

Auf den ERSTEN BISS

Aus Rüben & Co, den unscheinbaren Bodenschätzen, lassen sich wundervolle Vorspeisen zaubern. Wie das geht, erfahren Sie hier.



RETTICH CARPACCIO

mit Quinoa & Avocadomus
S. 23





**RÜBEN
TEMPURA**
mit Chilidip
S. 23

SERVIERTIPP:

Pastinakennudeln einzeln um die Finger wickeln und als Kreise, oder einfach dekorativ auf Tellern verteilen. Mit einem Löffel das Steinpilz-Tomaten-Püree darüber verteilen und mit Salbeiblättchen belegen.

PASTINAKEN- PASTA

mit getrockneten Tomaten
& Knoblauch
S. 23





PASTINAKEN- MOUSSE

mit Orange & Sternanis
S. 22

TIPP ZUM ANRICHTEN:
Mit zwei Löffeln Nocken aus der Pastinaken-
Mousse formen. Dafür mit einem Löffel eine
Nocke abstechen und mit dem zweiten
Löffel glatt aus dem ersten herauslösen.
Zwischen den beiden Löffeln 1-2 Mal
hin und her wenden, bis die Nocke schön
geformt ist und eine glatte Oberfläche hat.

BUNTE KAROTTEN

in Kräutercrepe mit Pesto
S. 24





**LAUWARMES
SELLERIE-AYRAN-
SÜPPCHEN**

mit Milchschaum & Bratapfel
S. 25

**RADICCHIO-
SALAT**

*mit karamellisierter
Roter Rube & Ziegenkäse*
S. 25



PASTINAKEN-MOUSSE

mit Orange & Sternanis



Für 6 Personen

- 3 Orangen
- 2 Schalotten
- 600 g junge Pastinaken
- 6 EL Öl
- 1 Sternanis
- Salz

- 3 g Agartine
- Pfeffer
- 150 ml Crème fraîche
- 150 ml Schlagobers, geschlagen
- 150 g Wintersalate (z.B. Frisée, Endivie, Vogerlsalat)
- 1 EL Oberskren aus dem Glas
- 1 EL heller Essig
- rosa Pfeffer

1. Eine Orange sehr sorgfältig schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die beiden restlichen Orangen halbieren und den Saft auspressen. Schalotten schälen und fein würfeln. Pastinaken schälen und (bis auf eine) in Stücke schneiden.

2. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und Pastinakenstücke darin andünsten. Hälfte des Orangensafts (ca. 100 ml), Sternanis, etwas Salz und 150 ml Wasser zugeben und im geschlossenen Topf ca. 15 Min. weich garen. Nach 12 Min. Agartine einrühren und unter Rühren weitergaren. Pastinaken-Schalotten-Mischung pürieren (Sternanis vorher entfernen). Etwas abkühlen lassen.

3. Crème fraîche unter das Pastinaken-Püree heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Schlagobers unterheben. Die Pastinaken-Mousse in eine Schüssel geben und mindestens 2 Stunden kühlen.

4. Inzwischen die Wintersalate waschen und trocken schleudern. In mundgerechte Stücke zupfen. Restlichen Orangensaft mit dem Oberskren, 3 EL Öl und Essig verquirlen. Mit Salz und rosa Pfeffer abschmecken.

5. Die übrig gebliebene Pastinake mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken-Streifen darin goldbraun braten. Abtropfen lassen. Salat mit dem Dressing marinieren. Gemeinsam mit der Mousse und den Orangenscheiben anrichten und sofort servieren.

⌚ 50 Min exkl. Kühlzeit ★☆☆ Fortgeschritten

GEWUSST:
Pastinaken halten sich im Kühlschrank in Küchenpapier gewickelt etwa 2-4 Wochen. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten blanchiert lassen sie sich auch gut einfrieren.

RÜBEN TEMPURA

mit Chilidip



Für 4 Personen

- 4 Rote Rüben (+ einige Rübentiele und Blätter, wenn vorhanden)
- 1 Bund Radieschen (samt Blättern)
- 100 g Weizenmehl und 30 g Stärke gemischt
- 3 Eiswürfel*
- ½ TL Kurkuma
- Salz
- 1 EL Sesam
- 1 rote Chilischote
- 50 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe *fein gehackt*
- 1 EL Zucker
- ½ TL Mehl
- 80 ml Sojasauce
- Öl zum Frittieren

1. Rote Rüben waschen, schälen und in feine Spalten schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Einige schöne Radieschenblätter waschen. Mehl, Eiswürfel, Kurkuma und 175 ml kaltes Wasser verquirlen. Salz und die Hälfte des Sesams dazugeben.

2. Chilischote längs halbieren, entkernen und hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch, Ingwer, Zucker und Chili in einem Topf erwärmen und mit ½ TL Mehl bestäuben. Sojasauce und 50 ml Wasser dazugeben. Dip abkühlen lassen und dem mit restlichen Sesam verrühren.

