



ichkoche.at

aus liebe zum kochen

GLOW FOOD

Einfach schön
essen

Seite **10**

GURKEN- ERFRISCHUNG

Grüne Abkühlung

Seite **8**

PICKNICK-BISSEN

Sulziges zum Mitnehmen

Seite **16**

Rezepte AUS
DER **SOMMERKÜCHE**

AEG



HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL

DER NEUE AEG GESCHIRRPÜLER MIT COMFORTLIFT

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift lässt sich der Unterkorb für schnelles, müheloses Be- und Entladen sanft auf eine bequeme Arbeitshöhe fahren. Ein Küchenhelfer für gehobene Ansprüche, ganz nach unserem Motto „Taking Taste Further“. **AEG.AT**

Sommergrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



An einem richtig heißen Sommertag ist leichtes, erfrischendes Essen eine Wohltat. Wie man sich mit Obst der Saison wahrhaft schön isst, zeigen wir Ihnen im Kapitel „Glow Food“.

Unbestrittener Star unter den kühlenden Nahrungsmitteln ist die Gurke! Meist in einem der Lieblingsalate der Österreicher verarbeitet, bietet sie so viel mehr Einsatzmöglichkeiten – wir stellen neue, spannende Varianten vor.

Wer raus ins Freie und an einem schattigen Plätzchen sein Picknick genießen möchte, sollte mal wieder zum Klassiker „Gabelbissen“ greifen. Er ist richtig einfach selbst zuzubereiten und auch noch praktisch zum Verpacken und Mitnehmen!

Wir wünschen Ihnen schmackhafte Sommermonate!

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

Sommertöpfe		Gabelbissen mit Bergsteiger	
Gewürzbrot	4	und Essiggurkerl	17
Rote Rüben-Flade	5	Bachschule	
Zucchini Brot	6	Pie-Schmuck	18
Rosmarinbrot	7	Zu Gast bei Zauner	20
Gurkenerfrischung		Fußballsnack	
Gurke am Stiel	8	Fußballspielfeld	22
Gurken-Bowle	9	„Chili Cheese“ Tortillas	23
Carpaccio aus Gurkenraritäten	9	Zucchiniblüte	
Glow Food		Gefüllte Zucchini Blüten	
Beauty-Sommerrollen	10	in Tempurteig	24
Melonenbruschetta	11	Gefüllte Zucchini Blüten mit	
Infused Water		Frischkäse-Kren-Dip	25
Pfirsich-Lavendel-Absacker	13	Cevichekunst	
Wassermelonen-Rosmarin-		Ceviche mit Scholle, Fenchel	
Wasser	13	und Radieschen	27
Heidelbeer-Salbei-		Forellen-Ceviche mit Gurke	
Erfrischung	13	und Himbeeren	27
Kochschule		WorldFood	
Beeren einfrieren	14	Okroschka	28
Gabelbissen		OmaFreuden	
Gabelbissen mit Räucherlachs	17	Dillkartoffeln mit Würstel	30

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG/ichkoche.at, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro: ichkoche.at, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 100.000 Stk. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Fotos: Julia Schenk, Blanka Kefer, Norbert Tutschek, diverse von Partnern beigestellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Alice Sowa. 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 erscheint Ende August 2018.

JETZT GRATIS TESTEN!

BESTELLEN SIE JETZT!

unter 01/514 14 800 oder

www.magazinshop.at/ichkoche



DAS ABO ENDET AUTOMATISCH.

GEWÜRZBROT IM *Blumentopf*

ZUTATEN

- | 700 g Mehl
- | 40 g Germ
- | 125 ml Milch
- | 1 Prise Zucker
- | 2 Zwiebel
- | 50 g Butter
- | 2 Eier
- | 1/2 TL Salz
- | 1 Prise Muskat
- | 1 TL Anis
- | 1/2 TL Fenchel (getrocknet)
- | 4 EL Rosmarin (fein gehackte Nadeln)



Sommer TÖPFE

Ab ins Töpfchen! Bei Grill- und Gartenpartys stehen immer öfter Blumentöpfe mit essbaren Inhalten herum! Brote und Kuchen auf diese Weise dekorativ verpackt, sind ein Hingucker und auch ein Mitbringsel, das Eindruck erweckt! Wir haben einige Rezepte für Sie angebaut...



ZUBEREITUNG

- Für das Dampfl die Germ in lauwarmer Milch auflösen und mit dem Zucker vermengen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Darin das Germ-Milch-Gemisch einfüllen, mit ein wenig Mehl vermischen und die Masse dann ganz leicht mit etwas Mehl zudecken. Die Schüssel

mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

- In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit Butter, Eiern, Gewürzen und Kräutern vermengen und alles zum aufgegangenen Dampfl dazu mischen. Zu einem Teig verkneten und diesen wiederum 15 Minuten gehen lassen.

- Die Blumentöpfe ausbuttern und mit Mehl ausstauben. Den Teig ein letztes Mal gut durchkneten, in die Blumentöpfe füllen und darin noch einmal gehen lassen.
- Den Teig mit Milch bestreichen und im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backrohr ca. 50-60 Minuten backen lassen.

**ichkoche.at-Tipp**

So ein „essbares Blumentöpfchen“ ist auch ein ideales Mitbringsel zur Gartenparty – einfach ein schönes Band um den Topf wickeln!



Mebr als 60 Minuten • 4 Personen

ROTE RÜBEN-FLADE AUS DEM *Untersetzer*

ZUTATEN

- l 550 g Mehl (glatt)
- l 5 TL Backpulver
- l 1/2 TL Salz
- l 50 g Butter
- l 1/2 TL Cumin
- l 350 g Rote Rüben (gekocht und püriert)
- l 100 g Ziegenkäse (gerieben)

- l 250 ml Milch
- l 2 Handvoll Ziegenkäse (gerieben, zum Bestreuen)
- l 1 EL Milch (zum Bestreichen)

ZUBEREITUNG

- Mehl, Backpulver, Cumin und Salz vermischen und mit der Butter verkrümeln.

Rote Rüben, Milch und Käse untermengen und zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten.

- Den Untersetzer ausbuttern und ausmehlieren und den Teig darin flach eindrücken.
- Mit einem Messer den Teig tortenstückartig einschnei-

den, dabei nicht ganz durchschneiden, danach mit Milch bepinseln und mit dem gerieben restlichen Käse bestreuen.

- Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

ZUCCHINIBROT IM *Blumentopf*

ZUTATEN

- | 130 g Zucchini
- | 200 ml Buttermilch
- | 25 g Butter
- | 350 g Mehl (glatt)
- | 150 g Macadamianüsse (grob gehackt)
- | 1 EL Basilikumpesto
- | 50 g Topfen
- | 1/2 Würfel Germ
- | 1 TL Salz
- | 1 Schote Chili (mild)
- | 5 g Mohn



ichkoche.at-Tipp

Wer mag, kann auch noch Speckwürfel in das Brot geben.

ZUBEREITUNG

- Buttermilch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und den Rest grob raspeln. Die Chilischote aufschneiden, die Kerne entfernen und in kleine Stückchen hacken.
- Mehl, Macadamias, Zucchini, Chili und Pesto vermengen.
- Topfen, Buttermilch, Germ und Salz verrühren und mit der Zucchini- und Chili-Masse zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. eine Stunde gehen lassen. Er sollte in dieser Zeit sein Volumen ungefähr verdoppeln.
- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Die Blumentöpfchen ausbuttern und ausmehlern oder mit Backtrennspray besprühen.
- Den Teig in Stücke teilen und alle Blumentöpfchen damit füllen.
- Abschließend mit Wasser bestreichen und mit etwas Mohn bestreuen.
- Das Zucchini- und Chili-Brot im Blumentopf ca. 50-60 Minuten backen.



