

donna hay

von einfach

zu

BRILLANT

Noch mehr Lieblingsgerichte

atVERLAG

Die Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel »Even More Basics to Brilliance« 2023 bei HarperCollins Publishers, Sydney, Australien erschienen. Copyright © 2023 Donna Hay Pty Ltd, Gestaltung © 2023 Donna Hay Pty Ltd, Fotografie © 2023 Chris Court

Autorin: Donna Hay
Rezepte und Styling: Donna Hay
Design und Gestaltung: Genevieve McKelvey
Redaktionsleitung: Hannah Schubert
Redaktionsmitarbeit: Mariam Digges
Rezepttester: Jacinta Cannataci und Melissa Burge
Assistent: William Davidson

Diese Ausgabe ist eine von HarperCollins Publishers genehmigte Lizenzausgabe.

Aus dem Englischen übersetzt von Katrin Korch.

© 2024
AT Verlag AG, Aarau und München
Lektorat: Regina Rautenberg
Druck und Bindearbeiten: Printer Trento, Trento

Printed in Italy

ISBN 978-3-03902-257-1

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

von einfach zu **BRILLANT**



Noch mehr Lieblingsgerichte

atVERLAG

INHALT

anleitungsvideos

Seite 8 – 11

pikant

Seite 12 – 159

süß

Seite 160 – 251

glossar

Seite 252 – 259

extras

Seite 260 – 262

register

Seite 263 – 267





EINLEITUNG

Eine Sammlung klassischer Rezepte, auf die man immer zurückgreifen kann, sind immer hilfreich – gelingsichere, leckere Rezepte, die man gerne in seiner Trickkiste hat. In diesem bereits erwarteten Nachfolger meines Bestsellers *Von Einfach zu Brillant* finden Sie noch mehr solcher beliebter Rezepte – jeweils für die moderne Küche von heute neu interpretiert – mit leichten geschmacklichen Anpassungen, sodass man aus einem Rezept viele machen und einfache Grundrezepte in brillante Varianten verwandeln kann.

Von leichten Favoriten wie der zauberhaftesten Mousse au Chocolat, der einfachsten geschmorten Tomatensauce, die man nicht ständig umrühren muss, und einer seidigen, karamellisierten Crème brûlée bis hin zu den unverzichtbaren Dingen, auf die wir immer wieder zurückkommen (machen Sie sich bereit für den Karottenkuchen Ihrer Träume und das fluffigste Fladenbrot ohne Kneten!) – all das finden Sie in diesem unverzichtbaren, modernen Nachschlagewerk.

Heutzutage kochen wir ein wenig anders als früher, hier können Sie also neue Lieblingsgerichte erwarten, die Ihr Repertoire um eine ganz neue Ebene der Köstlichkeit erweitern!

Wenn Ihnen *Von Einfach zu Brillant* gefallen hat, werden Sie auch von *Von Einfach zu Brillant – Noch mehr Lieblingsgerichte* begeistert sein.

BASIC-REZEPTE

crispy chili-öl seite 16

gerösteter knoblauch seite 24

geschmorte tomatensauce seite 32

salsa verde seite 40

sushi-reis seite 48

rauchige chili-bohnen seite 56

perfekt pochiertes hähnchen seite 64

falafeln seite 72

einfaches fladenbrot seite 80

za'atar seite 88

querrippe auf asiatische art seite 96

gegrilltes schweinefleisch seite 104

ramen-brühe seite 112

frische pasta seite 120

nudelauflauf seite 128

knusprige reibekuchen seite 136

ricotta-puffer seite 144

karamellierte zwiebeln seite 152



basic-rezept

FALAFELN

Der Aufstieg der Falafeln vom Street-Food-Snack zum vegetarischen Grundnahrungsmittel war schnell, dank des *superleckeren, knusprigen Äußeren* und der lockeren, würzigen Mitte. Man kann sie für Wraps verwenden, in Dips tunken und *schnell unterwegs verzehren*.



FALAFELN

250 g getrocknete Kichererbsen

24 g glatte Petersilienblätter, grob gehackt

16 g Koriandergrün, grob gehackt

8 g Minzeblätter, grob gehackt

3 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Koriander

2 TL Backpulver

Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer

Pflanzenöl, zum Frittieren

SCHRITT 1 Die Kichererbsen in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Abdecken und 12 Stunden oder über Nacht einweichen.

