



Rezepte aus der Winterküche

 **Truthahn**
Festliche
Braten Seite **4**

 **Bananen**
Gelber
Stimmungsmacher Seite **12**

 **Superfood**
Kraftvolles
Winteressen Seite **22**

DU WIRST PATIN UND ICH WERDE KÖCHIN

WWW.SOS-KINDERDORF.AT



SOS
KINDERDORF

Wintergrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Die neue Winterausgabe unserer Kochzeitung ist da! So schnell ist wieder ein Jahr mit kulinarischen Highlights vergangen. Von One Pot bis Nana Ice Cream, von Chia bis Pulled Pork haben uns Trends und Hypes durch die Monate begleitet. Einiges wird bleiben, manches wird wieder an Bedeutung verlieren. Beständig ist die ungebrochene Lust unserer Leser am Kochen und Backen.

Wir freuen uns, dass wir dabei ein Wegbegleiter sein dürfen und sagen Danke für Ihre Treue!

In der aktuellen Ausgabe stellen wir Ihnen das brandneue, erste Buch von Aaron Waltl vor. Unser langjähriger Chefkoch zeigt darin, dass Superfood weder neumodisch noch exotisch sein muss, sondern heimisch und saisonal verankert sein kann. Ein Kochbuch, das wir Ihnen von ganzem Herzen empfehlen möchten - vielleicht als Weihnachtsgeschenk?

Maria Tutschek-Landauer

Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team

P.S. Auf www.ichkoche.at warten mehr als 150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie - schauen Sie gleich rein!

Inhalt

Winter 2016

TRUTHAHNFEST

- Truthahn mit Dörrobst-Füllung 4
- Truthahn mit karamellisierten Zwetschken 5

WEIHNACHTSMENÜ

- Ziegenfrischkäse-Pralinen 7
- Erdäpfel-Gemüsesuppe mit Schwarzwälder Schinken 7
- Gänsekeulen mit Maroni-Birnen-Rotkraut 8
- Schoko-Zimt-Cupcakes mit Glühwein-Feigen 9

WEIHNACHTSTOLLEN

- Gefüllter Christstollen 11

BANANENGLÜCK

- Süßer Bananenauflauf 12
- Bananenschnitten Spezial 13

KUSCHELWOCHELENDE

- Flammkuchen mit karamellisierten Birnen, Blattspinat und Ziegenfrischkäse 14

ENTENSHOW

- Blätterteigpastete mit Entenragout 16

RUMVOLL

- Maroni-Dattelstrudel mit lauwarmer Rumsauce 21
- Dinkel-Grießkuchen mit Rum-Orangen 21

SUPERFOOD

- Rollgerste-Kürbis-Risotto mit Walnüssen und Weintrauben 22
- Schwarzwurzel-Vogelrissalat und Hirschrücken 23
- Perlgrauen-Süßkartoffel-Salat mit Rosinen 23

MEHLSPEISKLASSIKER

- Bratapfelgugelhupf 18
- Weihnachtlicher Zimtrehrücken 19

GINGENUSS

- Penne mit Roten Rüben und Gin 26

- Gegrillte Hühnerbrust mit Gin-BBQ-Sauce 27

- Gebeizter Saibling mit Gin 27

PASTINAKENWURZELN

- Pastinakensuppe 28
- Schweinsrücken mit Pastinaken und Maroni 29

 **WÜSTHOF**



Um aus einem Stück glühendem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl bei 1.200° C ein WÜSTHOF Messer zu schmieden und es dann zu perfekter Schärfe zu schleifen, gilt die gleiche Philosophie wie für die Zubereitung raffinierter Gerichte:

Leidenschaft – Sorgfalt – Perfektion



Quality - Made in Germany/Solingen

www.wuesthof.com

WÜSTHOF - the knife experts



TRUTHAHN FEST

Der Truthahn wird gerne und oft als Festtagsbraten serviert. Er sieht nicht nur imposant aus; interessant macht ihn auch die Tatsache, dass die verschiedenen Fleischstücke sehr unterschiedliche Geschmacksnuancen haben. Da ist für jeden am Tisch etwas dabei. Darüber hinaus ist das Fleisch kalorienarm und relativ anspruchslos zu verarbeiten.

6 Personen / Dauer: 60 Minuten

TRUTHAHN MIT DÖRROBST-FÜLLUNG

ZUTATEN

- | 1 Pute (klein, ca. 2 1/2 kg, küchenfertig)
- | 200 g Dörrobst (Zwetschken, Marillen, Äpfel, Birnen)
- | 100 g Weißbrot (altbacken)
- | 500 ml Milch
- | 1 Ei
- | 1 TL Zimt
- | 2 Karotten
- | 3 Zwiebel
- | 500 ml Hühnersuppe
- | 1 EL Maisstärke
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Dörrobst in einem kleinen Topf mit Wasser

bedeckt einmal aufkochen lassen und beiseite stellen.

- Den Truthahn innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit kochender Milch übergießen. Dörrobst abseihen und ebenfalls in Würfelchen schneiden und mit den Semmelwürfeln vermischen. Das Ei unterrühren, den Zimt dazugeben und nochmals nachwürzen.
- Den Truthahn mit dieser Masse füllen und in einen Bräter legen.
- Die Karotten und die Zwiebel schälen und in Stücke

schneiden und mit der Hühnersuppe in den Bräter dazu geben.

- Den Truthahn bei 200 °C ca. 150 Minuten braten. Dabei immer wieder mit dem ausgetretenen Saft übergießen. Den Truthahn aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Saft mit den zerkochten Gemüsewürfel durch ein Sieb in einen Kochtopf passieren und mit der Maisstärke binden. Nochmals abschmecken.
- Den Truthahn mit Dörrobst-Füllung auf einer Platte anrichten und die Sauce extra reichen.

4 Personen / Dauer: 15 min

TRUTHAHN MIT KARAMELLISIERTEN ZWETSCHKEN

ZUTATEN

FÜR DAS FLEISCH

- | 800 g Truthahnbrust
- | Salz
- | Pfeffer
- | 2 TL Öl

FÜR DIE ZWETSCHKEN

- | 600 g Zwetschken
- | 2 EL Zucker
- | 50 g Butter

FÜR DIE SAUCE

- | 100 ml Madeira (süßer Wein)
- | 200 ml Hühnersuppe
- | Butter

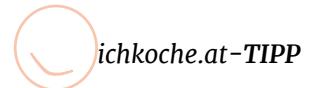
ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- In der Zwischenzeit das Fleisch würfelig schneiden und die Zwetschken waschen, entkernen und vierteln. In einer sehr heißen Bratpfanne das Fleisch drei Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch danach in eine feuerfeste Form geben und für vier Minuten in den Backofen schieben.
- Den Bratensatz in der Bratpfanne mit Madeira

ablöschen, die Hühnersuppe zugießen und das Ganze für ein paar Minuten aufköcheln und einreduzieren lassen, bis nur noch die Hälfte der Flüssigkeit übrig ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Butter hinzufügen.

