

- ✓ Rezepte
- ✓ Tipps & Tricks
- ✓ Kochschule
- ✓ Backschule



## Rezepte aus der Frühlingsküche

Gute Laune beim Kochen mit frischen Zutaten



### OsternREZEPTE

Ein komplettes Festtagsmenü in Ihrem Osternest ab Seite 9



### BärlauchREZEPTE

Frische Würste mit wildem Knoblauch ab Seite 6



### SpargelREZEPTE

Küche frei für Genuss mit heimischem Spargel ab Seite 17

**INHALTSVERZEICHNIS**

Frühlingsküche Radieschencremesuppe .... <b>Seite 3</b>	Eiersalat mit Erdäpfeln ..... <b>Seite 13</b>
Nussiger Löwenzahnsalat Frühlingsrisotto ..... <b>Seite 4</b>	Osterhase Osterlamm ..... <b>Seite 14</b>
Rhabarberkompott Holunderblüten im Backteig ..... <b>Seite 5</b>	Gefüllter Osterzopf ..... <b>Seite 15</b>
Bärlauch Schinkenfleckerln ..... <b>Seite 6</b>	Spargel Spargelcremesuppe ..... <b>Seite 17</b>
Bärlauchsuppe Bärlauchpesto ..... <b>Seite 7</b>	Süßer Spargeltraum Spargelpizza ..... <b>Seite 18</b>
Ostern Osterschinken ..... <b>Seite 9</b>	Spargellasagne Spargelquiche mit Speck ..... <b>Seite 19</b>
Ostermenü – Ostersalat Ostermenü – Ostersuppe mit Kresse ..... <b>Seite 10</b>	P(f)annenhilfe: Semmelknödel ..... <b>Seite 21</b>
Ostermenü – Forellenfilet auf Spargel Ostermenü – Rhabarbertorte..... <b>Seite 11</b>	Eröffnung der Grillsaison ..... <b>Seite 22/23</b>
Eiaufstrich mit Kren und Speck Eiaufstrich mit Basilikum ..... <b>Seite 12</b>	Backschule – Croque en bouche ..... <b>Seite 24/25</b>
	Kochschule – Sauce Hollandaise ..... <b>Seite 26/27</b>
	Unsere Kochkurse ..... <b>Seite 29</b>
	So kocht Aaron Waltl..... <b>Seite 30</b>



**FRÜHLINGSGRÜSSE**  
Liebe Leserin, lieber Leser!

**R**echtzeitig zum Frühlingsbeginn präsentieren wir Ihnen ein neues Gericht aus der ichkoche.at-Küche: die frisch für Sie zubereitete ichkoche.at-Zeitung.

Wir wollen Sie künftig nicht nur in Ihrem elektronischen Postfach besuchen, sondern Ihnen auf diesem Weg auch etwas „Handfestes“ anbieten.

Auf 32 Seiten erwarten Sie Rezepte, die nach Frühling schmecken, Ideen für Ostergebäck, das jedes Osternest schmückt, und die ersten Frühlingsblüten werden zu einem farbenfrohen Aufputz für so manches Frühlingssgericht. Tipps & Tricks rund um die Themen Kochen & Backen sorgen dafür, dass das Werken in der Kü-

che Lust statt Frust bringt, mit Ergebnissen, die Ihnen und Ihren Lieben Freude machen.

Ich wünsche viele vergnügliche Koch- und Backstunden mit der ersten Ausgabe unserer Kochzeitung und bin gespannt auf Ihre Anregungen unter [maria.tutschek@ichkoche.at](mailto:maria.tutschek@ichkoche.at).

*Maria Tutschek-Landauer*

**Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team**

**P.S. Auf [www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at) warten mehr als 13.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie – schauen Sie gleich rein!**

15.000  
Schnäppchen:  
täglich neu &  
in deiner Nähe!



**wogibtswas.at**

Finde die günstigsten Zutaten  
in deiner Nähe!



**Auch am  
Smartphone!**



# FRÜHLINGSERWACHEN



Sonnenschein und gute Laune – endlich kommt der Frühling auch in unsere Küchen und bringt frische Farben auf die Teller

**N**ach den kalten Wintermonaten, in denen Erdäpfel, Rote Rübe & Co die Herrschaft über den heimischen Herd übernommen haben, freuen wir uns über knackiges Gemüse und frische Kräuter auf der Frühlingsspeisekarte. Die ersten warmen Sonnenstrahlen machen Lust auf leichtere und gesündere Speisen. Die Gerichte werden wieder bunter, und

allein die schönen Farben von Bärlauch, Löwenzahn oder Rhabarber erfreuen die Herzen aller Hobbyköche.

## Essbare Blütenpracht

Ohne Zweifel schmecken Gemüse & Co gleich noch einmal so gut, wenn auch das Auge mitessen darf. Blüten und Blumen verleihen jedem Gericht einen besonderen Pfiff. Achten Sie jedoch da-

rauf, dass alles, was serviert wird, auch verzehrbar ist. Gänseblümchen, Ringelblumen, Kapuzinerkresse- oder Borretschblüten sind nur einige Möglichkeiten. Wenn die essbaren Schönheiten auch noch aus dem eigenen Garten oder vom Gärtner Ihres Vertrauens kommen, sind Sie auf der sicheren Seite und der Blumenpracht am Teller steht nichts mehr im Weg.

## Zutaten:

- | 1 kleine Zwiebel
- | 3 EL Olivenöl
- | 300 g Radieschen (ohne Blätter)
- | 3 EL Weißweinessig
- | 800 ml klare Hühner- oder Gemüsesuppe
- | 200 ml Schlagobers
- | 1 Handvoll Frühlingsblüten (z. B. Gänseblümchen, Veilchen, Vogelmiere, Gundelrebe)
- | Salz, Pfeffer

4 Personen / Dauer: 20 Minuten

## RADIESCHENCREMESUPPE MIT FRÜHLINGSBLÜMCHEN

### Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel im Olivenöl anbraten, Essig dazugeben und mit der Suppe aufgießen.
- Die Radieschen mit kaltem Wasser abspülen, Wurzelspitze und Stängelansatz wegschneiden. In kleinere Stücke schneiden. Radieschen in die Suppe geben, Schlagobers beimengen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.
- Sobald die Radieschen weich sind, mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Radieschencremesuppe auf tiefe Teller aufteilen und mit den Frühlingsblüten Ihrer Wahl garnieren. Gaumenschmaus und Augenschmaus zugleich!

### ichkoche.at-Tipp

Kochen mit Blüten – Alle Infos und mehr Rezepte finden Sie unter [www.ichkoche.at/blueten](http://www.ichkoche.at/blueten)

4 Personen / Dauer: 25 Minuten  
**NUSSIGER  
LÖWENZAHNSALAT**

**Zutaten:**

- | 20 g Löwenzahn
- | 30 g Kräuter (z. B. Kerbel, Spitzwegerich, Minze, Sauerampfer, Gartenkresse, Löwenzahnblüten)
- | 100 g gemischte Blattsalate (z. B. Vogerlsalat, Rucola, Radicchio, Chicorée oder Eichblattsalat)
- | 8 Macadamia-Nüsse

**Dressing:**

- | 1 EL Honig
- | 3 EL Weißweinessig
- | 5 EL Olivenöl
- | Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

- Für das Dressing Honig, Weißweinessig und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Salat sorgfältig waschen und trocken schütteln. Die Kräuter – wenn nötig – mit

kaltem Wasser abspülen, trocken schleudern und fein hacken. Salat locker mit den Kräutern vermengen.

- Die Macadamia-Nüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten.
- Den Salat mit den Kräutern und Dressing

vermischen und die Macadamia-Nüsse darüberstreuen.

- Eventuell noch mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Auf 4 Teller aufteilen, mit Blüten Ihrer Wahl dekorieren und sofort servieren.



4 Personen / Dauer: 40 Minuten  
**FRISCHGRÜNES  
FRÜHLINGSRISOTTO**

**Zutaten:**

- | 600–800 ml Hühnersuppe
- | 2 kleine Zwiebeln
- | 1 Knoblauchzehe
- | 100 ml Weißwein
- | 200 g Risottoreis
- | 2 EL Butter
- | 100 g Parmesan, gerieben
- | 2 EL Cashewnüsse
- | 100 g Erbsen, frisch oder Tiefkühlware
- | 1 kleiner Bund Minze
- | Salz, Pfeffer
- | Olivenöl

**Zubereitung:**

- Die Suppe erhitzen und warm halten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Risottoreis und Butter dazugeben und 3 Minuten dünsten. Mit Wein



ablöschen und einkochen lassen. Mit so viel Suppe aufgießen, dass der Reis knapp bedeckt ist, und unter häufigem Rühren 20–30 Minuten garen. Sobald der Reis die Flüssigkeit

aufgesogen hat, etwas Suppe nachgießen.

- Cashewnüsse grob hacken, Erbsen gegebenenfalls auftauen lassen und Minzeblätter vom Stiel zupfen. Wenn der Risotto-

reis fast weich ist, Parmesan, Nüsse, Erbsen und ein Viertel der Minzeblätter unterrühren.

- Beim Anrichten mit den restlichen Minzeblättern garnieren und mit Parmesan bestreuen.



**4 Personen / Dauer: 30 Minuten**  
**RHABARBERKOPOTT  
 MIT SCHUSS**

**Zutaten:**

- | 800 g Rhabarber
- | 150 ml Apfelsaft
- | 150 ml Weißwein
- | 100 g brauner Zucker
- | 1 Zimtstange
- | Mark einer halben Vanilleschote
- | 5 EL Cassis oder Johannisbeersaft

**Zubereitung:**

- Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, mit Apfelsaft und Weißwein ablöschen und das Vanillemark, die Zimtstange und den Cassis dazugeben.
- Alles kurz aufkochen lassen. Die Rhabarberstücke einlegen und auf kleiner Stufe ca. 2 Minuten köcheln, vom Herd ziehen und ohne Hitze einige Zeit nachziehen lassen.
- Gewürze entfernen und das Kompott lauwarm oder erkaltet in Dessertschüsseln servieren.