SCHRITT 2 Die Kichererbsen abtropfen lassen und mit Petersilie, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Backpulver sowie mit etwas Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine geben. 3 Minuten zu feinen Bröseln zerkleinern, dabei gegebenenfalls zwischendurch die Masse von den Wänden der Schüssel abkratzen.

SCHRITT 3 Jeweils 1 gehäuften Esslöffel der Masse zu Bällchen rollen und diese leicht flach drücken, auf ein Backblech legen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

SCHRITT 4 Eine tiefe Pfanne 5 cm hoch mit Öl füllen und diese bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Falafeln darin portionsweise 4–5 Minuten goldbraun frittieren, dabei mehrmals wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm servieren. **ERGIBT 20 STÜCK**





falafeln mit gurken-taboulé und zitronen-tahini-sauce



falafel-brett mit knackigem mariniertem gemüse

falafeln mit gurken-taboulé und zitronen-tahini-sauce

1 Rezeptmenge warme Falafeln (siehe *Basic-Rezept*)

Sumach, zum Servieren

Für das Gurken-Taboulé

3 libanesische Gurken, fein gehackt

24 g glatte Petersilienblätter, grob gehackt

16 g Minzeblätter, grob gehackt

10 g Dillspitzen, grob gehackt

3 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

2 EL Kapern, abgewaschen, abgetropft und grob gehackt

2 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl extra vergine

Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer

Für die Zitronen-Tahini-Sauce

90 g Tahini aus geschälten Sesamsamen

80 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

¼ TL Meersalzflocken

Für das Gurken-Taboulé Gurken, Petersilie, Minze, Dill, Frühlingszwiebeln und Kapern vermengen.

Den Zitronensaft mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und sorgfältig mit der Gurkenmischung mischen.

Für die Zitronen-Tahini-Sauce Tahini, Wasser, Zitronensaft und Salz in einer Schale verquirlen.

Das Gurken-Taboulé und die Falafeln auf Portionsteller verteilen. Mit der Zitronen-Tahini-Sauce und mit Sumach zum Bestreuen servieren.

ERGIBT 4 PORTIONEN

falafel-brett mit knackigem mariniertem gemüse

1 Rezeptmenge warme Falafeln (siehe *Basic-Rezept*)

1 Rezeptmenge einfaches Fladenbrot (siehe *Basic-Rezept*, Seite 82)

Dillspitzen und küchenfertiger Hummus, zum Servieren

Für das knackige marinierte Gemüse

160 ml Apfelessig

1 EL Honig

Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer

4 kleine Rote oder Gelbe Beten, in dünne Scheiben geschnitten

4 Radieschen, halbiert

2 Wassermelonenrettich, in dünne Scheiben geschnitten

1 Baby-Fenchel, in dünne Scheiben gehobelt

Für das knackige marinierte Gemüse den Apfelessig mit dem Honig und mit Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren.

Rote Bete, beide Radieschensorten und Fenchel damit vermengen.

Das Gemüse mit den Falafeln, dem Fladenbrot, Dill und Hummus servieren. **ERGIBT 4 PORTIONEN**

falafeln mit blumenkohl-oliven-salat

260 g Blumenkohl, fein gehackt

8 weiche frische Datteln (etwa 160 g), entsteint und in Scheiben geschnitten

75 g junger Rucola

½ rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

120 g grüne sizilianische Oliven ohne Stein, in Scheiben geschnitten

1 Rezeptmenge warme Falafeln (siehe *Basic-Rezept*)

80 g geröstete Mandelkerne, gehackt
Zitronen-Tahini-Sauce (siehe *Rezept links*), zum Servieren

Für das Orangen-Dressing

2 EL frisch gepresster Orangensaft

60 ml Rotweinessig

2 EL Olivenöl extra vergine

Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer

Den Blumenkohl mit Datteln, Rucola, Zwiebel und Oliven vermengen.

Für das Orangen-Dressing Orangensaft, Rotweinessig und Öl mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Blumenkohl-Mischung vorsichtig mit dem Dressing mischen.