- Für die Zwetschken den Zucker in einer Bratpfanne erwärmen und hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwetschken gemeinsam mit einem kleinen Stück Butter in die Pfanne geben und gut durchschwenken.

- Den Truthahn mit Zwetschken auf Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und den Rest der Sauce separat dazu reichen



ichkoche.at-TIPP

*Dazu passen
Erdäpfelpüree oder
Erdäpfelknödel.*





DAS ICHKOCHE.AT-TEAM
WÜNSCHT IHNEN
GUTES GELINGEN
BEIM FESTTAGSMENÜ!

ZUTATEN

- | 200 g Ziegenfrischkäse
- | 1 kleine Zwiebel, weiß, geschält
- | 50 g gehackte Nüsse, nach Wahl
- | 50 g Cranberries, getrocknet
- | 1 kleiner Bund Petersilie
- | Salz
- | Pfeffer
- | 1 Zitrone, Saft und Abrieb

4 Personen / Zubereitungsdauer: 20 Minuten

ZIEGENFRISCHKÄSE-PRALINEN AUF WINTERLICHEN BLATTSALATEN

ZUBEREITUNG

- ❖ Zwiebel fein würfelig schneiden. Cranberries hacken. Mit Nüssen, Ziegenfrischkäse, Zitronensaft und -abrieb sowie Salz und Pfeffer mischen. Mit feuchten Händen Kugeln formen und in fein gehackter Petersilie wälzen.

- ❖ In einem sauberen Gurkenglas alle Zutaten für die Marinade gut schütteln. Salate waschen, trocknen und mit der Marinade benetzen. Ziegenfrischkäse-Pralinen mit dem Salat servieren.

FÜR DEN SALAT

- | 50 ml Balsamicoessig
- | 50 ml Olivenöl
- | 50 g Honig
- | 50 ml Apfelsaft
- | 1 TL Estragonsef
- | Salz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 150 g Blattsalate nach Wahl

**ZUTATEN**

- | 2 kleine Zwiebeln, weiß, geschält
- | 2-3 Knoblauchzehen, geschält
- | 1 Karotte, geschält
- | 1 gelbe Rübe, geschält
- | ¼ Sellerie, geschält
- | ¼ Stange Lauch
- | 100 g Schwarzwälder Schinken, in Scheiben
- | 1 Briefchen Safran
- | 1 Lorbeerblatt
- | 1000 ml Gemüsesuppe
- | 10 g Steinpilze, getrocknet
- | ½ TL Thymian, getrocknet
- | ½ TL Kümmel, gemahlen
- | 500 g Erdäpfeln, roh, geschält
- | 200 ml Schlagobers
- | Salz
- | Pfeffer
- | Sonnenblumenöl

4 Personen / Zubereitungsdauer: 45 Minuten

ERDÄPFEL-GEMÜSESUPPE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

ZUBEREITUNG

- ❖ Zwiebel, Knoblauch, Karotte, gelbe Rübe, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden. Schwarzwälder Schinken in feine Streifen schneiden. Den Schinken in etwas Öl leicht anrösten. Zwiebel und Knoblauch zufügen und farblos mitrösten. Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitrösten. Safran und Lorbeerblatt zufügen und mit der Suppe aufgießen.

- ❖ Steinpilze in etwas lauwarmem Wasser für

ca. 5 Minuten einweichen, fein hacken und mit der Einweichflüssigkeit zur Suppe geben. Mit Thymian, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Erdäpfel in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden und in der Suppe etwa 10-15 Minuten mitkochen. Suppe abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen. Die Hälfte des Schlagobers zur Suppe geben. Die andere Hälfte aufschlagen und die Suppe damit garnieren.



ZUTATEN

- | 4 Gänsekeulen
- | 1 Karotte
- | ¼ Sellerie
- | ¼ Stange Lauch
- | 1 Zwiebel, rot, geschält
- | 1 Lorbeerblatt
- | 1 EL Ras el Hanout
- | 1 EL Garam Masala
- | 250 ml Rotwein
- | 500 ml Geflügelsuppe
- | 50 g Datteln, entsteint
- | Salz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Sonnenblumenöl
- | 1 kleiner Bund Petersilie

FÜR DAS ROTKRAUT

- | ca. 1000 g Rotkraut
- | 2 Zwiebeln, weiß, geschält
- | 250 ml Rotwein
- | 250 ml Orangensaft
- | 1 Lorbeerblatt
- | 4-5 Wacholderbeeren
- | 4-5 Pfefferkörner
- | 2 Birnen
- | 50 g Maroni, gegart
- | 1 EL Maisstärke
- | Salz
- | Pfeffer
- | Sonnenblumenöl

FÜR DAS SOUFFLÉ

- | 300 g Schwarzbrot, entrindet
- | 3 Eier
- | 150 ml Milch
- | 40 g Mehl, glatt
- | 50 g Butter, flüssig
- | Salz
- | Pfeffer
- | Muskatnuss, gemahlen



4 Personen / Dauer: 90 Minuten

GÄNSEKEULEN MIT MARONI-BIRNEN-ROTKRAUT UND SCHWARZBROT-SOUFFLÉ

ZUBEREITUNG

- * Gänsekeulen salzen und pfeffern. In einem vorgeheizten, ofenfesten Geschirr mit etwas Öl beidseitig anbraten und beiseite stellen.
- * Karotte und Sellerie schälen und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen, längs halbieren und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden. Gemüse im Bratenrückstand anbraten. Lorbeerblatt, Ras el Hanout und Garam Masala einrühren und mit Rotwein ablöschen. Suppe hinzufügen und aufkochen. Datteln und Gänsekeulen hineinlegen. Zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 45 Minuten schmoren.
- * Rotkraut von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk herausschneiden. In sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem geräumigen Topf mit etwas Öl farblos anschwitzen. Rotkraut zufügen und gut durchrühren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, Lorbeer, Wacholder- und Pfefferbeeren zufügen und ca. 30 Minuten schwach köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Birne grob reiben, Maroni in Stücke schneiden und beides zum Rotkraut geben. Gewürze herausfischen und das Rotkraut mit Maisstärke binden. Abschmecken und warm stellen.
- * Schwarzbrot entrinden und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dotter mit Milch mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Schwarzbrotwürfel leeren. Gut vermengen und etwas andrücken. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Eischnee und das Mehl unterheben. Ofenfeste Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen, restliche Butter in die Masse einarbeiten. Schwarzbrotmasse zu 2/3 einfüllen und auf ein Backblech stellen. Im Backrohr (gleichzeitig mit der Gans) auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.
- * Gans aus dem Saft heben. Saft pürieren oder mit Stücken lassen. Schwarzbrotsoufflé mit Rotkraut und jeweils 1 Gänsekeule anrichten. Mit Bratensaft übergießen und mit fein gehackter Petersilie garnieren.

