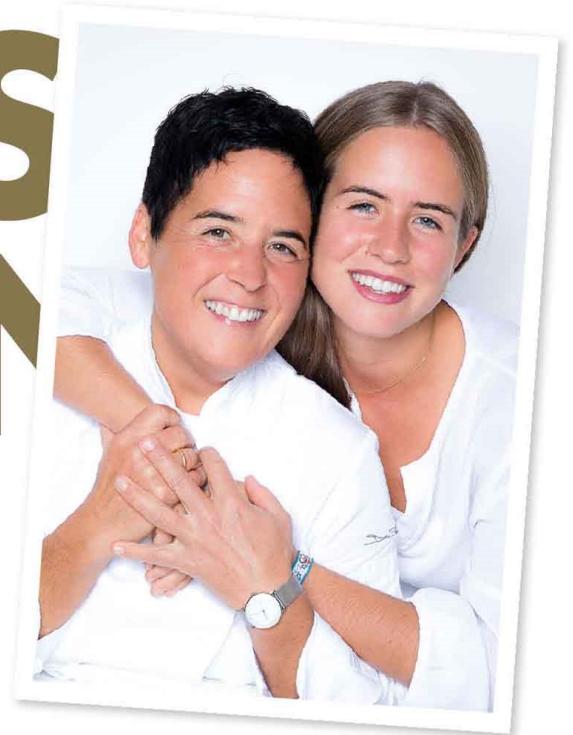


DOUCE STEINER REZEPTE FÜRS LEBEN



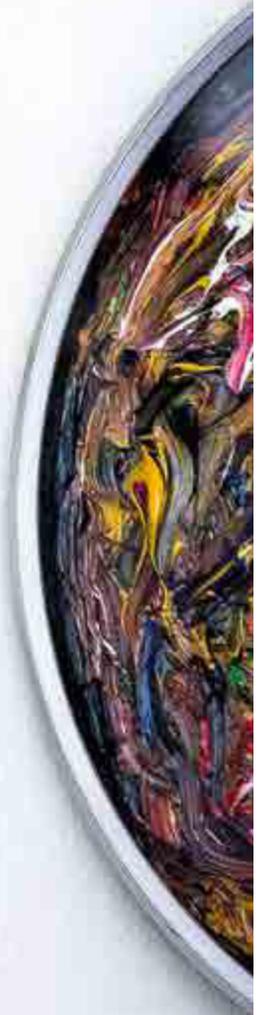
Das Kochbuch
für meine Tochter
Justine

atVERLAG



INHALT

Vorwort	9
Mami ist die Beste	17
Cornetto Erdbeer und Couscous	27
Kuschlige Fernsehabende	39
Eine kurze Geschichte ganz ohne Rezept	55
Was Austern mit Heidelbeeren verbindet	59
Frühstück mit Antrag	73
Die Anfänge – in guten wie in schlechten Zeiten	83
Reisefieber	91
Wohnen auf dem Heiligenberg	97
Traditionen erzählen Geschichten	111
Deine Sinne – meine Sinne	123
Beute-Enkelin	137
Von der Freundschaft	151
Was bedeuten Sterne?	165
Das Glück	187
Basisrezepte	197
Rezeptverzeichnis	207



Liebe Justine!

Herzlichen Glückwunsch zu Deinem 18. Geburtstag.
Dieses Buch ist mein Geschenk an Dich – und es ist gleichzeitig
Dir gewidmet.

Es enthält Geschichten aus meinem und unserem Leben, dazu
Lieblingsrezepte und Rezepte aus unserem »Hirschen« sowie
ein paar »Rezepte fürs Leben«. All dies möge Dir auf Deinem
Lebensweg dabei helfen, das Leben so positiv zu sehen, wie
ich es tue, und zu spüren, dass auch unangenehme Situationen
mit viel Lebensfreude zu bewältigen sind und sich positiv
entwickeln können.

Ein Buch, das Du immer bei Dir haben kannst, um schöne wie
auch weniger schöne Momente mit ihm zu teilen.

Ein Buch, das Dich stark macht, wenn Du schwach bist.
Viel Spaß am Leben – beim Lesen, Kochen und Genießen!

Mama



**TOMATENBROT MIT KÄSEOMELETT
UND KNUSPRIGER SPECKSCHEIBE**

8 Scheiben Vollkornbrot,
getoastet (oder jedes andere Brot)
Butter zum Bestreichen
1 Bund Schnittlauch,
in feine Röllchen geschnitten
2 große reife Tomaten,
in Scheiben geschnitten
Fleur de Sel, schwarzer
Pfeffer, Olivenöl

16 hauchdünne Speckscheiben

Käseomelett

8 ganze Eier
1 Schuss flüssige Sahne
4 Scheiben Schweizer Gruyère- oder
Comtékäse, aus dem Jura,
in kleine Würfel geschnitten
4 TL Butter

Die getoasteten Brotscheiben mit
Butter bestreichen, den Schnittlauch
darüberstreuen, die Tomatenscheiben
darauflegen, mit Fleur de Sel, Pfeffer
und Olivenöl verfeinern. Die Brote
beiseitestellen.