Den Salat auf Portionsteller geben und Falafeln, geröstete Mandeln und Zitronen-Tahini-Sauce darüber verteilen. **ERGIBT 4 PORTIONEN**



falafeln mit blumenkohl-oliven-salat

süß

Was gibt es Schöneres, als eine Crème brûlée zuzubereiten oder dafür zu sorgen, dass sich im ganzen Haus der unwiderstehliche Duft von Zimtschnecken ausbreitet? Hier werden die Grundlagen dafür erklärt und durch *einfache Varianten* im Handumdrehen leckere Rezepte verfeinert, sodass sie ganz und gar köstlich werden.



BASIC-REZEPTE

zitronenkuchen mit guss seite 164

crème brûlée seite 172

mousse au chocolat seite 180

baskischer käsekuchen seite 188

semifreddo seite 196

soufflé seite 204

mandelkuchen mit vanillesirup seite 212

zimtschnecken seite 220

donuts seite 228

scone seite 236

karottenkuchen seite 244





schokoladenmousse-tiramisu



schokoladenmousse-tarte mit salzkaramell

GLOSSAR & EXTRAS

Im Glossar finden Sie Erklärungen zu Grundzutaten sowie zu den weniger bekannten Zutaten, die in diesem Buch verwendet werden. Außerdem gibt es einige extra Rezepte, die für die vorangegangenen Kapitel erforderlich sind, sowie nützliche Informationen zu Maßeinheiten und Küchentechniken.



glossar

ahornsirup

Süßungsmittel aus dem Saft des Ahornbaums. Nachgeahmte Produkte bestehen aus Maissirup und sind mit Ahornaroma versetzt, haben jedoch nicht denselben intensiven Geschmack. Für die Rezepte in diesem Buch wird echter Ahornsirup verwendet, der keine Zusatz- und Konservierungsstoffe enthält.

asia-nudeln

Im Kühlschrank halten sich frische Asia-Nudeln bis zu einer Woche. Für die schnelle Küche legt man sich am besten einen Vorrat getrockneter Asia-Nudeln an. Sie sind in Supermärkten und Asia-Läden erhältlich.

frischeinudeln

Diese elastischen Asia-Nudeln aus Weizenmehl, Wasser und Ei findet man in Supermärkten oder Asia-Läden im Kühlregal.

frische ramen-nudeln

Japanische Nudeln aus Weizenmehl und Ei werden traditionell für Wokgerichte und Suppen verwendet.

backpulver

Backtriebmittel, aus Speisenaatron und/oder Weinstein, meist glutenfrei (siehe Packungsangabe). Backpulver mit überschrittenem Haltbarkeitsdatum kann seine Wirkung verlieren.

bao buns

Lockere Brötchen aus der asiatischen Küche, werden auch als gedämpfte Brötchen bezeichnet. Sie werden aufgewärmt und mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten und Gemüse gefüllt als Vorspeise serviert. Sie können selbst zubereitet oder im Supermarkt oder in Asia-Läden tiefgekühlt gekauft werden.

bitterschokolade

Die in diesem Buch verwendete Bitterschokolade hat einen Kakaoanteil von 70%. Sie hat einen bitteren, intensiven

Geschmack und keine pudrige Konsistenz. Wird in Tafeln angeboten und eignet sich gut zum Backen. Man findet sie in Supermärkten bei den Backzutaten.

blanchieren

Garmethode, bei der die Textur von Lebensmitteln etwas weicher sowie die Farbe und die Aromen intensiver werden. Dafür die Zutat kurz in kochendes, ungesalzenes Wasser geben, herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken. Sorgfältig abtropfen lassen.

bohnen

fermentierte (gesalzene) schwarze bohnen

Salzige und leicht bitter schmeckende Bohnen, häufig in der chinesischen Küche für Gerichte wie Mapo Tofu verwendet. Auch eine Grundzutat für traditionelles Crispy Chili-Öl.

schwarze bohnen

Kleine, glänzende Bohnen mit fester, fleischiger Konsistenz. In der lateinamerikanischen Küche beliebt und oft in mexikanischen Gerichten und Salaten verwendet. Man erhält sie in vielen Supermärkten als Konserven.

weiße bohnen

Die großen, weißen Bohnen in Form von Kidney-Bohnen, auch Cannellini-Bohnen genannt, sind proteinhaltig und ballaststoffreich; sie werden für Suppen, Eintöpfe und Salate oder für Bratlinge und Fleischbällchen verwendet, um ihnen Geschmack und Form zu verleihen.