4 Personen / Schwierigkeitsgrad: Anfänger / Zubereitungsdauer: ca. 35 Minuten

SCHOKO-ZIMT-CUPCAKES MIT GLÜHWEIN-FEIGEN



ZUTATEN

| 100 g Mehl, glatt
| 30 g Maisstärke
| 80 g Kuvertüre
| 4 Eier
| 1 Prise Salz
| 80 g Butter, weich
| 80 g Staubzucker
| 1 TL Vanillezucker

FÜR DAS TOPPING

| 200 g Frischkäse
| 100 g Butter, weich
| 100 g Staubzucker
| 1 Prise Zimt

FÜR DIE FEIGEN

| 250 g Feigen, frisch
| 80 g Zucker
| 1 Zimtstange
| 3-4 Nelken
| 250 ml Weißwein
| 1 Schuss Rum

ZUBEREITUNG

✳ Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
✳ Mehl mit Maisstärke mischen. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Eiklar mit Salz zu sehr festem Schnee schlagen. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Dotter langsam einmischen und die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Eischnee unterheben und die Mehl-Stärke-Mischung einarbeiten. In Muffinförmchen füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Abkühlen lassen.

✳ Zutaten für das Topping verrühren. Kalt stellen. Auf die Cupcakes dressieren.
✳ Feigen halbieren oder vierteln. Zucker in einem kleinen Topf mit Zimtstange und Nelken schmelzen. Mit Weißwein und Rum ablöschen und 3-4 Minuten einkochen. Feigen zufügen und vom Herd nehmen. Zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.
✳ Cupcakes mit Feigen anrichten.



WEIHNACHTS- STOLLEN

Ein flaumiger Stollen mit leichtem Mandelaroma und kandierten Früchten gehört für viele zur Weihnachtszeit einfach dazu. Unsere Variante ist mit zwei verschiedenen Füllungen besonders raffiniert. Sowohl ein Gaumen- als auch ein Augenschmaus!

2 Stollen à ca. 600 g / Dauer: mehr als 60 Minuten

GEFÜLLTER CHRISTSTOLLEN

ZUTATEN

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| 600 g Mehl, glatt | 100 ml Milch |
| 270 g Butter, weich | 30 g Brösel |
| 100 g Mandeln, geschält | 30 g Honig |
| 100 ml Milch, lauwarm | 1 Prise Salz |
| 80 g Orangeat, Zitronat gemischt | 1 Prise Zimt, gemahlen |
| 70 g Rosinen | 250 g Butter |
| 40 g Germ, frisch | 100 g Staubzucker |
| 30 g Honig | |
| 30 g Staubzucker | |
| 2 Eidotter | |
| 1 Schuss Rum | |
| 1 TL Vanillezucker | |
| ½ TL Nelken, gemahlen | |
| ½ TL Zimt, gemahlen | |
| 1 Prise Piment, gemahlen | |
| 1 Prise Salz | |
| 1 Orange, unbehandelt, Abrieb | |

FÜR DIE FÜLLEN

| |
|--------------------------|
| 200 g Marzipanrohmasse |
| 100 g Walnüsse, gerieben |

ZUBEREITUNG

- Die Milch für die Fülle in einem kleinen Topf mit Salz, Zimt und Honig aufkochen lassen. Geriebene Walnüsse und Brösel einrühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen umfüllen.
- Rosinen mit etwas warmem Wasser und einem Schuss Rum einweichen.
- Germ in der Milch auflösen, mit ca. 100 g Mehl zu einem breiigen Teig anrühren. Mit

etwas Mehl stauben und zugedeckt bei ungefähr 30 °C für ca. 30 Minuten gehen lassen.

- Dotter mit Honig, Staub- und Vanillezucker, Salz, Gewürzen und Aromen sowie dem restlichen Mehl und der Butter zum Dampf geben. Zu einem glatten Teig wirken und die abgetropften Rosinen, gehackten Mandeln und die kandierten Früchte mit der Hand in den Teig einarbeiten.
- Das Marzipan mit etwas Staubzucker zu einer Rolle formen (ca. 2 cm ø).
- Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig bis oval ausrollen (ca. 20x30 cm). Mit dem Teigroller links und rechts eine leichte Vertiefung drücken, also sozusagen dritteln. Eine Vertiefung mit der Hälfte der abgekühlten Nussfülle

belegen, die zweite Vertiefung mit der Hälfte der Marzipanrolle füllen. Nun die Seite mit dem Marzipan bis zur Mitte zusammenklappen, die Seite mit der Nussfülle ebenso. Beide andrücken, sodass die klassische Stollen-Form entsteht. Mit dem zweiten Teig wiederholen. Die beiden Stollen auf ein Backblech mit Backpapier oder in eine längliche, ofenfeste Form setzen und zugedeckt wieder 30 Minuten rasten lassen. Währenddessen das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- Stollen ca. 45-50 Minuten backen. Zum Abkühlen auf einen Gitterrost stellen.
- Restliche Butter schmelzen und die Stollen noch warm großzügig damit bestreichen und zuletzt mit reichlich Staubzucker bestreuen.



BACKEN MIT DEN STARS



Mit freundlicher Unterstützung von Fini's Feinstes.

MIT LIEBE GEMACHT.

TYPISCH **ATV**

DIE NEUE PROMI-BACKSHOW AUF ATV!

AB 13. NOVEMBER JEDEN SONNTAG, 17:50

IN KOOPERATION MIT: ichkoche.at

BANANEN GLÜCK

Bananaaaa! Die krumme, gelbe Schalenfrucht ist bei uns so beliebt, dass sie schon fast als heimisch wahrgenommen wird! Kein Wunder: vom Bananensplit bis zum Bananensmoothie, von Bananenschnitten bis zu gegrillten Bananen begleitet sie uns durch das ganze Jahr!

- Bananen machen glücklich! Der hohe Wert an Tryptophan ist dafür verantwortlich!
- Zitronensaft hilft gegen unschöne Verfärbungen.
- Reife, gelbe Bananen sind süßer und leichter zu verdauen.
- Bananen enthalten sehr viel Vitamin B₆ sowie Magnesium und Folsäure.
- Bananen sind sehr ballaststoffreich.

WUSTEN SIE?

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

SÜSSER BANANENAUF LAUF

ZUTATEN

- | 2 Bananen
- | 2 EL Nougatcreme
- | 20 g Haselnüsse (gehackt)
- | 200 g Mascarpone
- | 1 Ei
- | 1 EL Staubzucker

FÜR DEN TEIG

- | 250 ml Milch
- | 150 g Mehl
- | 2 Eier
- | 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für den Palatschinkenteig gut vermischen und etwas rasten

lassen. Die Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

- Danach die Nougatcreme und die Haselnüsse darunter mischen. Mascarpone mit dem Ei und Staubzucker gut verrühren. Palatschinken in einer Pfanne mit etwas Butter herausbacken.
- Die Palatschinken flach auflegen, die Bananen-Masse darauf verteilen, zusammenrollen und in große Stücke schneiden. In eine feuerfeste Form schichten und die Mascarpone Masse darauf verteilen. Bei 170 °C ca. 40 Minuten lang backen. Vor dem Servieren etwas überzuckern.



ichkoche.at-TIPP

Genauere Anleitungen und viele Tipps und Tricks rund um die Palatschinken finden Sie unter www.ichkoche.at/palatschinken.

