELT

HOFBRÄU FESTZELT

Wirtsbudenstraße
www.hb-festzelt.de

9991 Plätze

Reservierung:
reservierung@hb-festzelt.de

Festwirte:
Siija, Margot und Günter Steinberg

HOFBRÄUKELLER AM WIENER PLATZ

Innere Wiener Straße 19
81667 München
Täglich 11.00 bis 23.00 Uhr
Telefon: 089 4599 250

Wäre das Oktoberfest ein eigener Staat im Staate, wofür manches spricht, dann wäre das Hofbräuzelt für diese äußerst vergnügliche Nation so etwas wie „das Tor zur Welt“. Denn so viele unterschiedliche Nationalitäten, so viele Touristen gibt es wahrscheinlich in keiner anderen Festhalle hier auf der Theresienwiese. Das hat seinen Grund. Und liegt vor allem am weltweiten Bekanntheitsgrad des Hofbräuhauses, an den nicht einmal BMW, Beckenbauer oder der FC Bayern heranreichen. Das Hofbräuhaus kennt weltweit fast jeder, und deshalb ist es eigentlich nach allen Regeln des Marketings nur mehr als folgerichtig, dass die Fassade des Hofbräuzelts der des Hofbräuhauses am Platzl nachgebildet ist. Man könnte nun vermuten, dass die Wirtefamilie, die das Hofbräuzelt seit mehr als 40 Jahren führt, auch das Münchner Hofbräuhaus betreibt. Aber: gefehlt, wenn auch nicht allzu weit. Denn die Steinbergs sind im normalen Leben nicht die Wirtsleute des Hofbräuhauses, sondern des Hofbräukellers. Und der steht nicht in der Altstadt, sondern am Isarbochufer, nicht weit entfernt vom Maximilianeum, dem Sitz des Bayerischen Landtags.

Die Steinbergs sind schon eine halbe Ewigkeit auf der Wiesn und zählen zum Münchner Gastronomie-Adel. Margot Steinberg ist die Tochter von Friedrich Jahn, dem Gründer der Wienerwald-Kette. Zusammen mit ihrem zehn Jahre älteren Mann Günter hatte sie 1970 das damalige Wienerwald-Zelt mit 400 Plätzen auf der Wiesn übernommen, weitere zehn Jahre später bewarben sie sich für das Hofbräuzelt und bekamen den Zuschlag. Heute führt Tochter Siija hauptsächlich die Geschäfte, die Eltern sind aber immer noch als Wirtepaar mit dabei und jeden Tag im Zelt anzutreffen. Hofbräu, die Brauerei im alleinigen Besitz des Freistaats Bayern, war seit 1949 auf der Wiesn vertreten, damals wurde ihr Bier aber noch in der Schottenhamel-Festhalle ausgeschenkt. Erst drei Jahre später bekam Hofbräu ein eigenes Zelt. Das jetzige, mit dem Hofbräuhaus als Fassade, wurde 2005 eingeweiht und ist das größte auf dem Oktoberfest, mit insgesamt rund 10.000 Plätzen (gut 7000 drinnen, rund 3000 draußen im Biergarten). Eine Besonderheit sind die Stehtische im Innenbereich des Zelts vor dem Musikpodium, dort haben rund 1000 Gäste Platz, und Stehtische gibt es sonst in keinem anderen Zelt.

Die Steinbergs aber haben viel erlebt in all den Jahren auf der Wiesn, viele Anekdoten gäbe es zu erzählen. 1981 etwa mussten sie sich Holzfäster aus dem benachbarten Armbrustschützenzelt ausleihen, zu später Stunde war ihnen doch glatt an einer der wichtigsten Schänken das Bier ausgegangen. Ist seitdem nie wieder vorgekommen, schon weil inzwischen keine Fässer mehr angezapft werden, sondern das Bier aus dem Container kommt oder über die Ringleitung direkt in den Zapfhahn fließt.

Draußen herrschte wohl damals schon Halligalli vom Feinsten, unter dem weiten, lichten Zeltdach und den würzig riechenden Hopfenreben aus der Hallertau, die einen wesentlichen Teil der Dekoration ausmachen. Und auch unter der Figur des Dienstmanns Alois Hingerl, des „Münchners im Himmel“ aus der Satire von Ludwig Thoma, der mehr als mannshoch unter der Decke mit der Harfe in der Hand auf seiner Wolke sitzt. Früher fanden die Handwerker, die das Zelt abbauten, dort oben eine Menge BHs und andere Unterwäsche – mittlerweile ist das nicht mehr üblich. Angeblich sollte es Glück bringen, wenn man die Wäsche nach oben wirft und sie dort hängen bleibt, sagen vor allen die angloamerikanischen Gäste. Aber auf der Wiesn kann man Leuten ab einem bestimmten Zeitpunkt ja viel erzählen. Heutzutage hat der Dienstmann eher eine beschützende und wachende Rolle über die Gäste übernommen.