**ichkoche.at-Tipp**

Noch mehr Rezepte und Infos rund um den Rhabarber unter [www.ichkoche.at/rhabarber](http://www.ichkoche.at/rhabarber)



**4 Personen / Dauer: 25 Minuten**  
**HOLUNDERBLÜTEN  
 IM BACKTEIG**

**Zutaten:**

- | 2 Eier
- | 1 EL Zucker
- | 1 Prise Salz
- | 125 ml Milch
- | 1 EL Öl
- | 150 g griffiges Mehl
- | 8 Stk. Holunderblüten
- | 500 g Butter
- | 2 EL Staubzucker
- | 1 EL Vanillezucker
- | 1 Msp. Zimt

NORBERT TUTSCHKEK

**Zubereitung:**

- Die zarten Holunderblüten unter ganz sanftem Wasserstrahl säubern, vorsichtig abschütteln und trocknen lassen.
- Für den Backteig die Eier aufschlagen und gut verquirlen. Mit Zucker und Salz schaumig rühren. Milch und Öl einfließen lassen, kurz untermengen und danach das Mehl unterrühren. Den Teig etwas ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit das Fett erhitzen.
- Die Hollerblüten am Stängel fassen und gleichmäßig durch den Teig ziehen.
- Im heißen Fett so lange backen, bis der Teig goldbraun ist.
- Zucker, Vanillezucker und Zimt gut vermischen.
- Die gebackenen Holunderblüten mit dem Zimtzucker bestreuen und gleich servieren.



# BÄRLAUCHVIELFALT



Der wilde Knoblauch –  
würzig duftend und  
vielseitig einsetzbar

**D**er erste Bärlauch des Jahres ist nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern nahezu ein Fest für alle Sinne. Von dem frischen Wind, der einem beim Pflücken um die Wangen schmeichelt, über den dezenten Knoblauchgeruch an den Fingern nach dem Reiben der zarten Blätter, bis hin zu dem Anblick von saftig grünen Bärlauchwiesen.

Das richtige Bärlauchrezept für die Zubereitung ist schließlich die Krönung eines herrlichen Frühlingstages.

## Bärlauchgenuss übers Jahr

Können Sie sich an das Geheimnis der köstlichen Krautfleckerln der legendären Tante Jolesch erinnern? Richtig. Sie hat einfach nie genug gemacht. So ist auch die

Bärlauchsaison von so kurzer Dauer, dass sich stets ein wenig Wehmut breit macht, sobald die Bärlauchblätter im weißen Blütenmeer untergehen. Um den Bärlauchgenuss zu verlängern, empfiehlt es sich, Bärlauch zu Pesto zu verarbeiten und während des Jahres die eine oder andere Speise mit einem Löffelchen davon zu verfeinern ...

## Zutaten:

- | 250 g Fleckerlnudeln
- | Butter
- | 1 Bund Bärlauch (ca. 80 g)
- | 120 g Schinken
- | 125 ml Schlagobers
- | Salz
- | Pfeffer, frisch gemahlen
- | Käse zum Bestreuen

## ichkoche.at-Tipp

Achtung, Verwechslungsgefahr! [www.ichkoche.at/baerlauch-sicher-sammeln](http://www.ichkoche.at/baerlauch-sicher-sammeln)

4 Personen / Dauer: 15 Minuten

## SCHINKENFLECKERLN MIT BÄRLAUCH

### Zubereitung:

- Die Fleckerln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abseihen und in Butter schwenken.
- Bärlauchblätter mit kaltem Wasser abspülen, trocken schleudern und fein hacken.
- Den Schinken würfelig schneiden und in einer Pfanne anrösten (bei sehr magerem Schinken etwas Öl dazugeben). Bärlauch hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Obers aufgießen und etwas einkochen lassen.
- Die gekochten Fleckerln dazugeben und gut durchrühren, mit Pfeffer abschmecken.

- Die Schinkenfleckerln mit Bärlauch vor dem Anrichten mit geriebenem Käse bestreuen.

### Variante:

Für überbackene Schinkenfleckerln mit Bärlauch zwei Eidotter und 125 g Sauerrahm unter die Schinkenfleckerln mengen und den steifen Schnee von zwei Eiklar unterheben. Die Masse in eine gebutterte Auflaufform leeren, mit geriebenem Käse und etwas Paprikapulver bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr goldbraun überbacken.



4 Personen / Dauer: 25 Minuten

## BÄRLAUCHSUPPE MIT ERDÄPFELN

### Zutaten:

- | 400 g Erdäpfel
- | 1 Zwiebel
- | 200 ml Schlagobers
- | 800 ml klare Suppe
- | 240 g Bärlauch
- | 3 EL Olivenöl
- | 1 EL Butter
- | Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Bärlauchblätter mit kaltem Wasser abspülen und trocken schütteln.
- Erdäpfel und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl und Butter in einem Topf anschwitzen. Erdäpfel- und Zwiebel-

würfel dazugeben und so lange rösten, bis die Zwiebel glasig sind. Mit der Suppe ablöschen. Wenn die Erdäpfel weich sind, das Schlagobers dazugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

- Mit einem Pürierstab oder Standmixer pü-

rieren. Nach und nach die Bärlauchblätter einmengen, cremig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Die Bärlauchsuppe darf zusammen mit dem Bärlauch nicht mehr aufgekocht werden, da sie sonst grau wird.



4 Personen / Dauer: 10 Minuten

## BÄRLAUCHPESTO

### Zutaten:

- | 270 g Bärlauch
- | 40 g Pinienkerne
- | 30 g Parmesan
- | 270 ml Olivenöl
- | Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

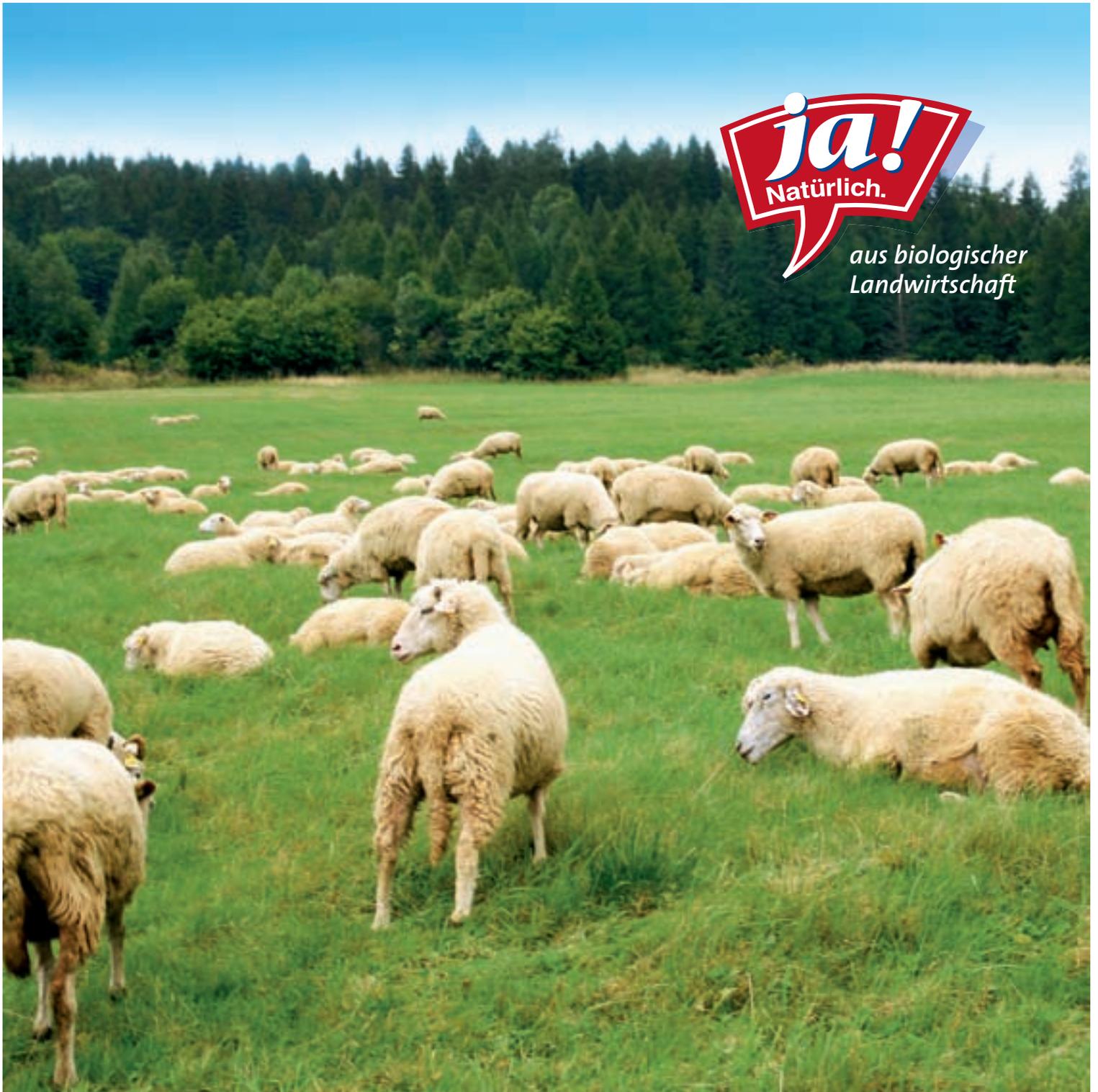
- Bärlauch waschen, trocken schleudern oder schütteln und in grobe Stücke schneiden.
- Parmesan reiben, Pinienkerne fein hacken. In einem großen Mörser Bärlauch, Pinienkerne und Parmesan gemeinsam zerstoßen.