Mebr als 60 Minuten • 2 Personen

ROSMARINBROT

≡ *Blumentopf*

ZUTATEN

| 500 g Mehl
 | 1 Pk. Trockengerm
 | 200 ml Wasser (lauwarm)
 | 50 g Butter (geschmolzen)
 | 1/2 TL Salz

| 2 TL Rosmarinnadeln (fein
 gehackt)
 | 2 Zwiebeln
 | 1 EL Milch
 | 1 Blumentopf (ohne Loch,
 sonst mit Alufolie abdichten)

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen und fein hacken. Mehl und Trockengerm miteinander versieben und die Butter, Salz, Rosmarin und Zwiebeln hinzufügen. Lauwarmes Wasser dazu mischen und in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Blumentopf ausbuttern und ausmehlern.
- Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten. Danach in den Blumentopf geben und mit etwas Milch bestreichen.
- Im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backrohr ca. 50-60 Minuten backen.



Die Gurke ist eigentlich eine große Beere und gehört zur Familie der Kürbisgewächse. Bei einem Wasseranteil von 97 % und nur rund 10 kcal/100 g ist sie ein reueloser Genuss, sie kann in allerlei Varianten als Schönheitsmittel verwendet werden und wirkt entschlackend und blutzuckersenkend. Gute Gründe also, der Gurke ausreichend Platz am Speiseplan einzuräumen.

GURKEN Erfrischung

Mebr als 60 Minuten • 9 Personen

GEEISTER GIN TONIC MIT Gurke am Stiel

ZUTATEN

1 480 ml Tonic Water
1 4 cl Gin
1 2 Limetten
1 2 Babygurken

ZUBEREITUNG

- Zunächst die Gurken vorbereiten: Eine Gurke in dünne Scheiben hobeln, die andere mit einem Sparschäler in hauchdünne Streifen schälen, beiseite stellen.
- Limetten auspressen. Tonic Water, Limettensaft und Gin in einem Mixer gut vermischen.
- In Schleckeis-Formen nach Geschmack je mehrere Gurkenscheiben- und Streifen geben und mit Gin Tonic auffüllen.
- Die Formen in den Tiefkühler stellen und über Nacht gefrieren lassen.



In Eiswürfelformen füllen, einfrieren und als Eiswürfel in Mineralwasser servieren.

45 Minuten • 10 Personen

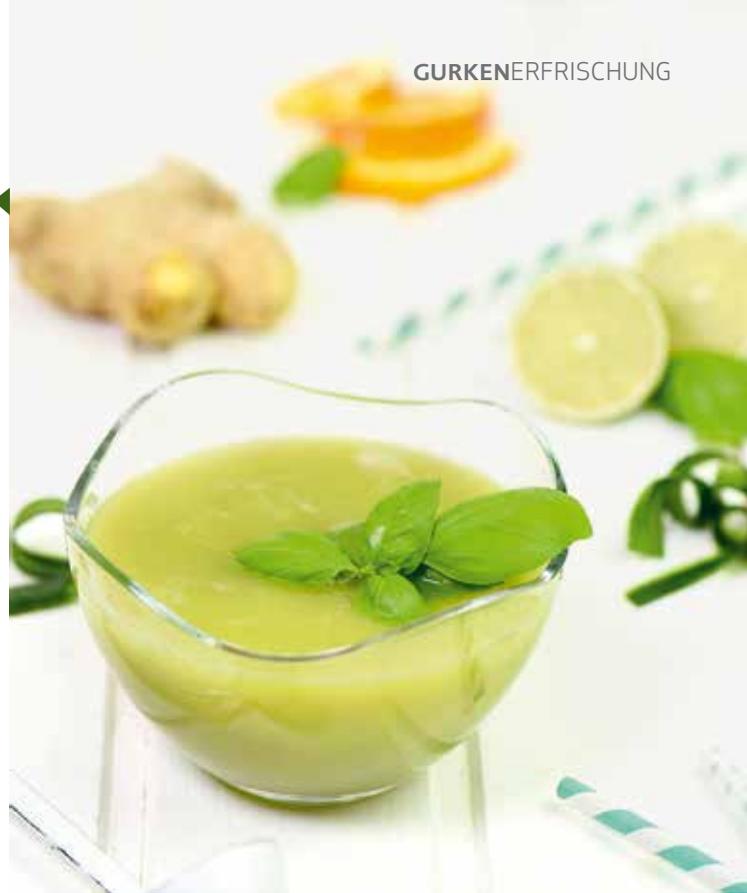
MIT Gurken-Bowle INGWER

ZUTATEN

- | 1 Salatgurke
- | 1 kleines Stk. Ingwer
- | 1/2 Bund Basilikum
- | 5 EL Ingwer (süß eingelegt oder Ingwersirup)
- | 750 ml Sekt (oder Prosecco)
- | 500 ml Ginger Ale
- | 1 Orange (Saft)
- | 1 Limette (Saft)

ZUBEREITUNG

- Die Salatgurke schälen und entkernen. Zusammen mit dem Ingwer und dem Basilikum fein pürieren.
- 30 Minuten lang in einem hohen Gefäß oder in einer Bowle-Schale durchziehen lassen.
- Mit dem Sekt, Ginger Ale, Limettensaft und Orangensaft aufgießen und einmal vorsichtig durchrühren. Mit Basilikumblättern garnieren und am besten eiskalt servieren.



30 Minuten • 4 Personen

CARPACCIO AUS Gurkenraritäten MIT SENF-VINAIGRETTE

ZUTATEN

FÜR DAS CARPACCIO

- | 750 g Gurke (unterschiedliche Sorten, gewaschen)
- | 150 g Feta (in Stücke gebrochen)
- | 2 Avocados (geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten)
- | 1 Handvoll Koriander (Blätter abgezupft)

FÜR DIE VINAIGRETTE

- | 4 EL Apfelessig
- | 4 EL Olivenöl
- | 1 TL Ahornsirup
- | 1 TL Dijonsenf
- | 1 TL Koriander (aus der Mühle oder gemörsert)
- | 1 TL Senfkörner (aus der Mühle oder gemörsert)
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

- Von den Gurken einige mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schälen.
- Den Rest in verschiedene Formen schneiden (zum Beispiel Würfel oder Stifte).
- Für die Vinaigrette alle Zutaten gut miteinander verrühren und abschmecken.
- Gurken auf vier Teller verteilen und schön auflegen, mit der Vinaigrette marinieren. Feta und Avocado auf den Gurken verteilen und mit Koriander bestreut servieren.