3. Frittieröl in einem Topf auf 200°C erhitzen. Gemüse und Radieschenblätter portionsweise in die Mehlmischung tauchen, etwas abtropfen lassen und im Frittieröl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Rübentiele und Stiele waschen. Stiele in Stücke schneiden. Tempura auf Rübentiele platzieren und mit den geschnittenen Stielen bestreuen. Mit dem Dip anrichten.

⌚ 35 Min ★☆☆ Hobbykoch



PASTINAKEN-PASTA

mit getrockneten Tomaten & Knoblauch

Für 4 Personen

- 80 g getrocknete Tomaten
- 10 g getrocknete Steinpilze
- 1 Karotte
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- 6 EL Olivenöl
- 800 g Pastinaken
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Bund Salbei
- 1 TL Mehl

1. Getrocknete Tomaten und Steinpilze mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Min. quellen lassen. Karotte waschen, schälen und fein raspeln. Knoblauch schälen. Tomaten, Hälfte des Knoblauchs und Steinpilze in der Küchenmaschine fein pürieren und mit dem Karottenraspel mischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Petersilie waschen und die Blättchen hacken. Petersilie und 2 EL Öl unter das Tomaten-Steinpilz-Püree rühren.

2. Pastinaken schälen und mit einem Gemüseschneider (oder Sparschäler) zu „Nudeln“ schneiden. Pastinaken mit Zitronensaft beträufeln, etwas salzen und pfeffern. Salbeiblättchen mit etwas Mehl bestäuben.

3. Restlichen Knoblauch in Scheiben schneiden. Salbei und Knoblauch in restlichem Öl braten. Einige besonders schöne Salbeiblätter beiseite legen.

4. Pastinakennudeln mit dem Salbei-Knoblauch-Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Tomaten-Steinpilz-Püree anrichten, mit Salbeiblättchen garnieren und sofort servieren.

⌚ 45 Min ★☆☆ Hobbykoch

RETTICH CARPACCIO

mit Quinoa & Avocadomus



Für 4 Personen

- 120 g roter Quinoa
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 1 Tomate
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Basilikum
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Avocados
- 4 EL Limettensaft
- 1 Bierrettich *mittelgroß*

1. Quinoa mit Salzwasser bedeckt ca. 15 Min. weich kochen und dann 10 Min. quellen lassen. Quinoa über einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Pfeffer und 2 EL Öl mischen. Abkühlen lassen. Tomate waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Kräuter waschen und trocken schleudern. Blättchen von den Zweigen zupfen und grob hacken. Die Hälfte der Kräuter und alle Tomatenwürfel mit Quinoa mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Avocados halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale löfeln und mit einer Gabel zu einem glatten Mus zerdrücken. Avocadomus mit 1 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Zwiebelringe unterrühren.

3. Den Rettich schälen und in ca. 0,3 cm dicke Scheiben schneiden. Je 12 Rettichscheiben mit der Quinoa-Mischung und 12 Scheiben mit dem Avocadomus belegen. Pro Portion 6 Rettichscheiben abwechselnd auf Tellern anrichten. Restliche Kräuter (bis auf einige zum Bestreuen), Öl und Limettensaft fein pürieren und leicht salzen. Kräuteröl auf und um die Vorspeise träufeln. Mit Kräutern und Frühlingszwiebelringen bestreuen.

⌚ 35 Min ★☆☆ Hobbykoch

No. 5 DIE GEBOTE DER ORIGINALS

Haltet zusammen



ORIGINAL

Budweiser
Budvar

Wir bei Budweiser Budvar halten zusammen: Seit 700 Jahren überliefern unsere Braumeister die Rezepte unseres Bieres von Generation zu Generation.

www.budweiser.at

***GEWUSST:**
Die Eiswürfel sorgen dafür, dass der Teig richtig schön kalt und damit extra-knusprig wird.

BUNTE KAROTTEN

in Kräutercrêpe mit Pesto



Für 4 Personen

- 2 Eier
- 125 ml Milch
- Salz
- 70 g Mehl
- 2 Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Kerbel, Oregano etc.)
- Pfeffer

- 40 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan *fein gerieben*
- 60 ml Olivenöl
- 600 g bunte Karotten
- 3 EL Butter
- 100 g Sauerrahm
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Honig
- etwas Paprikapulver

1. Eier, Milch, Salz und Mehl verquirlen. Kräuter waschen, Kräuterblättchen von den Stielen zupfen (einige Blättchen zum Bestreuen zurücklegen) und sehr fein hacken. Hälfte der Kräuter unter den Teig rühren und mit Pfeffer abschmecken. 30 Min. quellen lassen.

2. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Knoblauch schälen und hacken. Pinienkerne (bis auf 1 EL zum Bestreuen), Parmesan, restliche Kräuter, Hälfte des Knoblauchs und Olivenöl in der Küchenmaschine pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

3. Karotten waschen, putzen und schälen. Je nach Größe längs halbieren oder vierteln. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Karotten mit dem restlichen Knoblauch darin anbraten. 50 ml Wasser dazugeben und zugedeckt in der Pfanne ca. 5 Min. „al dente“

garen (eventuell etwas Wasser ergänzen). Warm halten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Sauerrahm, Zitronensaft und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Restliche Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen und nacheinander 4 schöne dünne Crêpes backen. Anrichten und sofort servieren.

⌚ 45 Min ★☆☆ Hobbykoch

TIPP zum Anrichten:
Jeweils einen Klacks Sauerrahm und etwas Pesto auf die Teller geben. Crêpe locker zu einem Stanitzel falten und mit Karotten füllen. Auf den Saucenspiegel legen und mit Kräutern und Pinienkernen bestreuen.

TIPP:
Die dunklen Karotten färben etwas beim Garen. Eventuell separat zubereiten.



RADICCHIO-SALAT

mit karamellisierter Roter Rübe & Ziegenkäse



Für 4 Personen

- 4 mittelgroße Rote Rüben
- 1 Sternanis
- 1 Knoblauchzehe *fein gehackt*
- 1 TL körniger Senf
- 3 EL Honig
- 4 EL Balsamicoessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 längliche Radicchio-Herzen
- ½ Granatapfel
- ½ Bund Thymian

- 1 EL brauner Zucker
- 200 g kleine Ziegenkäserolle

1. Rüben waschen und mit Wasser bedecken. Sternanis dazugeben und salzen. In ca. 40 Min. weich kochen. Rüben abgießen und schälen. Etwas abkühlen lassen.

2. Ofen auf 220°C (Grillfunktion) vorheizen. Hälfte des Knoblauchs, Senf, 1 EL Honig und Balsamicoessig verrühren. Öl unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern. Je nach Größe in Stücke zupfen. Die Granatapfelkerne aus der Schale klopfen.*

3. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Rüben in jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Honig, restlichen Knoblauch, Zucker, Hälfte des Thymians und Salz mischen, die Rübenscheiben damit bestreichen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Unter dem Grill des Backofens ca. 5 Min. karamellisieren.

4. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, auf den warmen Rüben verteilen und mit dem restlichen Honig und etwas Thymian bestreut unter dem Grill kurz goldbraun gratinieren. Mit Pfeffer würzen. Scheiben auf dem Salat anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit restlichem Thymian und Granatapfelkernen bestreuen.

⌚ 55 Min ★☆☆ Hobbykoch

***TIPP:** Halbierter Granatapfel mit der Schnittseite nach unten über eine Schüssel halten und mit einem Holzlöffel die Kerne herausklopfen.

LAUWARMES SELLERIE-AYRAN-SÜPPCHEN

mit Milchschaum & Bratapfel



Für 4 Personen

- 650 g Sellerie *und einige Sellerieblättchen zum Braten*
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Honig
- 500 ml Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 TL Zitronenschale, abgerieben
- 1 Apfel
- 1 EL Staubzucker
- 1 EL Butter
- 150 ml Ayran
- 60 ml Milch *oder Joghurt*

1. Sellerie und Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Selleriestücke darin andünsten. 1 Rosmarinzwig und Honig dazugeben. Mit Gemüsesuppe ablöschen und 25 Min. im geschlossenen Topf sanft köcheln lassen.

2. Rosmarinzwig entfernen, die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Sellerieblättchen im restlichen Öl kross frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Den Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Staubzucker bestäuben und in der Butter goldbraun braten.

4. 150 ml Ayran zur Suppe geben und nochmals etwas erwärmen, jedoch nicht kochen. Mit dem Pürierstab aufschäumen. Milch erwärmen und ebenfalls aufschäumen. Suppe auf Suppenteller verteilen und mit Milchschaum, frittierten Blättchen und Apfelscheiben anrichten. Mit etwas Pfeffer würzen.

⌚ 50 Min ★☆☆ Fortgeschritten



Virginia Rohschinken mit Pfeffermantel

Der Virginia Rohschinken mit Pfeffermantel wird aus der Schweineoberschale hergestellt und komplett entschwartet. Danach wird er mit Meersalz eingerieben, über Buchenholz geräuchert und anschließend luftgetrocknet. Aufgrund des sehr geringen Fettgehaltes von 3%, ist der Pfefferroschinken für jeden gesundheitsbewussten Genießer eine würzige Gaumenfreude.



WIR BIETEN GUTEN GESCHMACK. SCHEIBE FÜR SCHEIBE.

WWW.RS-EUROPA.COM