- Nach und nach das Öl einfließen lassen und so lange mörsern, bis eine schöne cremige Masse entsteht. Leichter geht das natürlich in einer Küchenmaschine.

- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem dekorativen Schälchen servieren.

### ichkoche.at-Tipp

Sie können statt Pinienkernen auch die kostengünstigeren Mandelblättchen verwenden.



*aus biologischer  
Landwirtschaft*

## Bio-Junglamm

Die Ja! Natürlich Lämmer wachsen bei artgerechter Haltung im Familienverbund auf. Während der ersten drei Monate bleiben die Jungtiere ganz eng bei den Mutterschafen, neben Milch zählt schon sehr bald auch Heu und Bio-Getreide zur Nahrung. Das merkt man auch an der einzigartigen Bio-Fleischqualität. Für den Genuss mit bestem Gewissen gibt es erstklassiges österreichisches Bio-Junglammfleisch exklusiv bei Merkur.

Mehr unter [www.janaturlich.at](http://www.janaturlich.at)

Gibt's bei **MERKUR**



# OSTERGENUSS



Die Fastenzeit ist bald vorbei und das Osterfest kann mit allen kulinarischen Ehren begangen werden

Schon jetzt sollten Sie sich ein kurzes Schmökern durch unser exklusives Ostermenü gönnen. Unser Chefkoch Aaron Walzl hat für Sie mit Zutaten der Saison vier unkomplizierte, aber schmackhafte Gänge entworfen. Und probieren Sie doch heuer einmal, Ihren traditionellen Osterschinken mit Spinat zu verfeinern. Der krönende Höhepunkt der

Osterjause ist selbst gemachtes süßes Gebäck aus Germteig. Lassen Sie mit unserem putzigen Osterhasen auch Kinderherzen höher schlagen!

## Wohin mit all den Eiern?

Mit jedem gefundenen Osternestchen wächst der Berg an bunt bemalten, hübsch verzierten Ostereiern. Doch jedes Jahr stellt sich

nach dem Fest unweigerlich die Frage, wie man diese Menge an harten Eiern verarbeiten soll. Der klassische Eiaufstrich ist eine beliebte Lösung. Wir haben zahlreiche Rezeptideen für Sie, wie man die Aufstriche verfeinern kann. Und jetzt, wo man auch gerne wieder hinaus in die Natur geht, ist ein Eiersalat zum Mitnehmen eine verlockende Variante.

## Zutaten:

### Brotteig

- | 350 g griffiges Mehl
- | 200 ml lauwarmes Wasser
- | 25 g Germ
- | 1 EL Zucker
- | 1 TL Salz

- | 1 fertig gekochter Selchroller (800 g–1 kg)
- | 2 EL Dijonsenf
- | 200 g Babyblattspinat
- | 1 Ei zum Bepinseln

## 4 Personen / Dauer: 120 Minuten OSTERSCHINKEN MIT SPINAT

### Zubereitung:

- Für den Brotteig das Mehl in eine Schüssel leeren und eine kleine Mulde bilden. Wasser mit Zucker, Germ und Salz gut verrühren. In die Mehlmulde leeren, etwas Mehl darauf verteilen und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach gut verkneten und noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen, dünn mit Senf bestreichen, den gewaschenen Spinat darauf verteilen und den Selchroller in die Mitte setzen. Den Teig über dem

- Schinken zusammenklappen, gut andrücken und die Enden fest zusammendrücken.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis der Teig goldgelb ist.

### ichkoche.at-Tipp

Nach dem Osterfest: Wohin mit all den Schinken-Restln?  
[www.ichkoche.at/osterrestlessen](http://www.ichkoche.at/osterrestlessen)

4 Personen / Dauer: 10 Minuten  
**OSTERSALAT MIT  
KAROTTEN UND  
AVOCADO**

**Zutaten:**

- | 6 Karotten
- | 1 weiche Avocado
- | 1 kleiner Bund Basilikum
- | Salz, Pfeffer

**Dressing:**

- | 2 EL Honig
- | 40 ml Olivenöl
- | Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- | 2 EL geröstete Pinienkerne
- | Meersalz, Pfeffer



**Zubereitung:**

- Für das Dressing Honig mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb und gehackten Pinienkernen gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Karotten putzen und mit einem Spar-

schäler der Länge nach in dünne Streifen hobeln. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und ebenfalls der Länge nach in dünne Spalten schneiden. Basilikumblätter vom Stiel zupfen und mit den Karotten- und Avocadostücken vermischen.

- Das Dressing über den Salat gießen und noch einmal mit Meersalz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Den Ostersalat 5 Minuten gut durchziehen lassen, danach hübsch anrichten und gleich servieren.

4 Personen / Dauer: 30 Minuten  
**KRESSESUPPE  
MIT GARNELEN-  
BÄLLCHEN**

**Zutaten:**

**Suppe:**

- | 1 kleine Zwiebel
- | 1 Knoblauchzehe
- | 5 EL Olivenöl
- | 200 g Erdäpfel
- | 100 ml Weißwein
- | 1 l Gemüsesuppe
- | 75 g Crème fraîche
- | 15 Blätter glatte Petersilie
- | 2 Packungen Kresse
- | Salz, Pfeffer

**Garnelenbällchen:**

- | 150 g Garnelen (geschält und ohne Darm)
- | Abrieb einer unbehandelten Limette
- | 1 EL Limettensaft
- | 1 TL Currypulver
- | 5 EL Semmelbröseln
- | 1 Eiklar
- | 500 ml Sonnenblumenöl
- | Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

- Für die Kressesuppe Zwiebel, Knoblauch und Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit der Suppe aufgießen. Köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Kresse, Petersilie und Crème fraîche dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Garnelenbällchen die Garnelen in kleine Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit etwas Salz abschmecken. Mit feuchten Händen kleine Knödeln formen und diese in heißem Sonnenblumenöl knusprig frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und in der heißen Suppe anrichten.





**Zubereitung:**

- Weißen Spargel schälen. Den unteren, holzigen Teil bei allen Spargelstangen wegschneiden. 2 l Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, Spargel darin bissfest (ca. 4 Minuten) kochen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die Grapefruits schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit etwas braunem Zucker bestreuen und vorerst zur Seite stellen.
- Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und dem Saft einer halben Zitrone würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Forellenfilets mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und 3 Minuten braten. Danach umdrehen und 1–2 Minuten weiterbraten.
- Alle Spargelstangen in der Mitte halbieren und gut trocken tupfen.
- Die Grapefruits im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Umluft) ca. 3 Minuten backen.

**4 Personen / Dauer: 35 Minuten**  
**FORELLENFILET AUF SPARGEL UND BLUTORANGE**

**Zutaten:**

- | 4 Forellenfilets (à ca. 200 g)
- | 4 EL Olivenöl
- | ½ Zitrone
- | je 1 Bund weißer und grüner Spargel (ca. 10 Stangen)
- | 2 EL Salz
- | 2 EL Zucker
- | 2 rosa Grapefruits
- | 1 EL brauner Zucker
- | ¼ Chilischote
- | 3 EL Olivenöl
- | Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- | 1 Bund frischer Kerbel
- Chilischote entkernen und fein schneiden. Olivenöl erhitzen, Spargel und Chili darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbelblätter untermischen.
- Grapefruits auf die Teller legen, darauf etwas Spargelgemüse verteilen und zum Schluss die Forellenfilets darauf anrichten.



**Dauer: 90 Minuten**  
**RHABARBORTORTE MIT KOKOS**

**Zutaten:**

- | 150 g Butterkekse
- | 100 g Butter
- | 150 g Rhabarber
- | 300 g Frischkäse
- | 500 g Topfen
- | 120 g Zucker
- | 50 g Maisstärke
- | 100 g Kokosraspel
- | 1 EL Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote
- | 2 Eier
- | 1 Eidotter
- | etwas Minze als Garnitur
- | runde Springform (Ø 24 cm)

**Zubereitung:**

- Die Butterkekse in ein Gefriersackerl geben und mit einem Fleischklopfer zerbröseln.
- Butter langsam schmelzen und unter die zerkleinerten Butterkekse mischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die

Butterbrösel in der Form verteilen und fest drücken.

- Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten gut miteinander verrühren. Zuletzt die Rhabarberstücke unterheben.

- Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Umluft) ca. 50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, danach portionieren und mit einem frischen Minzeblatt anrichten.

**Dauer: 10 Minuten**  
**EIAUFSTRICH MIT  
KREN UND SPECK**

**Zutaten:**

- | 6 hart gekochte Eier
- | 50 g Speck
- | 1 kleine Zwiebel
- | 150 g Topfen
- | ½ TL Kümmel
- | 2 cm Krenwurzeln
- | Salz, Pfeffer
- | Gartenkresse zum Garnieren



NORBERT TUTSCHKEK

**Zubereitung:**

- Die hart gekochten Ostereier schälen und fein hacken.
- Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Speck ebenfalls würfeln und gemeinsam mit dem Zwiebel in einer Pfanne anbraten.

- Kümmel in einem Mörser zerstoßen, den Kren schälen und fein reiben.
- Speck-Zwiebel-Masse mit Topfen, Kümmel und frisch geriebenem Kren verrühren.
- Den Eiaufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Gartenkresse garnieren.

**ichkoche.at-Tipp**

Beim Eierschneiden verhindert ein in kaltes Wasser getauchtes Messer, dass der Eidotter an der Schneidefläche kleben bleibt.

