Ausgabe 24, August 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Sommerleichte Salate & Erfrischungen

Inhalt

Meine Sommertipps rund um Wien....2
REZEPT: Schweinefilet & Mango.....3
REZEPT: Brombeeren & Ziegenkäse....4
REZEPT: Apfel, Birnen & Cheddar.....5
REZEPT: Hühnchen mit Kirschen.....6
REZEPT: Avocado & Räucherlachs.....7
REZEPT: Reissalat mit Flusskrebsen.....8
REZEPT: Ricottagefüllte Tomaten.....9
REZEPT: Warmes Brie-Dressing.....10
REZEPT: Glasnudeln & Garnelen.....11
REZEPT: Hummingbird Cake.....12
REZEPT: Geeistes Nuss-Tiramisu.....13
REZEPT: Marillen-Milkshake.....14
REZEPT: Erdbeer-Caipi & Ipanema.....15
Mehr sommerleichte Salatideen.....16
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Caipirinha-Cupcakes.....17
Neues von den Seifen-Sweeties.....18

Sommer pur – zumindest in dieser GENUSSMEILE

Ihr kennt mich ja schon, aber ich sag es trotzdem noch mal: ich liebe den Sommer. Wenn ich morgens die Zeitung hereinhole, riecht es bereits nach Campingplatz (es muss der Geruch von feuchtem Gras sein), wenn ich mit dem Fahrrad durch den Donaupark radle, riecht es nach Lignano (die Pinien, wie ich denke) und selbst bei leichtem Sommerregen kommen Urlaubsgefühle bei mir auf: der tropische Regen von Costa Rica etwa hat es mir angetan, Stichwort: *Make the rain your friend.*

Kein Wunder also, dass ich mir in dieser Jahreszeit besonders gerne ausländische Rezeptideen zu eigen mache und herumbastle, bis eine knackige Schüssel voller Urlaubsflair vor mir steht. Damit es euch genau so gut geht wie mir, verrate ich euch in der neuen GENUSSMEILE meine sommerleichten Salatrezepte aus aller Welt. Keine Angst, auch süße Ideen und ein paar sommerliche Drinks fehlen nicht!

Ich wünsche euch noch viele schöne sommerleichte Momente, Stunden und Tage! Es kann schließlich nie schaden, einen kleinen Sommervorrat anzulegen.

Cheerio,

Andrea

Meine Sommerhits: Sommertipps in und rund um Wien

Den Sommer verbringe ich am liebsten in Wien. Das hat einen einfachen Grund: die unzähligen Möglichkeiten, herrliche Sommer- und Urlaubsmomente zu verbringen, ob nach der Arbeit oder am Wochenende.

Meine Sommerhits 2011

Motto am Fluss, Wien 1: Frühstücken beim Donaukanal. Ob *Lighthouse, Heimathafen* oder *Volle Kraft voraus*, die Frühstückskombis sind allesamt toll.

Wake up, Wien 22: Mit Blick auf den Wasserskilift auf der Donauinsel in Liegestühlen oder an Tischen sitzen, aufs Wasser schauen und Köstlichkeiten genießen. Eine Stunde im Wake up ist fast wie ein Tag am Meer!

Haus im See, Mörbisch, Neusiedlersee: In diesem kleinen Hotel & Restaurant gibt es nur bis 10 Uhr Frühstück, doch das frühe Aufstehen lohnt sich allemal. Gigantische Lage mitten im See!

Mole West, Neusiedl am See: Der Dauerbrenner am „Meer der Wiener". Unschlagbar zur Erholung nach einem Outlet-Bummel in Parndorf. Das Vorspeisen-Trio ist ein Hit!

Seejungfrau, Jois, Neusiedlersee: Die Seejungfrau überzeugt mit ihrer wunderbaren Lage direkt am Wasser mit Blick auf Hafen, Schilf und See. Etwas teurer, aber wunderschön!

Katamaran, Rust, Neusiedlersee: Ganz neu ist dieses Seerestaurant mit Terrassen in Form eines Katamarans. Ideal für Radfahrer, die auf ihre Fähre warten oder Badegäste! Vom ersten Stock, dem „Eissalon", bietet sich ein großartiger Ausblick.

