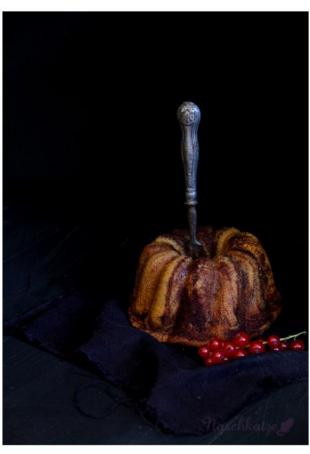
<u>Workshop bei Food-Fotografin</u> <u>Corinna Gissemann in Hamburg</u>





Wie

ich euch schon berichtet habe, war ich Anfang August in Hamburg. Der Grund war ein Food- Fotografie- Workshop bei Corinna Gissemann, deren wunderschöne Fotos ich schon länger bei Facebook bewundere. Dort sah ich auch den Link zu diesem Workshop und meldete mich spontan an.

Ich habe es nicht bereut und sehr, sehr viel gelernt. Im ersten Teil des Tages bekamen wir Theorie und hilfreiche Tipps vom Profi, bevor wir zwei Mal selbst aktiv wurden, um das Gelernte umzusetzen. Zuerst entstanden Bilder im hellen Stil, dann welche im dark mood Stil. Letzteren hatte ich immer spannend gefunden, aber noch nie selbst umgesetzt und ich bin noch immer begeistert, wie einfach es nach Corinnas Anleitung ist, mit ganz wenig Licht tolle Fotos zu machen, wenn man seine Kamera richtig einzustellen weiß!



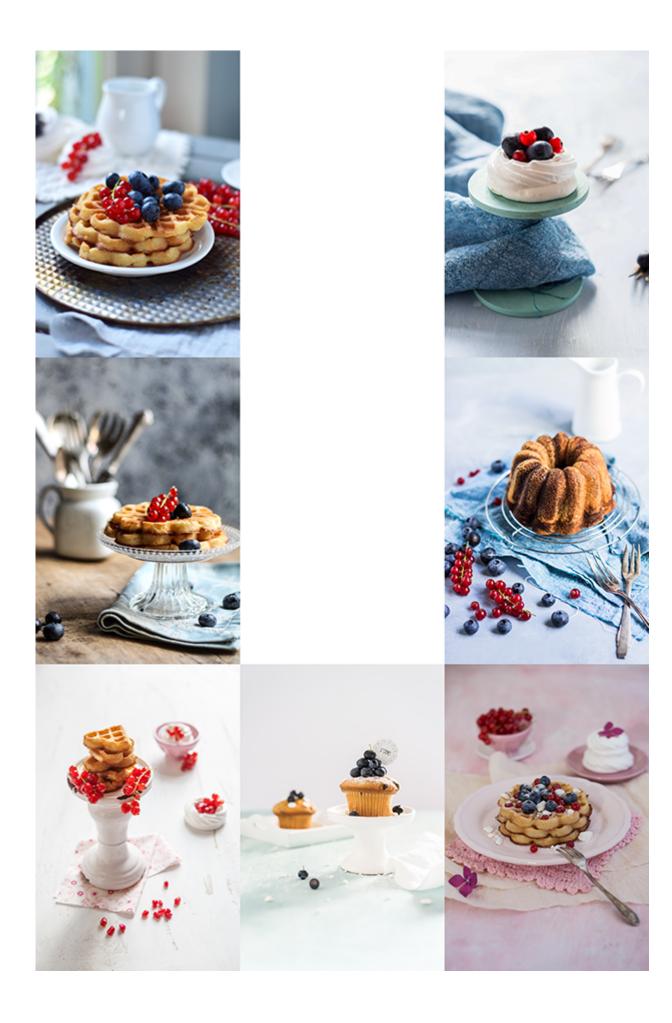
Aufba

u und Modelle des hellen Bildstils

Beim Fotografieren arbeitete ich mit <u>Jenny</u> zusammen, die ich schon auf dem Weg zum Workshop traf. Wir nahmen uns für die Fotos Waffeln, Baisers und einen kleinen Kuchen vor.

