Geschrieben von Annabelle Knaur

ENTSPANNTE mit Familie und Freunden

FERIEN

TIPP
Eine gewisse Schärfe steht dieser Suppe gut – nach Belieben etwas scharfes Curry- oder Chilipulver einrühren. Für das Zeitmanagement vor dem Essen: Man kann die Suppe problemlos am Vortag zubereiten.

STANGENSELLERIESUPPE
MIT APFEL, LAUCH UND CURRY

Zutaten für 6 Personen:
- 100 g Mandeln, gehobelt
- etwas Olivenöl
- 4 Selleriestangen, in Stücke geschnitten
- 1 Lauchstange, nur der weiße Teil, in Stücke geschnitten
- 1 Apfel, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 TL Currypulver
- 400 ml Kokosmilch
- 600 ml Wasser oder Gemüsefond
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Limettensaft
- Sellerieblätter, grob gehackt, zum Dekorieren

Zubereitung:
❶ Backofen auf 170 °C vorheizen.
❷ Gehobelte Mandeln auf ein Backblech legen und ca. 5–7 Minuten hellbraun rösten.
❸ In einem Topf geschnittenen Sellerie und Lauch mit etwas Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Apfelstücke, Currypulver, Kokosmilch und Gemüsefond dazu geben, einmal aufkochen und bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist. In einem Standmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und mit gehobelten Mandeln und Sellerieblättern dekorieren.

ROLLGERSTENSALAT
MIT GEBRATENEM KARFIOL

Zutaten für 6 Personen:
- 250 g Rollgerste, nach Packungsbeilage gekocht
- 1 Karfiol (Blumenkohl), in kleine Röschen zerteilt
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL Sumac
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL frische Minze, grob gehackt
- 2 EL frische Petersilie, grob gehackt
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 100 g Pistazien, im Ofen geröstet und grob gehackt
- 80 g getrocknete Sauerkirschen oder Cranberries
- 120 g Fetakäse, zerbröselt
- Salz

DRESSING
- 1 Zitrone, Saft und geriebene Schale
- 2–3 EL Kirschsirup
- 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
❶ Backofen auf 180 °C vorheizen.
❷ In einer Schüssel Karfiolröschen mit Olivenöl, Kurkuma, Sumac und etwas Salz gut vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und etwa 15–20 Minuten goldbraun braten.
❸ Die ausgekühlte Rollgerste und Karfiol auf einer Platte anrichten und mit Kräutern und getrockneten Sauerkirschen vermengen.
❹ Für das Dressing alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und über den Salat träufeln. Zum Schluss mit Pistazien und Fetakäse dekorieren.

TIPP
Sehr gut passen dazu Granatapfelkerne, aber auch geröstete Walnüsse oder Sonnenblumenkerne. Das ist der richtige Salat für kalte Tage, ein echter Vitamin- und Energiespender!

TIPP
Himbeersauce und Semmelbrösel kann man ein paar Stunden vorher zubereiten. Vor dem Servieren wärmen.

STEPHIS TOPFENNOCKERLN
MIT HEIßEN HIMBEEREN

Zutaten für 6 Personen:
- 4 EL Grieß
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 500 g Topfen, 20% Fett (Speisequark)
- 2 Eier

BRÖSEL
- 500 g Semmelbrösel (Paniermehl)
- 150 g Butter
- 2–3 EL Zucker

HEIßE HIMBEEREN
- 500 g gefrorene Himbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- Zucker, nach Geschmack
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
❶ Die Zutaten für die Nockerln gut vermengen, 30 Minuten rasten lassen.

❷ Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel dazugeben und goldbraun anrösten. Achtung: Semmelbrösel brennen leicht an, immer wieder umrühren. Zum Schluss 2–3 EL Zucker mitrösten.

❸ Für die Himbeersauce alle Zutaten in einem Kochtopf kurz aufkochen.

❹ Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen, die Temperatur zurückdrehen, das Wasser soll sieden. Mit 2 großen Löffeln Nockerln formen, etwa 5 Minuten im Wasser sieden lassen, nach 2 Minuten einmal vorsichtig wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in den warmen Bröseln wälzen.

❺ Die fertigen Nockerln mit Staubzucker bestreuen und heißen Himbeeren servieren.

TIPP
Der Wolkenkuchen ist schnell gemacht und begeistert die ganze Runde. Man sollte ihn am besten am selben Tag genießen, da er schnell trocken wird.

FELICIAS WOLKENKUCHEN

Zutaten für 1 Blech:
- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter, bei Raumtemperatur
- 4 Eier, bei Raumtemperatur
- 1 TL Backpulver

STREUSEL
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter, bei Raumtemperatur
- 50 g dunkles Kakaopulver
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
❶ Backofen auf 180 °C vorheizen.

❷ Alle Zutaten für den Kuchen mit einem Mixer etwa fünf Minuten zu einem cremigen Teig schlagen. Backpapier auf das Backblech legen und den Teig gleichmäßig verstreichen. 10 Minuten backen.

❸ Die Zutaten für den Streusel mit dem Mixer oder mit der Hand vermengen, auf dem gebackenen Teigboden verteilen und weitere 15 Minuten braun backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Über die Autorin
Annabelle Knaurs Leben wurde schon früh vom Kochen geprägt. Aufgewachsen in einer Großfamilie im Gut Dornau bei Wien, wo gutes und qualitativ hochwertiges Essen immer mit vielen Menschen und guten Gesprächen einherging, entdeckte sie ihre Leidenschaft und beschloss, diese zu ihrem Beruf zu machen. Gelernt hat Annabelle das Kochen an der Londoner Leith's School of Food and Wine und am Wiener Modul. Sie arbeitete in hochkarätigen Restaurants und Hotels in Wien, New York und San Francisco. Ihre Liebe für die Kulinarik nährte sie auf ihren zahlreichen Reisen. Seit vielen Jahren fliessen diese reichen Erfahrungen in Kochkurse und private Caterings ein. Mit ihrem Mann und drei Kindern lebt sie heute am Zürichsee.

Annabelles Winter Kochbuch
Annabelle Knaur, 2020,
ISBN 978-3033078291, 29.90 Euro
Treffpunkt Küche: Kochen und Essen bringt Menschen zusammen. Gemeinsam Köstlichkeiten genießen, ein Glas Wein dazu und Zeit miteinander zu verbringen. Gerade in den Ferien mit Familie und Freunden wird die Küche zum Mittelpunkt des Geschehens. Dieses Buch übernimmt den kulinarischen Part in einer Woche winterlicher Auszeit, bestückt mit einfachen und zugleich köstlichen Rezepten und ein paar lustigen Spielen für drinnen. Seite für Seite mit verlockenden Bildern. Ein Buch nicht nur zum Kochen!