**Dauer: 10 Minuten**  
**EIAUFSTRICH MIT  
BASILIKUM UND  
PINIENKERNEN**

**Zutaten:**

- | 6 hart gekochte Eier
- | 2 EL Pinienkerne
- | ½ Bund Basilikum
- | 50 ml Olivenöl
- | 150 g Ricotta
- | 1 Spritzer Weißweinessig
- | Salz, Pfeffer



NORBERT TUTSCHKEK

**Zubereitung:**

- Die Ostereier schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten, bis sie goldbraun werden.
- Die Pinienkerne gemeinsam mit Basilikum und

- Olivenöl im Mörser zerstoßen oder mit einem Stabmixer pürieren.
- Eierstücke mit dem Ricotta und dem Basilikumöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.
- Dazu passt frisches Ciabatta.

**ichkoche.at-Tipp**

Noch mehr Rezeptideen für Eiaufstriche finden Sie unter [www.ichkoche.at/eiaufstriche](http://www.ichkoche.at/eiaufstriche)



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

## EIERSALAT MIT ERDÄPFELN

### Zutaten:

- | 6 hart gekochte Eier
- | 300 g festkochende Erdäpfel
- | 2 Scheiben frisches Toastbrot
- | Milch zum Einweichen
- | 2 EL Sauerrahm
- | 2 Frühlingszwiebeln
- | 4 Essiggurkerln
- | 3 EL zimmerwarme Butter
- | ½ Teelöffel Kapern
- | ½ Teelöffel Sardellenpaste
- | ½ Teelöffel Dijonsenf
- | 1 Schuss Worcestershiresauce
- | 1 TL Mayonnaise
- | weißer Pfeffer
- | Salz
- | 1 Bund gehackter Schnittlauch

### Zubereitung:

- Erdäpfel ungeschält in Salzwasser weich kochen. Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Eier ebenfalls in Scheiben, Frühlingszwiebeln feinwürfelig schneiden, Kapern und Essiggurkerln hacken.

- Toastbrot entrinden, in Milch einweichen, gut ausdrücken und in ganz kleine Stückchen zupfen. Die Butter sehr schaumig rühren, mit Salz, etwas Pfeffer, Senf, Sardellenpaste und Worcestershiresauce würzen. Weißbrotmasse, Kapern, Gurkerln und

Zwiebeln dazugeben und alles gut durchrühren.

- Die Erdäpfelscheiben unterrühren und mit Mayonnaise abschmecken. Eierscheiben zugeben und den gehackten Schnittlauch unterrühren.

# Das stärkste Somat aller Zeiten.

Somat 10 mit SOFORT-AKTIV-FORMEL.



- Somat 10 Tabs lösen sich jetzt 2x schneller auf als bisher.
- Sofort wirksam – ideal auch bei Kurzprogrammen.
- Für die beste Somat Leistung aller Zeiten.

Henkel

SO ROT, SO STARK, SOMAT.

**Dauer: ca. 90 Minuten**  
**FLAUMIGER OSTERHASE**

**Zutaten:**

- | 150 g glattes Mehl
- | 65 ml Milch
- | 10 g Germ
- | 30 g Butter
- | 25 g Zucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Pk. Vanillezucker
- | 1 Prise Salz
- | 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

**Zum Bestreichen:**

- | 1 Eidotter
- | 1 EL Milch

**Zum Fertigstellen:**

- | Rosinen
- | evtl. 2 EL Hagelzucker

**Zubereitung:**

- Zuerst ein Dampfl für den Germteig zubereiten: Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel eine Mulde formen. In diese ein Drittel der etwas er-



wärmten Milch geben und die Germ hineinbröseln, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und die Oberfläche mit ein wenig Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort rasten las-

sen, bis sich Risse an der Oberfläche bilden.

- Die Butter leicht erwärmen und mit Zucker, Eidotter, Vanillezucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Dem

reifen Dampfl die restliche Milch und die Butter-Zucker-Ei-Mischung begeben und gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten rasten lassen.

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen und in 2 je 100 g und 2 je 50 g schwere Stücke teilen. Die 100-g-Stücke zuerst zu einer Kugel rollen und diese dann flach drücken. So entsteht der Körper der Hasen. Mit einer Schere einen Einschnitt machen, der die beiden Pfoten darstellt. Aus den 50 g schweren Teilen die Köpfe formen und mit der Schere die Ohren einschneiden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt noch einmal 20 Minuten rasten lassen. Milch und Eidotter gut vermischen, die Hasen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Augen mit Rosinen bilden.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

**Dauer: 45 Minuten**  
**ZAUBERHAFTES OSTERLAMM**

**Zutaten:**

- | 1 Oblaten-Platte
- | 2 Eiklar
- | 140 g Staubzucker
- | 1 Prise Salz
- | Rosinen oder Zuckerschrift für die Augen

**Zubereitung:**

- Oblate in Form eines Lammes ausschneiden.
- Für die Baisermasse die Eier sorgfältig trennen, die Eiklar mit einer Prise Salz auf mittlerer Stufe anschlagen. Sobald es sich weißlich verfärbt, nach und nach den Zucker zugeben und auf hoher Stufe steif schlagen.
- Die Baisermasse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Oblate auftragen.
- Den Bauch des Osterlammes in



großen Tupfen aufspritzen. Für Kopf, Schwanz und die zwei Füße lang gezogene Bögen spritzen. Das Ohr ebenfalls mit Baisermasse aufspritzen.

- Das Osterlamm im vorge-

heizten Backrohr bei 100 °C ca. 30 Minuten backen. Die Backzeit richtet sich aber auch nach der Stärke des Baisers. Wenn höher aufgetragen wird, dann auch etwas länger im Backrohr

trocknen lassen; während des Trocknens einen Kochlöffel in der Backofentür einklemmen.

- Für die Lämmchenaugen nach Wunsch Rosinen oder Zuckerschrift verwenden.

**Zubereitung:**

- Zuerst den Germteig zubereiten (s. S. 14)
- Für die Kirsch-Mandel-Fülle die kandierten Kirschen fein hacken. Das Marzipan fein reiben und die Mandeln fein hacken. Kirschen, Marzipan, Mandeln und Rum gut verrühren.
- Und so wird der Osterzopf geflochten: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen; er soll ungefähr ein Rechteck von 30 x 60 cm erreichen. Die Teigplatte der Länge nach zweimal durchschneiden, es sollen 3 Stücke mit je 10 x 60 cm entstehen.
- Die Fülle in einen Spritzsack geben und auf den unteren Rand je einer Teigplatte einen Teil der Fülle aufspritzen. Die Ränder der Teigstücke mit etwas Wasser bestreichen und von der Längsseite her eng einrollen.
- Teigrollen nebeneinander auflegen. Die drei Rollen an einem Ende etwas zusammendrücken und die Stränge zu einem lo-



ckeren Osterzopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auflegen und mit einem Tuch bedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

- Eidotter mit Milch gut vermi-

schen und den Osterzopf damit rundherum bestreichen. Mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

4 Personen / Dauer: 90 Minuten

**GEFÜLLTER OSTERZOPF**

**Zutaten:**

**Germteig:**

- | 400 g glattes Mehl
- | 160 ml lauwarme Milch
- | 40 g Germ
- | 60 g Butter
- | 60 g Zucker
- | 2 Eidotter
- | 1 Prise Salz
- | 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

**Fülle:**

- | 100 g kandierte Kirschen
- | 250 g Marzipan
- | 50 g Mandelplättchen
- | 70 g Kirschmarmelade
- | 1 EL Rum

**Zum Bestreichen:**

- | 1 Eidotter
- | 1 EL Milch

**Zum Dekorieren:**

- | 2 EL Hagelzucker
- | 2 EL Mandelstifte

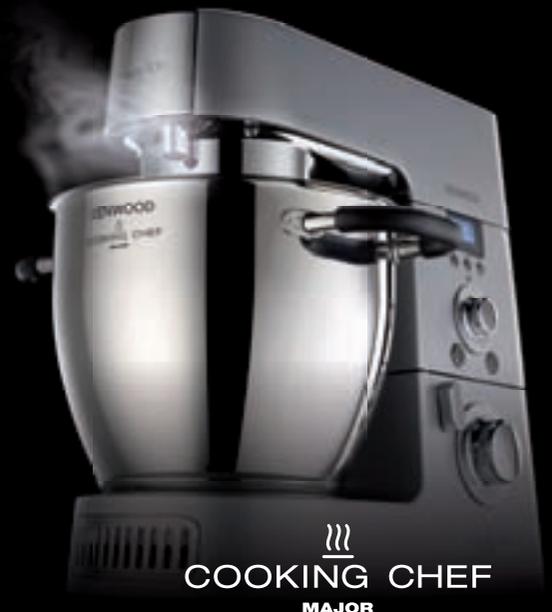
# Lassen Sie sich BEKO°CHEN.

## Wir schenken Ihnen Zeit.

Egal ob Risotto, Béchamel Sauce oder Mousse au Chocolat – der **KENWOOD Cooking Chef** übernimmt das Rühren und Dank Induktionsplatte sogar das Kochen für Sie.

Sie haben mehr Zeit für sich, während der **KENWOOD Cooking Chef** die unterschiedlichsten Speisen zubereitet. Und damit keine Grenzen gesetzt sind, steht umfassendes Zubehör mit mehr als 50 Funktionen zur Verfügung – vom Multi-Zerkleinerer über Mixaufsätze bis zum Profi-Patisserie Haken. Übrigens, bestehendes Major Zubehör kann problemlos verwendet werden.

Mehr Informationen und Rezepte finden Sie hier: [www.cookingchef.at](http://www.cookingchef.at)



**COOKING CHEF**  
MAJOR



**KENWOOD**  
CREATE MORE

Das Leben schmeckt schön.