6 Portionen / Dauer: 60 Minuten

BANANENSCHNITTEN SPEZIAL

ZUTATEN

- | 5 Eiklar
- | 200 g Staubzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 125 ml Öl
- | 125 ml Wasser
- | 200 g Mehl (glatt)
- | 1 Pkg. Backpulver
- | 5 Eigelb
- | 8 Stk. Bananen (reif, je nach Größe)
- | Marillenmarmelade (zum Bestreichen)
- | 500 ml Guma Pâtisserie Creme

- | 350 g Haselnusscreme
- | Schokospäne (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG

- Eiklar mit etwas Staubzucker steif schlagen. In einer 2. Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Staubzucker und dem Vanillezucker ca. 5-10 Minuten schaumig schlagen und anschließend Öl und Wasser langsam einrinnen lassen und dabei weiter mixen.
- Kakao in die Masse einsieben und einrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver mit einem Kochlöffel oder dem Schneebesen einmischen. Schnee unterheben und auf ein gefettetes Blech streichen.

ichkoche.at-TIPP

Der Schnittenboden kann nach Belieben mit oder ohne Kakao gemacht werden.



PRODUKT-TIPP

Guma Pâtisserie Creme ist auch ohne Gelatine formstabil und behält ihre schöne weiße Farbe.



- Bei 170 °C ca. 25 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Marmelade bestreichen und mit halbierten Bananen belegen.
- Für die Creme die Guma Pâtisserie Creme steif schlagen und die Haselnusscreme einrühren.
- Die Creme auf die Bananen streichen und die Bananenschnitten mit Schokoladenspänen bestreuen.

PROMOTION

GUMA®

Guma Pâtisserie Creme
Süße Träume die in Form bleiben

- ✓ Formstabil
- ✓ Perfektes Aussehen
- ✓ Idealer Aromaträger

www.guma.ch



KUSCHEL- WOCHENENDE

Draußen prasselt der Regen ans Fenster, es ist kalt und ungemütlich. Was jetzt gut tut, ist ein richtig schönes Wohlfühlessen. Eine wärmende Suppe oder ein herrlicher Flammkuchen. Die Foodbloggerin Florentina Klampferer hat besondere Momente, die man gemeinsam genießen sollte, in ihrem neuen Buch wunderbar in Szene gesetzt! Ein Buch, in das wir uns verliebt haben!

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

FLAMMKUCHEN MIT KAREMELLISIERTEN BIRNEN, BLATTSPINAT UND ZIEGENFRISCHKÄSE

ZUTATEN

TEIGBODEN FÜR 3 BÖDEN

- | 375 g Universalmehl
- | 6 g Trockengerst
- | Prise Salz
- | 75 ml Milch
- | 75 ml Buttermilch
- | 60 ml Wasser
- | 2 EL Olivenöl

CREME FÜR 1 STÜCK

- | 80 g Crème fraîche
- | 40 g Mascarpone
- | 70 g Joghurt
- | 50 g Sauerrahm
- | Prise Salz
- | Prise Pfeffer

BELAG FÜR 1 STÜCK

- | 1 härtere Birne
- | 1/2 Zitrone
- | 1 TL Butter
- | 1 EL Honig
- | 2 Frühlingszwiebeln
- | 30 g Blattspinat
- | 6 Scheiben Speck
- | 35 g Ziegenfrischkäse
- | Prise Salz, Prise Pfeffer
- | Schuss Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Mehl, Germ und Salz gut vermischen. Milch, Buttermilch, Wasser und Olivenöl in einem Topf vermengen und leicht erwärmen. Dem Mehl beimengen und so lange – per Hand oder mit der Küchenmaschine – kneten, bis ein seidiger Teig entsteht. Sollte der Teig zu



ichkoche.at-TIPP

Der Teig reicht für 3 Flammkuchen. Übrigen Teig in Frischhaltefolie verpacken und tiefkühlen.

feucht sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Sollte er zu trocken sein, noch etwas Milch dazugeben. Zu einer Kugel formen und ca. 2 Stunden an einem warmen Ort, mit einem Geschirrtuch bedeckt, gehen lassen.

- Für den Belag die Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne Butter und Honig erhitzen und Birnenstücke kurz darin karamellisieren. In einer zweiten Pfanne Speck knusprig braten. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Blattspinat waschen und in einem Geschirrtuch kurz trocken schleudern.
- Für die Creme alle Zutaten miteinander vermengen. Wer mag, kann auch frische klein gehackte Kräuter hinzugeben.
- Backofen auf 180° C vorheizen.
- Den Teig nochmals kurz kneten und zu 3 gleich großen Kugeln formen. Diese schließlich quadratisch oder rechteckig auf einem Backpapier ausrollen. Die vorbereitete Creme gleichmäßig, bis in die Ecken, auf dem Teig verstreichen.
- Frühlingszwiebeln und Blattspinat gleichmäßig auf dem Teig verteilen, danach die karamellisierten Birnen, den Speck sowie den Ziegenfrischkäse löffelfeise auf den Teig geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Ca. 25 Minuten backen, bis die Ränder knusprig und braun werden.



WEITERE KUSCHELGERICHTE:

Cremige Kartoffel-
Lauch-Suppe

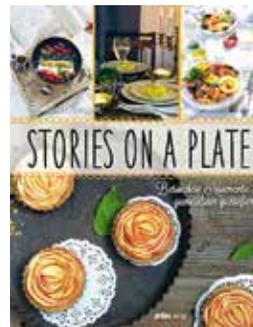
Rindsfilet auf
Thymian-Orangen-
Erbsenpüree

Dukatenbuchteln
mit Vanillesauce

und viele mehr...

unter www.ichkoche.at

Buchtipps der Redaktion:



STORIES ON A PLATE

*Besondere Momente
gemeinsam genießen*
Florentina Klampferer

ISBN: 978-3-85431-737-1
160 Seiten

Pichler Verlag € 19,90
Erhältlich im Buchhandel oder
unter www.styriabooks.at



ENTENSHOW

So klein und doch so geschmackvoll!
Ein wunderbarer Happen für Ihren
Festtagstisch. Egal ob zur
Weihnachtszeit oder am Silvester-
buffet – mit diesem edlen Pastetchen
werden Sie Ihre Gäste verzaubern!

4 Portionen / Dauer: 30 min

BLÄTTERTEIGPASTETE MIT ENTENRAGOUT

ZUTATEN

- | 4 Blätterteig-Pasteten (fertig gekauft)
- | 1 Entenbrust (ca. 300 g)
- | 1 Petersilwurzel (geschält)
- | 100 g Cremechampignons
- | 2-3 Schalotten
- | 20 g Tomatenmark
- | 150 ml Hühnersuppe
- | 40 g Mehl (glatt)
- | 125 ml Rotwein
- | 50 ml Portwein
- | 50 g Mandelstifte (und einige zum Garnieren)
- | 50 g Cranberries (getrocknet)
- | 2 Lorbeerblätter

- | 6 Pfefferkörner (schwarz)
- | 5 Wacholderbeeren
- | 3 Pimentkörner
- | Thymian (frisch)
- | 2 EL Aceto Balsamico
- | Olivenöl
- | Salz
- | Petersilie (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

- Die Entenbrust von der Haut befreien, Sehnen entfernen. Fleisch in kleine Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden und mit dem Mehl vermengen.
- Schalotten, Petersilwurzel, Erdäpfel und Champignons

klein würfeln. In einer heißen Pfanne die Entenhaut anbraten und dabei das Fett auslassen. Haut wieder herausnehmen und die Fleischwürfel im Fett rundum anbraten.