Das Titelbild dieses Blogs zeigt die zwei Werke von Jenny und mir.

Corinna hat auf Facebook diese zwei Collagen geteilt, hier könnt ihr noch mal alle Werke des Tages zusammen sehen. Ist nicht jedes einzelne ganz großartig geworden?





Nicole vom Magazin Sweet Paul, die zusammen mit dem

Chefredakteur auch dabei war, hat einen schönen <u>Artikel</u> geschrieben und den Tag in Fotos festgehalten. Ich verweise euch also einfach mal weiter und kann jedem Interessierten an Food- Fotografie die Workshops nur ans Herz legen, die <u>Tina Tausendschön</u> und Patrick von <u>Ich mach's mir einfach</u> zusammen auf die Beine stellen!

Ich hoffe, ihr könnt bei meinen zukünftigen Fotos eine Entwicklung sehen. Mir selbst macht das Fotografieren jetzt auf jeden Fall noch mehr Spaß, ich bin entspannter dabei, denn Regenwetter macht mir nun nicht mehr so viel aus und ich erhalte mit wenigen Schüssen gute Bilder, die ich ohne viel Weiteres für euch bloggen kann. =)

Habt eine genussvolle Woche! Eure Judith

Kalte Küche für heiße Tage: Weißkrautsalat mit Karotten, Cashewkernen, Chili, Ingwer und Sesam



So

muss sich die Wüste anfühlen. Vielleicht trockener, aber mit Sicherheit nicht weniger heiß.

Die Reichstagskuppel hatte angeblich 60 Grad erreicht. Bei Festivals kippten die Leute aus den Sandalen. Gleise verformten sich und gaben der Bahn eine perfekte Entschuldigung für alle verspäteten Züge.

Bei einer Hitzezeit wie in der letzten Woche bleibt nur: so wenig wie möglich bewegen, denn jede Regung ist zuviel. Wenn es irgendwie geht, den ganzen Tag im Wasser verbringen oder zumindest die Füße in ein kühles Nass hängen. Und trinken, ohne Ende trinken. So viel Wasser kann man gar nicht in sich hineinkippen wie es mir gefühlt aus allen Poren drang. Der Gedanke an Essen liegt da etwas ferner als sonst, bei solch einer Hitze habe ich meist wenig Appetit. Wenn sich dann aber doch mal der Hunger meldet, greife ich doppelt so gerne zu Gemüse und Salat und habe mich sehr über die inspirierenden Salatkreationen in der aktuellen "Sweet Paul" gefreut!



gibt es einen leckeren Rotkohlsalat, der die Basis war für unseren Weißkrautsalat mit Chili, Ingwer, Cashews und Sesam. Er hält sich gekühlt ein paar Tage und kann in dieser Zeit schön durchziehen. Eine perfekte Mahlzeit an heißen Tagen, die nach einer kurzen Verschnaufpause ja schon wieder da sind. Gut, dass ich endlich dazu komme, euch dieses Rezept zu bloggen! =)

Für 4-6 Personen:

Den Kohl waschen, halbieren, den Strunk heraus schneiden und in feine Streifen hobeln oder schneiden. Die Karotten schälen und grob raspeln.

Die Cashewkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Nach den

Nüssen habe ich ganz kurz den Sesam in die Pfanne gegeben, damit er auch kurz anröstet.

Die Minze waschen und trocken schütteln. Die angezupften Blätter fein hacken. Die Chilischote waschen und in feine Scheiben schneiden oder hacken.

Minze, Chili, Sojasauce, Limettensaft und Zucker zu einem Dressing verrühren.

Mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen und mindestens 20 Minuten durch ziehen lassen.

