

ANABELLE KNAUR
www.knaur.com

LECKERES ESSEN MUSS KEINESWEGS KOMPLIZIERT IN DER ZUBEREITUNG SEIN. DAS WICHTIGSTE SIND GUTE PRODUKTE, FREUDE AM KOCHEN UND VIEL LIEBE. LETZTERE STECKT IN ALLEM, WAS KOCHBUCH-AUTORIN ANNABELLE KNAUR MACHT – FÜR DIE FAMILIE, FREUNDE UND IHRE LESER

„Lieber einfacher, aber dafür entspannt kochen“



Essen verbindet und die Kochbücher von Annabelle Knaur sind der perfekte Begleiter für Gastgeber und Gourmets, die gerne für ihre Liebsten kochen. Das Beste: Die Rezepte der gebürtigen Wienerin, die ihre Ausbildung zur Köchin an der Londoner „Leiths School of Food and Wine“ absolvierte, sind getreu ihrem Motto „Ganz entspannt kochen“. 100 Prozent Genuss, raffiniert und wenig Chi-Chi. Die Zeit für Familie und Freunde soll im Mittelpunkt stehen, leckeres Essen ist der Begleiter – eine Einstellung, die auch ihr Mann und ihre drei Kinder prima finden. Uns verriet die Kochbuch-Autorin unter anderem, wie ein schönes Fest entspannt gelingt und zwei ihrer wunderbaren Rezepte...



FREILUFT-DINNER
Mit den Liebsten draußen Zeit verbringen – herrlich!

Wie kamen Sie auf die Idee, Kochbücher zu schreiben?

Als ich 2011 anfang, Kochkurse zu geben, ergab sich das einfach. Und jetzt sind es mit meinem aktuellen „Annabelles Winterkochbuch“ drei.

Würden Sie sich als „gute Gastgeberin“ bezeichnen?

Ich würde über mich selbst nie sagen, dass ich gut bin, sondern ich mache es einfach aus Leidenschaft. Ich liebe es gut aber einfach zu essen. Wir kochen für uns selbst auch keine komplizierten Gerichte. Das Wichtigste ist jedoch, immer gut vorbereitet zu sein, um jeden Moment mit den Lieblingsmenschen genießen zu können.

Welche Gerichte sind partytauglich, da man sie gut vorbereiten kann?

Im Winter wärmende Eintöpfe und feine Suppen, im Sommer beispielsweise ein großes mariniertes Lachsfilet, das lauwarm serviert wird. Aber auch die Zubereitung raffinierter Salate lässt sich gut planen.

Was sollte ein Gastgeber nicht tun und was macht die Party schöner?

Fangen wir mit dem Schönen an: Ein hübsch gedeckter Tisch und eine gute Atmosphäre gehören zu einem Fest dazu. Schrecklich hingegen finde ich es, wenn die Gäste nichts von den Gastgebern haben, da diese nur in der Küche stehen. Darum rate ich immer, lieber etwas Einfaches entspannt zu kochen, als sich zu viel vorzunehmen und gestresst zu sein.

Welches war das schönste Fest, an das Sie sich erinnern?

Mein 40. Geburtstag! Wir haben bei uns in Österreich einen Spielenachmittag mit Kindern und Erwachsenen gemacht und dazu ein Picknick auf einer Wiese. Am Abend gab es dann ein Fest – nur für die Erwachsenen mit Tanz. Tags darauf wurde mit denen, die immer noch konnten (lacht) gebruncht und jeder durfte selber kochen. Wir stellten nur die Produkte zur Verfügung wie Eier, Pancake-Teig, Speck usw. Das war ein Hit!

Was wünschen Sie sich für zukünftige Feste?

Ich bin in einer Großfamilie aufgewachsen, kenne und liebe daher richtig große Familien-Essen. Zusammenkommen, gemeinsam genießen und Zeit verbringen. Das verbindet!

Fotos: xxxxxxxxxx

Interview: Chantal Götte



MARACUJA-PUNSCH
Für 6-8 Personen:
200 ml weißer Rum, 3-4 Maracujas (Kerne herausgelöst), je 600 ml Apfelsaft, Mangosaft und Ananassaft, 1 Handvoll Eiswürfel
Alle Zutaten, bis auf das Eis, in einem großen Gefäß mischen. Eiswürfel auf Gläser verteilen, mit Punsch aufgießen und sofort servieren. Cheers!



FRAUEN-POWER
Annabelle Knaur mit Tochter Larissa und Co-Autorin Aglaia Clam-Martinic (II.)



PARTYFOOD
Saibling auf krossen Kartoffelchips mit Kräutersauce



Koreanisches BBQ Beef mit Coleslaw

Zutaten für 6 Portionen

1 kg Rinderfilet (in Streifen geschnitten)

3 EL Sesamkörner, 1 TL Meersalzflocken

FÜR DIE MARINADE

1/2 Nashi-Birne (geschält und grob gerieben)

120 ml Wasser, 6 EL Sojasauce, 2 EL Pflanzenöl

1 EL Reisesig, 2 Knoblauchzehen (zerstoßen)

2 TL Sesamöl

FÜR DEN COLESLAW

300 g Weißkraut (fein gehobelt)

150 g Rotkraut (fein gehobelt)

250 g Mayonnaise, 50 g Dijon-Senf

2 EL Apfelessig, 1 EL Zucker

1 EL Fenchelsamen, Salz, Pfeffer

1. Die Zutaten für die Marinade im Standmixer fein pürieren. Das Fleisch etwa 1 Stunde darin ziehen lassen.

2. Für den Salat das Kraut 30 Minuten in Salzwasser einweichen, damit es etwas weicher wird. Fenchelsamen in einer Pfanne kurz anrösten, damit sich das Aroma entfalten kann. Mayonnaise, Senf, Essig, Zucker, Fenchelsamen verrühren und mit dem abgetropften Kraut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Eine Edelstahlpfanne mit etwas Öl erhitzen und die Filetstücke kurz beidseitig anbraten. Mit etwas Sesam und Salz bestreuen und sofort mit Coleslaw servieren.

Tipp: Coleslaw lässt sich wunderbar vorbereiten und einige Tage vorher hobeln. Ist es bereits mit der Sauce vermischt und zieht nochmal einen Tag oder über Nacht, ist es schön durchgezogen, kräftiger im typischen Coleslaw-Geschmack und sämiger.