

KOCHBUCH

ANNABELLES Sommer- Kochbuch

Ein Kochbuch so
entspannt, luftig und
unbeschwert wie der
Sommer

Sieben Kapitel stehen für sieben Ferientage. Für jeden Tag findet sich ein Motto, das den kulinarischen Leitfaden über den Tag hinweg begleitet. Die verschiedenen Menüvorschläge können nach Lust und Laune kombiniert werden. Es gibt Köstlichkeiten wie ein Zucchini-Carpaccio mit Ricotta, einen marokkanischen Saibling aus dem Ofen oder ein Rhabarber-Kompott mit roten Beeren. So kristallisiert sich eine Vielzahl an Möglichkeiten heraus, ein buntes Kaleidoskop von Sommerrezepten.

Einfache, doch köstliche Gerichte stehen auf dem liebevoll gedeckten Tisch, dazu werden Tipps zur Organisation serviert, damit alles geradezu spielend von der Hand geht. Vor allem die Einsicht entspannt, dass man als Gastgeber oder Gastgeberin nicht unbedingt allein in der Küche stehen muss, sondern man durch das gemeinsame Schneiden, Schälen, Rühren und Kochen Zeit miteinander verbringt. Dann schmeckts noch mal so gut!

Die Autorin

Annabelle Knauer hat ihre Wurzeln im Gut Dornau, südlich von Wien. Sie absolvierte die Londoner Leith's School of Food and Wine und das Wiener Modul. Es folgten Lehr- und Wanderjahre bei Do & Co., im Hotel Intercontinental in New York und im Palace Hotel San Francisco. Ausserdem ist sie eidgenössisch diplomierte Ernährungsberaterin. Seit vielen Jahren fließen diese reichen Erfahrungen in ihre Kochkurse, privaten Caterings und Bücher. Sie lebt heute mit ihrem Mann und ihren drei Kindern am Zürichsee.



ANNABELLES SOMMER-KOCHBUCH

Annabelle Knauer, Annabelle-Knauer-Verlag, 168 Seiten, ISBN 978-3-033-08984-6,

Fr. 35.-

Bestellungen:
www.knauer.com

PEPERONI-HUHN MIT BASILIKUM UND JALAPEÑOS

SIEHE ABBILDUNG SEITE 30

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 8–10 Poulet-Oberkeulen, mit oder ohne Knochen
- 2 rote Peperoni, entkernt und in 6 Streifen geschnitten
- 1 gelbe Peperoni, entkernt und in 6 Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchknolle, halbiert
- 1 rote Zwiebel, in dickere Scheiben geschnitten
- etwas Olivenöl
- 4 TL Peperonipulver, scharf oder mild, nach Geschmack
- 1,5 dl trockener Weisswein
- 2,5 dl Hühnerbouillon
- 3–4 EL eingelegte Jalapeños, aus dem Glas
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C vorheizen.

In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und Peperonistreifen, Knoblauch-Hälften und Zwiebel ein paar Minuten andünsten, herausnehmen.

Die Pouletschenkel in Peperonipulver und Salz wälzen. In etwas Öl auf beiden Seiten anbraten und ebenso aus der Form nehmen. Den Bratenrückstand mit Weisswein löschen, kurz köcheln.

Jetzt alle Zutaten zurück in den Topf geben, die Hühnerbouillon dazugiessen, salzen und pfeffern und im Ofen 40 Minuten zugedeckt schmoren, bis die Pouletschenkel durch sind.

Dazu serviert man in zwei Schüsseln jeweils Basilikumblätter und eingelegte Jalapeños.

Alle Massangaben ohne Gewähr

MARINIERTER BOHNENSALAT MIT PECORINO



FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 3 Dosen verschiedene Bohnen, abseihen und gut abspülen
- 4 Stangen Sellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL frischer Thymian, grob gehackt
- 0,5 dl Olivenöl, gute Qualität
- 4 EL Weissweinessig, gute Qualität
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Pecorino, gehobelt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, ausser dem Pecorino, gut vermengen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Käse über den Salat hobeln.

Alle Massangaben ohne Gewähr

Tipps

Man kann den Bohnensalat – ohne Stangensellerie und Käse – schon am Vortag marinieren.

Statt Pecorino eignet sich auch klein geschnittener Fetakäse.

CAMPARI PUNCH MIT MELONENFETA-SPIESSEN

FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

FÜR DEN DRINK

- 1 Orange, in Scheiben geschnitten
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 5 dl Orangensaft, wenn möglich frisch gepresst
- 0,5 dl Zitronensaft
- 1 dl Gin
- 1,5 dl Campari
- 2 dl Tonic Water
- Eiswürfel



FÜR DIE FETA-SPIESSE

- 200 g Fetakäse, würfelig geschnitten
- ½ Mini-Wassermelone, ohne Kerne, würfelig geschnitten
- Basilikumblätter
- Zahnstocher

ZUBEREITUNG

Orangen- und Zitronensaft, Gin, Campari und Tonic Water sowie Eiswürfel in einem Standmixer pürieren. In einen Krug füllen, noch Eiswürfel sowie Orangen- und Zitronenscheiben hinzufügen.

Für die Spiesse jeweils ein Basilikumblatt, ein Melonenstück und ein Fetastück auf einen Zahnstocher spießen. Gleich servieren.

Alle Massangaben ohne Gewähr