- Geschnittenes Gemüse dazugeben und mitrösten. Tomatenmark zufügen, etwas durchrühren und mitbraten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen.
- Lorbeer, Wacholder, Piment, Pfeffer und Thymian in einen Teefilter geben. Gewürze beifügen und etwa

3-4 Minuten einkochen lassen. Cranberries und Mandeln dazugeben und mit der Suppe aufgießen. Weitere 5-6 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Gewürze entfernen und mit Salz und Aceto Balsamico abschmecken. Eventuell mit etwas Butter verfeinern.

- In die vorgewärmten Blätterteig-Pasteten füllen und mit Petersilie und ein paar Mandelstiften garnieren.

PONTI N.1 IN ITALIEN*



www.andcommunication.it

Unsere **Geschichte**
hat einen anderen **Geschmack**

**Probieren Sie einen Hauch Italien
auf Ihren Lieblingsgerichten**



**SUCHEN
SIE DIESES
PRODUKT
IN IHREM
LIEBLINGS-
SUPERMARKT!**



GEBACKENES EI IM SPECKMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

• Glassa aus "Aceto Balsamico di Modena IGP" Ponti • 120 g Speck in dicken Scheiben • 4 Eier • 4 Scheiben Vollkornbrot • 80 g Rucola • 4 Scheiben Emmentaler • extra natives Olivenöl • Salz und Pfeffer.
Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Ränder von vier Portionsförmchen mit den Speck-Scheiben auskleiden. Jeweils eine mit Salz, Pfeffer und Öl gewürzte Brotscheibe auf den Boden der Förmchen legen. Eine Scheibe Käse darauf geben und anschließend reichlich mit grob geschnittenem Rucola bestreuen. Am Ende das Ei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 5 Minuten im Ofen backen lassen. Die Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen. Die Eier vorsichtig auf einen Teller geben, mit der Glassa aus "Aceto Balsamico di Modena IGP" Ponti garnieren und servieren.

*zertifizierte Marktdaten



6 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

BRATAPFELGUGELHUPF

ZUTATEN

- | 4 Stk. Eier
- | 200 g Staubzucker
- | 200 g Butter
- | 200 g Mehl (griffig)
- | 3 TL Backpulver
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Prise Salz
- | 2 EL Rum
- | 3 TL Apfelstrudelgewürz
- | 80 g Walnüsse (gehackt)
- | 80 g Schokolade (gehackt)
- | 2 Stk. Äpfel (geschält und grob gerieben)

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
- Die Eier trennen. Butter mit 2/3 des Zuckers in der KENWOOD Titanium Küchenmaschine schaumig rühren. Einzeln die Eidotter einrühren und Vanillezucker, Rum und Gewürz

begeben. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und die gehackten Nüsse, die gehackte Schokolade sowie die geriebenen Äpfel damit vermischen. Die beiden Massen nur kurz vermengen.

- Das Eiklar mit dem Rest des Staubzuckers und einer Prise Salz in der KENWOOD Titanium Küchenmaschine steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl austauben. Die Masse einfüllen und ca. eine Stunde backen. Einige Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Nach Belieben mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen oder mit einer Zitronenglasur überziehen.

MEHLSPEISKLASSIKER

Perfekt in Szene gesetzt mit der neuen **KENWOOD Titanium Chef XL Küchenmaschine**

Gugelhupf und Rehrücken sind beliebte Klassiker der Österreichischen Mehlspeisküche. Mit der neuen Titanium Küchenmaschine haben wir beide Köstlichkeiten in neuen weihnachtlichen Varianten inszeniert.



6 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

WEIHNACHTLICHER ZIMTREHRÜCKEN

ZUTATEN

- | 50 g Butter
- | 100 g Staubzucker
- | 4 Stk. Eier
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 50 g Mehl (glatt)
- | 50 g Walnüsse (gerieben)
- | 50 g Schokolade (gerieben)
- | 1 EL Kakao
- | 2 TL Zimt
- | 1 TL Backpulver

ver sieben und mit den Nüssen, der Schokolade, Zimt, versiebttem Kakao vermischen. Beide Massen vorsichtig vermengen. Eiklar mit einer Prise Salz und dem restlichen Staubzucker in der KENWOOD Titanium Küchenmaschine steif schlagen und unterheben.

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
- Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker und Eidotter in der KENWOOD Titanium Küchenmaschine schaumig rühren. Mehl mit Backpul-
- In eine ausgebutterte und mit Mehl ausgestaubte Rehrückenform füllen und ca. 45 Minuten backen.
- Nach Belieben mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung bestreuen oder mit Schokoladenglasur überziehen.



IM WEIHNACHTLICHEN GEWAND

Kochen ist Kunst. Es geht um das perfekte Zusammenspiel von Konsistenzen und Aromen, Genuss und Geschmack. Und natürlich: Dem perfekten Teamplay zwischen (Hobby-) Koch und seinen Gerätschaften. Wenn Talent auf Tatkraft trifft, nennt KENWOOD das: Die „Chef Titanium“ Küchenmaschinen – denn der Name ist Programm!

BEWÄHRTE QUALITÄT – NEUER AUFTRITT

Neu im KENWOOD-Sortiment sind die Modelle Chef XL Titanium KVL8320S und Chef Titanium KVC7320S. Alt bewährt ist hingegen die Erfahrung, mit der sie entwickelt wurden. Mit 70 Jahren Küchen-Expertise hat das Traditionsunternehmen eine multidimensionale Funktionalität und intuitive Handhabung entwickelt, wie man sie von einem fleißig-flinken Küchenhelfer erwartet.

WAS ZEICHNET DIE NEUEN TITANIUM CHEF KÜCHENMASCHINEN AUS?

- Zehn Jahre Garantie auf die Motorenleistung
- Bezauberndes neues Design – schlicht und gefällig
- Ein wahres Kraftpaket mit wahlweise 1.700 oder 1.500 Watt
- Hochwertige Edelstahlschüssel mit 6,7 Litern oder 4,6 Litern Fassungsvermögen

- Inkl. einem 5-teiligen Pâtisserieset bestehend aus K-Haken, Teighaken, Profi-Ballonschneebeisen, Profi-Pâtisserie Haken und Röhrelement zum Unterheben
- Alle Einzelteile sind robust, spülmaschinenfest und leicht zu reinigen.
- Inkl. 1,6 Liter Glasmixeraufsatz
- Mit über 20 Zubehörteilen auf über 50 Funktionen erweiterbar
- Ein Kochbuch mit köstlichen Rezepten ist natürlich auch dabei!