Urlaub zum Lesen

Edgar Rai – Nächsten Sommer. Ein bezauberndes Road Movie zum Lesen für das kleine Fernweh zwischendurch!

Jamaikanischer Salat mit Schweinefilet, Mango & Ananas

Dieser Salat erinnert mit dem nach Jerk-Marinade duftenden Schweinefilet an Jamaika. Mango und Ananas runden das karibische Geschmackserlebnis ab. Herrlich!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Kräutermischung
1 TL getrockneter Thymian
1 EL Limettensaft
1/2 EL Olivenöl
1/2 EL frisch geriebener Ingwer
1 TL brauner Zucker
1/4 TL gemahlenes Piment
1/4 TL Zimt
1 Prise Muskatnuss
1 Knoblauchzehe, gepresst
Etwas Salz

Für den Salat
1/2 Pkg. Pflücksalat
200 g Schweinefilet
1 Mango
1/4 frische Ananas

Für das Dressing
4 EL Apfelessig
2 EL Sonnenblumenöl
1-2 TL Senf

Als Beilage
1/2 Pkg. Flammkuchenteig
(Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

ZUBEREITUNG

Salat auf den Tellern anrichten. Mango schälen und rund um den Kern in Spalten schneiden. Ananas in Scheiben schneiden, schälen und Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Für die Kräutermischung alle Zutaten gut vermengen. Schweinefilet der Länge nach einschneiden (aber nicht durchschneiden). Fleisch aufklappen und mit der Hälfte der Kräutermischung bestreichen. In etwas Öl von beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, 5 Minuten stehen lassen und in Scheiben schneiden. Mit der restlichen Kräutermischung vermengen. Gemeinsam mit den Obststücken auf dem Salat anrichten. Dressing-Zutaten verrühren, mit Salz abschmecken und über den Salat träufeln.

Für die Flammkuchenecken Backrohr vorheizen. Den halben Teig ausrollen und Dreiecke schneiden bzw. einschneiden. 5-8 Minuten backen und mit dem Salat servieren.

Rucola-Salat mit Pfirsichen, Brombeeren, Ziegenkäse & Paranüssen

Einfacher geht es kaum, denn dieser Salat überzeugt durch schnelle Zubereitung und eine geniale Kombination aus Zutaten. Typisch australisch für mich: Obst im Salat!

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Rucola
40 g Ziegenkäse (Rolle)
2 Weingartenpfirsiche
1 Handvoll Brombeeren
1 Handvoll Paranüsse

Für das Dressing
4 EL Nussöl, z.B. Macadamianussöl (aus dem Reformhaus)

ZUBEREITUNG

Rucola auf den Tellern anrichten. Nach Geschmack salzen.

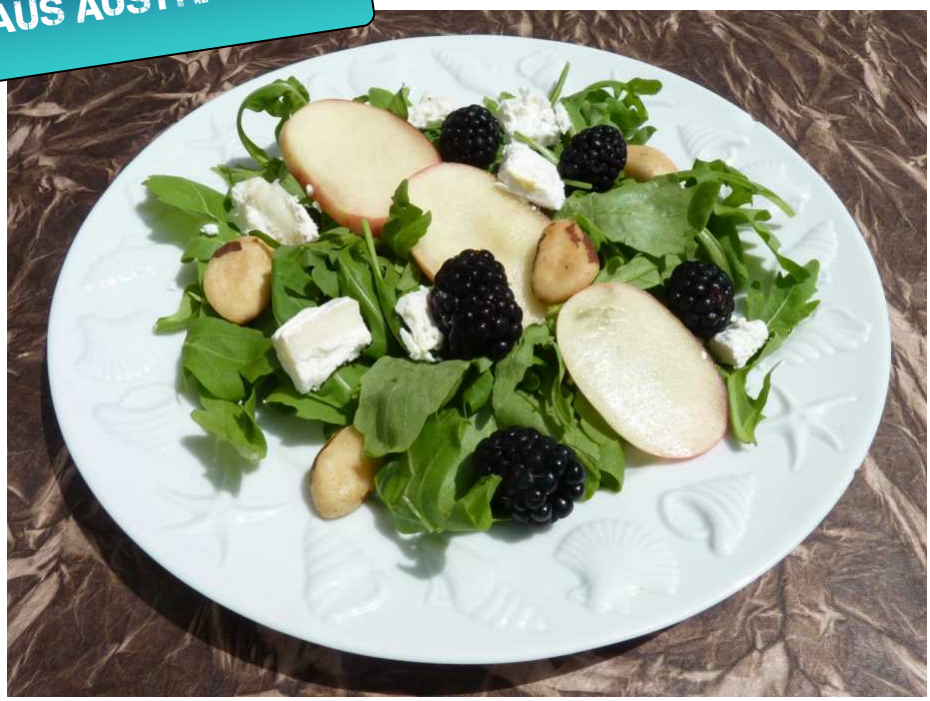
Ziegenkäse würfelig schneiden. Pfirsiche entkernen und in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit den Brombeeren und Paranüssen auf dem Rucola anrichten.