130

Ganz links – Die Hopfenrebe schmückt das ganze Zelt

Links – Den Engel Alois im München jeder

Unten – Das größte Festzelt der Wiesn ist das Hofbräu

Ich kann euch sagen, es sieht alles so unfassbar köstlich aus! Da freue ich mich gleich noch mehr auf meinen kleinen Urlaub in Oberbayern im September!

Das Buch ist in bewährter Callwey-Manier wunderschön gestaltet. Kleine Illustrationen lockern die Seiten auf, die Fotos zu den Rezepten sind klasse und die Texte des Autors lassen einen eintauchen in den Kosmos des Fests.

Mir macht das Buch einfach Spaß. Es vermittelt auf lockere Art

viel Hintergrundwissen, sicherlich nicht nur für „Fachfremde“. Auch treue Wiesn-Gänger dürften hier viel lernen.

WIESN-MUSIK

DIE WIESNHITS

Alle Jahre wieder kommt jemand daher und sagt, er habe soeben den neuen Wiesnhit geschrieben. Seltsamerweise hat das aber noch nie funktioniert; einen Wiesnhit schreibt man offenbar nicht einfach mal so. Ein Wiesnhit entsteht vielmehr im Verlauf des Oktoberfests und ist dann plötzlich da. Voraussetzungen: Man muss ihn gut mitklatschen und mitgröhlen können, er darf nicht zu ordinär sein (wie etwa am Ballermann), darf geistig keinesfalls überfordern, kann aber einen gewissen Witz haben. Und manchmal hat auch, wie 2023, ein Schlager eine Chance, der schon 40 Jahre auf dem Buckel hat.

WIE ALLES ANFING

Georg Lang (1866–1904), Wirt der Nürnberger Gaststätte Krokodil, hat das Oktoberfest von Grund auf verändert. 1898 baute er das erste Großzelt für 6.000 Gäste auf die Theresienwiese. Um die Fläche dafür zu bekommen, hatten sich in seinem Auftrag fünf Strohmänner beim Magistrat der Stadt dafür beworben. In seiner neuen „I. Bayerischen Riesenhalle“ spielte eine 30-köpfige Musikkapelle. Lang ließ 50.000 Liederhefte drucken, damit die Bierzeltgäste mitsingen konnten, und angeblich hat er auch das „Prosit der Gemütlichkeit“ höchstpersönlich um den Trinkspruch „Oans, zwoa, drei – gsuffa!“ ergänzt. Das „Prosit“, übrigens verfasst von dem Bremer Journalisten und Komponisten Georg Kunoth (1863–1927), ist bis heute das meistgespielte Lied auf dem Oktoberfest.

38

WIESN-MUSIK

DAS STAND

Wer alle Festzeltk
Oktoberfest lang g
eine kompakte Mög
mittleren Wiesnsonn
Kapellen um elf Uhr
die hinauf zu dem
Programm aus Märsc
Bayerischen Fernseh
Einschaltquoten. Dire
haltsamer. Auch weil
mis die einzelnen Stü
lustig aus, sondern wü
len führen, würden sich

ECHTE BIERMUSIK

Die Krinoline ist nicht nur ein einzigartiges historisches Fahrgeschäft, ein walzerartig schwingendes Karussell für reifere Kinder und Erwachsene, sondern auch einer der wenigen Orte auf dem Oktoberfest, wo tatsächlich noch klassische bayerische Volksmusik gespielt wird. Wobei die Krinolinen-Kapelle bei dieser Behauptung schon energisch protestiert hat: „Wir spielen nicht Volksmusik, wir spielen Biermusik!“ Diese „Biermusik“ ist auch auf einer herrlichen CD festgehalten, die das österreichische Label des „Attwenger“-Musikers HP Falkner zusammen mit dem Postkartenverleger, Badgeman, DJ, Grafiker und Münchner Original sowie gebürtigen Österreicher Hias Schaschko im Jahr 2000 herausgebracht hat (Krinoline Blaskapelle: Biermusik! Fischrecords, Vertrieb Indigo/Hoanzl, live täglich auf der Wiesn, 15–23 Uhr).

Von mir gibt es eine absolute Lese-Empfehlung und euch wünsche ich viel Freude beim Schmökern, Nachkochen – und vielleicht ja auch Feiern!

