

Den Winter genießen

REZEPTFOTOS: © XABIER MENDIOLA

Vorspeise

Steinpilzsuppe mit Rosmarin und
karamellisierten Cranberries

Rezept umseitig

STELLEN SIE SICH EIN GEMÜTLICHES CHALET INMITTEN EINER
VERSCHNEITEN BERGLANDSCHAFT VOR. FÜR HERRLICH
ENTSPANNTE UND GENUSSVOLLE TAGE MIT FAMILIE UND
FREUNDEN LIEFERT „ANNABELLES WINTER KOCHBUCH“
DIE PASSENDEN REZEPTE. KÖSTLICHE UND ZUGLEICH
UNKOMPLIZIERTE GERICHTE WERDEN EBENSO VORGESTELLT
WIE TIPPS FÜR GEMEINSAME AKTIVITÄTEN. EINEN KLEINEN
KULINARISCHEN VORGESCHMACK LIEFERN WIR IHNEN HIER.



Vorspeise: Steinpilzsuppe mit Rosmarin und karamellisierten Cranberries

Für 6 Personen

Zutaten

40 g getrocknete Steinpilze, in 150 ml kochendem Wasser eingeweicht
30 g Butter
2 Schalotten, fein geschnitten
2 EL Rosmarin, klein gehackt
150 g mehlig Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
2 EL Sherry
300 g gemischte frische Pilze, halbiert
500 ml Gemüsefond
150 ml Schlagobers
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Limettensaft, nach Geschmack

Zum Dekorieren

20 g Butter
30 g Zucker
80 g frische Cranberries
1 EL Rosmarin, klein gehackt

Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Rosmarin und Kartoffelwürfel darin andünsten. Mit Sherry ablöschen. Die eingeweichten Steinpilze samt Wasser sowie frische Pilze, Fond und Obers dazugeben und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Cranberries in Butter, Zucker und Rosmarin in einer Pfanne karamellisieren. Die Suppe in Schalen füllen und mit je einem Löffel Cranberries dekorieren.

Tipp

Die Suppe kann man gut am Vortag zubereiten und vor dem Servieren langsam aufwärmen. Auch die Cranberries im letzten Moment erwärmen, sie sollen nicht kalt sein. Diese Suppe ist ein Hit in der kalten Jahreszeit!

Aperitif

Cassis-Cocktail mit Ginger Beer

Zutaten für 1 Drink

Zutaten

für 1 Drink
2 EL schwarzer Johannisbeersirup
Saft von ½ Limette
50 ml Gin
150 ml Ginger Beer, in guten Supermärkten erhältlich
Eiswürfel
etwas frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung

Ein Tumblerglas (größeres Wasserglas) mit Eis füllen. Johannisbeersirup, Limettensaft und Gin darüber gießen, einen Teil der ausgedrückten Limettenschale ins Glas geben. Gut umrühren, mit Ginger Beer auffüllen und mit frischer Minze dekorieren.



Für 6 Personen

Zutaten

1 kg Lachsfilet mit Haut
1 TL Harissa-Pulver
30 g weißer Sesam
Saft von 1 Zitrone
6 EL Sojasauce
3 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Gratin
2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 Dose ganze Tomaten (400 g), in Scheiben geschnitten
3–4 Zucchini, in feine Scheiben geschnitten
3 EL Thymian, grob gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
100 g Parmesan, gerieben
etwas Olivenöl

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für das Gratin etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin ca. 15–20 Minuten weich dünsten. Eine Auflaufform mit Öl bestreichen, Zwiebeln hineinlegen, den Saft der Tomaten und einen Teil des Thymians über die Zwiebeln verteilen. Zucchinischeiben mit 2–3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem restlichen Thymian vermengen. Nun Zucchini und Tomaten abwechselnd in die Form schichten, etwas Parmesan darüber streuen. Den Vorgang wiederholen, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Zum Schluss den restlichen Parmesan darüber streuen. Für etwa 60 Minuten im Ofen goldbraun backen. Mindestens 15 Minuten rasten lassen.