butter

Wenn in einem Rezept nicht anders angegeben, sollte Butter zum Kochen immer zimmerwarm sein, nicht halb geschmolzen oder zu weich, damit sie sich gut verarbeiten lässt. Wir bevorzugen ungesalzene Butter, nach Belieben kann aber auch gesalzene verwendet werden.

buttermilch

Enthält trotz der Bezeichnung keine Butter. Sie schmeckt leicht, cremig und etwas säuerlich und ist daher eine gesündere cremige Ergänzung zu Nudelsaucen und Suppen. Enthält Kulturen und Säuren, die mit Backtriebmitteln reagieren und Kohlendioxid erzeugen, wodurch Kuchen, Scones und Pfannkuchen leicht und locker werden.

char-siu-sauce (chinesische grillsauce)

Diese klassische Sauce, die Fleisch einen satten, süßen Glanz verleiht, ist auch die namensgebende Hauptzutat für gegrilltes chinesisches Schweinefleisch. Sie enthält unter anderem oft Hoisin-Sauce, Honig, Sojasauce und gemahlene Gewürze und ist in Asia-Läden erhältlich.

chili

Weltweit gibt es mehr als 200 unterschiedliche Arten von Chili- oder Pfefferschoten. Längliche rote oder grüne Chilischoten sind meist milder, fruchtiger und süßlicher, kleine Schoten viel schärfer. Sie werden milder, wenn man die Trennhäute und Kerne entfernt.

ancho-chili

Eine getrocknete milde Poblano-Chilischote mit süßlichem, rauchigem Aroma, das gekochten Saucen, Bohnen, Dips und Schmorgerichten einen wunderbar rauchigen Geschmack verleiht.

chipotle in adobo-sauce

Geräucherte Jalapeño-Schoten, erhältlich in Supermärkten, Spezialitäten- und Feinkostläden, in Dosen oder Gläsern in Adobo-Sauce eingelegt. Sie sind in der mexikanischen Küche sehr beliebt und verleihen Mayonnaise, Tacos oder Tortillas eine scharfe Note, sind aber ebenso für Pasteten, Fleisch- und andere Gerichte geeignet.

getrocknete chiliflocken

Die pfeffrig-scharfen getrockneten Chiliflocken werden zum Garnieren von Speisen oder zur Herstellung von Gewürzen und Ölen auf Chilibasis verwendet.

MASSEINHEITEN WELTWEIT

Die Maßeinheiten unterscheiden sich zwischen Europa und den USA, aber auch zwischen Australien und Neuseeland.

Auch Messtassen und -löffel unterscheiden sich von einem Land zum anderen, aber meist nicht so sehr, dass es sich auf das Gelingen eines Rezepts auswirkt. In diesem Buch gelten folgende Maße: Alle »Tassen« und »Löffel« sind »gestrichen«.

1 Tasse entspricht 250 ml.
1 Teelöffel (TL) entspricht 5 ml
1 Esslöffel (EL) entspricht 10–15 ml.

Beim Abmessen trockener Zutaten die Tasse bzw. den Messbecher locker füllen und die Oberfläche glattstreichen. Den Inhalt nicht zusammenpressen, auch nicht das Gefäß auf die Arbeitsfläche klopfen oder stoßen, sofern das im Rezept nicht angegeben ist.

OFEN- TEMPERATUREN

Auf die richtige Backofentemperatur kommt es an, damit süßes Gebäck gelingt.

umrechnung elektroherd in gas

celsius	gas
110 °C	¼
130 °C	½
140 °C	1
150 °C	2
170 °C	3
180 °C	4
190 °C	5
200 °C	6
220 °C	7
230 °C	8
240 °C	9
250 °C	10

BUTTER UND EIER

Bei der Auswahl von Eiern und Milchprodukten sollten immer möglichst frische Produkte verwendet werden.

butter

Grundsätzlich wird für die Rezepte in diesem Buch ungesalzene Butter verwendet, weil man damit den Geschmack besser kontrollieren kann als mit gesalzener. Aber die Auswirkungen sind minimal, wenn man gesalzene nimmt. Sie ist länger haltbar, weswegen manche sie bevorzugen. Ein Stück Butter wiegt in der Regel 250 g.