Alles Liebe,

eure Judith

Franz Kotteder

Oktoberfest – Münchner G´schichten, Originalrezepte und Geheimtipps
Callwey Verlag
ISBN: 978-3-7667-2731-2
Gebunden, 45 Euro

Buchvorstellung: „Da hast du den Salat“ von Emily Ezekiel

Zeit für Lesefutter! Heute gibt es das perfekte Sommer-Kochbuch – wobei die Küche auch öfter mal kalt bleibt, denn es dreht sich alles um Salate.

Als Kind mochte ich keinen Salat (meine armen Eltern!), aber mittlerweile bin ich ein wahres Salatmonster – Salat in allen möglichen Varianten geht einfach immer!

Umso mehr habe ich mich gefreut, an der deutschen Ausgabe dieses tollen Buchs mitwirken zu können. Das Buch „Da hast du den Salat“ erschien vor ein, zwei Wochen im Callwey Verlag und enthält „köstliche Rezepte für jeden Tag“. Ich finde, es ist wunderschön geworden – und macht großen Appetit, zumal etwas Leichtes, Gesundes an heißen Sommertagen perfekt ist.

Aber schauen wir mal ins Buch…

Inhalt

Grundlagen & Ausstattung **6**

Frühling **11**

..... Frühlingssalat zum Teilen **33**

..... Salat im Glas **46**

Sommer **55**

..... Sommersalat zum Teilen **73**

..... Salat im Glas **92**

Herbst **103**

..... Salat im Glas **132**

..... Herbstsalat zum Teilen **135**

Winter **147**

..... Wintersalat zum Teilen **163**

..... Salat im Glas **176**

Dressings, Eingelegtes, Toppings & Öle **185**

Register **204**

Inhalt

Die Gliederung richtet sich nach den vier Jahreszeiten.

Nach einigen Worten zu Basisvorräten, Küchenausstattung und Lagerung von Obst und Gemüse folgen bunte, kreative Salate für den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, jeweils mit saisonalen Zutaten für maximale Frische und Nachhaltigkeit.

Zum Schluss gibt es noch ein Kapitel mit Basis-Rezepten wie Dressings, Ölen, Eingelegtem und Toppings.

Dressings

Parmesan-Dressing

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Ergibt: 250 ml

1 Knoblauchzehe, geschält
6 Sardellen in Olivenöl (aus der Dose, hochwertig)
300 g griechischer Joghurt
Abrieb und Saft von 1 Zitrone
50 g geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl
1 TL Dijon-Senf
Salz (nach Belieben)

Alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Abschmecken und bei Bedarf leicht salzen. Im Kühlschrank einige Tage haltbar.

186

Würziges Kräuter-Dressing

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Ergibt: 250 ml

1 Bund Koriander
10 eingelegte Jalapeños
1 Knoblauchzehe, geschält
Saft von 1 Limette
150 ml Olivenöl
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 rote Chilischote, gewürfelt
1 TL Ahornsirup
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten im Mixer pürieren, bis ein leuchtend grünes Dressing entsteht. Abschmecken und noch einmal pürieren. Im Kühlschrank einige Tage haltbar.

Dijon-Dressing

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Ergibt: 250 ml

1 Knoblauchzehe, gerieben
1 TL Honig
1 EL Dijon-Senf
1 TL Rotweinessig
6 EL Olivenöl
Salz

Alle Zutaten sowie ½ TL Salz in ein sauberes Marmeladenglas geben, den Deckel fest zuschrauben und kräftig schütteln, bis alles gut vermischt und homogen ist. Im Kühlschrank aufbewahren und vor Gebrauch schütteln. Das Dressing hält sich gekühlt eine Woche lang.

Tahini-Miso-Dressing

Vorbereitungszeit: 5 Minuten Ergibt: 250 ml

1 EL Miso-Paste
1 TL Ahornsirup
2 EL Tahini
Abrieb und Saft von 1 Limette
2 EL Erdnussöl

Alle Zutaten mit 2 EL Wasser in ein sauberes Marmeladenglas geben, den Deckel fest zuschrauben und kräftig schütteln, bis die Mischung dickflüssig und glänzend ist. Abschmecken und bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen. Im Kühlschrank eine Woche haltbar.

187

Jedes Salat-Rezept nimmt eine Doppelseite ein und ist sehr schön bebildert. Die Anleitungen sind übersichtlich, sogar Vorbereitungs- und Kochzeit sind angegeben. Oft gibt es Tipps, wie man das Rezept veganisieren kann. Oder man erfährt, wie man Reste am besten aufbewahrt.

