

CLASSIC EDITION · DIE SCHÖNSTEN REZEPTE AUS *Wohnen & Garten*

Wohnen & Garten *Feste & Gäste*

Frühlingsfreuden

*Kirschen, Kräuter,
Bärlauch und
junges Gemüse*

Zu Ostern

*Herrliche Rezepte
fürs Brunchen
und Lunchen*

Sommerküche

*Heidelbeeren,
Tomaten & andere
Sonnefrüchte*

Alles Käse

*Dessert der
herzhaften Art*



*Frühling · Ostern
Sommergeschichten*

1/2011
Deutschland 4,90 €
Österreich 5,50 €
Schweiz 9,80 sfr
Belgien 5,70 €
Italien 5,70 €



*Goldene Zeiten bei
Meister Lampe*

Eine Taufe im Grünen

*Das wollen
wir feiern!*

*Verführerisch-leichte
Köstlichkeiten*



Quartiere mit frischen Kräutern

Wenn die Natur uns mit frischen aromatischen
Kräutern und knackigen Gemüse verwöhnt,
beginnt für Gesalzer die schönste Zeit.

Frühling auf der Gartentafel
Zur Mittagszeit bereiten wir einen
Salat im Freien. Als Appetit
servieren wir Glühweinbrotchen
und Käsebraten auf grünem Salat.
Folien, Englische Silberbecken
schmecken mit Erdbeeren und
Schokolade begleiten den Tisch.





Frische Kombination
Barock anmutende Schalen, bepflanzt mit Fencheln, Schminkekraut und Akaki, tragen als außergewöhnlicher Schmuck selbst großer Leinwand-Bouquet

Kräuterbrötchen



Kühle Gurkensuppe mit Korbwurzeln

Wenn der Frühlingbunte Blütenregen im Garten Hochgefühle aufkommen lässt und die Welt in frischen Farben erstrahlt, dann sollten wir diese Stimmung für einen kleinen Empfang in der Mittagssonne nutzen. Neben Freunden und der Familie haben wir dazu als kulinarische Gastgeberin zarte Gemüseblümchen, Stiefmütterchen, Bärlauch und Kresse eingeladen. Ihre Aromen wecken die Sinne, ihre Vitalstoffe beleben den Körper – darüber hinaus lassen sie sich auf überaus charmante Weise in die Dekoration mischen. Zum Beispiel als kleine, feine Straußchen aus Petersilie, bestreut mit Gemüseblümchen in einem Bech aus Kupferblech. Dazu greifen sich mit Schminkekraut, Fencheln und Akaki bepflanzte Silberschalen. Ganz zwanglos verwandelt sie die Tafel in eine Mahlede



Tau in Tau mit Gemüseblümchen
Die freundlichen Winterblumen werden mit apfeln getrockneten brauner Petersilie und grüner Salat zum extravaganter Straußchen

Aufbruchstimmung im Gemüsegarten



Feln aufgetischt
Die ersten Radisken aus dem Garten, starrer Kopf Salat, süßrige Joghurt, das Gemüseblümchen von der Blume – auf der Frühlingstagel präsentieren sie sich in einem fröhlichen dekorativen Ambiente



Vergnügt begreifen wir duftende Kräuter und bunte Blüten

Aromatisch eingewickelt

Räucherlachsfilets umschließen eine würzige Creme aus Lachs und Kräutern. Zu mundgerechten Happen geformt präsentieren sie die köstlichen Innenbeläge. Die Blätter der Stoffweiden sind sicher und wirken in Salaten sehr dekorativ (oben)



Räucherlachsrollchen

Landschaft. Brot mit Gänseblümchen und Kresse stehen als Appetizer bereit. Duftende Bündel aus Rosmarin, mit Gänseblümchen gezeichnete Salatgurken und Stoffweiden in Weiß und Grau auf gefalteten Waidunterteilen umfassen die Tischdekoration. Silberlachsler schaffen dazu eine märchenhafte Atmosphäre auf der Tafel, die von einem dicht gefächerten Waidstaun und spielerisch platzierten, abendromantischen Waidkugeln, die mit dem Buchstaumkugeln im römischen alten Garten konkurrieren, umrahmt wird. Solch beschwingte Details werden bei der Tafelrunde sicher für Gesprächsstoff sorgen!

