

# ANNABELLES SOMMER-KOCHBUCH





*Annabelle Knauer verführt mit kulinarischen Genüssen.*

## ANNABELLES SOMMER-KOCHBUCH

*Annabelle Knauer packt den Sommer ihrer Kindheit in ein inspirierendes Kochbuch. „Entspannte Ferien mit Familie und Freunden“, so lautet der Untertitel des vierten Kochbuchs von Annabelle Knauer, das sie diesmal der warmen Jahreszeit widmet. Das Buch ist dem „Sommer von früher“ gewidmet, stilvoll ergänzt mit raffinierten Rezepten mit modernem Twist.*

**A**nnabelle ist es gelungen, die fröhlichen Sommer ihrer Kindheit auf Gut Dornau bei Wien wiederaufleben zu lassen. Umringt von Freunden und Familie, zelebriert sie auf 184 inspirierenden Seiten eine unbeschwerte Woche an diesem wunderschönen Ort. Als Kulisse dienen die Fischteiche von Bruder Ferdinand.

„Ich möchte das unbändige Freiheitsgefühl, das einen jeden Sommer zu Ferienbeginn erfasst, in diesem Buch vermitteln“, kommentiert Annabelle Knauer ihr neues Buch. „Für mich gibt es nichts Schöneres, als mit Familie und Freunden die Ferien zu verbringen und dabei als Gastgeberin nicht allein in der Küche zu stehen, sondern gemeinsam zu schneiden, schälen, rühren und kochen, um anschließend miteinander genießen und Spaß haben

zu können.“ In sieben Kapiteln, die für sieben Ferientage stehen, erwarten die Leserinnen und Leser charmante Menüs für fröhlich-entspannte Sommertage in der Natur. Die verschiedenen Menüvorschläge können nach Lust und Laune kombiniert werden. 63 Rezepte hat Annabelle für das Buch entwickelt und zusammengetragen. Einfache, doch köstliche Gerichte wie Zucchini-Carpaccio mit Ricotta, einen marokkanischen Saibling aus dem Ofen oder ein Rhabarberkompott mit roten Beeren kommen auf den liebevoll gedeckten Tisch oder in den Picknickkorb. Dazu liefert Annabelle Tipps zur Organisation, sodass alles geradezu spielend von der Hand geht.

Als Köchin und Mutter von drei Kindern ist es ihr wichtig, über saisonale Küche nachzudenken. Eine



*ROASTBEEF MIT SENFKRUSTE UND SPICY KRENSAUCE*

*Sensationell auch kalt – das Roastbeef lässt sich herrlich braten und am Tag darauf in den Picknickkorb packen. Die Krensauce hält bis zu 5 Tage im Kühlschrank.*

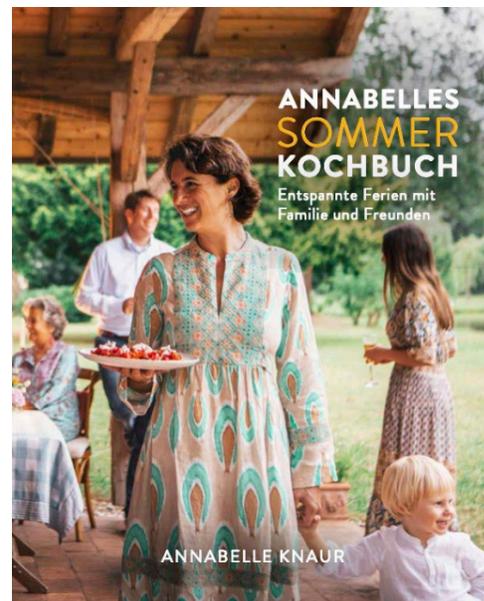


Ein Nachmittag am Fluss

Angelegenheit, die in unserer ganzen Menschheitsgeschichte nie ein Thema war, denn es kam stets nur das auf den Tisch, was der Garten gerade hergab. So ist sie auch aufgewachsen. „Bei uns kamen selbstverständlich nur saisonale Lebensmittel auf den Teller. Seit wenigen Jahrzehnten bekommen wir in den Supermärkten das ganze Jahr hindurch fast alle Obst- und Gemüsesorten aus aller Herren Länder – und schon ist das Bewusstsein für saisonale Produkte beinahe verloren gegangen.“

Wer Annabelle und ihre Bücher kennt, weiß, dass es in ihrer Familie niemals langweilig wird. So präsentiert sie auch dieses Mal wieder Anleitungen für ihre beliebte „Familien-Olympiade“: In acht Wettbewerben messen sich Familie und Freunde auf höchst unterhaltsame Weise und verbringen so wertvolle Stunden miteinander. Gegen Abend kommt die Ferientruppe wieder zusammen für die Zubereitung und den Genuss eines festlichen Mahls. Und unbeschwert lachende Kinder verschwinden spielend im Dunkel der milden Sommernacht ...

Fotografisch begleitet wurde Annabelle von Nuno Filipe Oliveira (Lifestyle-Fotos) und Xabier Mendiola (Food-Fotos). Es entstanden romantische Bilder eines sommerlichen Idylls zwischen Badeseesee, Picknickdecke und Lagerfeuer, gespickt mit Fotos von köstlichen Mahlzeiten und spritzigen Getränken. Wir empfehlen mit Herzen ihr Buch und wünschen einen tollen Sommer!



