

Annabelles Winterkochbuch



Annabelle Knaur, die **Kochbuchautorin** mit Wohnsitz am Zürichsee, trifft man meist mit Schürze an. Eben hat sie einen neuen Rezeptband vorgelegt.

Schokoladentarte mit Meringue-Haube

Für 6 Personen
 200 g Butterkekse, klein gerieben,
 1 EL dunkles Kakaopulver, 60 g Butter, geschmolzen, 1 EL Wasser,
 etwas Butter zum Ausstreichen
Fülle: 400 g dunkle Schokolade,
 250 ml Rahm
Meringue-Haube: 4 Eiweiss,
 220 g Zucker

- 1 Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Eine Tarte-Form (Ø 28cm) mit Butter ausstreichen. Geriebene Kekse mit Kakao, Butter und Wasser gut vermengen und mit den Fingern fest in die Form drücken, 15 Minuten kaltstellen.
- 3 Für die Füllung Schokolade und Rahm erwärmen (nicht kochen!), bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse über den Keksboden giessen und für etwa 30 Minuten an einem kühlen Ort setzen lassen.
- 4 Eiweiss steif schlagen, nach und nach den Zucker hinzufügen. Fest mixen, bis die Masse dick und glänzend ist. Auf dem Kuchen verteilen, keine Sorge, es ist relativ viel Eischnee! 15 Minuten im Backofen leicht braun backen. 2 Stunden abkühlen lassen, damit sich die Schokolade setzt.

Tipp: Wenn man die Tarte aus dem Ofen nimmt, ist die Schokoladenfüllung klarerweise ganz flüssig. Wenn man das gerne hat, nicht warten, sondern gleich essen! Wenn man die Füllung eher fester mag, sollte man die Tarte ganz auskühlen lassen.



Pikanter Sesamlachs mit Zucchini-Parmesan-Gratin

Für 6 Personen
 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 (400g) ganze Tomaten, in Scheiben geschnitten, 3 bis 4 Zucchini, in feine Scheiben geschnitten, 3 EL Thymian, grob gehackt, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 100 g Parmesan, gerieben, etwas Olivenöl

- 1 Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 Für das Gratin etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin ca. 15 bis 20 Minuten weichdünsten. Eine Auflaufform mit Öl bestreichen, Zwiebeln hineinlegen, den Saft der Tomaten und einen Teil des Thymians über die Zwiebeln verteilen. Zucchinis mit 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem restlichen Thymian vermengen. Nun Zucchini- und Tomatenscheiben abwechselnd in die Form schichten, etwas Parmesan darüberstreuen. Den Vorgang wiederholen, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Zum

Schluss den restlichen Parmesan darüberstreuen. Für etwa 60 Minuten im Ofen goldbraun backen. Mindestens 15 Minuten rasten lassen.
 3 Harissa-Pulver mit etwas Wasser vermengen und die Oberseite des Lachsfilets damit bepinseln.
 4 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 bis 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen – es sollte in der Mitte noch etwas glasig sein.

- Tipps:**
- 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!



Stangenselleriesuppe mit Apfel, Lauch und Curry

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

- 1 Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- 2 Gehobelte Mandeln auf ein Backblech legen und ca. 5 bis 7 Minuten hellbraun rösten.
- 3 In einem Topf geschnittenen Sellerie und Lauch mit etwas Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. Apfelstücke, Currypulver, Kokosmilch und Gemüsefond dazugeben, 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.

- Tipps:**
- 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.

BUCHTIPP

Annabelle Knaur: «Annabelles Winterkochbuch», 168 Seiten, Selbstverlag, Fr. 39.90.