Zum Schluss die Cashewkerne und den Sesam darüber streuen oder untermischen.[nurkochen]



mag, schneidet Avocados in Spalten und serviert sie dazu. (Wir hatten noch ein paar übrig gebliebene Backofenkartoffel-Spalten bzw. <u>Backofenpommes</u>, die kalt ganz wunderbar dazu geschmeckt haben.)



Ιch

glaube, ich setze jetzt mal den nächsten Eistee an (mir spukt ein Roiboos-Eistee im Kopf herum), der letzte wurde nämlich gestern geleert. Wir hatten Besuch von einer lieben Freundin, die mittlerweile mit ihrem Freund in Basel lebt und vor dem großen Stadtspaziergang musste ja aufgetankt werden. =)

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Eclairs gefüllt mit Orangen-Schoko- Creme



Eclai

rs sind für mich ein Inbegriff französischer Confiserie. Wann immer ich in Paris bin, schlendere ich ehrfürchtig an den Schaufenstern der Konditoreien vorbei und bestaune die himmlisch aussehenden Kreationen, die dort angeboten werden. Jedes Teilchen ist eine Augenweide und ein kleines Kunstwerk für sich, ob es eine kleine Apfeltarte ist, ein Cremetörtchen, ausgarniert mit Beeren und Früchten oder ein Eclair mit sündiger Cremefüllung und glänzendem Überzug.

Man möchte ALLES kosten und kann sich gleichzeitig nie entscheiden, womit man anfangen soll. Einer der vielen Gründe, warum man immer wieder nach Paris fahren kann. =)



Mich

verbindet viel mit Frankreich. Nicht nur, dass ich einen französischen Hugenottennamen habe und somit irgendwelche Vorfahren von mir aus la belle France gekommen sein müssen. Schon immer fand ich die Sprache schön und lernte sie in der Schule mit Freude. Damals fand dann auch in der siebten Klasse ein Austausch mit einem Pariser Vorort, Colombes, statt und seit dem habe ich Kontakt mit meiner Austauschpartnerin, die eine meiner besten Freundinnen geworden ist. Sie ist nicht nur meine Garantie, dass ich mein Französisch nicht vollkommen verlerne, sondern durch sie habe ich Paris intensiver kennen – und lieben – gelernt, als das als Touristin der Fall gewesen wäre.

Diese Woche sah ich in der aktuellen Ausgabe von <u>Sweet Paul</u> Schokoladen- Eclairs und es war um mich geschehen. Schon lange wollte ich Brandteig eine zweite Chance geben, denn mein erster Versuch fiel suboptimal aus.

Mit dem diesmaligen Ergebnis bin ich zufrieden. Die Eclairs selbst sind gar nicht sehr aufwändig und alles gelang sehr gut. Bei der Füllung habe ich es mir ganz einfach gemacht und einen Schokoladenpudding mit Orangeschale gekocht, den ich mit etwas Crème fraîche angereichert habe. Bei französischer Confiserie darf ja nicht gegeizt werden… ;)



Herau

s kamen diese wunderbaren Leckereien. Ich konnte kaum

aufhören, sie zu fotografieren, so hübsch fand ich sie. Und köstlich waren sie! Demnächst möchte ich sie noch mit Chili-Schoko- Creme ausprobieren. =)

Rezept (für 10- 12 Eclairs)

Teig:

250 ml Wasser
120 g Butter
1 TL Salz
175 g Mehl
2 EL Zucker
5 Eier

Füllung:

1 L Milch (1,5 %)

2 Packungen Schokoladenpuddingpulver

2- 4 EL Kakaopulver

2- 4 EL Zucker

abgeriebene Schale einer halben Orange

4 EL Crème fraîche

Eclairs:

Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

Füllung:

Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen. Das Kakaopulver zusammen mit dem Puddingpulver anrühren und die Orangenschale beim Aufkochen dazu geben (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg). Den Pudding gut abkühlen lassen.