eier

Wir verwenden in der Regel Hühnereier mit einem Gewicht von etwa 60 g bzw. Größe M. Damit sie frisch bleiben, bewahrt man sie am besten in dem Karton, in dem sie gekauft wurden, im Kühlschrank auf. Nehmen Sie für Rezepte wie Mayonnaise oder Dressings, für die rohe oder nur kurz gekochte Eier verwendet werden, ganz frische Eier. Eier können mit Salmonellen verunreinigt und dann vor allem für Kinder, Schwangere oder Ältere gesundheitsgefährdend sein.

register

A

asia-nudeln
gegrilltes schweinefleisch mit asiatischen erdnuss-nudeln 110
siehe auch ramen
asia-rind mit grünem papaya-salat 102
aus dem ofen: hähnchen mit geschmorten tomaten und artischocken aus dem ofen 38
avocado
avocado-salsa 142
sushi-röllchen mit lachs und avocado 54

B

babka: schokoladen-babka 226
baguette: pochiertes zitronen-hähnchen in baguette 46
bao buns mit rindfleisch und ingwer-mayo 102
basilikum, mariniert 30
baskischer käsekuchen 190
baskische honig-käsekuchen 194
baskische zitronen-käsekuchen 194
baskischer schokoladen-himbeer-käsekuchen 194
blumenkohl: gebackener tahini-blumenkohl 94
bohnen-dip mit fladenbrot 86
braunen reis kochen 257
brombeerkonfitüre 260
burger: knuspriger chili-hähnchen-burger 22

C

chili-bohnen – siehe rauchige chili-bohnen
chili-garnelen in geschmorter tomatensauce 38
chinesische salat-wraps (san choy bau) mit gegrilltem schweinefleisch 110
crème brûlée 174
rhabarber-ingwer-crème-brûlée 178
schokoladen-himbeer-crème-brûlée 178
zitronen-crème-brûlée-tarte 178
cremiges kokosdressing 70
crispy chili-öl 18
cupcakes: zitronen-cupcakes mit himbeer-garnitur 170

D

dattel-scones 242
dip: bohnen-dip mit fladenbrot 86
donuts 230
donuts mit schokoladen-frosting und krokant 234
krapfen mit salzkaramell und sahne 234
krapfen mit rosenwasser-creme und pistazien 234
dressings & saucen (pikant)
avocado-salsa 142
béchamelsauce 260
cremig^e kokosdressing 70
geschmorte tomatensauce 34
ingwer-mayo 102
karamellisierte zitronen-butter 260
limettendressing 102
salsa verde 42
wasabi-mayo 54
dressings & saucen (süß)
himbeercreme 210
kaffeesirup 186

passionsfruchtcreme 210
salzkaramellsauce 261
schokoladensauce 186
vanillesirup 214
zitronencreme 206
dulce de leche zubereiten 255

E

eier
knusprige reibekuchen mit räucherlachs, pochierten eiern und avocado-salsa 142
soja-eier 261
einfaches fladenbrot 83
eiscreme – siehe semifreddo
erdbeer-rhabarber-semifreddo 202

F

falafeln 74
falafel-brett mit knackigem mariniertem gemüse 78
falafeln mit blumenkohl-oliven-salat 78
falafeln mit gurken-taboulé und zitronen-tahini-sauce 78
fisch & meeresfrüchte
chili-garnelen in geschmorter tomatensauce 38
knusprige reibekuchen mit in roter bete und wodka gepökelter gelbschwanz-makrele 142
sautierter chili-lachs mit kokos-gurken-salat 22
sushi-röllchen mit lachs und avocado 54
fladenbrot, einfaches 83
bohnen-dip mit fladenbrot 86
fladenbrot mit würzigem lammhack und joghurt 86
hähnchenspieße mit fladenbrot 86

fleischbällchen (vom schwein):
fleischbällchen mit mozzarella-
füllung in geschmorter tomaten-
sauce 38