Dann die Speckscheiben in einer
Pfanne knusprig braten. Auf ein
Küchenpapier legen.

Für das Käseomelett die Eier mit der
Sahne verrühren und die Käsewürfel
zufügen. In der Butter ausbraten.
Das Omelett auf die Brote verteilen
und mit den Speckscheiben garnieren.

KALTE GURKENSUPPE MIT SAUERRAHM, SAUERKLEE

- 2 Salatgurken
- 400 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 1 Bund Dill
- 1 Prise Salz
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

- 2 EL Sauerrahm, mit Limonensaft ab-
geschmeckt
- Sauerklee zum Garnieren

Die Gurken schälen und die Schalen beiseitelegen. Mit einem kleinen Löffel (Perlenausstecher) aus einer Gurke Perlen ausstechen und die Gurkenperlen in einer kleinen Schüssel leicht salzen.

Die restliche Gurke und die Schale mit dem Fond, dem Dill sowie dem Salz fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Sauerrahm als Nocken obenauf setzen.
Mit Sauerklee ausgarnieren.



"Dieses zauberhafte Silberbesteck von
Deiner Urgroßmutter Lydia weckt so
manche schöne Erinnerungen an
viele gemeinsame Feste."



REZEPTE AUS UNSEREM RESTAURANT

Aal auf Fond von Liebstöckel und Kapern 148
 Aprikosen, eingelegt 205
 Artischocke, Délice von 134
 Artischockenfond mit Olivengranulat 203
 Auberginenchips 106
 Auberginencreme 106
 Beerendessert 32
 Bresse-Poularde in der Brühe 88
 Buttermilch-Limonen-Jus 202
 Champagnerkutteln...52
 Dessert von grünem Tee und Schokolade 36
 Gänseleber, Chaudfroid, mit Apfel,
 Sellerie, Trüffel 116
 Estragonschaum 202
 Fenchelfond 203
 Fischfumet 202
 Flusskrebse und SoH'y-laisse 178
 Heidelbeerdessert 68
 Gänseleber, mit Portwein marmoriert 48
 Garnele, gegrillt, auf Krustentierfond 118
 Gemüse süß-sauer 48
 Gewürzslachs mit Misofond und Rettich 104
 Gurkensalat 108
 Gurkensuppe, kalte, mit Sauerrahm, Sauerklee 128
 Holunderblütenfond 203
 Kalbsjus 199
 Kirschdessert 70
 Krustentierfond 201
 Kumquats, eingelegt 205
 Lachs mit Fenchel 80
 Langustine Royale 52
 Lieu jaune mit Buttermilch-Limonen-Jus 180
 Meeresfrüchte, Délice von 64
 Meerrettichcreme, geist 148
 Melonensuppe, kalte, mit Taschenkrebbsällchen
 und Mangalicaschinken 160
 Mozzarella-Ravioli 146
 Ochsenchwanzessenz 200
 Ochsenchwanzpraline 120
 Orangenscheiben, eingelegt 205
 Orangen-Wacholder-Jus 199
 Rhabarberdessert 34
 Reh, rosa gebraten 184
 Rinderfilet, roh marniert, mit Kräutercreme 106
 Rote Bete mit Ziegenkäse und Rucolapulver 102
 Rouget barbet mit gegrilltem Gemüse 66
 Rührei mit grünem Lauchschaum 14

Safrangelee 108
 Salicornes 170
 Seezunge mit Buttermilch-Limonen-Jus 84
 Selleriepüree 184
 Sommergemüse, gegrillt 132
 Spargel mit Morcheln 162
 Steinbutt auf pikantem Tomatenjus 170
 Steinpilzessenz 50
 Tartar vom Kalb 120
 Tatar vom Rind 50
 Thunfischtatar 108
 Tomatenjus, pikanter 170
 Tomaten-Mozzarella à la Douce 102
 Tomatenschaum, weißer 146
 Topinamburcreme 118
 Vinaigrette 205
 Wacholder-Orangenjus 199
 Wasabisorbet 108
 Zartbitterschokolade mit Orange 24

REZEPTE FÜR ZU HAUSE

Cantuccini 155
 Couscous 31
 Energie-Pralinen 79
 Flachswickele 21
 Geburtstagskuchen 143
 Gurken-Tomaten-Suppe 157
 Gute-Laune-Müsli 79
 Haselnusskuchen 23
 Himbeerquark 155
 Kalbfleisch, eingemacht, mit Spätzle 46
 Krautwickel, Polnische 47
 Käsefondue 143
 Lasagne 12
 Löwenzahnsalat mit Senfvinaigrette und Eiern 127
 Maultaschen 94
 Mousse au chocolat 23
 Quittenmus 157
 Pesto 157
 Pizza auf heißem Stein 161
 Schokoladenmuscheln 143
 Siedfleisch mit pikanten Beilagen 94
 Spargel mit Schinkencrêpes 156
 Tomatenbrot mit Käseomelett und Speck 11
 Weihnachtskapaun 117