Eclairs:

Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Etwa 10- 12 Teigzungen aufs Blech spritzen und sie in 20- 30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Füllung:

Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

{Damit beim Einfüllen nicht schon etwas heraus läuft oder wenn ich die Creme noch mal kühl stellen will, verschließe ich den Spritzbeutel mit Klammern. Beim Befüllen stelle ich ihn gerne in einen Messbecher, dann hat man beide Hände frei. Wie das geht, seht ihr unten links auf dem letzten Foto. =) }

Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und die Creme auf die unteren Hälften spritzen. Die anderen Hälften darauf setzen und mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Ferti

g! Bleibt nur noch das Genießen!

Am besten bei französischer Musik, vielleicht dem Soundtrack "Der fabelhaften Welt der Améie"? Die Augen schließen, sich von den Pianoklängen nach Paris tragen und sich das Eclair auf der Zunge zergehen lassen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit, wohin ihr euch auch träumt!

A bientôt, votre Judith



<u>Gebackene Marzipankugeln frei</u> nach Sweet Paul und Mozart



Siche

r kennen viele von euch das <u>Magazin Sweet Paul</u> des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle paar Wochen die Tage versüßt.

Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!



Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden…

Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:

200 g Mehl

75 g Zucker

85 g Butter

1 Ei

½ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:

400 g Marzipan Nougat Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder —kuvertüre 1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.

Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm \emptyset) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.

Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren.[nurkochen]



Probi

ert es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.

Mit einem Haps sind die im Mund...mjamhmm... =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!

Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul

selbst, sondern aus dem Buch "Grüße aus meiner Küche" von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.

Wer ist eigentlich Sweet Paul? Oder: Was mir das Frühstück doppelt versüßt.

Viele von euch kennen es sicher, dieses Gefühl: man rechnet gerade gar nicht damit und dann liegt sie im Briefkasten, die ersehnte neueste Ausgabe der abonnierten Zeitschrift.

In meinem Fall ist das zurzeit "Sweet Paul. Das Beste im Leben".



Heute war es wieder soweit. Ich öffnete den Briefkasten und erwartete, dass mich wie gestern dunkle Leere angähnte. Stattdessen verzog sich mein Gesicht zu einem solch breiten Strahlen, dass ich froh bin in diesem Moment alleine gewesen zu sein, weil es ein bisschen lächerlich ausgesehen haben könnte.

Auch die Treppen hinauf in den fünften Stock hat sich das Grinsen noch gehalten, während ich in verzückter Vorfreude das Cover mit der herrlichen Erdbeer-Pavlova anstarrte.

Die Plastikhülle wurde erst in der Küche aufgerissen, um nur ja nichts kaputt zu machen.

Und ich habe mir fest vorgenommen, bis morgen früh mit dem

Lesen zu warten, um mein Frühstück mit Paul zu verbringen.





Fotografieren und meine (Vor)Freude mit euch teilen musste ich allerdings sofort.

Deswegen hier ein paar Impressionen der neuesten Ausgabe meines liebsten Food- und Do-it-yourself-Magazins. Wie der Name schon sagt, vereint es das Beste im Leben, nämlich Gaumengenüsse, eine Prise Reisen und schöne Dinge in wunderbaren Fotos und bindet das Ganze in liebevoll gestalteten Seiten zu einem wahren Schmaus für die Augen.





Sweet Paul, das ist übrigens ein angesagter NY-Food-Stylist, der genussvoll-rundlich und bärtig-sympathisch daher kommt und nicht nur seinen Körper kreativ mit Tattoos verziert, sondern auch Essen und Selbstgebasteltes kreativ in Szene setzt.



Ich bin ein großer Fan und falls ihr ihn noch nicht kennt und euch gerne inspirieren lasst, kann ich euch nur raten: kauft sein Magazin!

Egal ob mit Paul oder jemand anderem, habt eine genussvolle Zeit — und lasst sie euch versüßen! ♥ Eure Judith