Thematisch ist für jeden etwas dabei: Ob Fisch, Fleisch, vegetarisch oder eben vegan – jeder dürfte fündig werden. Sogar süße Salate mit Früchten sind vorhanden oder Salate für größere Runden, wenn man Gäste oder eine große Familie hat.

Manche Rezepte sind recht „exotisch“ mit Gewürzen aus der Levante oder asiatischem Touch, manche sehr „europäisch“ mit Zutaten, die alle regional erhältlich sein dürften.

Dieser Rohkostsalat ist ein
kühlender, knackiger Salat für
Ganz nach Belieben kann ma
um eine proteinhaltige Zutat

Herzhafter gehackter Salat

mit schwarzen Bohnen & würzigem Kräuter-Dressing

Vorbereitungszeit: 10 Minuten **Kochzeit:** 0 Minuten **Portionen:** 2

- 100 g schwarze Bohnen aus der Dose
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 3 EL würziges Kräuter-Dressing (Seite 186)
- ½ Salatgurke, gewürfelt
- 1 frischer Maiskolben, Körner abgeschnitten
- 1 Avocado, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 Handvoll Kirschtomaten, halbiert
- 1 Handvoll Romanasalat, in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Handvoll geriebener Hartkäse (nach Geschmack)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Bohnen mit dem geriebenen Knoblauch und 1 EL des Dressings in eine große Schüssel geben, vermischen und abschmecken.

Gurke, Mais, Avocado, Kirschtomaten, Romanasalat, gewürfelte Zwiebeln und Käse auf zwei Schüsseln verteilen und jeweils eine Hälfte der Bohnen sowie einen Schuss Dressing darübergeben.

Veganisieren
Für eine vegane Variante einfach den Käse weglassen oder einen veganen Käse mit Rauchnote verwenden.

Kostprobe?

Lecker und leicht (und toll als Resteverwertung) klingt der „Smashed Cucumber-Salat“ mit Gurke, Reis, Sprossen und Chili-Öl. Sommerlaune kommt sicher auch beim „Melonen-Prosciutto-Salat mit Pangrattato & Zitrus-Dressing“ auf.

Köstlich finde ich auch die Aromen-Mischung des „Birnen-Chicorée-Salats mit Gorgonzola, Haselnüssen & Chili-Dressing“ oder des „Zitronigen Grünkohl-Thunfisch-Salats mit Ei & Pecorino“.

Salat ist im Herbst ein Genuss. Verwenden Sie beim Blauschimmelkäse Ihre Lieblingssorte.

Lauch-Blauschimmelkäse-Salat

mit Apfel, Staudensellerie & Haselnüssen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten **Kochzeit:** 8 Minuten **Portionen:** 2

8 Stangen junger Lauch, geputzt
1 roter Apfel, in Stifte geschnitten
2 Stangen Staudensellerie, schräg in Scheiben geschnitten
1 große Handvoll gemischte Blattsalate
50 g geröstete Haselnüsse
60 g gehackter Blauschimmelkäse
4 EL Dijon-Dressing (Seite 187)
Salz

Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und salzen. Den Lauch hineingeben, die Hitze reduzieren und 6 Minuten köcheln lassen. Den Lauch mit einem Schaumlöffel oder einer Zange herausnehmen und abtropfen lassen.

Eine große Grillpfanne auf großer Stufe erhitzen, dann den Lauch darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten.

Den Lauch aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten in eine Salatschüssel geben. Alles miteinander vermischen und servieren.

Veganisieren
Für eine vegane Version den Käse weglassen und, während der Lauch köchelt, etwas Räuchertofu kräftig anbraten. Statt des Honigs im Dijon-Dressing kann man auch Ahornsirup verwenden.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Appetit bekommen! Ich werde sicher einige Rezepte aus diesem Buch ausprobieren. Sicherlich wird es in meiner Sammlung zu einem meiner Favoriten werden.

Euch viel Spaß beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Emily Ezekiel:
„Da hast du den Salat. Köstliche Rezepte für jeden Tag“
Callwey Verlag
Gebunden, 22 Euro
ISBN: 978-3-7667-2730-5

Buchvorstellung: „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild

Es gibt wieder Lesefutter! Heute mal wieder aus dem Callwey Verlag. Bei dem Buch „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild hatte ich als

Lektorin meine Finger im Spiel und das Projekt hat mir soviel Spaß gemacht, dass ich euch das Buch hier nicht vorenthalten möchte.