GLOW Food

*Wahre Schönheit kommt von innen!
An diesem Sprichwort ist viel dran, denn wer sich ausgewogen und gesund ernährt, fühlt sich gut und strahlt mit einem gewissen "Glow". Mit der richtigen Beauty-Ernährung sorgen Sie für einen gesunden Teint, kräftige Nägel und Haare, gesunde Zähne und eine straffe Haut!*

30 Minuten • 2 Personen

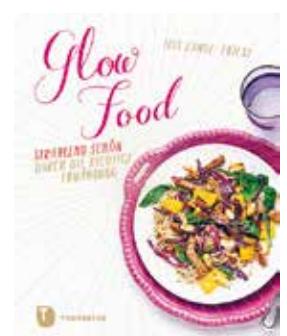
BEAUTY- Sommerrollen

ZUTATEN

- | 1/4 Gurke
- | 1 Stange Sellerie
- | 50 g Rotkraut
- | 50 g Ananasfruchtfleisch
- | 50 g Avocadofruchtfleisch
- | 50 g Babyspinat
- | 2 Zweige Zitronenmelisse
- | 6 Blätter Reispapier
- | 2 EL Sojasauce (hell, light)
- | 1 TL Tahini
- | 1 TL Agavendicksaft
- | 1 TL Limettensaft
- | Pfeffer (frisch gemahlen)
- | Kurkuma (frisch gemahlen)

ZUBEREITUNG

- Das Gemüse waschen und in lange dünne Streifen schneiden. Die Ananas und die Avocado in Scheiben schneiden. Den Spinat waschen und trocken schütteln. Die Melisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
- Die Reispapierblätter in einer großen Schüssel mit Wasser ca. 1 Minute einweichen. Das Reispapier auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Gemüsestreifen, die Ananas, die Melisse und den Spinat auf den unteren Bereich der Reispapierblätter legen und die Seiten umklappen. Fest zusammenrollen und auf einen Teller legen.
- Die Sojasauce, die Tahini, den Agavendicksaft, den Limettensaft und 2 EL Wasser gut vermischen und mit Pfeffer und Kurkuma würzen. Gemeinsam mit den Beauty-Sommerrollen servieren.



Iris Lange-Fricke

Glow Food

Strahlend schön durch die richtige Ernährung

ISBN: 978-3-7995-1246-6

Preis: € 22,70

Im Buchhandel oder unter www.thorbecke.de erhältlich!

30 Minuten • 2 Personen

ERFRISCHENDE *Melonen* BRUSCHETTA

ZUTATEN

- 1 Paprikaschote (gelb, klein)
- 20 g Walnusskerne
- 2 Zweige Minze
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Prise Sumach
- 2 Scheiben Wassermelone (2 cm dick)

ZUBEREITUNG

- Die Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Walnusskerne hacken und in einer Pfanne trocken anrösten. Die Kräuter

waschen und hacken. Die Kräuter mit dem Öl und den Nüssen vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Paprikawürfel mit dem Pesto vermischen.
• Die Melonenscheiben jeweils in 6 Stücke schneiden. Den Paprika-Pesto-Mix auf die Viertel verteilen und die Melonenbruschetta servieren.



Pineapple Orange Coco Drink mit King Island Kokoswasser



80ml



1/2



1



1/2



Orange und Zitrone auspressen, Ananas zerkleinern und mit dem Saft und King Island Kokoswasser pürieren oder im Standmixer mixen. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, den Pineapple Orange Coco Drink einfüllen und mit einem Stück Ananas garnieren.

Cheers!

INFUSED Water

Die einfachste Art, gesund und schmackhaft zu trinken! Früchte, Gemüse, Kräuter, Gewürze oder auch ätherische Öle geben dem natürlichsten Getränk der Welt einen wunderbaren Pepp, tragen zu unserer Gesundheit bei und sind darüber hinaus auch noch einfach zu verarbeiten und in den allermeisten Fällen günstig zu bekommen. Machen Sie Ihr Wasser zum Geschmackserlebnis!

Mariza Snyder & Lauren Clum
Infused Water

158 Seiten, Broschur
RIVA Verlag
ISBN: 978-7423-0591-6
€ 9,99

Im Buchhandel oder unter
www.riva.de erhältlich!



Mebr als 60 Minuten • 6 Personen

▶ WASSERMELONEN-ROSMARIN-*Wasser*

ZUTATEN

- | 450 g Wassermelone (nur Fruchtfleisch, ohne Schale)
- | 3 Stängel Rosmarin
- | Eiswürfel
- | Wasser (ohne Kohlensäure)

ZUBEREITUNG

- Wassermelone in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit dem Rosmarin und Eiswürfeln in den Krug geben. Wasser hineinleeren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



Wussten Sie, dass Rosmarin unter anderem eine stimmungsaufhellende Wirkung hat?

Mebr als 60 Minuten • 6 Personen

HEIDELBEER-SALBEI-*Erfrischung*

ZUTATEN

- | 330 g Heidelbeeren
- | 12 Blätter Salbei
- | Eiswürfel
- | Wasser (ohne Kohlensäure)

ZUBEREITUNG

- Heidelbeeren und Salbei waschen und vorsichtig trocken tupfen.
- Salbeiblätter leicht zerreiben oder zerstoßen und in den Krug geben. Heidelbeeren und Eiswürfel hinzufügen. Den Krug mit Wasser auffüllen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



ichkoche.at-Tipp

Für mehr Aroma das Infused Water bis zu 3 Stunden ziehen lassen.

Mebr als 60 Minuten • 6 Personen

▶ PFIRSICH-LAVENDEL-*Absacker*

ZUTATEN

- | 2 Pfirsiche
- | 1 Stiel Lavendel
- | 2 Tropfen Lavendelöl (ätherisch)
- | Eiswürfel
- | Wasser (ohne Kohlensäure)

ZUBEREITUNG

- Pfirsiche waschen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch würfelig schneiden. Den Lavendel ebenfalls gut waschen und etwas trocken tupfen.
- Alle Zutaten in den Krug geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- Eine wunderbar entspannende Mischung für warme Sommerabende.



Sie kommen mit der Erdbeer-Ernte nicht nach, die Heidelbeeren leuchten Ihnen schon entgegen und Sie haben eigentlich schon ausreichend viele Ribiselkuchen gebacken?

**Koch-
SCHULE**
.....

Beeren einfrieren

Wenn Sie die Fülle an Beeren aus dem Garten oder vom Balkonkisterl nicht mehr zeitgerecht bewältigen können, sorgen Sie doch einfach für die kommenden Monate vor. Beeren sind ganz leicht und unkompliziert einzufrieren und Sie verlängern so die beerige Zeit!

- Beeren immer vorsichtig waschen, am besten zart abbrausen. Die Früchte dabei nicht andrücken und zum Aufplatzen bringen.
- Trocknen lassen – so bilden sich keine Eiskristalle.
- Den grünen Stiel entfernen.
- Die gewaschenen Beeren einzeln auf ein Tablett legen und vorfrieren lassen.
- Die Früchte sollten einander dabei nicht berühren und in Klumpen zusammenfrieren. Einzeln gefroren werden die Beeren beim Auftauen nicht matschig und behalten ihre Form.
- Erst dann entweder sortenrein oder auch gemischt in Portionen einfrieren.
- Beeren schonend und zugedeckt auftauen, d.h. zuerst im Kühlschrank und erst dann bei Zimmertemperatur. So wird das Aroma bestens erhalten.
- Beeren sind tiefgefroren ca. 8 Monate haltbar.

Unser nöm Rezepttipp:



Kaki-Maracuja-Eis am Stiel

Nicht ohne Grund heißt Kaki übersetzt Götterfrucht: zusammen mit Honig und dem **nöm Naturjoghurt** entsteht eine göttliche Mischung, die sich jeder am Gaumen zergehen lassen sollte!
Wir wünschen gutes Gelingen!

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Kaki
- 3 Maracuja
- 2 EL Honig
- 500 ml **nöm Naturjoghurt**
- 6 Eisstiele

Zubereitung:

1. Die Kaki würfeln und die Maracuja aushöhlen. Das Ganze mit 500 ml **nöm Naturjoghurt** vermischen und 2 Esslöffel Honig hinzugeben.
2. Alles zusammen mit Eisstielen in die gewünschten Formen gießen und am besten über Nacht ins Tiefkühlfach stellen, und fertig ist die kühle Erfrischung!