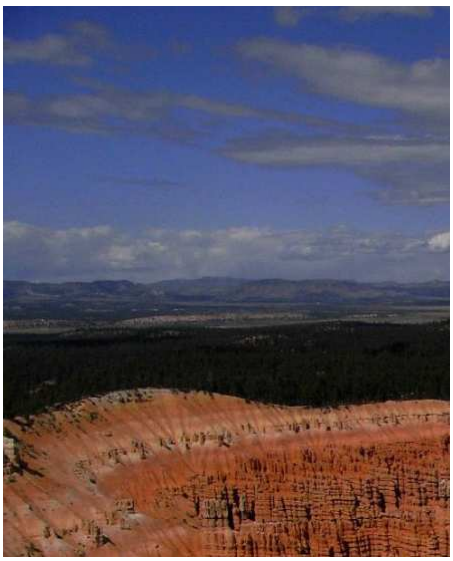
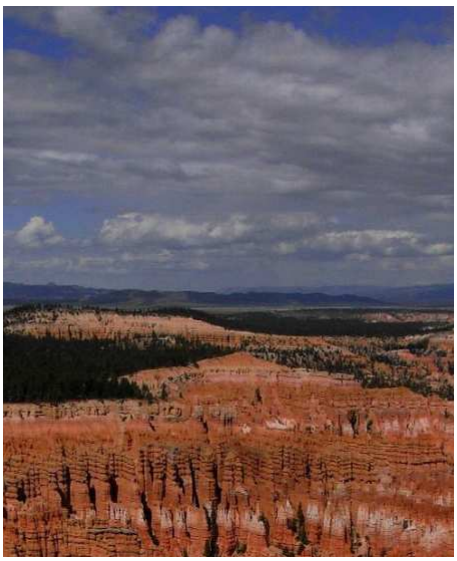
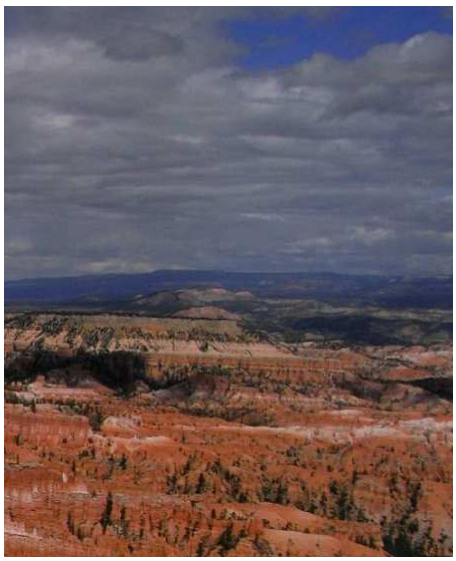
Mit etwas Nussöl beträufeln; ich liebe das australische Macadamianussöl!

AUS AUSTRALIEN

Tipp 1: Statt der Pfirsiche passt auch Mango sehr gut zu dieser Salatkreation.

Tipp 2: Statt Ziegenkäse finde ich auch gebratenen Halloumi-Käse in dieser Kombination ganz wunderbar!