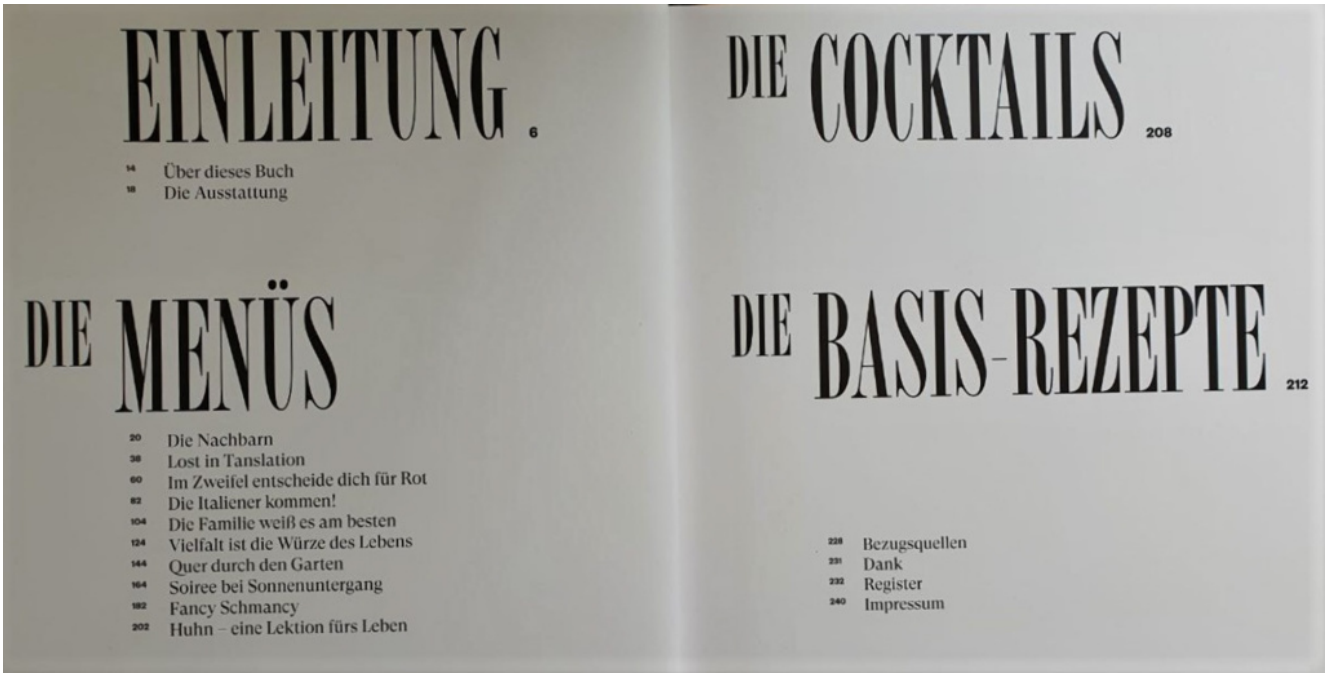
Das Konzept ist durchaus etwas Besonderes, denn der australische Spitzenkoch Martin Benn hat mit seiner Frau Vicki Wild Menüs für Dinnerpartys zusammengestellt, die er regelmäßig mit Freunden und Familie feiert. Zu den 9 Menüs, bestehend aus 107 Rezepten, gibt es sogar jeweils eine Playlist mit Liedern, die zum Thema des Abends und den Gerichten passen! Ich habe beim Lektorieren große Lust bekommen, mal wieder öfter Leute zum Essen einzuladen und hoffe, euch wird es genauso gehen!

Inhalt

Wie gesagt besteht das Buch aus 9 Menüs, die quasi die Kapitel darstellen. Eingerahmt werden sie von einer Einleitung, einem Kapitel mit Cocktail-Rezepten sowie den im Buch häufig erwähnten Basis-Rezepten.

Jedes Menü-Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Gänge samt Drinks aufgelistet werden. Es folgt eine Doppelseite mit Text über das Menü sowie der Playlist. Die Rezepte sind sehr praktisch gestaltet und am Rand findet man immer Notizen, wann welcher Schritt vorbereitet oder ausgeführt werden sollte, um den Zeitplan so optimal und stressfrei wie möglich zu gestalten.

Meistens gibt es auch noch Profi-Tipps dazu, wie man etwas abwandeln oder Reste anderweitig verwenden kann.



EINLEITUNG 6

14 Über dieses Buch
18 Die Ausstattung

DIE MENÜS

20 Die Nachbarn
38 Lost in Tanslation
60 Im Zweifel entscheide dich für Rot
82 Die Italiener kommen!
104 Die Familie weiß es am besten
124 Vielfalt ist die Würze des Lebens
144 Quer durch den Garten
164 Soiree bei Sonnenuntergang
182 Fancy Schmancy
202 Huhn – eine Lektion fürs Leben

DIE COCKTAILS 208

DIE BASIS-REZEPTE 212

228 Bezugsquellen
231 Dank
232 Register
240 Impressum

Zwischen manchen Kapiteln findet man noch kleine Einleger mit Beiträgen von Cornelia Poletto, Mikael Horstmann, Anne Petersen und Charles Schumann über das Gastgebersein und Erfolgsrezepte für perfekte Dinnerpartys.