# Spargel-Wochen<sup>13</sup>

KÖNIGIN DER  
GEMÜSE  
MIT WMF



**WMF Vitalis Aroma Dampfgarer**  
ca. 41 x 27 x 10 cm  
Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10,  
TransTherm®-Allherdboden, Kaltgriffe,  
hitzebeständiger Güteglasdeckel  
mit integriertem Thermometer,  
Inhalt ca. 6,5 ltr.,  
Garblech ca 31 x 23 cm mit 2 Griffen  
**Mit kostenlosem Kochbuch**  
17 4002 9990  
statt 219,95 **nur 149,-**

**WMF Vitalis Compact**  
ca. 35 x 21,5 x 10 cm  
Inhalt ca. 3,5 ltr.  
**Mit kostenlosem Kochbuch**  
17 4005 9990  
statt 179,95 **nur 99,-**



**Spargeltopf**  
Ø 16 cm, Inhalt ca. 5,0 ltr.  
Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10,  
TransTherm®-Allherdboden, Glasdeckel,  
hoher Drahteinsatz  
07 9971 6380  
**nur 49,95**



Stattpreise sind bisherige Listenpreise, Aktion gültig solange Vorrat reicht. Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der WMF Österreich GmbH in Euro. Stand 2013.



# SPARGELLEIDENSCHAFT



Die Spargelsaison ist kurz, der Spargel aber umso beliebter. Völlig zu Recht, wie wir meinen.

Was sagt man dem Kaisergemüse nicht alles nach: eine aphrodisierende Wirkung, hungerbremsende Spurenelemente, eine Aktivierung der Glückshormone - und eine Vitaminbombe ist er noch dazu! Das kalorienarme Gemüse schmeckt aber auch noch hervorragend und ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Kein Wunder, dass

Spargel in Österreich so beliebt ist. Mehr als 2000 Tonnen werden bei uns vom köstlichen Stängelgemüse jedes Jahr gegessen. Grund genug für uns, Ihnen neben einem beliebten Klassiker auch einige neue Rezeptideen zu präsentieren.

## Süßer Spargel?

Viel zu selten trifft man auf Spargelrezepte für Naschkatzen.

Dabei eignen sich die relativ milden grünen und weißen Gemüsegestangen hervorragend für süße Gerichte. Auch in Kombination mit Erdbeeren oder Rhabarber lassen sich schmackhafte Spargel-Desserts zubereiten. Unser Chefkoch Aaron Waltl hat für Sie einen leicht nachkochbaren süßen Spargeltraum gezaubert!

## Zutaten:

- | 300 g weißer Spargel
- | 20 g Butter
- | 1 kleine Zwiebel
- | 50 ml Weißwein
- | 750 ml klare Gemüsesuppe
- | 200 ml Schlagobers
- | Salz
- | weißer Pfeffer
- | 1 Prise Muskatnuss
- | 4 EL Schnittlauch

4 Personen / Dauer: 40 Minuten  
**SPARGELCREMESUPPE**

## Zubereitung:

- Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
- Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke und Zwiebeln darin leicht anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Suppe und Schlagobers aufgießen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, die Spargelstücke sollen sehr weich sein.
- Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, etwas Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

- Die Spargelköpfe in etwas Salzwasser 5 Minuten köcheln. Abtropfen und in die Suppe einlegen.
- Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Die Suppe in Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

## ichkoche.at-Tipp

Wie kocht man richtig Spargel?  
[www.ichkoche.at/spargel-kochen](http://www.ichkoche.at/spargel-kochen)

4 Personen / Dauer: 30 Minuten  
**SÜSSER  
SPARGELTRAUM**

**Zutaten:**

- | 12 Stangen weißer Spargel
- | 1 TL Zucker
- | 350 g Ricotta
- | 3 EL Honig
- | 3 EL gehackte Pistazien
- | Mark einer halben Vanilleschote
- | 3 EL Traubenkernöl
  
- | Alufolie



**Zubereitung:**

- Den Spargel vom Kopf beginnend schälen, die holzigen Enden wegschneiden und 3 Minuten in Zuckerwasser bissfest kochen.
- Den Ricotta mit dem Honig, den Pistazien und Vanillemark verrühren.
- 3 Stangen Spargel auf ein Stück Alufolie legen, etwas Traubenkernöl darüberträufeln, die Ricottamasse darauf verteilen, gut zu einem Paket verschließen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 20 Minuten backen.
- Aus dem Backrohr nehmen, noch in der Alufolie auf einem Teller anrichten und sofort servieren; die süßen Spargelpakete erst am Tisch öffnen.

Diese süße Spargelvariante wird Ihre Gäste überraschen!

4 Personen / Dauer: 80 Minuten  
**SPARGELPIZZA MIT  
GETROCKNETEN  
TOMATEN**

**Zutaten:**

**Pizzateig:**

- | 250 g Mehl
- | 20 g Germ
- | 125 ml Wasser
- | 1 Ei
- | 1 TL Salz, 2 TL Zucker

**Pizzabelag:**

- | 1 Bund grüner Spargel
- | 3–4 EL getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
- | 100 g Crème fraîche
- | 100 g Sauerrahm
- | Salz, Pfeffer
- | Zitronensaft
- | Schnittlauch
- | Rucola und Olivenöl



- Germ-Wasser-Gemisch darin mit etwas Mehl verrühren. Den Germteig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Ei und Salz unter den Germteig kneten und weitere 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend noch einmal kneten, bis keine Klumpen mehr im Teig vorhanden sind.
- Den Germteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn ausrollen.
- Crème fraîche und Sauerrahm miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
- Spargel schälen, der Länge nach durchschneiden und in Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten grob hacken und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Die Crème fraîche auf dem Pizzaboden verstreichen, Spargelstücke, Schnittlauch und Tomaten darauf verteilen.
- Die Spargelpizza bei 160 °C Ober- und Unterhitze 25–30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Rucola bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.



4 Personen / Dauer: 40 Minuten  
**GRÜN-WEISSE SPARGELLASAGNE**

**Zutaten:**

- | 9 Stück Lasagneblätter
- | 500 g grüner Spargel
- | 500 g weißer Spargel
- | 2 EL Butter
- | 500 ml Milch
- | 2 EL Mehl
- | Salz, Pfeffer
- | frisch geriebene Muskatnuss
- | getrockneter Thymian
- | abgeriebene Schale einer halben, unbehandelten Zitrone
- | Butter zum Ausstreichen
- | 100 g Mozzarella

**Zubereitung:**

- Weiße Spargelstangen schälen, grüne nur putzen, die holzigen Enden entfernen und in Salzwasser bissfest kochen.
- Für die Béchamelsauce Butter zerlassen, Mehl zügig einmengen, anrösten, mit Milch

aufgießen und einige Minuten kochen lassen. Dabei ständig umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian und Zitronenabrieb abschmecken.

- In eine Auflaufform eine Schicht Béchamelsauce hineingeben. Lasagneblätter auflegen

und wieder etwas Sauce auftragen. Spargel aufschichten. So abwechselnd schichten. Mit Béchamelsauce abschließen und Mozzarellascheiben auf der Lasagne verteilen.

- Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 20–30 Minuten backen.



4 Personen / Dauer: 90 Minuten  
**SPARGELQUICHE MIT SPECK**

**Zutaten:**

**Mürbteig:**

- | 200 g kalte Butter
- | 450 g glattes Mehl
- | 2 Eier, 1 TL Salz

**Füllung:**

- | 250 g Sauerrahm
- | 3 Eier
- | 4 Stangen grüner Spargel
- | 4 Stangen weißer Spargel
- | 6 Thymianzweige
- | 1 kleine Zwiebel
- | 6 Scheiben Speck
- | Muskatnuss, Salz, Pfeffer

- | Butter zum Ausstreichen

**Zubereitung:**

- Für den Mürbteig die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Salz und Eier dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Die Mürbteigkugel in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Den weißen Spargel schälen, die holzigen Enden bei allen Spar-

gelstangen wegschneiden und in Salzwasser 3 Minuten lang kochen. Kalt abschrecken, der Länge nach halbieren und dann der Breite nach durchschneiden.

- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel, den Speck in schmale Streifen schneiden. Gemeinsam in einer Pfanne anbraten, bis der Speck schön knusprig ist.
- Den Sauerrahm mit den Eiern

abrühren, die Thymianblätter vom Stiel zupfen und zusammen mit den Speckzwiebeln unter den Sauerrahm mischen. Gut mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

- Die Quicheform (Ø 24 cm) mit Butter austreichen, den Mürbteig dünn ausrollen, die Form damit auslegen und den überschüssigen Rand wegschneiden.

Die Sauerrahmmasse in die Form leeren, den Spargel darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Umluft) 40 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und etwas auskühlen lassen. Danach in Stücke schneiden und sofort servieren.

# DEKORATEURE UND BLUMENFREUNDE!

**Hier ist eure Spielwiese.** Tobt euch aus, mit immer wieder neuen Dekorationsideen von IKEA, passend zu jeder Tages- oder Jahreszeit. Denn erst schön angerichtet wird ein Essen zum perfekten Dinner. **Mehr Inspiration unter [IKEA.at/Essen](http://IKEA.at/Essen)**

© Inter IKEA Systems B. V. 2013

KORKEN Flasche  
mit Verschluss. 1 l.

**1,99**



# HILFE, WARUM GELINGEN MEINE SEMMELKNÖDEL NICHT?



Über manche Semmelknödel  
muss sich unser Chefkoch  
wundern ...



Unsere P(f)annenhilfe ist immer dann zur Stelle, wenn unsere Hobbyköche Hilfe brauchen

Dieses Mal haben wir auf Wunsch unserer Leser unseren Chefkoch Aaron nach der Zubereitung des perfekten Semmelknödels befragt. Was unsere Leser am meisten beschäftigt:

- „Meine Semmelknödel werden außen immer ganz matschig.“
- „Was kann ich tun, damit meine Semmelknödel flaumiger werden?“
- „Wieso zerfallen meine Semmelknödel im Wasser?“

## Zutaten:

- | 200 g Semmelwürfel
- | 50 g Butter
- | 100 ml warme Milch
- | 3 mittelgroße Eier
- | Salz
- | 1 Prise Muskatnuss
- | 1 EL Petersilie
- | 1 mittelgroße Zwiebel
- | 1 EL Butter
- | 20 g Maisstärke

## Zubereitung

- Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und mit Milch vermischen. Beides über die Semmelwürfel leeren und ca. 20 Minuten gut durchziehen lassen.
- Die Eier aufschlagen und verquirlen, mit Salz und Muskat

würzen. Zwiebel schälen, Petersilie waschen und trocken schütteln und beides fein hacken. Die Zwiebel in Butter anschwitzen, mit der Petersilie vermengen und mit den Semmelwürfeln vermischen. Die Hände anfeuchten und aus der Masse Knödel formen.

- Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Knödel einlegen. Hitze stark reduzieren – das Wasser soll nicht mehr kochen, sonst zerfallen die Knödel – und ca. 12–15 Minuten garen.
- Die Semmelknödel sind fertig, wenn sie oben auf dem Wasser schwimmen. Dann sollten sie rundherum gut durchgekocht und innen noch immer flaumig sein!

## Tipps & Tricks ...

### ... rund um die Semmelknödel

- Sind die Knödel zu weich, dann mit etwas Semmelbrösel oder Mehl binden.
- Kochen Sie immer zuerst einen Probeknödel. So zerfällt unter Umständen nur eine Portion. Sie können mit etwas mehr Mehl die Knödel dann noch fester machen.
- **Semmelknödel im Dampfgarer** – Semmelknödel werden im Dampfgarer (100 °C) ganz besonders flaumig, und das Zerkochen im Wasser fällt auch weg!
- Wer keinen Dampfgarer hat, kann sich mit einem Dämpfeinsatz oder einem Bambuskorbchen aus dem China-Shop behelfen. Die Knödel in den Dämpfeinsatz einlegen und über einen Topf oder eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen. Deckel daraufsetzen und für 15-20 Minuten dämpfen.
- Besonders flaumig werden die Knödel, wenn Sie die Eier trennen, die Eiklar fest schlagen und den Eischnee dann unter die Knödelmasse heben.
- Achtung: die Knödel im Wasser nur sehr vorsichtig umrühren.
- Schritt-für-Schritt-Anleitung für perfekte Semmelknödel unter [www.ichkoche.at/perfekte-semmelknoedel](http://www.ichkoche.at/perfekte-semmelknoedel)

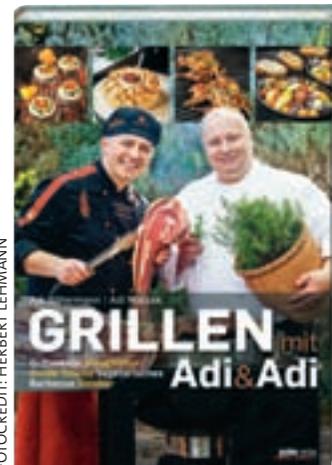
# GRILLSAISON-ERÖFFNUNG

Sobald sich die ersten Sonnenstrahlen zeigen, wird die Grillsaison eröffnet. Wir stellen Ihnen unser liebstes Grillbuch vor.

**A**llen, die originelle und schmackhafte Rezepte mit Witz und Esprit suchen, zeigen Haubenkoch Adi Bittermann und Grillweltmeister Adi Matzek, zwei absolute Könner an der Grillzange, wie's richtig geht: von den ganz großen Stücken bis zum saftigen Steak, vom knusprigen Grillhendl bis zum delikaten Fisch, vom Krauthappel bis zu den Melanzani. Sie packen genau die Kniffe und Tricks aus, die für das Gelingen jeder Familien-Grillparty unabdingbar sind: Wie grillt man etwa gleichzeitig mehrere Gänge für ein Grillmenü, was muss ich über die Qualität von Fleisch wissen, wie bereite ich es vor?

Das Spannende und Außergewöhnliche an diesem Buch: Ein Fleischer, der aus der Grill- und Barbecuezene kommt, arbeitet mit einem Spitzenkoch zusammen, der immer offen für Neues ist – so entstand unter dem Motto „Zurück zum Feuer!“ ein Kochbuch, das von Leidenschaft und Hingabe an die Welt des Grillens geprägt ist.

Noch mehr **Rezeptideen**, Infos, Tipps & Tricks erhalten Sie unter [www.ichkoche.at/grillen](http://www.ichkoche.at/grillen). Schauen Sie gleich rein und entdecken Sie noch mehr rund um das Thema Grillen. Zum Beispiel: „Was ist eine Bacon bomb?“



FOTOCREDIT: HERBERT LEHMANN

## ichkoche.at-Tipp

Gewinnen Sie eines von drei signierten Büchern unter [www.ichkoche.at/gewinnen](http://www.ichkoche.at/gewinnen)

### Unser Buchtipp:

**Grillen mit Adi & Adi**  
€ 19,99 / Pichler Verlag  
Erhältlich ab 25. März im Buchhandel oder unter [www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

Grilldauer: 120 Minuten

## THE FLYING ANANAS RIBS

### Zubereitung der Marinade

- Knoblauchzehen und Chilischote fein hacken.
- Den Saft der Zitronen auspressen. Alle Zutaten der Marinade in einem Topf erhitzen und einige Minuten einköcheln lassen. Die Marinade zur Verwendung etwas abkühlen lassen.

### Zubereitung der Spareribs

- Die Ribs von der Beinhaut befreien, salzen und pfeffern, mit der Marinade bestreichen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Ananas oben und unten kappen und senkrecht aufstellen. Nun mit dem Messer die Ananas

außen von oben nach unten schälen.

- Die geschälten Ananas mit den Spießklammern wie zwei ganze Hühner auf den Spießen fixieren. Die Ananas dann mit dem braunen Zucker bestreuen und mit gutem braunem Rum bestreichen. Die Ananas jeweils

mit zwei Ribs mit der Fleischseite nach außen umhüllen und die Ribs mit den Holzspießen fixieren.

- Die Spieße einhängen, den rückwärtigen Brenner starten und die Temperatur auf 160–180 °C einstellen. Zunächst eine halbe Stunde grillen; sollten die Ribs zu rasch Farbe annehmen, kann für ca. 45–60 Minuten mit der Grillfolie abgedeckt gegrillt werden.
- Gegen Ende der Grillzeit können die Ribs mehrmals mit der Marinade bepinselt und somit schön glasiert werden.
- Da jeder Grillmeister seine persönliche ideale Konsistenz der Ribs anstrebt, variieren die Zubereitungszeiten zwischen 1 ½ und 2 ½ Stunden, auch abhängig von der gewählten Grilltemperatur. **Tipp:** Die Marinade ist ein ideales Geschenk und Mitbringsel mit persönlicher Note. Sie kann in kleine Glasbehälter abgefüllt auf Vorrat produziert werden und mit einem Bastfaden etc. dekoriert werden.



FOTOCREDIT: HERBERT LEHMANN

### Zutaten:

- | 4 Längen Spareribs
- | Salz, Pfeffer
- | 2 Ananas
- | 4 EL brauner Zucker
- | 4 cl Rum z. B. Legendario Elixir de Cuba

### Für die Marinade

- | 2 Knoblauchzehen
- | 1/2–1 Chilischote
- | 2 Zitronen
- | 4 EL Waldhonig oder Ahornsirup
- | 250 ml süße Chilisauce

### Equipment

- | eine Spießeinheit mit rückwärtigem Brenner
- | Grillalufolie
- | 5–6 Holzspieße, eingeweicht in Wasser

**Grilldauer: 30–35 Minuten**  
**ADIS PARTYKRANZERL**

**Zubereitung:**

- Das Extrakranzerl vorsichtig schälen und den Naturdarm entfernen. Allerdings das zusammengebundene Ende nicht entfernen, meist ist es mit einem Metallclip oder einem Spagat fixiert.
- Die obere Seite des Kranzerls alle 2–3 cm maximal zu zwei Dritteln von innen nach außen einschneiden. Die Einschnitte abwechselnd mit Wurst, Schinken, Käse und Speck füllen.
- Im Grill bei indirekter Hitze zubereiten, die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 Minuten. Das Partykranzerl muss im Inneren nur erhitzt werden, und außen sollte der Käse schmelzen und der Speck schön knusprig sein.

**Tipp:** Der Fleischermeister Ihres Vertrauens hat Ihr Extrakranzerl schon bei der Produktion auf 72°C im Kern erhitzt, somit muss es beim Grillen nur mehr erwärmt und nicht durchgegart werden. Es ist ein ideales Convenience-Produkt, das auch kalt optimal verzehrt werden kann. Für jede Kinderparty ideal, aber auch als Appetizer für eine Grillparty.