Blattsalate mit Apfel, Birnen, Cheddar & Trauben

Cheddar ist für mich etwas typisch Amerikanisches. Die Kombination mit Äpfeln und Trauben eigentlich auch. So entsteht eine kulinarische Erinnerung an die Nationalparks im Westen.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Pflücksalat
1 säuerlicher Apfel (z.B. Pink Lady)
1 säuerliche Birne
Etwas Zitronensaft
1 Handvoll Weintrauben
40 g Cheddar
1 Handvoll Haselnüsse

Für das Apfeldressing
200 ml naturtrüber Apfelsaft
2 EL Olivenöl
4 EL Apfelessig

Tipp: Auch Gorgonzola kommt anstelle des Cheddars in diesem Salat sehr gut!

ZUBEREITUNG

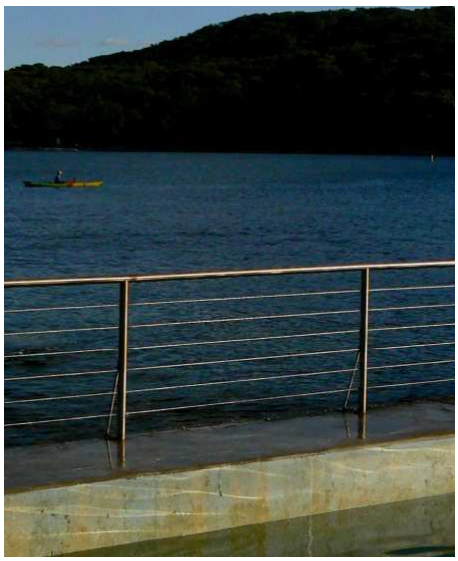
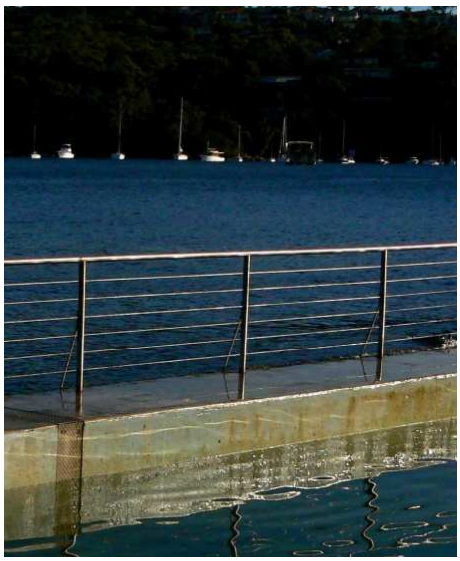
Für das Dressing Apfelsaft in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis der Saft eingedickt ist. Etwas auskühlen lassen, mit Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf den Tellern anrichten.

Apfel und Birne entkernen, schälen und in Spalten bzw. Ringe schneiden. Auf dem Salat anrichten und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Cheddar reiben und auf dem Salat verteilen. Dressing darüber träufeln. Weintrauben darauf anrichten. Haselnüsse in einer Plastiktüte mit dem Fleischhammer grob hacken und darüber streuen.

AUS DEN USA

Hühnchensalat mit Kirschen, Zuckerschoten & Pekannüssen

Pekannüsse und Zuckerschoten sind für mich eine Erinnerung an Australien. Natürlich darf auch in dieser Kreation der Obstanteil nicht fehlen: die säuerlichen Kirschen kommen besonders gut!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Salat
150 g Hühnerbrust
Etwas Öl
1 Handvoll Kirschen (TK-Ware)
1 rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
1 Handvoll Zuckerschoten
1-2 Handvoll Pekannüsse

Für das Dressing
4 EL Rotweinessig
2 EL Sonnenblumenöl
Etwas Zitronensaft
1 El Thymian