Kostprobe?

Köstlich klingen für mich der „Gebratene Lachs mit Miso-Dill-Butter“, der „Auberginen-Rotolo“ und die „Negroni-Rigatoni“. Als süßer Abschluss für Naschkatzen wären der „Lissabonner Schokoladenkuchen“ oder die „Tiramisù-Pannacotta“ sicher bestens geeignet.

eine eigenen Vorlieben entwickelt haben, aber viele
verbinden Sie alle. Schwelgen Sie in Erinnerungen
Sie, ob sie durch den Geruch von Omas Hühnernu-
warmen Gewürze eines Currys oder die süße, weiche
Kuchens ausgelöst werden. Selbst wenn Ihre Familie
n lebte, werden diese Erinnerungen etwas Besonde-
e zum Lächeln bringen.
ses Menüs ist es, die gesamte Familie zu verwöhnen
nzubringen – Sie eingeschlossen. Wenn Sie alles vor-
können Sie sich zusammen mit der Familie dem Ver-
n, ohne ständig in die Küche eilen zu müssen.
Abwechslung sind hier wichtiger als Experimente
en – außerdem sind Familien sehr gut darin, ein ab-
zurechtzustutzen – also werden Fisch, Fleisch und
scht, sodass für jeden, Jung und Alt, etwas dabei ist.
icht, dass das Dinner in Windeseile vorbei ist, son-
sich jeder entspannen und so viel oder so wenig es-
r möchte.
art-Brot ist eine lustige Art, gemeinsam das „Brot zu
asst perfekt zu allen anderen Gerichten. Der gebra-
anz einfach zuzubereiten und ein wahrer Genuss,
hnchen ist ein klassisches Wohlfühlgericht mit ei-
n Twist. Die Gemüsegerichte spielen ebenfalls
einfachen, aber wirkungsvollen Beilagen.
Tipp lautet, einen großen, schönen Kuchen als Des-
nd in die Mitte des Tisches zu stellen. Das ist sehr
d die Familienmitglieder an die Geburtstagstorten
innern. Außerdem kann man die Reste einpacken
use nehmen, um sie am nächsten Tag zu genießen.

REEN Let's Stay Together **LEON BRIDGES** Coming Home **DONALD BYRD** Up with Donald Byrd **MARVIN GAYE** What's Going On **JAMES BLAKE** Covers EP
IWANUKA Love & Hate **NINA SIMONE** Sinnerman **RENÉ AUBRY** Sous au Monde **RYUICHI SAKAMOTO** Music for Film **CURTIS MAYFIELD** Move on Up
TATIONS Sky's the Limit **BILL WITHERS** Just as I Am