GABEL Bissen

Mebr als 60 Minuten • 4 Personen

Man liebt es oder man hasst es! An Sulz scheiden sich meist die Geister. Falls Sie noch überzeugt werden müssen: wenig Kalorien, wenig Fettgehalt, besonders gesund für Menschen mit Gelenksproblemen und eine tolle Einsatzmöglichkeit zur Resteverwertung. Außerdem finden wir es richtig praktisch zum Mitnehmen für ein Picknick oder den Besuch im Freibad. Das Grundrezept ist herrlich einfach und der Fantasie ist bei den Inbalten fast keine Grenze gesetzt!

Gabelbissen MIT RÄUCHERLACHS UND GURKE

ZUTATEN

- | 250 g Räucherlachs
- | 1 Bund Dille
- | 2 Gurken
- | 4 Erbsen (blanchiert, zum Dekorieren)

FÜR DIE DILL-MAYONNAISE

- | 150 g Mayonnaise
- | 150 g Crème fraîche
- | 4 EL Dille (gewaschen, gehackt)
- | 4 TL Chiliflocken
- | Salz
- | Pfeffer (aus der Mühle)

FÜR DAS GELEE

- | 250 ml Suppe (klar)
- | 6 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

- Gurken waschen und eine davon mit einem Sparschäler der Länge nach in hauchdünne Scheiben hobeln. Die zweite Gurke mit einem Spiralschneider fein nudelig schneiden.
- Räucherlachs in grobe Streifen schneiden. Vier Streifen für die Deko zu „Lachsroschen“ rollen und beiseite legen.
- Für die Dill-Mayonnaise alle Zutaten cremig rühren. Dille waschen und in grobe, eher größere Fähnchen zupfen. Nun Mayonnaise, Dille, Räucherlachs und Gurke in Gläser oder Schüsselchen schichten: Zuerst eine Schicht Dill-Mayonnaise einfüllen, darauf „nestartig“ Dillfähnchen verteilen und mit Lachsstreifen

- belegen. Die Gurkenscheiben locker zusammenschlagen und darauf drapieren. Nun die Gurkenudeln wie ein Nest oben drauf legen und mithilfe eines Dressiersacks je ein kleines „Gupferl“ der beiseitegestellten Mayonnaise (4 EL) in die Mitte setzen. Mit „Lachsroschen“, Dillfähnchen und Erbsen dekorieren.
- Gelatineblätter laut Packungsanleitung einweichen und in der Suppe auflösen.
- Anschließend die Gelatine-Suppen-Mischung mit einem Esslöffel vorsichtig über die vorbereiteten Gläser oder Schüsselchen gießen, bis diese vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Im Kühlschrank kalt stellen, bis die Gelatine gestockt ist.

Mebr als 60 Minuten • 4 Personen

Gabelbissen MIT BERGSTEIGER UND UND ESSIGGURKERL

ZUTATEN

- | 160 g Bergsteiger (in dünnen Scheiben)
- | 25 g Essiggurkerl (in hauchdünne Scheiben gehobelt)

FÜR DIE GEMÜSEMAYONNAISE

- | 300 g Mayonnaise
- | 3 Karotten
- | 25 g Essiggurkerl (klein gewürfelt)
- | 80 g Erbsen (blanchiert)
- | 50 g Mais (aus der Dose)
- | Salz
- | Pfeffer (aus der Mühle)

FÜR DAS GELEE

- | 250 ml Suppe (klar)
- | 6 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

- Karotten schälen, eine davon in dünne Scheiben schneiden und daraus mit einem kleinen Keksausstecher Herzen ausstechen. Die anderen beiden Karotten fein würfeln und blanchieren.
- Ca. 10 EL Mayonnaise, sowie einige Erbsen und die Karottenherzen für die Deko beiseite legen.
- Restliche Erbsen, Mais, Karotten- und Essiggurkerlwürfel mit der Mayonnaise vermischen. Nach Belieben mit Gurkerlsaft (aus dem Gurkenglas), Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Wurstscheiben halbieren, Wursthälften zu kleinen

„Röschen“ rollen und beiseite legen.

- Nun die einzelnen Zutaten in Gläser oder Schüsselchen schichten: Zuerst eine Schicht Gemüsemayonnaise, darauf ringsum die Wurströschen legen und darauf die Essiggurkerlscheiben spiralförmig anordnen.
- Beiseite gestellte Mayonnaise (10 EL) in einen Dressiersack füllen und als abschließende Schicht rundherum kleine „Gupferl“ auf die Essiggur-

kerl-Scheiben spritzen. Mit Erbsen und Karottenherzen dekorieren.

- Gelatineblätter laut Packungsanleitung einweichen und in der heißen Suppe auflösen.
- Anschließend die Gelatine-Suppen-Mischung mit einem Esslöffel vorsichtig über die vorbereiteten Gläser oder Schüsselchen gießen, bis diese vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Im Kühlschrank kalt stellen, bis die Gelatine gestockt ist.



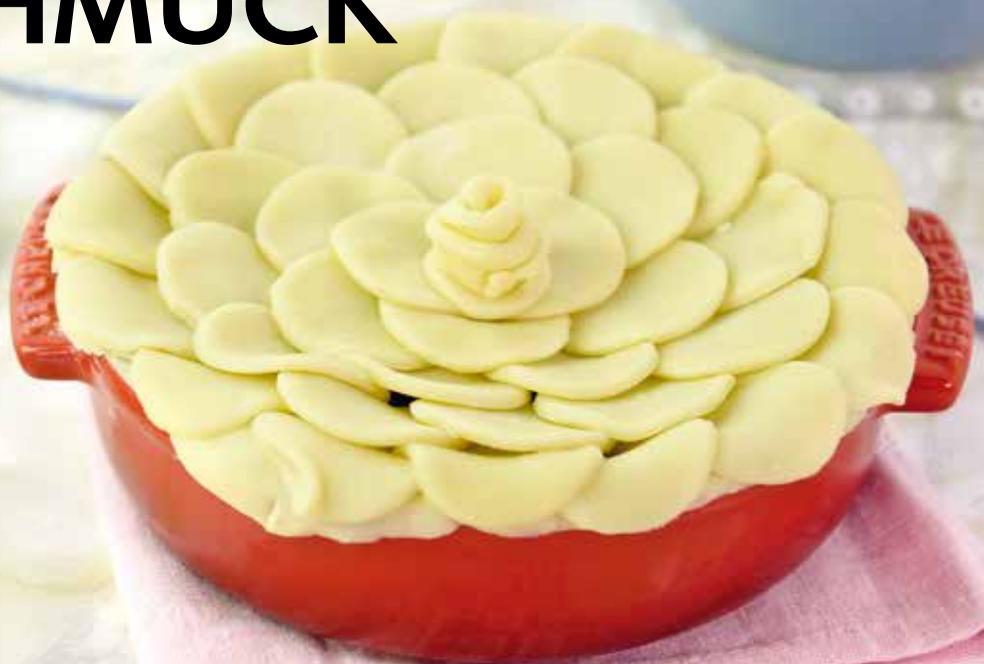
Weitere sulzige Rezeptideen finden Sie unter www.ichkoche.at/Sulz-Rezepte



Eine Pie ist ein Gericht mit dem gewissen Überraschungseffekt! Man weiß nicht, was sich unter der hübschen Haube verbirgt! Neben einigen Tipps, wie die Pie am besten gelingt, wollen wir Ihnen zeigen, wie Sie den Pie-Teigdeckel besonders schön in Szene setzen!