**ANNABELLES SOMMER-KOCHBUCH  
ENTSPANNTE FERIE MIT FAMILIE UND  
FREUNDEN**

Verlag: Eigenverlag Annabelle Knaur  
184 Seiten, ISBN: 978-3-033-08984-6  
€ 29,00 [D] / € 29,00 [A] / CHF 35,00 [CH]  
Kochbuch bestellen unter:  
[www.knaur.com](http://www.knaur.com)



**FRISÉE-SALAT  
MIT GEBRATENEN  
EISCHWAMMERLN UND  
POCHIERTEM EI  
ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN**

800 g Eierschwammerl  
oder andere Pilze,  
in Scheiben geschnitten

7 EL Olivenöl

3 EL Zitronensaft

6 Eier

1 Kopf Frisée-Salat, in mundgerechte  
Stücke geschnitten

1 Bund Radieschen, in Scheiben  
geschnitten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Pilze in einer ofenfesten Form mit 4 EL Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 25 bis 30 Minuten braten, bis sie braun sind. Vollständig auskühlen lassen.

Für die pochierten Eier eine große Pfanne zu drei Vierteln mit Wasser füllen, etwas salzen und zum Sieden bringen (bis kleine Luftblasen aufsteigen). Das Wasser mit einem Löffel zum Kreisen bringen, ein Ei nach dem anderen aufschlagen und vorsichtig in den Wasserstrom gleiten lassen. Die Eier 3 Minuten kochen, mit einem kleinen Sieb oder einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und mit Küchenrolle abtropfen. Dann beiseitestellen.

Die restlichen 3 EL Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Salat mit Radieschen und Pilzen in einer Schüssel anrichten, mit dem Dressing übergießen und vermengen.

Salat auf 6 Teller verteilen, jeweils 1 pochiertes Ei daraufsetzen, mit dem Dressing übergießen und vermengen und mit Schnittlauch dekorieren.



## LACHS-CARPACCIO MIT FENCHEL UND KAPERN

### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

450 g frisches Lachsfilet, ohne Haut und Gräten, in ganz dünne Scheiben geschnitten

2 EL Kapern, grob gehackt  
Olivenöl, gute Qualität

### FENCHELSALAT

2 Fenchelknollen,  
fein gehobelt

1 EL Minze, fein gehackt

1 EL Dill, fein gehackt

2 TL Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Salat vermengen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Die Lachsscheiben auf Teller verteilen und etwas Fenchelsalat darübergeben. Gehackte Kapern darüberstreuen und jeweils etwas Olivenöl über den ganzen Teller träufeln.

### TIPP

Um den Lachs leichter dünn schneiden zu können, gibt man das Filet für 1 Stunde in den Tiefkühler. Der Fenchelsalat steht auch für sich allein gut da (Olivenöl nicht vergessen!). Ich verwende hier ein wenig Zucker, um den Fenchelgeschmack zu betonen, aber natürlich kann man ihn auch weglassen.



*Das Sommer-Kochbuch entstand bei Annabelles Bruder Ferdinand Trauttmansdorff auf GUT DORNAU in Niederösterreich.*



AZ ?

---

**TRIFLE  
MIT BEEREN UND  
SAUTERNES**

**ZUTATEN**

200 g frische Himbeeren  
250 g Erdbeeren,  
in Würfel geschnitten  
100 g Biskotten  
150 ml Sauternes (Süßwein)

**MASCARPONECREME**

3 Eier, getrennt  
110 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
200 g Schlagobers, geschlagen

---

**ZUBEREITUNG**

Für die Creme Eigelb mit Vanille-  
zucker und 55 g Zucker ein paar Mi-  
nuten schlagen. Vorsichtig Mascar-  
pone und geschlagenes Schlagobers  
unterheben. Keine Sorge – wenn der  
Mascarpone mit Zucker in Verbin-  
dung kommt, verflüssigt sich die  
Masse etwas.

Eiweiß fest schlagen, den restlichen  
Zucker (55 g) dazugeben und steif  
schlagen. Nun auch den Eischnee  
unter die Mascarponecreme ziehen.  
Die Hälfte der Mascarponecreme in  
eine Glasschüssel füllen.

Den Sauternes in eine flache Schüs-  
sel gießen. Die Biskotten darin auf  
beiden Seiten kurz eintunken und auf

die Mascarponecreme legen. Beeren  
über die Biskotten verteilen.

Zum Schluss die restliche Creme  
über die Beeren verstreichen, zuge-  
deckt kühl stellen. Vor dem Servie-  
ren mit geriebener Schokolade deko-  
rieren.

**TIPP**

Trifle ist eine wahre Köstlichkeit der  
englischen Küche und obendrein sehr  
praktisch, weil man es auch für viele  
Gäste gut vorbereiten kann. Statt der  
Biskotten eignen sich auch Amaretti-  
Kekse. Man kann fast jedes Obst  
verwenden, je nach Saison Marillen,  
Pflirsiche oder Heidelbeeren etc.