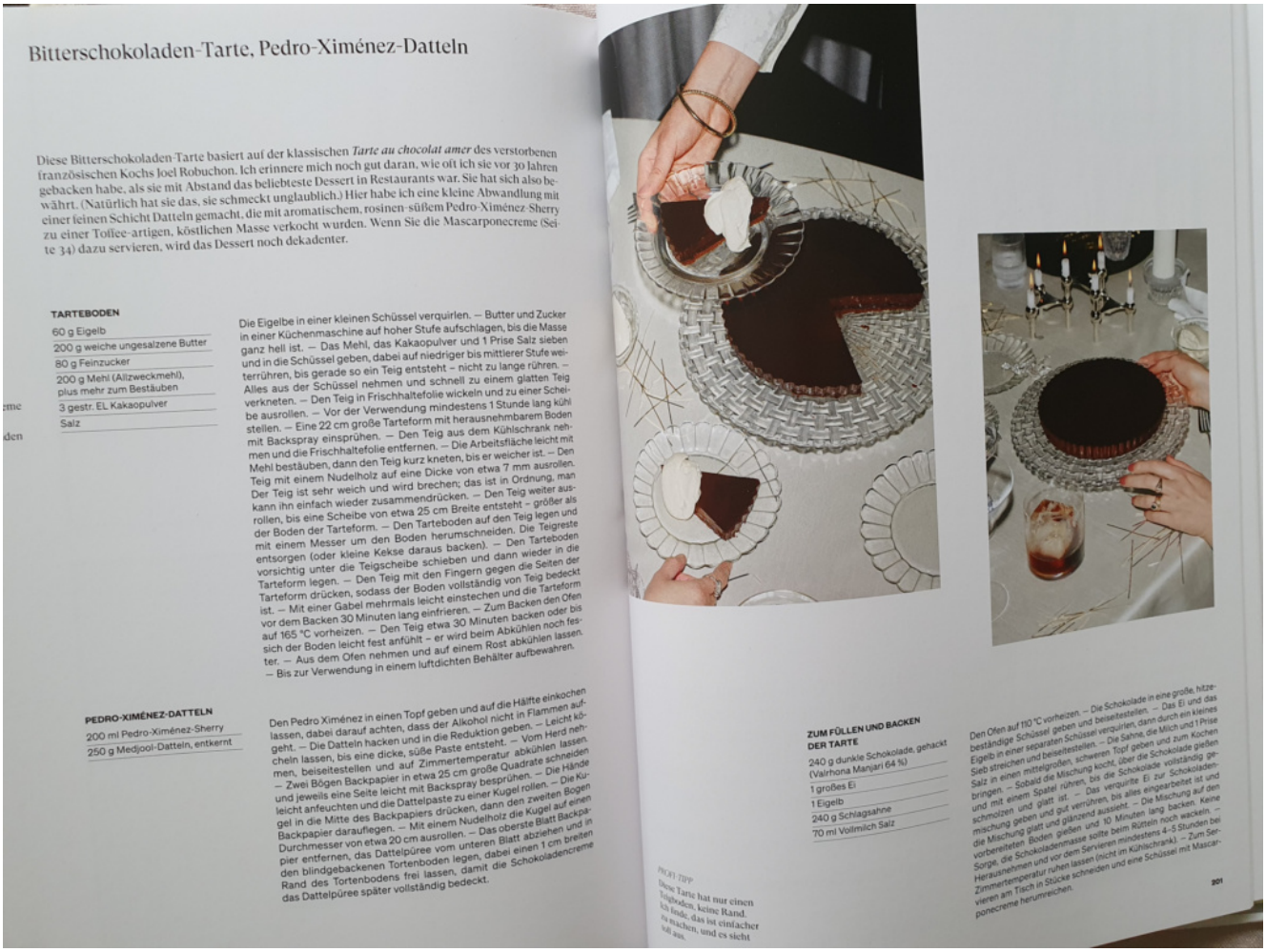
DINNER PARTY

DIE FAMILIE WEISS ES AM BESTEN

107

Grundsätzlich sind viele Gerichte in diesem Buch nichts für den ganz kleinen Geldbeutel. Martin Benn verwendet gerne gutes Fleisch, Hummer, auch mal Kaviar. Aber auch bodenständige und vegetarische Rezepte sind enthalten, von denen ich sicher mal einige ausprobieren werde. Ein Menü ist sogar komplett vegetarisch.

Und natürlich muss man nicht jedes Gericht genauso zubereiten und sich auch nicht sklavisch an die Menüs halten. Ich sehe das Buch als wunderbare Inspiration, eigene Menüs zusammenzustellen und vor allem selbst mal wieder Freunde zu einem genussvollen Abend einzuladen!



Bitterschokoladen-Tarte, Pedro-Ximénez-Datteln

Diese Bitterschokoladen-Tarte basiert auf der klassischen *Tarte au chocolat amer* des verstorbenen französischen Kochs Joel Robuchon. Ich erinnere mich noch gut daran, wie oft ich sie vor 30 Jahren gebacken habe, als sie mit Abstand das beliebteste Dessert in Restaurants war. Sie hat sich also bewährt. (Natürlich hat sie das, sie schmeckt unglaublich.) Hier habe ich eine kleine Abwandlung mit einer feinen Schicht Datteln gemacht, die mit aromatischem, rosinen-süßem Pedro-Ximénez-Sherry zu einer Toffee-artigen, köstlichen Masse verkocht wurden. Wenn Sie die Mascarponecreme (Seite 34) dazu servieren, wird das Dessert noch dekadenter.