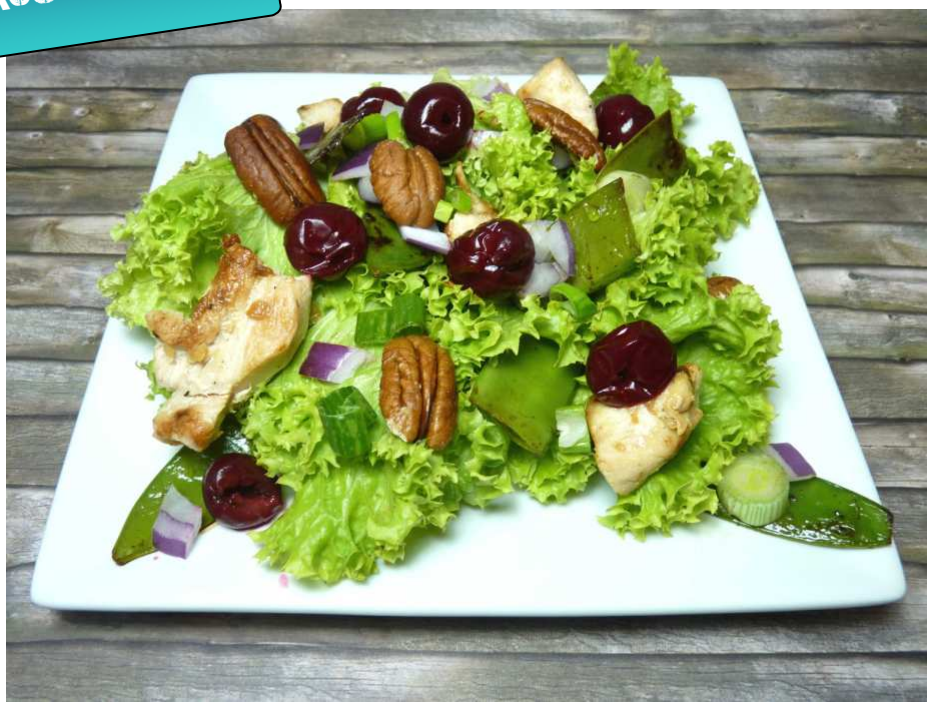
ZUBEREITUNG

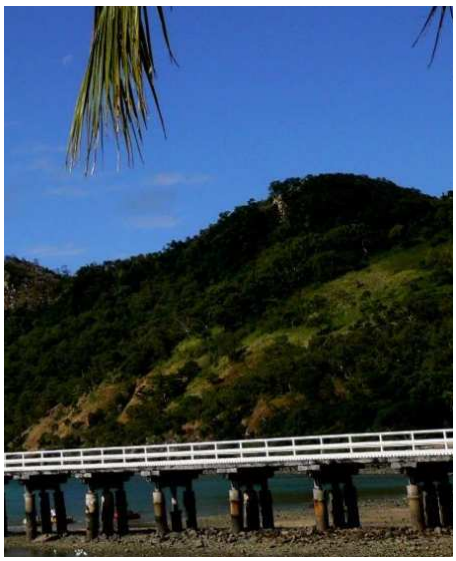
Kirschen auftauen lassen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Hühnchen in mundgerechte Bissen schneiden und in etwas Öl anbraten. Zuckerschoten am Ende kurz mitbraten. Salat auf den Tellern anrichten. Zuckerschoten und Hühnchen sowie rote Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Zuletzt die Nüsse und die Kirschen darauf anrichten.

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat träufeln.

AUS AUSTRALIEN





Ziegenkäse-, Avocado- und Räucherlachssalat

Avocado, am besten pflückfrisch von einer Plantage, und Ziegenkäse ergeben eine herrliche Kombination. Dazu noch Räucherlachs und der australisch inspirierte Salat ist perfekt!