frische pasta 122

frische pasta mit pistazien-
minze-pesto 126

frischkäse-frosting 222, 246

frosting

frischkäse-frosting 222, 246

schokoladen-frosting 260

siehe auch glasur

G

garnelen: chili-garnelen in
geschmorter tomatensauce 38

gebackener tahini-blumenkohl 94

gegrilltes schweinefleisch 106

chinesische salat-wraps
(san choy bau) mit gegrilltem
schweinefleisch 110

gegrilltes schweinefleisch
mit asiatischen erdnuss-
nudeln 110

gelbschwanzmakrele: gepökelt
in roter bete & wodka 260

gerösteter knoblauch 26

knoblauch-bruschetta mit
burrata und mariniertem
basilikum 30

knoblauch-hähnchen auf
kartoffel-lauch-gratin 30

pasta mit cremiger knoblauch-
sauce und oregano-öl 30

geschmorte tomatensauce 34

chili-garnelen in geschmorter
tomatensauce 38

fleischbällchen mit mozzarella-
füllung in geschmorter toma-
tensauce 38

hähnchen mit geschmorten
tomaten und artischocken
aus dem ofen 38

gläser sterilisieren, anleitung 27

glasur 226

miso-ahornsirup-glasur 226
vanilleglasur 230

gratin: knoblauch-hähnchen auf
kartoffel-lauch-gratin 30

gurke

gurkensalat 70

würzige reis-bowl mit
thunfisch und marinierter
gurke 54

guss

zitronenglasur 226, 242

zitronenguss 166

H

hähnchen

hähnchen mit geschmorten
tomaten und artischocken
aus dem ofen 38

klassische hähnchen-sand-
wiches 70

knoblauch-hähnchen auf kar-
toffel-lauch-gratin 30

knuspriger chili-hähnchen-
burger 22

perfekt pochiert 66

pochiertes zitronen-hähnchen
in baguette 46

ramen mit knusprigem hähn-
chen und nori-chips 118

schwarzer reis mit kokos-
hähnchen 70

würziges szechuan-hähnchen
mit gurkensalat 70

haselnusskrokant 260

heidelbeeren

heidelbeer-mandelkuchen
mit streuseln 218

heidelbeer-zitronen-
scones 242

himbeeren

baskischer schokoladen-
himbeer-käsekuchen 194

himbeer-soufflé 210

himbeercreme 210

schokoladen-himbeer-crème-
brûlée 178

zitronen-cupcakes mit him-
beer-garnitur 170

honig

baskische honig-käse-
kuchen 194

karamellierte walnüsse 250

I

in roter bete & wodka gepökelt
gelbschwanzmakrele 260

mit knusprigen reibe-
kuchen 142

ingwer

ingwer-mayo 102

knusprige ingwer-brösel 54

pochiertes ingwer-gemüse mit
gegrilltem schweine-
fleisch 110

K

kaffeesirup 186

karamellierte zitronenbutter 260

karamellierte zwiebeln 154

pasta mit karamellisierten
zwiebeln und knusprigen sal-
beiblättern 158

suppe aus karamellisierten
zwiebeln 158

tarte mit karamellisierten
zwiebeln, ziegenkäse und
feigen 158

karotten

karottenkuchen 246

karottenkuchen mit frischkäse-
füllung 250

karotten-muffins mit walnuss-
honig-krokant 250

karotten-zucchini-kuchen
mit karamellisierten wal-
nüssen 250

kartoffeln

kartoffelsalat mit salsa
verde 46

knoblauch-hähnchen auf kar-
toffel-lauch-gratin 30

knusprige reibekuchen 138

käsekuchen – siehe baskischer
käsekuchen

klassische hähnchen-sandwiches 70

knoblauch

gerösteter knoblauch 26

knoblauch-bruschetta mit
burrata und mariniertem
basilikum 30

knoblauch-petersilien-öl 82

knusprige ingwer-brösel 54

knusprige reibekuchen 138

knusprige reibekuchen mit
gepfeffertem rindfleisch
und estragoncreme 142

knusprige reibekuchen mit
in roter bete und wodka
gepökelter gelbschwanz-
makrele 142