TARTEBODEN

60 g Eigelb
200 g weiche ungesalzene Butter
80 g Feinzucker
200 g Mehl (Allzweckmehl), plus mehr zum Bestäuben
3 gestr. EL Kakaopulver
Salz

Die Eigelbe in einer kleinen Schüssel verquirlen. — Butter und Zucker in einer Küchenmaschine auf hoher Stufe aufschlagen, bis die Masse ganz hell ist. — Das Mehl, das Kakaopulver und 1 Prise Salz sieben und in die Schüssel geben, dabei auf niedriger bis mittlerer Stufe weiterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht – nicht zu lange rühren. — Alles aus der Schüssel nehmen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. — Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zu einer Scheibe ausrollen. — Vor der Verwendung mindestens 1 Stunde lang kühl stellen. — Eine 22 cm große Tarteform mit herausnehmbarem Boden mit Backspray einsprühen. — Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischhaltefolie entfernen. — Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, dann den Teig kurz kneten, bis er weicher ist. — Den Teig mit einem Nudelholz auf eine Dicke von etwa 7 mm ausrollen. Der Teig ist sehr weich und wird brechen; das ist in Ordnung, man kann ihn einfach wieder zusammendrücken. — Den Teig weiter ausrollen, bis eine Scheibe von etwa 25 cm Breite entsteht – größer als der Boden der Tarteform. — Den Tarteboden auf den Teig legen und mit einem Messer um den Boden herumschneiden. Die Teigreste entsorgen (oder kleine Kekse daraus backen). — Den Tarteboden vorsichtig unter die Teigscheibe schieben und dann wieder in die Tarteform legen. — Den Teig mit den Fingern gegen die Seiten der Tarteform drücken, sodass der Boden vollständig von Teig bedeckt ist. — Mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen und die Tarteform vor dem Backen 30 Minuten lang einfrieren. — Zum Backen den Ofen auf 165 °C vorheizen. — Den Teig etwa 30 Minuten backen oder bis sich der Boden leicht fest anfühlt – er wird beim Abkühlen lassen. ter. — Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. — Bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

PEDRO-XIMÉNEZ-DATTELN

200 ml Pedro-Ximénez-Sherry
250 g Medjool-Datteln, entkernt

Den Pedro Ximénez in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen, dabei darauf achten, dass der Alkohol nicht in Flammen aufgeht. — Die Datteln hacken und in die Reduktion geben. — Leicht köcheln lassen, bis eine dicke, süße Paste entsteht. — Vom Herd nehmen, beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. — Zwei Bögen Backpapier in etwa 25 cm große Quadrate schneiden und jeweils eine Seite leicht mit Backspray besprühen. — Die Kugel in die Mitte des Backpapiers drücken, dann den zweiten Bogen leicht anfeuchten und die Dattelpaste zu einer Kugel rollen. — Die Hände Backpapier darauflegen. — Mit einem Nudelholz die Kugel auf einen Durchmesser von etwa 20 cm ausrollen. — Das oberste Blatt Backpapier entfernen, das Dattelpüree vom unteren Blatt abziehen und in den blindgebackenen Tortenboden legen, dabei einen 1 cm breiten Rand des Tortenbodens frei lassen, damit die Schokoladencreme das Dattelpüree später vollständig bedeckt.

PRO-TIPP
Diese Tarte hat nur einen Teigboden, keine Rand. Ich finde, das ist einfacher zu machen, und es sieht toll aus.

ZUM FÜLLEN UND BACKEN DER TARTE

240 g dunkle Schokolade, gehackt (Valrhona Manjari 64 %)
1 großes Ei
1 Eigelb
240 g Schlagsahne
70 ml Vollmilch Salz

Den Ofen auf 110 °C vorheizen. — Die Schokolade in eine große, hitzebeständige Schüssel geben und beiseitestellen. — Das Ei und das Eigelb in einer separaten Schüssel verquirlen, dann durch ein kleines Sieb streichen und beiseitestellen. — Die Sahne, die Milch und 1 Prise Salz in einen mittelgroßen, schweren Topf geben und zum Kochen bringen. — Sobald die Mischung kocht, über die Schokolade gießen und mit einem Spatel rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und glatt ist. — Das verquirlte Ei zur Schokoladenmischung geben und gut verrühren, bis alles eingearbeitet ist und die Mischung glatt und glänzend aussieht. — Die Mischung auf den vorbereiteten Boden gießen und 30 Minuten lang backen. Keine Sorge, die Schokoladenmasse sollte beim Rütteln noch wackeln. — Herausnehmen und vor dem Servieren mindestens 4–5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen (nicht im Kühlschrank). — Zum Servieren am Tisch in Stücke schneiden und eine Schüssel mit Mascarponecreme herumreichen.

201

Für ambitionierte Köche, die gerne experimentieren und sich auch mal etwas gönnen (können), ist dieses Buch perfekt. Grundsätzlich offene Genussmenschen, die sich gerne aus allen Bereichen inspirieren lassen, werden an diesem Buch aber auch ihre Freude haben.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern!

Alles Liebe,
eure Judith

Martin Benn & Vicki Wild
„Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“
Callwey
Gebunden, 240 Seiten
ISBN 978-3766727046
45 Euro