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Blattsalat
60 g Räucherlachs
40 g Ziegenkäse (Rolle)
1 Avocado
Etwas Zitronensaft
1 Handvoll Haselnüsse

Für das Dressing
4 EL Holunderblütenessig
2 EL Olivenöl
1/2 TL getrockneter Thymian und/ oder Oregano
Etwas Zitronensaft

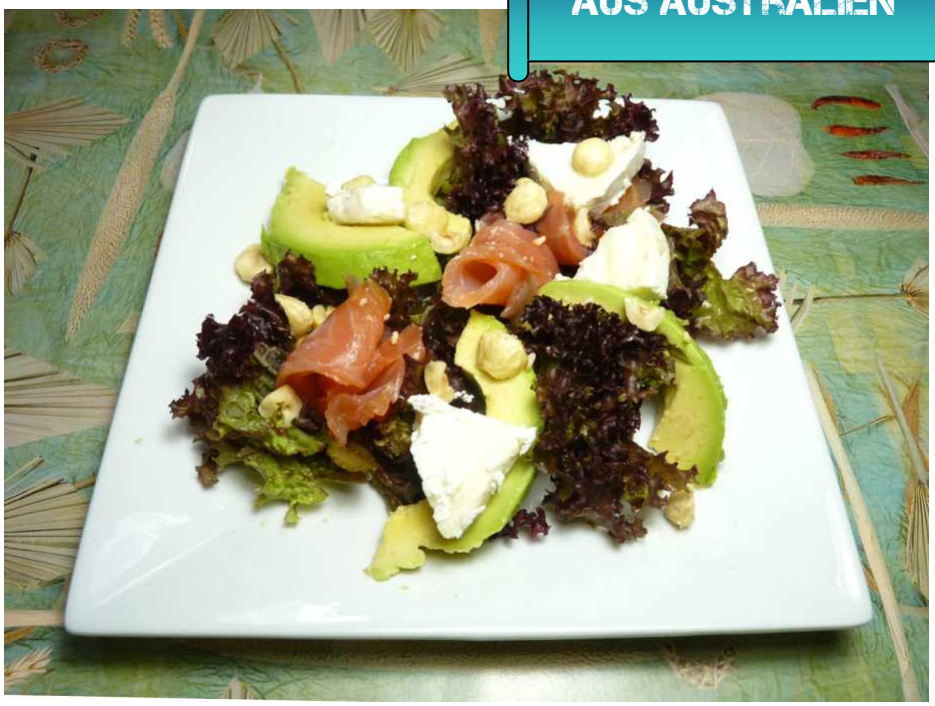
ZUBEREITUNG

Salat auf den Tellern anrichten. Lachs in Streifen schneiden und zu Röllchen zusammendrehen. Auf dem Salat anrichten.

Avocado halbieren und entkernen. Schale entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird. Auf dem Salat anrichten.

Ziegenkäse in kleine Ecken schneiden und ebenfalls auf dem Salat verteilen. Alle Dressing-Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Haselnüsse in einer Plastiktüte mit dem Fleischhammer grob hacken und darüber streuen.

AUS AUSTRALIEN



Reissalat mit Flusskrebsen, Zuckerschoten, Ananas & Minze

Reis, Flusskrebse und Ananas machen diesen Salat zu einer malaysischen Erinnerung. Die Minze verleiht dem Salat eine ganz besonders feine Note.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Tasse Reis
1/3 Tasse Kokosmilch
2/3 Tasse Wasser
1 Handvoll Zuckerschoten
Etwas Öl
200 g Flusskrebse aus dem Becher (z.B. von Hofer/Aldi)
2 Scheiben frische Ananas
3 EL Limettensaft
1 Handvoll frische Minzblätter

Tipp 1: Auch Wildreis macht sich in diesem Salat hervorragend!

Tipp 2: Statt Ananas schmeckt auch Mango in diesem Salat ausgezeichnet!

ZUBEREITUNG

Kokosmilch und Wasser aufkochen und salzen. Reis zugeben und nach Packungsanleitung kochen. Auskühlen lassen.

Zuckerschoten halbieren und kurz in etwas Öl anbraten.

Flusskrebse abseihen. Ananasscheiben würfelig schneiden. Gemeinsam mit dem Reis in einer Schüssel vermengen. Limettensaft untermengen.

Mit den Minzblättern dekoriert auf Tellern anrichten.

AUS MALAYSIA

Ricottagefüllte Tomaten mit Aprikosenkernen auf Blattsalat

Dank Ricotta und den getrockneten Aprikosenkernen ist dieser Salat eine Erinnerung an die Toskana. Die Tomaten werden am besten lauwarm serviert.