WAS DIE ICHKOCH.EAT-REDAKTION BESONDERS SCHÄTZT:

Wir lieben schöne Dinge in der Küche! Die neue Direktbeleuchtung, die vom Röhrelement unmittelbar in die Schüssel leuchtet, hat unser Herz deshalb sofort erfreut. Man sieht nicht nur besser, was sich in der Küchenmaschine tut, das Licht hellt beim Backen auch das Gemüt auf und sieht super stylish aus. Sie ist darüber hinaus auch ein wahres Kraftpaket und schafft mit 1.700 Watt auch die schwersten Teige.

Beschwipste Kuchen, Rumzwetschken oder der berühmte Rumtopf erfreuen sich großer Beliebtheit. Egal ob Sie den Geschmack von Rum hervorheben oder lieber dezent einsetzen möchten: Als „gehaltvolle Würze“ ist er auf jeden Fall ein Gewinn!

RUM VOLL



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

MARONI-DATTELSTRUDEL MIT LAUWARMER RUMSAUCE

ZUTATEN

- | 100 g Datteln, entsteint
- | 100 g Maroni, gegart
- | 80 g flüssige Butter
- | 50 g Brösel
- | 2 Eier
- | 40 g Staubzucker
- | ½ TL Vanillezucker
- | 1 Prise Salz
- | 1 Prise Zimt
- | 50 g Mehl
- | 1 Pkg. Strudelteigblätter

FÜR DIE RUMSAUCE

- | 500 ml Milch
- | 80 g Kristallzucker
- | 1 TL Vanillezucker
- | 2 Eidotter
- | 1 EL Maisstärke
- | 40 ml Rum

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Datteln und Maroni grob hacken und in eine Schüssel geben. 50 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, aufschäumen lassen und die Brösel darin unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Zu den Datteln und den Maroni geben.
- Eier mit Staub- und Vanillezucker sowie einer Prise Salz und Zimt mit dem Handmixer sehr schaumig schlagen. Mehl unterheben und über die Dattel-Maroni-Brösel-Mischung geben. Durchmischen und beiseite stellen.
- Den Strudelteig auf einem sauberen Tuch ausbreiten, mit etwas flüssiger Butter bestreichen und die Dattelmasse gleichmäßig auf die unteren 2/3 des Teigs aufstreichen. Am Rand etwa 5 cm frei lassen. Rand einschlagen, mithilfe des

Tuches den Strudel straff einrollen und schnell auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

- Milch in einem Topf mit Kristall- und Vanillezucker aufkochen lassen. Eidotter mit Maisstärke glattrühren und in die kochende Milch einrühren. Einmal aufkochen lassen und beiseite stellen. Mit Rum abschmecken und zum Strudel servieren.

 **ichkoche.at-TIPP**
Statt Datteln können auch andere Dörrfrüchte verwendet werden.

4 Personen / Dauer: 45 Minuten

GETRÄNKTER DINKEL-GRIESSKUCHEN MIT RUM-ORANGEN

ZUTATEN

- | 120 g Butter
- | 60 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 2 Eier
- | 2 TL Backpulver
- | 1 Prise Salz
- | 150 g Dinkelgrieß
- | 100 g Mandeln, gemahlen
- | 300 ml Orangensaft
- | 100 g Zucker
- | 40 ml Rum
- | 3-4 Orangen
- | 150 g Crème fraîche
- | Butter, für die Form
- | Mehl, für die Form

ZUBEREITUNG

- Für den Grießkuchen zunächst den Boden einer Tortenspringform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand buttern und mit wenig Mehl bestäuben. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker cremig

rühren. Schalenabrieb von 1 Orange und Eier unterziehen. Backpulver, Salz, Grieß und Mandeln vermengen und unter die Buttermasse rühren. Teig in die vorbereitete Backform füllen. In der Ofenmitte 35 Minuten goldgelb backen.

- In der Zwischenzeit den Sirup kochen. Orangensaft mit Zucker in einem Kochtopf ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Masse leicht sirupartig wird. Den Rum einrühren und den noch warmen Kuchen mit dem Sirup tränken.
- Die Schale der Orangen rundherum abschneiden und aus dem Fruchtfleisch Filets ausschneiden. Grießkuchen portionieren und auf Tellern anrichten. Mit Crème fraîche und Orangenfilets garniert servieren.



SUPERFOOD

Der langjährige
ichkoche.at-Chefkoch
Aaron Waltl legt sein
erstes Buch vor!
Und wie könnte es
anders sein:
Es ist super!
Voll mit abwechslungs-
reichen und saisonalen
Superfood Rezepten.
Und Sie werden
überrascht sein:
die Zutaten gibt es
meist gleich ums Eck!

4 Personen / Dauer: 30 Minuten

ROLLGERSTE-KÜRBIS-RISOTTO MIT WALNÜSSEN UND WEINTRAUBEN

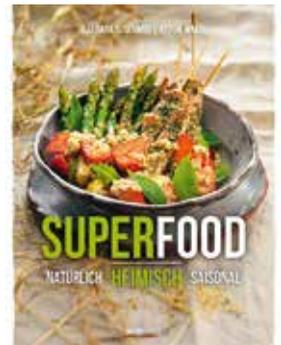
ZUTATEN

| 250 g Rollgerste
| 1/2 Hokkaidokürbis
| 100 g Wirsing
| 20 g Walnüsse
| 700 ml Gemüsesuppe
| 2 EL Sonnenblumenöl
| 1 Tasse Gartenkresse
| 2 Schalotten
| 2 Knoblauchzehen
| 10 rote Weintrauben
| Salz

ZUBEREITUNG

• Die Schalotten, den Knoblauch und den Kürbis in feine Würfel schneiden und in einem Topf zusammen mit der Rollgerste und 2 EL Sonnenblumenöl anbraten, mit der Suppe aufgießen und unter ständigem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken.

Buchvorstellung



Dieses Buch empfehlen wir besonders gern! Unser ehemaliger Chefkoch Aaron Waltl hat sein erstes Kochbuch heraus gebracht: *Gesunder Genuss im Alltag – mit den besten Produkten aus der heimischen Natur!*

SUPERFOOD

Natürlich. Heimisch. Saisonal
Aaron Waltl /
Barbara A. Schmid

ISBN 978-3-85431-739-5
176 Seiten, Hardcover
Pichler Verlag 24,90
Erhältlich im Buchhandel und
unter www.styriabooks.at

GEWINNSPIEL

Unter
www.ichkoche.at/aaron
können Sie jetzt eines
von 5 signierten Büchern
gewinnen!

GLEICH MITMACHEN!

- Den Wirsing in grobe Stücke schneiden, die Weintrauben halbieren, beides unter das Risotto rühren, auf vier Tellern anrichten und mit den Walnüssen sowie der Gartenkresse garnieren.