knusprige reibekuchen mit räu-
cherlachs, pochierten eiern
und avocado-salsa 142

krokant: haselnusskrokant 260

kuchen

karottenkuchen 246

karottenkuchen mit frischkäse-
füllung 250

karotten-muffins mit walnuss-
honig-krokant 250

karotten-zucchini-kuchen
mit karamellisierten wal-
nüssen 250

mandelkuchen mit vanille-
sirup 214

pfirsich-mandelkuchen mit
zitronen-thymian 218

schokoladenmousse-kuchen
ohne mehl 186

zitronen-cupcakes mit him-
beer-garnitur 170

zitronen-passionsfrucht-
torte 170

zitronenguss 166

zwetschgen-vanille-mandel-
kuchen 218

kürbis

kürbis-salbei-ravioli mit
karamellisierten zitronen-
butter 126

nudelauflauf mit kürbis und
blauschimmelkäse 134

L

lachs

sautierter chili-lachs mit
kokos-gurken-salat 22

sushi-röllchen mit lachs und
avocado 54

lamm

fladenbrot mit würzigem
lammhack und joghurt 86

langsam geschmortes lamm
mit knoblauch, zwiebeln und
salsa verde 46

za'atar-lammspieße mit feta-
joghurt 94

langsam geschmortes lamm mit
knoblauch, zwiebeln und salsa
verde 46

lasagne: steinpilz-lasagne 126

limette

limettendressing 102

limetten-zwiebeln 62

M

mandelkuchen

heidelbeer-mandelkuchen
mit streuseln 218

mandelkuchen mit vanille-
sirup 214

pfirsich-mandelkuchen mit
zitronen-thymian 218

zwetschgen-vanille-mandel-
kuchen 218

mariniertes basilikum 30

mayo

ingwer-mayo 102

wasabi-mayo 54

mousse au chocolat 182

mürbeteig

parmesan-mürbeteig 260
süßer mürbeteig 261

N

nori-chips 118

nudelauflauf 130

nudelauflauf mit blatt-
gemüse 134

nudelauflauf mit kürbis und
blauschimmelkäse 134

nudelauflauf mit speck und
oregano 134

O

öl

crispy chili-öl 18

knoblauch-petersilien-öl 82

oregano-öl 30

würziges szechuan-öl 70

orangen-scones mit brombeer-
konfitüre und marmorierter
sahnecreme 242

oregano-öl 30

P

parmesan

parmesan-mürbeteig 261
tortilla-chips 62

passionsfrucht

passionsfruchtcreme 210
passionsfrucht-soufflé 210

zitronen-passionsfrucht-
torte 170

pasta

frische pasta 122

frische pasta mit pistazien-
minze-pesto 126

kürbis-salbei-ravioli mit karamellierter zitronenbutter 126
pasta mit cremiger knoblauchsauce und oregano-öl 30
pasta mit karamellisierten zwiebeln und knusprigen salbeiblättern 158
siehe auch nudelauflauf steinpilz-lasagne 126
perfekt pochiertes hähnchen 66
pesto: pistazien-minze-pesto 261
pfirsich-mandelkuchen mit zitronen-thymian 218
pie: gemüse-pie mit za'atar 94
pilze: steinpilz-lasagne 126
pochiertes hähnchen 66
pochiertes zitronen-hähnchen in baguette 46
puffer – *siehe* ricotta-puffer

Q

querrippe auf asiatische art 98

R

ramen

ramen-brühe 114
ramen mit knusprigem hähnchen und nori-chips 118
ramen mit knusprigem schweinebauch 118
ramen mit würzigem miso-hack und soja-eiern 118
rauchige chili-bohnen 58
chili-bohnen mit limetten-zwiebeln und parmesan-tortilla-chips 62
rauchige chili-bohnen mit eiern und glasiertem speck 62
tacos mit chorizo und rauchigen chili-bohnen 62
ravioli: kürbis-salbei-ravioli mit karamellierter zitronenbutter 126

reis

pochiertes ingwer-gemüse mit gegrilltem schweinefleisch 110
schwarzer reis mit kokos-hähnchen 70
würzige reis-bowl mit thunfisch und mariniertes gurke 54

rhabarber

erdbeer-rhabarber-semifreddo 202
rhabarber-ingwer-crème-brûlée 178

ricotta-puffer 146

ricotta-puffer mit kräutern und feta 150
ricotta-puffer mit mais und jalapeño 150
zucchini-kimchi-puffer 150

rindfleisch

asia-rind mit grünem papaya-salat 102
bao buns mit rindfleisch und ingwer-mayo 102
knusprige reibekuchen mit gepfeffertem rindfleisch und estragon-creme 142
querrippe auf asiatische art 98
querrippe mit kräutersalat 102