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Knoblauchzehen
200 g Ricotta
1 Handvoll Basilikumblätter
2 Scheiben Toastbrot
Etwas Zitronensaft
4-6 Tomaten
2 EL getrocknete Aprikosenkerne (z.B. vom Naschmarkt)
1/2 Pkg. Salat

Für das Dressing
3 EL Olivenöl
3 EL Aceto balsamico

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Knoblauch schälen und pressen. Basilikum bis auf ein paar Blättchen fein schneiden. Toastbrot entrinden und kleinwürfelig schneiden. Alle Zutaten in einer Schale mit dem Ricotta vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Tomaten waschen. Einen Deckel abschneiden. Standfläche etwas abflachen, damit die Tomaten besser stehen. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen, Ricottamischung einfüllen und die Tomaten in eine feuerfeste Form setzen. 8-10 Min. backen. Danach kurz auskühlen lassen.

Für das Dressing Essig und Öl mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf die Teller verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Tomaten darauf anrichten und mit den Aprikosenkernen bestreut servieren.

AUS ITALIEN

Blattsalat mit Speck, Knoblauchcroutons und warmem Brie-Dressing

Knuspriger Speck ist aus der nordamerikanischen Küche nicht wegzudenken. Gelegentlich finde ich das ganz gut, vor allem in dieser Salatkombi mit einem köstlichen warmen Käse-Dressing.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1/2 Pkg. Blattsalat

Für die Brötchen
1/4 Stange Baguette
3 Knoblauchzehen

Für die Speckdeko
4 Scheiben Speck oder Schwarzwälder Schinkenspeck
Etwas Öl

Für das Brie-Dressing
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Apfelessig
1-2 TL Dijon-Senf
60 g Brie

Tipp 1: Statt Blattsalaten passt auch Spinat.

Tipp 2: Auch Mango könnte eine nette Ergänzung bei diesem Salat sein.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Baguette in dünne Scheiben schneiden, beide Seiten mit Olivenöl bestreichen und 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit den Knoblauchzehen einreiben bzw. Knoblauch darauf pressen. Halbieren.

Speck in einer Pfanne knusprig braten. Herausnehmen und würfelig schneiden. In derselben Pfanne etwas Öl erhitzen, Zwiebel fein würfelig schneiden und darin dünsten. Knoblauch pressen und zugeben. Essig und Senf unterrühren. Brie in Stücke schneiden und in der Zwiebelmasse schmelzen lassen.

Blattsalat auf Tellern anrichten. Speckwürfel und Brötchen darauf anrichten. Mit dem warmen Brie-Dressing servieren.

AUS KALIFORNIEN

Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, Garnelen & Paprika

Dieser picknicktaugliche Salat wartet mit bunten Paprikawürfeln, kernigen Garnelen und zarten Glasnudeln auf. Die Soja-Sauce verleiht ihm das asiatische Flair.

ZUTATEN

Für 2 Personen

150 g Glasnudeln
2 bunte Paprika
1 Zwiebel
50 g Zuckerschoten
180 g gekochte Garnelen
1 EL Sesamöl

Für das Dressing
3 EL Essig
3 EL Sojasauce
1 EL Kristallzucker

Zum Servieren
Etwas Sesam (eventuell schwarzer Sesam, der besonders gut wirkt)

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abseihen und kalt abspülen. In eine große Schüssel geben.

Zwiebeln und Paprika fein schneiden. Zuckerschoten in kochendem Wasser ca. 1 min blanchieren, abseihen und kalt abspülen. Das Gemüse zusammen mit den Garnelen zu den Nudeln geben.

Essig, Sojasauce, Sesamöl und Zucker zu einer Marinade verrühren. Dressing über die Nudeln gießen und gut vermengen.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Salat, wenn man ihn mit geröstetem Sesam serviert!

AUS BALI

Hummingbird Cake

Auch wenn er in Originalversion, ob australisch oder amerikanisch, mit dicken Schichten Butter-Frischkäse-Creme getoppt gehört – ich mag den saftigen Hummingbird Cake natur. Angeblich wird man von dem feinen Geschmack so angezogen wie ein Kolibri, daher der Name.