Harissa-Pulver mit etwas Wasser vermengen und die Oberseite des Lachsfilets damit bepinseln.

Mit Sesam bestreuen und etwas andrücken. Lachs auf beiden Seiten in einer Pfanne kurz anbraten und mit der Hautseite nach unten in eine ofenfeste Form legen. Sojasauce, Zitronensaft und Honig vermengen und vorsichtig auf dem Fisch verteilen. Je nach Dicke des Lachsfilets 15–20 Minuten bei 180 °C im Ofen backen – es sollte in der Mitte noch etwas glasig sein.

Tipp

Als Variation für den Sommer empfehle ich den Zucchini-Gratin mit frischen Tomaten und, wenn vorhanden, mit gelben Zucchini. Bei Zeitmangel kann man den Lachs im Voraus anbraten und erst vor dem Servieren in den Ofen schieben. Auch kalt serviert ein voller Erfolg!

Hauptspeise

Pikanter Sesamlachs mit Zucchini-Parmesan-Gratin



Für 6 Personen

Zutaten

250 g Butter
250 g Schokolade
6 Eier
125 g Zucker
50 g Mandeln, gerieben
1 Prise Salz
250 ml Schlagobers, oder eher mehr
1 Päckchen Vanillezucker
Staubzucker zum Bestreuen
etwas Butter zum Einfetten der Tortenform

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Backpapier, etwas größer als die Springform, auf den Tortenboden legen und den Ring schließen. Den Rand mit Butter ausstreichen. Durch den Trick mit dem Backpapier lässt sich die fertige Torte leicht auf einen Teller transferieren.

Butter und Schokolade schmelzen, glattrühren, etwas auskühlen lassen. Eier trennen. Dotter mit Zucker zu einer hellgelben Masse fest mixen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif, aber nicht trocken schlagen.

Langsam die Schokolade- unter die Dottermischung rühren, zum Schluss sehr vorsichtig den Eischnee und die Mandeln unterheben. Den Teig in die Backform füllen und 35 Minuten backen. Die Mitte sollte beim Herausnehmen noch etwas teigig sein. Die Torte auskühlen lassen.

Schlagobers mit Vanillezucker schlagen. Die Torte mit Staubzucker bestreuen und mit Schlagobers servieren.

Tipp

Keine Sorge! Die Torte geht schön auf und fällt zusammen, wenn sie kalt wird – das gehört so!

Man kann sie problemlos am Vortag backen. Schmeckt traumhaft auch mit Vanilleeis.

Buchtipps

Annabelle Knauer

Annabelles Winter Kochbuch; Entspannte Ferien mit Familie und Freunden, 978-3-033-07829-1, 29,90 Euro (D/A), Verlag Annabelle Knauer, www.knauer.com

Ein kulinarischer Faden durch eine gemütliche winterliche Auszeit in den Bergen. Sieben Kapitel stehen für sieben Ferientage mit Vorschlägen für Frühstück, Mittagessen, Nachmittags-Tee und Abendessen sowie Freizeitaktivitäten – beliebig kombinierbar, wunderschön bebildert und übersichtlich gestaltet.

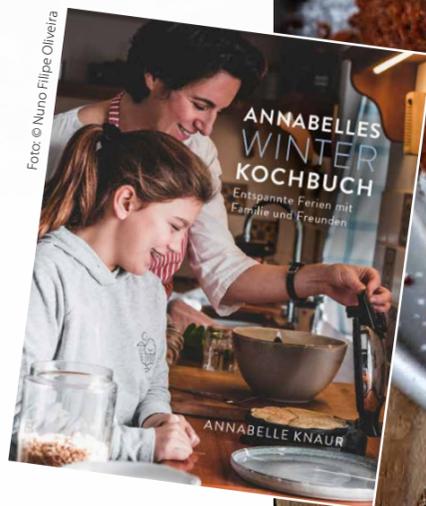


Foto: © Nuno Filipe Oliveira

Dessert

Schokolade-Mandel-Torte
Glutenfrei!