Grilltemperatur: ca. 180-200°C  
Grillmethode: indirekt

**Zutaten:**

- | Extrakranzerl
- | Kantwurst oder Salami
- | Schinken
- | Käse
- | Rauchspeck



FOTOCREDIT: HERBERT LEHMANN

**Grilldauer: 6–8 Minuten**  
**GEGRILLTE BRATENBROTE**

**Zubereitung:**

- Bratenreste, Knoblauch und Zwiebel kleinwürfelig schneiden. Knoblauch und Zwiebel in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, Petersilie und Bratenreste hinzufügen und weitere 3 Minuten braten.
- Bratenmischung aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- In einer Schüssel die Bratenmischung mit Topfen, Kren und Dotter vermischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- Die Schwarzbrotsscheiben mit der Masse bestreichen und im Grill indirekt bei ca. 230 °C 6–8 Minuten grillen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

**Zutaten:**

- | 300 g Bratenreste
- | 3 Knoblauchzehen
- | 1 Zwiebel
- | 1 EL gehackte Petersilie
- | 1 EL geriebener Kren
- | 250 g Magertopfen
- | 1 Eidotter
- | Salz, Pfeffer
- | 4 Scheiben Schwarzbrot



FOTOCREDIT: HERBERT LEHMANN

# CROQUE EN BOUCHE (BRANDTEIGPYRAMIDE)

Die wunderschönen Türmchen aus Brandteigkrapferln – auch Profiteroles oder Windbeutel genannt – sind einfach zu machen und geben auch optisch so richtig was her! Unsere Konditormeisterin Christine Egger zeigt Schritt für Schritt, wie dieses süße Wunderwerk auch Ihnen zu Hause ganz bestimmt gelingt

**Grundrezepte für die Brandteigkrapferln (ca. 30 Stk. 3 cm große Krapferln und 80 Stk. 2 cm große Krapferln)**

**Brandteig:**

- | 250 ml Wasser
- | 60 g Butter
- | 130 g griffiges Mehl
- | 1 Prise Salz
- | 3 Eier

**Vanillecreme:**

- | 250 ml Milch
- | 2 EL Vanillepuddingpulver
- | 120 g Kristallzucker
- | 500 ml Schlagobers

**Zuckerfäden:**

- | 500 g Kristallzucker
- | 150 ml Wasser
- | 2 EL Honig

**Zubereitung:**

- In einem großen, hohen Topf das Wasser mit Salz und der Butter aufkochen, bis die Butter völlig geschmolzen ist. Die Pfanne vom Herd ziehen, Mehl zügig einmengen und rasch so lange rühren, bis sich alle Klumpen gelöst haben. Danach den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig unter ständigem Rühren „anrösten“. Sobald sich ein schöner, homogener Teig gebildet hat, vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten überkühlen lassen. Nun die Teigmasse in eine Küchenmaschine geben und kräftig durchmixen, dabei nach und nach die Eier einarbeiten.
- Die Brandteigmasse in einen

Spritzsack mit Lochtülle füllen und kleine runde Krapferln aufspritzen.

- Ca. 20–25 Minuten goldbraun backen. Dabei keinesfalls die Backofentür öffnen, sonst fallen die Brandteigkrapferln zusammen! Die Krapferln sind fertig, wenn sie außen hart geworden sind. Gut auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Vanillecreme und die Zuckerfäden vorbereiten:
- Für die Creme das Vanillepuddingpulver mit 2–3 EL Milch anrühren. Zucker in der restlichen Milch auflösen und langsam aufkochen lassen. Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen und wieder

vom Herd nehmen. In eine andere Schüssel gießen und so lange rühren, bis die Masse abgekühlt ist. Schlagobers aufschlagen und unter den fast kalten, aber cremigen Pudding rühren.

- In die gut abgekühlten und nun weichen Brandteigkrapferln mit einem Kochlöffelstiel am Boden kleine Löcher machen. Die Puddingmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Windbeutel damit füllen.
- Für den Zucker den Kristallzucker und Honig im Wasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Wenn die Masse kocht und aufschäumt, nicht mehr umrühren und die Hitze etwas

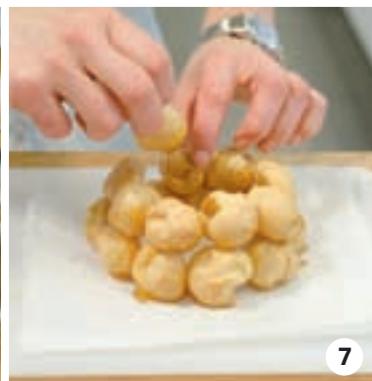


FOTO: THERESA SCHREMS



**Christine Egger**  
Konditormeisterin

reduzieren. So lange weiterkochen, bis der Zucker eine schöne goldbraune Farbe annimmt (Zuckerthermometer 145–148 °C). Danach den Topf in kaltes Wasser stellen. Durch dieses Abschrecken verhindert man, dass der Zucker nachkaramellisiert oder nachbräunt. Dieser Zucker wird sowohl als Klebemittel zwischen den Brandteigkrapferln als auch für die Zuckerfäden verwendet.

- Auf einem großen Teller mit den Krapferln einen Kreis bilden. Die einzelnen Krapferln dabei mit dem flüssigen Zucker zusammenkleben. Nun nach und nach weitere Schichten aufbauen und nach oben hin immer schmaler zusammenlaufen lassen, sodass sich eine Pyramide bildet. Den „Mörtel“ für den Zusammenhalt bildet dabei der Zucker.
- Achtung: Der Zucker ist heiß! Beim Eintauchen der einzelnen Brandteigkrapferln daher gut aufpassen – Verbrennungsgefahr!
- Den fertigen Brandteigkrapferlturm nun mit den Zuckerfäden verzieren. Dafür eine Gabel in die Zuckermasse eintauchen und die Zuckerfäden schwungvoll um den Turm herumziehen. Sobald der Zucker fest wird, sieht das fantastisch aus!

## ichkoche.at-Tipp

Eine genaue Videoanleitung finden Sie unter:  
[www.ichkoche.at/croque-en-bouche-video](http://www.ichkoche.at/croque-en-bouche-video)



**Je nach Saison und verfügbarem frischem Obst** können Sie den Croque en bouche variieren. Probieren Sie eine Variante mit frischen Erdbeeren und Erdbeercreme. Die Zuckerfäden einfach mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.

# SAUCE HOLLANDAISE

## Auf schnelle, moderne Art

Die klassische Buttersauce ist eine der beliebtesten Saucen der Österreicher. Und erstaunlicherweise ist sie auch eine der am häufigsten gekauften Fertigsaucen. Dabei ist es ganz einfach, sie selbst herzustellen. Chefkoch Aaron Walt zeigt Ihnen Schritt für Schritt, wie der perfekte Spargelbegleiter, Karfiolumschmeichler oder Steakkumpane garantiert gelingt.

### Zutaten:

- | 4 EL Weißwein
- | 150 g Butterschmalz oder geklärte Butter
- | 1 TL Estragonenf
- | Salz
- | Pfeffer
- | 1 TL Zitronensaft
- | 2 zimmerwarme Bio-Eier

### Zubereitung:

- Butterschmalz in einem kleinen Topf zergehen, aber dabei nicht zu heiß werden lassen.
- Eier trennen und die Eidotter in ein hohes Gefäß geben. Etwas Salz hinzufügen und mit einem Stabmixer schaumig schlagen.
- Senf beimengen, mit dem Weißwein aufgießen und fleißigiterrühren.
- Nach und nach das Butterschmalz einfließen lassen und dabei stetig weitermixen.
- So lange schlagen, bis sich eine cremige, homogene Masse bildet.
- Die Sauce Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.



### ichkoche.at-Tipp

Haben Sie keinen Stabmixer, so sind viel Muskelkraft und ein Schneebesen gefragt. In diesem Fall die Eidotter einfach über Wasserdampf schaumig schlagen.





Aaron Waltl  
Chefkoch

# WAS KANN ICH TUN, WENN DIE SAUCE HOLLANDAISE GERINNT?

## Schuld an einer misslungenen Sauce Hollandaise kann zweierlei sein.

- Die Butter darf nicht zu heiß sein.
- Die Butter darf nicht zu rasch eingerührt werden.

- Ist die Hollandaise nur leicht geronnen, so kann man sich mit einem zusätzlichen Dotter helfen. Schlagen Sie einen Dotter mit einem Schuss Suppe über Wasserdampf auf und

gießen Sie langsam etwas flüssige Butter hinzu. Rühren Sie diese Emulsion langsam unter die geronnene Sauce Hollandaise, bis eine wieder geschmeidige Sauce entsteht.

- Auch das Einrühren von einem Esslöffel kaltem Wasser kann die Sauce retten.
- Klassisch kann die Sauce mit einigen kleinen, kalten Butterstücken gebunden werden.

## 4 Personen / Dauer: 15-30 Minuten LAVENDEL-HOLLANDAISE

### Zutaten:

- | 1 EL frische Lavendelblüten (oder ¼ TL getrocknete)
- | 1 Frühlingszwiebel
- | 1 Schuss Essig
- | einige Pfefferkörner
- | 200 g Butter
- | 3 Eidotter
- | Salz
- | Zitronensaft
- | Lavendelblüten (als Garnitur nach Belieben)

BRIGITTE BONAPOSTA - FOTOLIA.COM



### ichkoche.at-Tipp

Besonders fein schmeckt diese Lavendel-Hollandaise zu knusprig gebratenen Lammkoteletts, Lammrücken, aber auch zu rosa gebratenem Beiried oder Spargel.

### Zubereitung:

- Für die Lavendel-Hollandaise zuerst die Frühlingszwiebel fein hacken und in einen Topf mit etwa 125 ml Wasser geben. Pfefferkörner, Lavendelblüten sowie Essig zugeben und alles so lange einkochen lassen, bis nur mehr ca. 50 ml Flüssigkeit übrig geblieben sind. Die Essenz vom Herd nehmen, abseihen und kurz überkühlen lassen.

- Nun in einer Schüssel über Dampf die Eidotter mit etwa 2 Esslöffel Lavendelessenz, einer Prise Salz sowie einem Spritzer Zitronensaft schaumig schlagen. Parallel dazu in einem Topf die Butter langsam schmelzen, ohne dass sie dabei braun wird. Ist die Dottermasse dicklich geworden, die geschmolzene Butter unter ständigem Schlagen zuerst nur tropfenweise,

dann etwas zügiger einrühren, bis die Sauce schön bindet und sämig wird. (Gerinnt die Sauce dennoch, einen Esslöffel kaltes Wasser einrühren und weiterschlagen.) Die Lavendel-Hollandaise nicht mehr aufkochen, sie gerinnt sonst.

- Die warme Lavendel-Hollandaise anrichten und nach Belieben mit den schönen Lavendelblüten garnieren.