Pie **SCHMUCK**



Die 10 besten Tipps & Tricks

RUND UM DIE PIE

- Finden Sie das richtige Gefäß für Ihre Pie, auch in Abhängigkeit von der Personenanzahl, die Sie bewirten möchten. Dabei sind auch kleine Mini-Pies möglich.
- Alle Zutaten des Pie-Teiges sollten möglichst kalt verarbeitet werden.
- Butter am besten einfrieren und dann in das Mehl hobeln. So bekommen Sie wie im Blätterteig ummantelte Butter und es entstehen feine Schichten die für einen richtigen Pie-Teig sehr willkommen und gewollt sind.
- Der Pie-Teig muss im Kühlschrank genügend Zeit bekommen, um sein Aroma zu verbessern.
- Der Teig der Pie darf nicht zu dick sein, aber auch nicht zu dünn. Hier muss man probieren und für sich die beste Eigenschaft finden.



- Haben Sie Teig übrig, frieren Sie ihn einfach für die nächste Pie ein.
- Der Teig kann auch vorgebacken werden, um das Geschmackserlebnis knuspriger und die Füllung sicherer unterzubringen.
- Die Pie wird auch knuspriger, wenn man sie schon gefüllt noch einmal vor dem Backen in den Kühlschrank stellt und durchkühlen lässt.
- Schlagobers oder Speiseeis zur süßen Pie verleihen den letzten Schliff.
- Die Pie immer warm genießen. So sind alle Geschmacks- und Geruchsnuancen frisch und ein echtes Geschmackserlebnis.



ichkoche.at-Tipp

Rezeptideen mit Haube finden Sie unter www.ichkoche.at/Pie-Rezepte

Seit 185 Jahren schon versüßt der berühmte Traditionsbetrieb im Salzkammergut, mittlerweile in 6. Generation geführt, mit Zaunerstollen, Zaunerkipferl & Co. Kurgästen & Naschkatzen aus aller Welt den Aufenthalt. Bei unserem Besuch in „Ischl“ gewährte uns der „amtierende“ Herr Zauner einen exklusiven Einblick in seine Backstube und plauderte mit uns über alte Zeiten & die Zukunft seines Traditionsbetriebs...

Die kleine, feine „Kaiserstadt“ empfängt uns mit strahlendem Sonnenschein auf blitzblauem Himmel – und Konditormeister Josef Zauner in elegantem Anzug & bestens gelaunt in seinem frisch renovierten Stammhaus in der Pfarrgasse 7. Nach herzlicher Begrüßung werden wir hineingebeten, vorbei am 13 Meter langen Kuchenbuffet, erbaut 1980 und vom Hausherrn liebevoll „Mehlspeisaltar“ genannt, weiter in die freundlich hellen, nunmehr vollständig durchdesignten Räum-

lichkeiten des Traditionshauses. Stolz ist er, der Herr Zauner, wenn er sich in seinem neu gestalteten Kaffeehaus umsieht: „Unsere Philosophie war: Tradition bewahren, aber moderner interpretieren.“ Ein Vorhaben, welches durchaus als gelungen bezeichnet werden darf! Die Konditorei hat nichts von ihrem ursprünglichen Charme verloren: Elegant und doch gemütlich ist es hier, Gastfreundschaft & Herzlichkeit sind deutlich spürbar. Hier, beim ehemaligen „k.u.k. Hoflieferant & Hofzuckerbäcker“, kann und soll sich der Gast wirklich „wie ein König“ fühlen, stellen wir fest, als wir an unserer Tasse

Wirer, hat die Meinung vertreten: Wo man gut kuren kann, sollte man auch gut essen können.“ Der Rest ist süße Geschichte: Wirer holte den jungen Wiener Konditor Johann Zauner nach Ischl, welcher 1832 das Stammhaus in der Pfarrgasse 7 erwarb. „Seitdem gibt es hier die Konditorei Zauner!“, erklärt der „amtierende Zauner“ zufrieden. Zum honorablen Titel „k.u.k. Hoflieferant & Hofzuckerbäcker“ allerdings hätte

.....
In der Konditorei hat sich die Geschmacksrichtung sehr stark gewandelt. In den 70er Jahren wurden schwere „geile“ Torten gegessen – heute lockere und leichte Cremes.

Kaisertorte.“ Was des Kaisers Karamellschokoladecreme, ist des Zauners Cremeschnitte – die nascht er nämlich am liebsten zum Kaffee. Nur im Sommer tauscht er sie gerne gegen ein Stück klassischen Zwetschkenfleck, verrät er. Jaja, die gute, traditionelle, klassische Mehlspeisenküche

– eine entscheidende Zutat des Zauner’schen Erfolgsrezepts! „Die alten Sachen muss man auch alt belassen, erklärt der „Altnaschkater“ lächelnd, aber ernst, „weil sonst geht die ganze Tradition verloren.“ Noch heute wird im Hause Zauner vieles laut Originalrezeptur hergestellt: „Das Ischler Törtchen wurde NIE verändert. Auch der Zaunerstollen wird heute noch so hergestellt, wie er im Jahre 1905 erfunden wurde.“ Stichwort Zaunerstollen! Wie ist die berühmte Hausspezialität ei-

ZU Gast BEI... Zauner



Fotocredit: Kreissl

Fotocredit: Kreissl

„Die alten Sachen muss man auch alt belassen“

TEXT Maria Lutz FOTOS Julia Schenk



Begrüßungskaffee nippen. Nach ausführlicher Besichtigung der Backstube, nehmen wir wieder Platz in einem gemütlichen „Winker!“ der Konditorei. An der Wand hinter uns glänzen unzählige Abzeichen & Ehrungen: „Aber da hamma nur einen Teil aufg’hängt, sonst würd die ganze Wand voll werden!“ Ja, sie ist schon etwas Besonderes, diese Konditorei im Salzkammergut. Wir lehnen uns also zurück – und „der Zauner“ beginnt zu erzählen...
 „Der Begründer des Heilbades Bad Ischl, des woar der Doktor

einst (noch) nicht das verlockende Mehlspeissortiment verholfen, sondern ein „Größenproblem“ der Kaiserfamilie: „Für Empfänge war die Küche in der Kaiservilla zu klein. Dann hatte die Firma Zauner die Ehre, das ‚Catering‘ zu machen!“, offenbart Josef Zauner schmunzelnd – und plaudert eine süße Sünde des einstigen Kaisers aus: „Der Kaiser war ja bekannt als sehr einfacher Esser, ABER! Wenn WIR das Catering g’mocht hob’n, hat eines nie fehlen dürfen: Die Karamellschokoladecreme! Als Erinnerung haben wir diese Creme, eh schon viele Jahre, als Torte: Die

gentlich entstanden, fragen wir uns – und bei dieser Gelegenheit den „Meister“ persönlich. Der lächelt wissend und beginnt zu erzählen: „Die erste Spezialität im Hause Zauner woarn die Ischler Oblaten, die ja qualitätsmäßig sehr hochwertig

ZAUNER-Fact-Box:

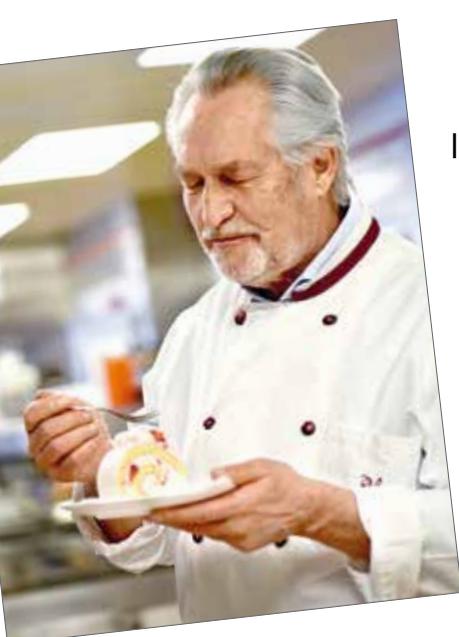
- Der Zaunerstollen wurde im Jahr 1905 erfunden
- Ursprünglich wurde er verkauft als „Nickerl Batz“, später mit Victor Zauner weiterentwickelt zur Hausspezialität „Zaunerstollen“
- 150.000 Packungen werden pro Jahr in die ganze Welt verkauft
- Der Zaunerstollen enthält keinerlei Konservierungsmittel – durch die geheime Rezeptur ist er trotzdem 3 Monate haltbar

www.zauner.at



IN DER *Backstube* MIT JOSEF ZAUNER

Unsere Tasse Begrüßungs-Cappuccino ist geleert, „Das große k.u.k. Mehlspeisenbuch“ gemeinsam durchgeblättert, Konditormeister Josef Zauner steckt „standesgemäß“ in seiner Konditorjacke – auf in die Backstube! Während uns der verführerische Duft flüssiger Schokolade & frisch gebackenen Kuchens in die Nase steigt, verfolgen wir mit bewundernden Blicken, wie „der Zauner“ und einer seiner fleißigen Konditoren fruchtige Erdbeerroulade & kleine, feine Ischler Törtchen zaubern...



sind. Die, die nicht die richtige, schöne runde Form gehabt haben, hat man aussortiert. Der damalige Chefkonditor Joseph Nickerl ist hergegangen, hat sie gebrochen, mit Nougat, Haselnüssen, Schokolade, und, und, und gemischt und daraus – der Österreicher sagt – „an Batz“ g'mocht, mit Löffel auf Papier aufgeteilt, kalt gestellt und in Sackerl abgefüllt.“ Dieser „Nickerl Batz“ sei, eigentlich nur gedacht als billige Nascherei für Kinder, unerwartet gut angekommen: „Die Nachfrage war größer, als wir ausgeschiedene Oblaten hatten! Da hat mein Vorgänger Viktor Zauner gesagt: ‚Wenn diese Masse so gut ankommt, füll‘ ma des ganze in eine ansehnliche Form.“ Die Masse wurde nochmals überarbeitet, in eine Rehrückenform gefüllt – und als Hausspezialität verkauft: „Des woar die Geburtsstunde vom Zaunerstollen!“, schließt er stolz. Auch heute noch entstünden die meisten Produktneuheiten im Hause Zauner „eigentlich während dem Arbeiten“, überlegt der süße Hausherr. Bei allem Traditionsbewusstsein nämlich ist es Herr Zauner, seines Zeichens übrigens begeisterter Kochbuchsammler,

trotz allem wichtig, dem Modernen aufgeschlossen zu bleiben, wie er fest betont: „Bei mir san alle Konditoren aufgerufen, immer darüber nachzudenken, welche neuen Produkte man präsentieren könnte.“ Sein Betrieb liegt ihm sichtlich am Herzen – auch nach über 50 „Dienstjahren“ ist die Leidenschaft für sein süßes Handwerk deutlich spürbar. Nein, allzu lange habe er nicht gezögert, als ihm damals, als junger Zuckerbäcker – der Familie Zauner fehlten die Nachkommen – ans Herz gelegt wurde, den Betrieb einmal weiterzuführen: „Nach gewisser Bedenkzeit natürlich, aber jo... der Reiz war da, die Freude war auch da...“, zuckt er lächelnd mit den Schultern – und fügt augenzwinkernd hinzu: „Und jetzt bin ich schon langsam wieder am Übergeben...“ Den Betrieb, mit 125 Mitarbeitern, davon 30 Konditoren, wird sein „Junior“, Philipp Zauner, übernehmen, denn die „Konditorei Zauner

ist ein klassischer Familienbetrieb, zu 100 Prozent!“, Ja, Geschichten erzählen kann er, „der Zauner“. Viel zu schnell vergeht die Zeit, während wir gebannt seinen lebhaften Schilderungen lauschen. Immer mehr Gäste nehmen indes Platz an den hübschen Tischen, bestaunen mit leuchtenden Augen den „Mehlspeisaltar“, gustieren & genießen, trinken Kaffee, kausen

ein. Zeit wird's: Das Haus ist voll, der Chef wird wieder gebraucht. Bevor wir aber schließlich – vom Hausherrn fürsorglich ausgestattet mit Zaunerstollen für die Heimreise! – verabschiedet werden, wollen wir es dann doch noch ganz genau wissen: Herr Zauner, wenn Sie selbst eine Mehlspeise wären, was wären Sie dann eigentlich?... Die spitzbübische Antwort folgt auf dem Fuße: „Eine Kaisertorte – weil die ist so adelig! ...UND schmeckt auch gut!“, lacht er. Ja, er ist ein ganz Süßer, dieser Herr Zauner – ein „Naschkater“ aus Tradition eben.

.....
Es gibt ein altes, handgeschriebenes Zauner-kochbuch, bzw. Mehlspeisenbuch. Aber NICHT im Handel – das habe ich im Archiv!
.....



FUSSBALL *Snack*

Fotocredit: © StockFood / Rees, Peter

Die Kugel rollt wieder, die TV-Geräte glühen und der Verbrauch an Knabbergebäck erreicht Rekordhöhen! Wer seine TV-Fußballparty besonders geschmackvoll gestalten will, probiert einen unserer Snacks mit Zug zum Tor!

G'SCHMACKIGES *Fußballspielfeld*

6 Personen • 25 Minuten

ZUTATEN

- | 400 g Frischkäse
- | 3-4 EL Schlagobers
- | Salz
- | Pfeffer
- | Zitronensaft
- | 3 Scheiben Vollkornbrot
- | 70 g Walnusshälften (geschält)
- | 1-2 Pkg. Kresse
- | Salatmayonnaise

ZUBEREITUNG

- Frischkäse und Schlagobers verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Die Käsemasse abschmecken und daraus 22 Bällchen formen. Vollkornbrot sehr fein zerbröseln. Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett duftend rö-

ten, herausnehmen, abkühlen lassen und sehr fein hacken. Die Hälfte der Bällchen in den Vollkornbröseln, die andere Hälfte in den gehackten Walnüssen wälzen. Auf einer runden oder rechteckigen Platte mit Mayonnaise ein Spielfeld mit Mittellinie, Mittelkreis und Toren aufzeichnen. Die Kresse aus dem Beet schneiden und die entstandenen Flächen damit bestreuen. Die Frischkäsebällchen als Spieler darauf verteilen und die Platte servieren.



Ein weiterer Volltreffer:
www.ichkoche.at/Fussball-Pizza

4 Personen • 30 Minuten

„CHILI CHEESE“ TORTILLAS

ZUTATEN

- | 2 Pkg. Chio Tortillas Nacho Cheese (à 125 g)
- | 1 Glas Chio Dip Hot Cheese
- | 500 g Rindsfaschiertes
- | 250 g Edamer (gerieben)
- | 100 g Jalapeños (eingelegt, in Scheiben)
- | 1-3 Chilis (frisch, nach Belieben)
- | einige Tropfen Chiliwürze (flüssig, nach Belieben)
- | 1 EL Olivenöl
- | Salz
- | Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Zunächst in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin das Faschierte 10 Minuten anbraten, bis es krümelig ist.
- Jalapeñoscheiben und ½ Glas Dip Hot Cheese unterrühren, alles salzen und pfeffern.