S

salat

asia-rind mit grünem papaya-salat 102
kartoffelsalat mit salsa verde 46
querrippe mit kräutersalat 102
sautierter chili-lachs mit kokos-gurken-salat 22
salbeiblätter, knusprige 158

salsa

knusprige reibekuchen mit räucherlachs, pochierten eiern und avocado-salsa 142
tomaten-salsa 62

salsa verde 42

kartoffelsalat mit salsa verde 46
langsam geschmortes lamm mit knoblauch, zwiebeln und salsa verde 46
pochiertes zitronen-hähnchen in baguette 46

salzkaramell

krapfen mit salzkaramell und sahn 234
salzkaramellsauce 261
schokoladenmousse-tarte mit salzkaramell 186

sandwiches: klassische hähnchen-sandwiches 70

sauerteigbrösel 134

sautierter chili-lachs mit kokos-gurken-salat 22

schnecken – *siehe* zimtschnecken

schokolade

baskischer schokoladen-himbeer-käsekuchen 194
donuts mit schokoladen-frosting und krokant 234
mousse au chocolat 182
schokoladen-babka 226
schokoladen-frosting 260
schokoladen-himbeer-crème-brûlée 178
schokoladen-semifreddo mit pistazien und nugat 202
schokoladen-soufflé 210
schokoladenmousse-tiramisu 186
schokoladenmousse-kuchen ohne mehl 186
schokoladenmousse-tarte mit salzkaramell 186
schokoladensauce 186
semifreddo mit weißer schokolade und salzkaramell 202
schwarzer reis mit kokos-hähnchen 70
schweinefleisch
ramen mit knusprigem schweinebauch 118

ramen mit würzigem miso-hack und soja-eiern 118
siehe auch gegrilltes schweinefleisch
wan tan-teigtaschen mit chili-hackfleischfüllung 22

scones 238

dattel-scones 242
heidelbeer-zitronen-scones 242
orangen-scones mit brombeerkonfitüre und marmorierter sahnecreme 242

semifreddo *siehe* vanille-semifreddo

soja-eier 261

soufflé

himbeer-soufflé 210
passionsfrucht-soufflé 210
schokoladen-soufflé 210
zitronen-soufflé 206

steinpilz-lasagne 126

suppe aus karamellisierten zwiebeln 158

sushi-reis 51

sushi-röllchen mit lachs und avocado 54
sushi-rollen 54
würzige reis-bowl mit thunfisch und mariniertes gurke 54
süßer mürbeteig 261

T

tacos mit chorizo und rauchigen chili-bohnen 62

tarte (pikant)

tarte mit karamellisierten zwiebeln, ziegenkäse und feigen 158

tarte (süß)

schokoladenmousse-tarte mit salzkaramell 186
zitronen-crème-brûlée-tarte 178

tiramisu: schokoladenmousse-tiramisu 186

tomaten

geschmorte tomatensauce 34
hähnchen mit geschmorten tomaten und artischocken aus dem ofen 38
tomaten-salsa 62

V

vanille

mandelkuchen mit vanillesirup 214
vanille-semifreddo 198
vanilleglasur 230

vanille-semifreddo 198

erdbeer-rhabarber-semifreddo 202
schokoladen-semifreddo mit pistazien und nugat 202
semifreddo mit weißer schokolade und salzkaramell 202

W

wantan-teigtaschen mit chili-hackfleischfüllung 22

wasabi-mayo 54

würzige reis-bowl mit thunfisch und mariniertes gurke 54
würziger chili-hähnchen-burger 22
würziges szechuan-hähnchen mit gurkensalat 70
würziges szechuan-öl 70

Z

za'atar 90

gebackener tahini-blumenkohl 94
gemüse-pie mit za'atar 94
za'atar-lammspieße mit fetajoghurt 94

zimtschnecken 222

tipps zur vorbereitung 260
zimtschnecken mit miso-ahornsirup-glasur 226

zitronen-himbeer-zimtschnecken 226
zimtzucker 230

zitrone

baskischer zitronen-käsekuchen 194
heidelbeer-zitronen-scones 242
karamellierte zitronenbutter 260
zitronen-crème-brûlée-tarte 178
zitronen-cupcakes mit himbeer-garnitur 170
zitronen-himbeer-zimtschnecken 226
zitronen-passionsfruchttorte 170
zitronen-soufflé 206
zitronencreme 206
zitronenglasur 242, 226
zitronenguss 166

zitronenguss 166

zucchini-kimchi-puffer 150
zwetschgen-vanille-mandelkuchen 218

zwiebeln

limetten-zwiebeln 62
siehe auch karamellierte zwiebeln