1 Person / Dauer: 30 Minuten

SCHWARZWURZEL-VOGERLSALAT MIT WALNÜSSEN UND HIRSCHRÜCKEN

ZUTATEN

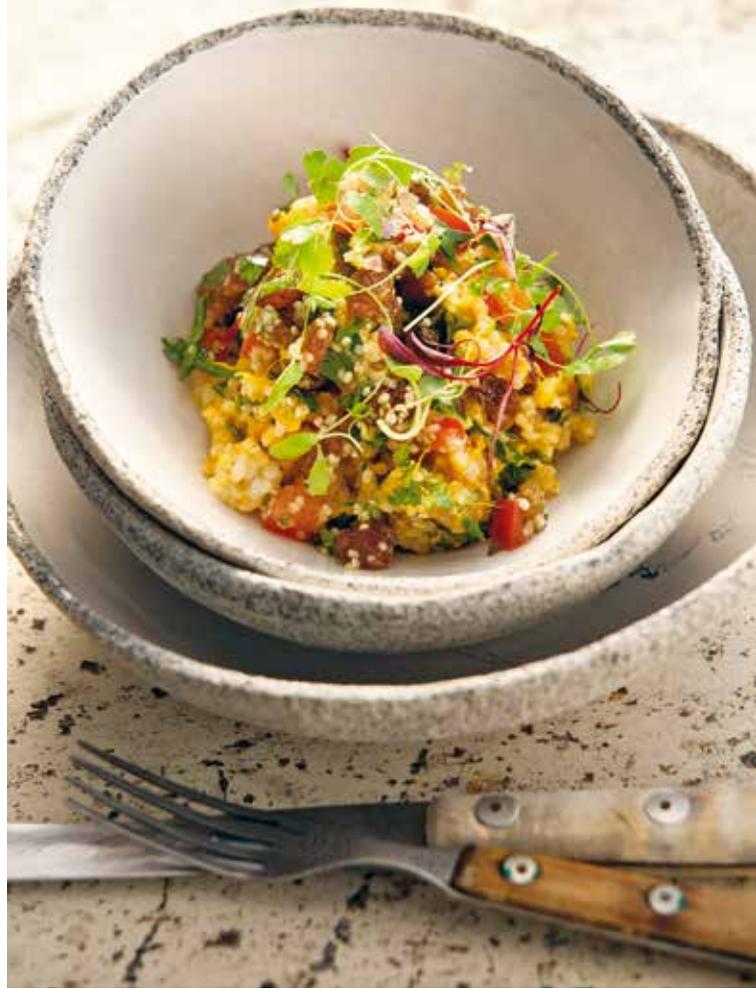
- | 50 g Schwarzwurzeln
- | 20 g Vogerlsalat
- | 1 EL gehackte Walnüsse
- | 1 TL geriebener Kren
- | 2 EL Apfelsaft
- | 1 EL Apfelessig
- | 1 geschälte Schalotte
- | 1 EL Leinsamenöl
- | 1 EL Sonnenblumenöl
- | 50 g Hirschrücken
- | Salz

ZUBEREITUNG

- Die Schwarzwurzeln am besten mit Gummihandschuhen schälen, in kleine Stücke schneiden und 4 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen, danach kalt abschrecken. Die Schalotte in kleine Würfel schneiden und in

1 EL Leinsamenöl anbraten, die Schwarzwurzelstücke dazugeben und kurz weiterbraten, mit dem Apfelsaft ablöschen und mit Salz abschmecken.

- Den Hirschrücken in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen, eine zweite Pfanne erhitzen und darin das Fleisch mit 1 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz anbraten.
- Den Hirschrücken flach auf einen Teller legen, darauf die Schwarzwurzeln und die Walnüsse verteilen. Den Vogerlsalat mit 1 EL Leinsamenöl, 1 EL Apfelessig und etwas Salz abschmecken und auf dem Fleisch anrichten, frischen Kren darüber reiben und sofort genießen.



Bio-Kochkurs
von Ja! Natürlich

- Schritt für Schritt-Anleitung von Haubenkoch Aaron Wallt und Ernährungsbereiterin Mag. Margit Fensl
- 4-Gänge-Menü mit köstlich frischen saisonalen Ja! Natürlich Gerichten und Getränken
- Kochschürze und Extra-Überraschung für jeden Teilnehmer

Alle Infos inkl. 10% Rabatt-Code unter:
www.janaturlich.at/biokochkurs

Das perfekte
Weihnachtsmenü mit
Haubenkoch Aaron Wallt
am 25.11.2016
18-22 Uhr €89,-

ichkoche.at - Die Kochschule
Girardigasse 2-6, 6. Bezirk Wien

KÄSESPÄTZLE

KÄSEKUCHDUELL

Wer gewinnt dieses g'schmackige Duell?

GEBACKENER
EMMENTALER

Mitvoten und gewinnen!
www.ichkoche.at/kaese-kochduell

Zum Thema Käse finden Sie auf www.ichkoche.at folgende Videos:

- Leichter Käse reiben
- Parmesan Lollipops
- Zucchini-Käse-Rosen
- Kartoffelpuffer mit Käse
- Knoblauch-Käse-Stangerl

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro [ichkoche.at](http://www.ichkoche.at) Linke Wienzeile 4/3/8, 1060 Wien, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 100.000 Stk. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Georg Kriz. Fotos: Blanka Kefer, diverse von Partnern beigestellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Jan Schwiager. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Neografia, a.s. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID-Nummer: ATU 61949324. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. Kammer: Wirtschaftskammer Wien. Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impressum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe „Frühling 2017“ erscheint Ende März 2017.



Genießen Sie den Geschmack Salzburgs!

Mit feinsten Produkten aus frischer, regionaler Alpenmilch.

Jetzt NEU!



SalzburgMilch

www.milch.com



GINGENUSS

Seit einiger Zeit als wiederentdecktes In-Getränk in aller Munde, kann Gin auch beim Kochen zu Begeisterungstürmen führen. Lassen Sie sich berauschen ...



4 Personen / Dauer: 30 Minuten

PENNE MIT ROTEN RÜBEN UND GIN

ZUTATEN

- | 400 g Penne
- | 4 EL Öl
- | Salz
- | Pfeffer
- | 4 Rote Rübenblätter (oder frische Kräuter zum Garnieren)

FÜR DIE SAUCE

- | 10 EL Nudel-Kochwasser
- | 175 g Frischkäse
- | 1 Rote Rübe
- | 2 Schalotten
- | 4 EL Gin

ZUBEREITUNG

- Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen und

zur Seite stellen.

- Die Roten Rüben in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden.
- In einer Pfanne 4 EL Öl erhitzen, die Roten Rüben und die Schalotten darin anbraten und danach mit Gin ablöschen. Frischkäse, Penne und Nudelwasser dazu geben. Kurz durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Gericht mit frischen Kräutern oder Roten Rübenblättern garnieren und servieren.



ichkoche.at-SHOP-TIPP

Sloe Gin selber machen!
www.ichkoche.at/sloe-gin

4 Personen
Dauer: 60 Minuten

GEGRILLTE HÜHNERBRUST MIT GIN-SAUCE

ZUTATEN

- | 4 Stk. Hühnerbrust
- | Öl (zum Einreiben)
- | Salz

FÜR DIE SAUCE

- | 100 g Ketchup
- | 4 EL Gin
- | 1 EL Ahornsirup
- | 1/2 TL Paprikapulver (geräuchert)
- | 1 EL Balsamico-Essig
- | 1/4 Chilischote (rot, gehackt)
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Hühnerfilet salzen und mit Öl einreiben. In einer gusseisernen Grillpfanne oder am Grill von allen Seiten scharf anbraten und im Backrohr bei 160 °C ca. 10 Minuten nachgaren.
- Für die Gin-Sauce alle Zutaten gut miteinander



verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerbrust mit Gin-Sauce anrichten und servieren. Dazu passt hervorragend gegrilltes Gemüse.