Hilke Behrens

Rührei mit Kaviar

Einladende Details

Duftende Bündel aus Rosmarin, gezeichnete Salatgurken und Erdbeergurke zieren die Tafel. Knusprige Räucherlachsrollen mit Frischkäse, garniert mit Gänseblümchen und Kresse, weckt den Appetit



Guten Appetit!



Knäuelbrötchen

Zutaten für 25–30 Stück:
200 ml saurem Buttermilch,
10 Würfel (20 g) frische Hefe,
1 TL Zucker, 60 g feine Butter,
1 TL abgemessene Zitronenschale,
200 g Weizenmehl, 200 g Dinkelmehl

1 TL Salz, 2 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Saubohnensalat, Bärlauch), 1 Ei. Zum Buttermilch 1 Eigelb, 1 EL Milch.
Zubereitung: Hefe in der Buttermilch mit dem Zucker glatt rühren. Restliche Zutaten in einer Rührschüssel vermischen, die Hefemilch zugeben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten, in 25–30 gleich große Stücke teilen, daraus Kugeln formen, diese leicht flach drücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigkugeln damit einsprenkeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Kalte Gurkensuppe mit Kriebelfleisch

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Salatgurken,
1 Bund Bärlauch, 200 g Joghurt,
250 g Sahne, 2 EL Zitronensaft, Salz,
Pfeffer, 250 g Kriebelwürstchen,
2 Frühlingsschnecken, 2 EL Butter

Zubereitung: Gurken schälen, Enden abschneiden, Gurken längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausheben, in Stücke schneiden, Bärlauch waschen, trockenrücken und abgießen. Bärlauch mit den Gurkenstücken parieren. Joghurt, Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer untermischen, zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Kriebelfleisch, Frühlingsschnecken waschen und kurz in etwas Butter schwenken. Gurkenstücken und in etwas Butter glug dünsten. Suppe auf Suppenteller verteilen und mit Kriebelfleisch und Frühlingsschnecken garnieren.

Wassersalatmischung und Ahornsirup
Reifen für die Seite 54



Rührei mit verschiedenen Toppings

Zutaten für 8 Personen: 8 Eier,
80 ml Milch, Salz, weißer Pfeffer aus
der Mühle, Muskat, 1 TL abgemessene
Zitronenschale, Butter zum Braten,
Zum Garnieren: Kresse, Cocktail-
Garnelen, Kapern, grüner Pfeffer, Dill, Lachsfilet,
Zwiebelringe, Tomatenmark

Zubereitung: Eier mit Milch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Zitronenschale verquirlen. In einer (beschichteten) Pfanne etwas Butter erhitzen, Eiwasche hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Fertiges Rührei in die Eierbecher füllen und nach Belieben mit Kresse, Cocktail-Garnelen, Kapern, grünem Pfeffer, Dill, Tomatenwürfeln, Lachsfilet und Zwiebelringen garnieren.



Räucherlachsrollchen

Zutaten für 4–6 Personen:
200 g geräucherter Lachs in Scheiben,
Füllung: 80 g Räucherlachs,
100 g Creme fraîche, 3 EL Schmelz-
käsebröckchen, Salz, Pfeffer aus der
Mühle, 1 TL Zitronensaft

100 ml Sahne, 3 Blatt Gelatine, 1 Bund Dill.
Zubereitung: Räucherlachs für die Füllung in kleine Würfel schneiden, mit der Creme fraîche vermischen, Schmelzkäsebröckchen untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken, in einem Topf auflösen, mit 3 EL der Creme einen Temperaturgleich herstellen und unter die restliche Lachs-Creme-frische-Masse rühren. Für ca. 30 Min. im Kühlschrank angelifern lassen. Die Sahne weiß schlagen und unter die Creme ziehen. Für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Räucherlachsfilets überlappend auf gelbes Pergamentpapier legen und ein Rechteck (10 x 20 cm) zuschneiden. Dann die Lachscreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Lachsfläche spritzen, auflösen und ca. 2 Std. im Kühlschrank erkalten lassen. Mit einem scharfen, nassen Messer kleine Röllchen schneiden und mit Dill garniert servieren.