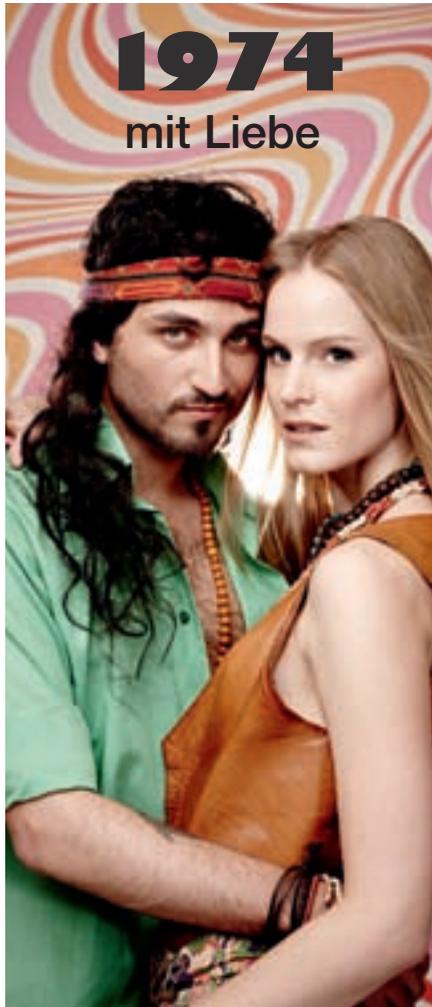
## Die neue Art des Kochens

Miele Dampfgarer, modernes Kochen und vollendeter Genuss.

**1957**  
mit Butter



**1974**  
mit Liebe



**2013**  
mit Dampf



### Jetzt mit 30 Tage Geld-zurück-Garantie!\*

Der Miele Stand-Dampfgarer – mit nur 50 cm Platzbedarf passt er in jede Küche, zeigt aber, was in ihm steckt, wenn darin ein Essen für die ganze Familie zubereitet werden soll – ein wahrer Alleskönner.



\*Beim Kauf eines Miele Dampfgarers bis 15. Mai 2013.  
Nähere Informationen zur Aktion bei Ihrem Miele Händler oder auf [www.miele.at](http://www.miele.at)

**Begeistert  
oder  
Geld zurück!**



# KOCHEN SIE MIT UNS!

Verbringen Sie einen wunderbaren Kochabend mit uns, gehen Sie mit wirklich nützlichem Kochwissen nach Hause und kochen Sie zu Hause das Erlernte ganz einfach nach

Unsere Kochkurse garantieren Ihnen Freude, Spaß und einen hohen Nutzwert. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen, in entspannter Atmosphäre etwas dazulernen können und auch Gelegenheit haben, Ihre ganz persönlichen Kochfragen an unseren

Koch zu richten. Zum Kochen mit Wohlfühlfaktor gehört auch eine schöne Küche: Auf mehr als 170 m<sup>2</sup> hat in der ichkoche.at-Kochschule direkt beim Wiener Naschmarkt jeder Kochkurs-Teilnehmer ausreichend Platz zum Hantieren mit Töpfen und Messern. Es stehen modernste Geräte und eine hoch-

wertige Küchenausstattung zur Verfügung.

Auch der Genussfaktor kommt bei Ihrem Kochkurs nicht zu kurz: Ihre Kreationen werden gemeinsam im gemütlich-stilvollen Essbereich verspeist, begleitet von einem guten Glas Wein, einem kühlen Bier oder frischen Säften.

Es bleibt Zeit für einen Gedanken- und Wissensaustausch rund um das Kocherlebnis. Nach Hause können Sie bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln fahren; alle wichtigen U-Bahnen sind schnell zu Fuß erreichbar. Autofahrern stehen zahlreiche Parkgaragen in nächster Umgebung zur Verfügung.



## ichkoche.at-Kochkurs-Garantie:

- ✓ Unsere Köche sind kompetent
- ✓ Unsere Köche sind freundlich und geduldig
- ✓ Unsere Köche haben Spaß und Freude am Kochen
- ✓ Unsere Köche geben ihr Wissen gerne weiter

Mehr Infos unter [www.ichkoche.at/kochschule](http://www.ichkoche.at/kochschule)



# SO KOCHT AARON WALTL

Chefkoch und Kochkursleiter Aaron Waltl verrät, womit er seine Liebste einkocht und was er für die schlimmste Kochsünde hält ...

**D**ie Herzen der Kochkurs-Teilnehmer hat er im Sturm erobert. Was ihn „zum Kochen“ bringt? Er verrät es Ihnen ...

## Was war dein größter Flop in der Küche?

Als 30 Schokoladen-Soufflés nicht aufgegangen sind. Ich habe damals für eine große Gesellschaft im Restaurant Strahlenberger-Hof in Deutschland gekocht und mir war zum Heulen zumute. Das Einzige, was ich tun konnte, war, mich bei allen Gästen zu entschuldigen und nochmals von vorne mit den Soufflés zu beginnen.

## Wann hast du gewusst, dass du Koch werden möchtest?

Eigentlich im zweiten Lehrjahr als Koch. Erst nach dem ersten, harten und anstrengenden Jahr hat sich die Liebe zum Kochen bei mir entwickelt.

## Welches Gericht schickst du unangetastet in die Küche zurück?

Alle Gerichte mit Balsamico-Sirup am Tellerrand. Für mich ist das zu retro, und abgesehen davon schmeckt es einfach nicht gut.

## Mit welchem Rezept erobert du deine Herzdame?

Mit meinem Rezept für super-



Herr der Töpfe in der ichkoche.at-Kochschule

softe Nutella-Haselnuss-Brownies.

## Welche Charaktereigenschaften braucht man, um Chefkoch zu sein?

Starke Nerven und immer gut drauf sein ;) Auf keinen Fall sollte man mit seinen Kochschülern zu ungeduldig und pingelig sein.

## Was war das Schlimmste, das du je gegessen hast?

Mein Vorbild ist .... **Hagen Schäfer, der ehemalige Küchenchef von Tim Mälzer** Als Kind wollte ich ... **nie erwachsen werden** Meine größte Stärke ist ... **offen für Neues zu sein** Meine größte Schwäche ist ... **dass ich zu viel Geld für Essen ausgabe** Mein wertvollster Besitz ist ... **meine Gesundheit** Ein guter Tag beginnt mit ... **langem Ausschlafen** Mein Motto ist ... **„Weil der Geschmack zählt“**

## würdest du gerne einen Kochkurs machen?

Ich möchte die Frage abändern in „mit welcher Person würde ich gerne einen Kochkurs machen“. Dann würde ich meinen Opa nehmen, der leider gestorben ist, als ich in London gearbeitet habe.

## Gegen welche Kochsünde ist kein Kraut gewachsen?

Gegen schlecht oder wenig gewürztes Essen. Fad sollte Essen nie schmecken.

## Welches Gericht kommt sonntagabends auf den Tisch, wenn die Vorräte im Kühlschrank schon erschöpft sind?

Dass meine Kühlschrankvorräte erschöpft sind, passiert mir nie! Aber sollte es doch einmal vorkommen, dann gibt es eine Brettljause mit eingelegtem Gemüse, Speck und Käse.

## Welche kulinarischen Trends siehst du im kommenden Jahr?

Der Trend geht dahin, dass sich die Köche wieder mehr auf das Wesentliche konzentrieren, nämlich Produkte, die Saison haben und aus heimischem Anbau kommen.

Schinken-Käse-Toast mit Ananas

## Auf deinen Stationen als Koch durch Europa hast du viele unterschiedliche Küchenstile kennengelernt. Welcher hat dir am besten gefallen?

Bei Tim Mälzer in Hamburg haben wir sehr produktbetont und geradlinig gekocht. Das hat auch meinen heutigen Kochstil geprägt.

## Mit welcher bekannten Person



FOTOS: PRIVAT (3)

Schon als Baby in Gewürze verliebt und den Pfefferstreuer fest in der Hand



Alles Gute aus der Dose – Die ersten Kochversuche beim Campen



Aller Anfang ist schwer. Tränen, Schweiß und so manche Brandblase ...

# KOCHZEITUNG

JETZT BESTELLEN UND  
KEINE AUSGABE VERSÄUMEN



Ihnen gefällt unsere Kochzeitung und Sie wollen sie auch weiterhin sicher in Ihrem Postkasten vorfinden? Dann bestellen Sie gleich heute Ihr Abo unter [www.ichkoche.at/abo](http://www.ichkoche.at/abo) und erhalten Sie zusätzlich einen kostenlosen ichkoche.at-Kochlöffel.

**Impressum:** Medieninhaber und Herausgeber, ichkoche.at GmbH & Co KG, 1060 Wien, Linke Wienzeile 4/3/6, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird **100.000 Mal** „An einen Haushalt“ zugestellt. **Chefredaktion:** Maria Tutschek-Landauer. **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Aaron Waltl, Ruth Wagner, Anneliese Kainer, Christine Egger. **Fotos:** Blanka Kefer. **Anzeigenverkauf:** Daniel Greineder und Thomas Carpentari – sales@ichkoche.at. **Grafik:** M4! Mediendienstleistungs gmbh & co kg, Schönaugasse 64, 8010 Graz, Robert Szekely. **Herstellung:** hm●perfectprintconsult●eu. **Vertrieb:** redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, Landstraßer Hauptstraße 97–101, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B A-1030 Wien, **Firmenbuchnummer:** 292121 s. **UID-Nummer:** ATU 63354818. **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 „Sommer 2013“ erscheint Mitte Juni.

# DIE KOCHSCHULE FÜR ALLE die kulinarisch SPRECHEN



Kommen Sie zu uns – kochen Sie mit uns! Kochkurse bei [ichkoche.at](http://ichkoche.at) mit Erfolgsgarantie! Kochen lernen, neue Rezeptideen und viele Tipps & Tricks vom Profikoch bekommen – und das alles mit einer Prise Spaß! Aktiv miteinander kochen, alles selbst ausprobieren und jede Menge neues Kochwissen mit nach Hause nehmen.