4 Personen / Dauer: 60 Minuten

GEBEIZTER SAIBLING MIT GIN UND GURKENSALAT

ZUTATEN

- | 300 g Saiblingsfilet (ohne Haut und Gräten)
- | 4 Scheiben Schwarzbrot
- | 150 g Sauerrahm
- | 1 EL Olivenöl
- | Salz, Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

- | 5 EL Gin
- | 1 EL Zucker
- | 1 TL Salz
- | 1 unbehandelte Zitrone (Abrieb und Saft)
- | 1 Schalotte

FÜR DEN SALAT

- | 1 Salatgurke
- | 1 Bund Minze
- | 1 Chilischote (gehackt)

ZUBEREITUNG

- Fischfilets von der Haut lösen. Für die Marinade

- alle Zutaten verrühren und über die Fischfilets leeren, ca. 45 Minuten lang ziehen lassen. Gurken schälen und der Länge nach mit einem Sparschäler bis zum Kern in dünne Streifen schälen. Mit der gehackten Chilischote und der Minze vermischen. Kurz vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken.
- Die Schwarzbrot-Scheiben in einer Pfanne oder am Grill von beiden Seiten knusprig anbraten.
- Fischfilets aus der Marinade nehmen und in kleine Stücke schneiden. Sauerrahm mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Brot verteilen. Darauf die Fischstücke legen und mit den Gurken garnieren.



PASTINAKEN WURZEL

Das herzhaft-würzige Wintergemüse ist wieder öfter in heimischen Kochtöpfen zu finden. Völlig zu Recht, wie wir meinen! Die spindelförmige Rübe ist nämlich nicht nur vielfältig zu verarbeiten, sondern punktet auch mit Vitaminen und Mineralstoffen.

4 Personen / Dauer: 25 Minuten

PASTINAKENSUPPE

ZUTATEN

- | 300 g Pastinaken
- | 1 Zwiebel (groß)
- | 2 EL Butter
- | 3 TL Mehl
- | 1 l Gemüsesuppe
- | 2 EL Crème fraîche
- | Salz
- | Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Pastinakensuppe zunächst die Pastinaken dünn von der Schale befreien, waschen und in schmale Scheibchen schneiden.
- Zwiebel klein hacken.
- Butter in einem Kochtopf erhitzen. Pastinaken und Zwiebel darin bei schwacher Temperatur unter häufi-

gem Rühren drei Minuten anbraten.

- Mehl darüber stäuben und verrühren. Suppe hinzufügen und aufwallen lassen.
- Die Suppe mit einem Pürrierstab fein pürieren, Crème fraîche einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig abschmecken.

4 Personen / Dauer: mehr als 60 min

SCHWEINSRÜCKEN MIT PASTINAKEN UND MARONI

ZUTATEN

- | 600 g Schweinsrücken (zugeputzt)
- | 8 Stk. Schalotten (klein)
- | 4 Stk. Knoblauchzehen
- | 6 Stk. Pastinaken
- | 100 g Maroni (fertig gekocht)
- | 4 Stk. Erdäpfel (vorgekocht)
- | 10 Zweige Thymian
- | 150 ml Gemüsesuppe
- | 300 ml Grüner Veltliner
- | 2 EL Butter
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Schalotten und Pastinaken schälen, die Pastinaken der Länge nach vierteln, die Schalotten halbieren und die Erdäpfel ebenfalls vierteln.
- In einem Bräter das Fleisch goldgelb von allen Seiten anbraten, aus dem Bräter nehmen und im Bräter den Bratenrückstand Schalotten, Knoblauch und Pastinaken anbraten. Mit Weißwein und Suppe ablöschen. Fleisch, Erdäpfel und Butter dazu geben.
- Den Saft mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Im Backrohr bei 140 °C ca. 45 Minuten schmoren lassen (Kerntemperatur 60 °C). 10 Minuten bevor das Schwein fertig ist, die Maroni dazu geben.
- Die Sauce vor dem Servieren mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse und Bratensaft anrichten. Mit frischem Thymian garnieren.

#ichkoche live auf Facebook

Am 4.11. um 16.00 verrät unser Chefkoch Robert Schirmbrand seine besten Tipps & Tricks rund um das Kochen mit Pastinaken!

Schaut vorbei und seid live dabei!

Fragen zur erdigen Rübe bitte vorab gerne an community@ichkoche.at



*Darf man das essen oder soll man nur schauen?
Wunderschöne Torten, die bei jedem Fest
der Deko die Schau stehen. Unser Tipp: Oink, oink...
Pool-Party! Für die perfekte Silvester-Feier!*



Buchtipps der Redaktion:



**DAS GROSSE
MOTIVTORTEN-BUCH**

Sandra Schumann
168 Seiten, Hardcover
ISBN: 9783833855603
GU Verlag
www.gu.de
€ 20,60

Das komplette Rezept finden Sie
unter www.ichkoche.at/silvester-torte

Aus Liebe zum Backen

APFEL-VANILLE-PIES



Da bin ich mir sicher.

mittel ca. 2 Stunden

- ← 25 g HAPPY HARVEST Mandeln gemahlen
- ← 2 Pkg. BELLA Vanillinzucker
- ← 50 g HAPPY HARVEST Haselnüsse gemahlen
- ← 60 g WIENER ZUCKER Zucker
- ← 25 g HAPPY HARVEST Mandeln gemahlen
- ← 280 g KORNGOLD Mehl glatt

Zum Vollenden:

190 g MILFINA Teebutter
1 GOLDLAND Ei
100 g GARTENGOLD Apfelmus
etwas Zimt und Zucker

Alle Zutaten vom Glas mit klein gewürfelter Butter zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit dem Ausstecher mehrere Blumen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zwischen zwei Blumen jeweils wenig Apfelmus geben und an den Seiten leicht andrücken. Blumen mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit Zimt und Zucker bestreuen. Ofen auf 180°C vorheizen und die Kekse für ca. 8-10 Min. backen.

Geschenke-Tipp!

Aus unserem Backsortiment:



Entdecken Sie das Hofer Backsortiment





In nur 3 Schritten zum Kochkurs:

1. Kurs wählen 2. Anmelden 3. Loskochen!

Alle Termine, saisonale Workshops und weitere Themen finden Sie in unserem Kursprogramm unter www.ichkoche.at/kochschule

ichkoche.at
Kochschule
aus liebe zum kochen