- Wer es schärfer mag, würzt das Faschierte zusätzlich mit frischen, gehackten Chilischoten. „Ganz Scharfe“ können das Gericht auch noch mit flüssiger Chiliwürze abrunden.
- Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Das Faschierte darauf verteilen, mit Käse bestreuen und 6–8 Minuten überbacken.
- Tortillas „Chili Cheese“ auf vier Tellern anrichten, mit dem restlichen Dip Hot Cheese garnieren und servieren.

PRODUKT-TIPP



Part of the Intersnack Group



Schon probiert?



*Wir lieben Zucchini in allen Varianten.
Besonders die zarten Blüten sind nicht nur
wunderschön anzuschauen, sondern auch
besonders edel in der Küche einsetzbar.
Gefüllt, in geschmackvollen Teig gebüllt
oder auch gegrillt bringen sie den Teller zum
erblühen!*

Mebr als 60 Minuten • 4 Personen

GEFÜLLTE Zucchini- blüten ≧TEMPURATEIG

ZUCCHINI Blüte



ZUTATEN

- | 16 Zucchini Blüten (ohne Fruchtsiel)
- | 200 g Zucchini (gewürfelt)
- | 120 g Erdäpfel (mehlig, gewürfelt)
- | 1 Schuss Olivenöl
- | 1 Bund Basilikum (fein geschnitten)
- | 2 EL Parmesan (frisch gerieben)
- | 2 Knoblauchzehen (geschält, fein gehackt)
- | 2 EL Weißbrotbrösel
- | Salz
- | Pfeffer (frisch gemahlen)

FÜR DEN TEMPURATEIG

- | 100 g Mehl
- | 50 g Maisstärke
- | 2 Handvoll Eiswürfel (fein zerstoßen)
- | 100 ml Wasser
- | Salz
- | Öl (zum Frittieren)
- | Meersalz

ZUBEREITUNG

- Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Erdäpfelwürfel zugeben, anbraten, mit etwas Wasser aufgießen und ca. 10 Minuten leicht köcheln.
- Zucchiniwürfel beimengen und ebenfalls kurz anschwitzen, danach erkalten lassen.
- Basilikum, Parmesan und Weißbrotbrösel unter die abgekühlte Erdäpfelmasse rühren und alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Masse in einen Spritzsack geben und vorsichtig in die Blüten einfüllen. Die Blütenenden verschließen und zusammendrehen.
- Das Öl auf 170 °C erhitzen. Für den Tempurateig alle Zutaten rasch vermengen. Je kühler der Teig bleibt, desto knuspriger wird das Frittierergebnis! Die Blüten mit Hilfe zweier Holzspieße in den Teig tauchen und im heißen Fett frittieren. Gut abtropfen lassen und mit grobem Meersalz bestreut servieren.

GEFÜLLTE *Zucchini*blüte**MIT FRISCHKÄSE-KREN-DIP****ZUTATEN**

- | 8-12 Zucchini Blüten (inklusive Zucchinitrieb)
- | 200 g Rindsfaschiertes
- | 2 Schalotten (gewürfelt)
- | 1/2 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- | 1 Eidotter
- | 1 EL Semmelbrösel
- | 1 Schuss Grüner Veltliner
- | 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- | 1 Zweig Thymian (Blätter abgezupft)
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)
- | Olivenöl
- | 2-3 Erdäpfel (groß, mit einem Gemüsehobel in lange Fäden geschnitten und in kaltem Wasser eingeweicht)

FÜR DIE PILZE

- | 200 g Shiitakepilze (Strunk entfernt, geviertelt)
- | 200 g Mini-Austernpilze (gezupft)
- | 2 EL Butter
- | 1/2 TL Kümmel (gemahlen)

- | 3 Stängel Petersilie
- | 1 Spritzer Zitronensaft
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)

FÜR DEN DIP

- | 90 g Frischkäse mit Kren
- | 100 g Becher Sauerrahm
- | 1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

- Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Faschiertem, Eidottern, Semmelbröseln, Zitronenabrieb sowie den Thymianblättern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Zucchini Triebe behutsam von den Blüten lösen und in kleine Würfel schneiden. Blüten etwas auseinanderziehen und die Pollenstängel

vorsichtig herausbrechen. Das Faschierte zu leicht ovalen Bällchen formen, in die Zucchini Blüten geben und die Blüten verschließen. Kartoffelfäden vorsichtig um die Blüten wickeln und fixieren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die gefüllten Blüten darin vorsichtig goldgelb braten. Anschließend im Backrohr bei 110 °C warmhalten.

- Für den Dip alle Zutaten vermengen und abschmecken.
- Für die Pilze Butter aufschäumen lassen und leicht bräunen. Pilze und ganze Petersilienstiele darin kurz anbraten und mit Kümmel, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zucchiniwürfel ebenso kurz anbraten und abschmecken.
- Zucchini Blüten, Zucchiniwürfel und Pilze auf einem Teller anrichten und mit Frischkäse-Kren-Dip servieren.



Wer sich stark wie ein Tiger fühlen möchte, sollte Leche del tigre probieren. In dieser Marinade aus Zitronen- oder Limettensaft werden klein geschnittener, roher Fisch oder Meeresfrüchte eingelegt und so „kalt gekocht“. Die Ceviche ist ein wunderbar erfrischendes Gericht für den Sommer, das auch immer einen Hauch von exotischem Urlaub verbreitet.

Ceviche KUNST



30 Minuten • 4 Personen

Ceviche MIT SCHOLLE, FENCHEL UND RADIESCHEN

ZUTATEN

- | 400 g Schollenfilets
- | 2-3 cm Ingwer (frisch, geschält)
- | 3 Limetten (Saft)
- | 2 Zitronen (Saft und Schale)
- | 2 EL Honig
- | 4 EL Olivenöl
- | Salz
- | 1 Knolle Fenchel
- | 1 Bund Radieschen (klein)
- | 1 Tasse Kresse

ZUBEREITUNG

- Schollenfilets mit einem dünnen scharfen Messer enthäuten. Filets dritteln. Ingwer fein reiben. Mit Zitronen- und Limettensaft, 1 EL Honig und 2 EL Olivenöl sowie einer Prise Salz vermengen und die Scholle darin 10 Minuten

zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

- In der Zwischenzeit den Fenchel längs halbieren, Strunk entfernen und das Grün beiseite stellen. Fenchel in sehr dünne Streifen schneiden, mit etwas Salz, Zitronensaft und -schale sowie 1 EL Honig und 2 EL Olivenöl marinieren. Radieschen putzen und in sehr feine Scheiben schneiden. Zum Fenchel geben.
- Die Scholle aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Fenchel-Radieschen-Salat auf Tellern anrichten und den Fisch darauf drapieren, mit Kresse und Fenchelgrün garniert servieren.



ichkoche.at-Tipp

Lust auf noch mehr Ceviche?
www.ichkoche.at/ceviche-rezepte



FORELLEN-Ceviche

MIT GURKE UND HIMBEEREN

45 Minuten • 4 Personen

ZUTATEN

FÜR DIE VINAIGRETTE

- | 1 Schalotte
- | 1 EL Himbeeressig
- | 1 EL Senf (süß)
- | 5 EL Olivenöl
- | Salz
- | Pfeffer (frisch gemahlen)
- | Zucker
- | 1 Limette (Saft)
- | 1 Salatgurke
- | 1 Pkg. Himbeeren
- | 1 Frisée-Salat
- | Estragon (frisch, zur Garnitur)

FÜR DEN FISCH

- | 4 Forellenfilet
- | 4 Limetten (Saft und Schale)
- | 1 EL Meersalz
- | Pfeffer
- | Honig

ZUBEREITUNG

- Die Forellenfilets in kleine Stückchen schneiden (der Schnitt sollte diagonal angelegt werden), den Limettensaft und -abrieb mit dem Meersalz mischen, ein klein

bisschen Pfeffer und Honig dazugeben und über die Forellenfilets leeren, ziehen lassen.

