



# W&H GENIEßEN

## Traum

15  
achtteilige  
Geschirr-Sets  
zu gewinnen

Die aktuellen  
**POLSTERMÖBEL**

**FESTE & GÄSTE**  
Deko • Tipps • Rezepte

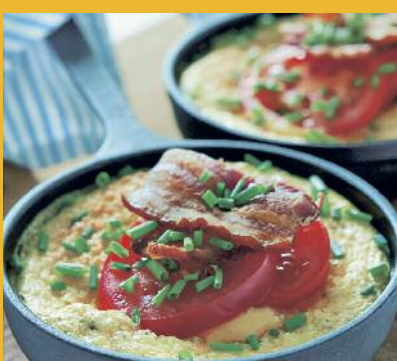
**33 SOMMER-IDEEN**  
*für jeden Wohnstil*

**BLAU-WEISS WOHNEN**  
Alles über den neuen Trend

**ESSBARE BLÜTEN**  
Kulinarische Ideen aus der Natur

**TRAUMZIEL ISTRIEN**  
Mediterranes Flair & alte Kulturen

**EINFACH UND LECKER**  
Tolle Rezepte für jeden Geschmack



# Von Chefköchen empfohlen

Auf die Präsentation kommt es an: frisches Gemüse und Kräuter als gesunder Snack (Geschirr von Depot).

Hier finden Sie  
Verwöhnrezepte  
zum Nachkochen  
kreiert von  
Küchenmeistern  
ausgewählter  
Hotels  
Teil 2



**UNSER CHEFKOCH:** Erwin Rückerl. Auf dem familiären Hofgut Hafnerleiten in Bad Birnbach, Niederbayern, schwingt der Besitzer selber den Kochlöffel. Dabei versteht er sich vor allem auf die mediterrane Küche und kocht gerne aus dem Bauch heraus. Nebenbei betreibt er eine eigene Kochschule.

## Ziegenkäsetarte

### Zutaten für

### 4 Personen:

150 g Blätterteig	50 g Butter
250 g Ziegenfrischkäse	10 Salbeiblätter
1-2 Zucchini oder	1 Knoblauchzehe
¼ Butternut-Kürbis	50-100 g Rucolasalat
(je nach Jahreszeit)	1 rote Paprika
1 Eigelb	Olivenöl
	Traubenmostessig
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Aus 3 mm dickem Blätterteig 10 cm lange Kreise ausstechen. Zucchini bzw. Kürbis schälen und in 1 cm dicke und 8 cm lange Scheiben schneiden. Daraus Kreise austechen, mit Olivenöl beträufeln und salzen. Ziegenkäse 1 cm dick und 6 cm lang zurechtschneiden. Alles aufeinander legen, mit Eigelb bestreichen und mit Salbeiblättern garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 200° C im Ofen ca. 20 Minuten backen (Gemüse soll weich sein und der Teig kross). Dazu Rucolasalat und Paprikawürfel mit Essig und Olivenöl servieren.

Das Hofgut Hafnerleiten in Bad Birnbach steht für Genuss. Bei ländlichem Flair wird hier zu Tisch gebeten (Infos unter [www.hofgut/info.de](http://www.hofgut.info.de)).





## Gänseleber auf exotischem Früchte-Chutney

### Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Gänseleber  
Kiwi, Mango, Ananas, Papaya  
Zucker  
Perigord-Trüffel  
Passionsfruchtsaft

### Zubereitung:

#### Gänseleber

Frische Gänseleber in Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Kurz in einer heißen Pfanne anbraten (ca. 1 Minute pro Seite). Die Gänseleber aus der Pfanne nehmen, auf ein Papier legen und in die Wärme stellen. Somit kann die Wärme schön durch die ganze Tranche ziehen.

#### Exotisches Fruchtagout

Alle Früchte in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Früchte aufbewahren, in

eine Pfanne geben und mit 1 EL Zucker und 100 ml Passionsfruchtsaft vermischen. Gut eindicken lassen. Sobald Sirup entsteht, mit rosa Pfeffer abschmecken und warm halten. Die geschnittenen Früchte in einer Pfanne erwärmen und anschließend mit dem selbstgemachten Sirup vermengen.

#### Anrichten

Die Fruchtmischung auf den Teller geben, die Gänseleber darauflegen. Mit einer dünnen Scheibe Perigord-Trüffel dekorieren.



**UNSER CHEFKOCH:** Urs Gschwend. Seit April 2010 verwöhnt der Küchenchef des Restaurants „Prado“ im Grand Hotel Bellevue seine Gäste und hat sich bereits einen Michelin Stern erkocht. Sein Erfolgsrezept: traditionelle Gerichte weiterentwickeln, ohne sie von ihren Ursprüngen zu entfremden.

Das Grand Hotel Bellevue befindet sich in Chaletdorf Gstaad in der Schweiz. Besucher und Gäste können hier sogar Kochkurse belegen. Infos (unter [www.bellevue-gstaad.com](http://www.bellevue-gstaad.com))



Das 5-Sterne-Hotel Baur au Lac liegt mitten in Zürich in einem Park. Das Restaurant „Pavillon“ begeistert nicht nur Hotelgäste. (Infos unter [www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch))



**UNSER CHEFKOCH:** Laurent Eperon. Er ist Küchenchef des Gourmetrestaurants „Pavillon“ im Hotel Baur au Lac in Zürich. Seine Gäste begeistert er mit einer offenen Interpretation der klassisch-französischen Küche. Mit Gewürzen aus aller Welt verleiht er seinen Gerichten eine ganz persönliche Note.

## Bar de Ligne nach Laurent Eperon

### Zutaten für 4 Personen:

800 g in Stücke geschnittenes Wolfsbarsch-Filet aus der Bretagne, ohne Haut  
40 g Butter  
20 g natives Alicante-Olivenöl  
40 g gehackte Schalotten  
80 ml Fischfond  
80 ml trockener Weißwein  
4 g gemahlener Robusta-Kaffee  
20 g junger Spinat, püriert  
200 g Blattspinat, geputzt  
12 Stück frische Erbsen  
20 g Dill, gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und dem Robusta-Kaffee würzen. Eine Auflaufform einfetten, den Boden mit den gehackten Schalotten bestreuen und die Fischfilets darauf setzen, dann mit dem Wein und dem Fischfond auffüllen. Die Form mit einem Stück Alufolie abdecken und in den 200° Grad heißen Ofen schieben. Den Blattspinat, den pürierten Spinat sowie die Erbsen erwärmen. Nach 10 bis 12 Minuten die Filets aus dem Ofen nehmen. Den Bratenfond passieren und zusammen mit dem Dill und Olivenöl mit einem Schneebesen aufschlagen. Das Ganze zum Köcheln bringen und abschmecken. Die Wolfsbarsch-Filets auf angewärmten Tellern anrichten und mit den Erbsen, dem Blattspinat und dem pürierten Spinat bedecken.