- Für die Vinaigrette die Schalotte fein hacken und mit dem Himbeeressig anmachen, Senf und Olivenöl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nachwürzen. Eine Limette ausdrücken und den Saft zufügen. Die Sauce gut durchrühren.
- Die Salatgurke abspülen und

mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Das Kerngehäuse der Gurken dabei entfernen. Die Gurkenstreifen leicht mit Salz würzen.

- Himbeeren und Frisée-Salat abspülen. Den Salat grob über eine Anrichteplatte zupfen, mit den Gurkenstreifen belegen und mit der Vinaigrette beträufeln. Den Fisch darauflegen und mit Himbeeren und frischem Estragon garnieren.



Russland

Verreisen im Kochtopf – zu weltberühmten Klassikern! Wer während der Fußball-WM Lust auf die Küche des Gastgeberlandes bekommt, kann dieses berühmte kalte Nationalgericht nachkochen. Eine kühlende Suppe, die auch die heißesten Gemüter der Fans im Sommer erfrischt!



45 Minuten • 4 Personen

Okroschka

ZUTATEN

- 4 Erdäpfel (groß, speckig, geschält, gewürfelt)
- 1 Bund Radieschen (gewaschen, in Würfel geschnitten)
- 4 Eier (hart gekocht)
- 1 Gurke (gewaschen, gewürfelt)
- 200 g Hartwurst (in Würfel geschnitten)

- 500 ml Buttermilch
- 200 ml Sauerrahm
- 200 ml Gemüsefond (kalt)
- 1 EL Rote Rüben-Pulver
- 4 Essigurkerl (in Würfel geschnitten)
- 4 EL Essigurkerlsud
- 2 EL Kren (frisch gerissen)
- Dille (frisch)
- Meersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Erdäpfelwürfel in ausreichend Salzwasser weichkochen, abseihen und abkühlen lassen.
- Eiweiß und Dotter der hart gekochten Eier trennen. Eiweiß würfeln und mit Erdäpfeln, Radieschen, Wurst, Gurken sowie Essigurkerln in eine

- große Schüssel geben. Mit Buttermilch, Sauerrahm, Rote Rüben-Pulver und Essigurkerlsud vermengen.
- Eidotter zuerst mit dem Gemüsefond verrühren und dann unter die Masse mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Okroschka in Schüssel oder Suppenteller füllen und mit Kren und Dille bestreut servieren.

55
JAHRE

P. MAX[®]
MASSMÖBEL

WOHNEN
WIE ES MIR PASST.

Wenn auch Sie eine individuelle und passgenaue Einrichtung suchen, dann sind Sie beim Maßmöbel-Spezialisten P.MAX[®] genau richtig. Bei P.MAX[®] erhalten Sie diese nach Maß aus hauseigener Produktion. Österreichische Tischlerqualität zu einem spitzen Preis-Leistungsverhältnis. Wahlweise zur Selbstmontage oder vom Tischler montiert erhältlich.

Tipp: Ausmess-Service mit vor Ort Heimberatung.

Vereinbaren Sie unter Tel: 02266/63900 gerne Ihren Termin.

32 x in Österreich

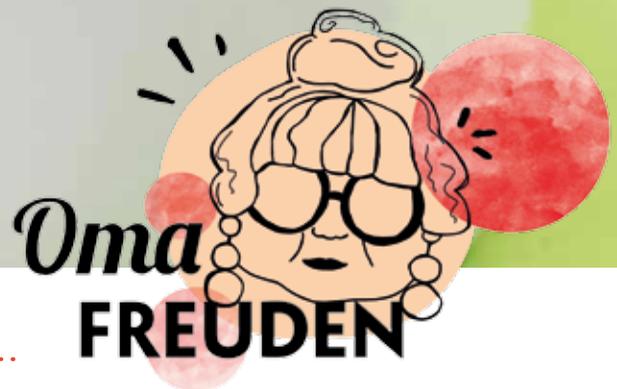
Info-Tel: 02266/63900

www.petermax.at

KÜCHEN BÄDER WOHNZIMMER VORZIMMER SCHLAFZIMMER JUGENDZIMMER SCHRANKÄUML BÜROS

Auf alle Möbel, Geräte
und die Möbelmontage, bis:
**-30% MENGEN-
RABATT**
sowie zusätzlich:
**JUBILÄUMS-
AKTIONEN**

AUSTRIA
M
ULTIMATE
FLEX
IBILITY



Mehr als 60 Minuten • 4 Personen

Gebt es Ihnen auch so: Man bemüht sich so sehr und trotzdem schmeckt es einfach nicht so, wie damals bei der Oma. Was ist das Geheimnis, außer der zu ihr empfundenen Liebe, die die Erinnerungen vielleicht ein wenig verklärt?

Dillkartoffeln MIT WÜRSTEL

ZUTATEN

- | 1 1/2 kg Erdäpfel (fest kochend)
- | 2 Zwiebel
- | 100 g Butter
- | 50 g Mehl
- | 2 EL Petersilie
- | 3 EL Dille
- | 4 Paar Frankfurter
- | 250 g Sauerrahm
- | Salz
- | Pfeffer
- | 1 EL Zucker
- | 1-2 EL Essig

ZUBEREITUNG

- Erdäpfel mit der Schale weich kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Mit Mehl stauben und unter ständigem Rühren eine Zwiebel-Einbrenn machen. Mit wenig Wasser aufgießen, die Kräuter dazu geben, einmal aufkochen lassen und danach leicht köcheln lassen.
- Erdäpfel schälen. Erdäpfel und Frankfurter in Scheiben schneiden. Die Zwiebel-Kräuter-Sauce mit dem Sauerrahm vermengen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken und danach die Erdäpfel und Frankfurter untermengen. Etwas ziehen lassen, bis die Würstel gar sind und mit etwas frischer Dille garniert servieren.

Die Presse

Der Shop

Exklusiv im
„Presse“-Shop

€ 94⁰⁰
statt € 138⁵⁰



„Die Presse“ Weingenuß

Salzburger Stil – Niederösterreichischer Geschmack

Für vollendeten Genuss an lauen Sommerabenden

Gabriel Glas gelang es, mit einem einzigartigen Design das Weinglas für alle Fälle zu schaffen – das „StandArt“. Drei besondere Weine aus Niederösterreich können sich darin perfekt entfalten.

Weingut Mehofer – Grüner Veltliner Riesmein 2015, 0,75 l, 12,5 %

Weingut Stift Göttweig – Riesling Ried Silberbichl 1ÖTW Kremstal DAC Reserve, 0,75 l, 13 %

Weingut Rainer Wess – Roter Traminer 2015, 0,75 l, 13 %

6 Weingläser Gabriel Glas – „StandArt“

€ 94⁰⁰

DiePresse.com/shop

Vom Fleischermeister für Meistergriller.

Franz Radatz
Ihr Fleischermeister