ZUTATEN

Für 1 mittlere Kastenform (ca. 18 cm)

130 g Mehl (ev. auch halb Weizenmehl, halb Vollkornmehl)
0,5 TL Backpulver
50 g Staubzucker
Etwas Zimt
1 Ei
60 g Sonnenblumenöl
80 g Ananas aus der Dose
30 g Pekannüsse oder ersatzweise Walnüsse
1 kleine Banane (60 g)
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Kastenform so mit Backpapier auslegen, dass dieses über die Seitenränder hinaussteht.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Staubzucker, Zimt, Ei und Öl mit der Gabel verrühren, dass alle Zutaten feucht sind. Ananas hacken oder zerdrücken, Banane schälen und zerdrücken, Walnüsse hacken und in den Teig einrühren. 12-15 Minuten backen.

Tipp: Statt der reichhaltigen Butter-Frischkäse-Creme, die als Topping oder Creme für den Kuchen gerne verwendet wird, serviere ich diesen Kuchen am liebsten pur oder mit einer Kugel cremigem Vanilleeis. Man kann diesen Teig auch gut in Muffinförmchen backen und so picknicktauglich machen.

Geeistes Haselnuss-Tiramisu mit Marillenragout

Diese sommerliche Variante des Tiramisu, ohne Kaffee, aber mit Haselnüssen und einem feinen Marillenragout, hat noch jeden überzeugt. Praktisch vorzubereiten ist sie auch noch!

ZUTATEN

Für 10 Personen

Für das Tiramisu
6 Dotter + 3 Eiweiß
35 g + 75 g Kristallzucker
9 cl Rum
250 g Schlagobers
200 g geriebene Haselnüsse
40 Biskotten (Vollkorn oder normal)
Etwas Kakao

Für das Marillenragout
600 g Marillen (eventuell aus der Dose)
80 g Kristallzucker
1/4 l Weißwein
2 EL Marillenmarmelade
2 cl Cointreau
1 Zimtstange

Tipp: Man kann das Tiramisu auch in einer großen Tortenform zubereiten und dann kleine runde Portionen ausschneiden, indem man mit dem Rand eines Trinkglases die Kontur aufdrückt und dann mit einem Messer den Zylinder durchschneidet.

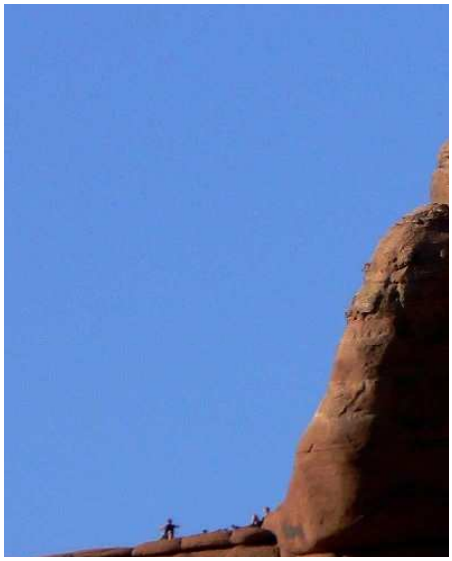
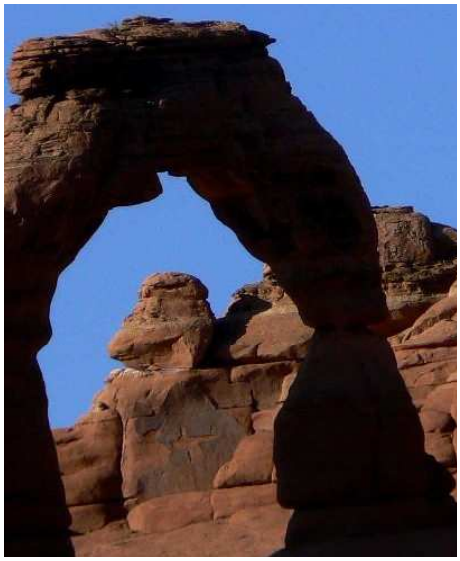
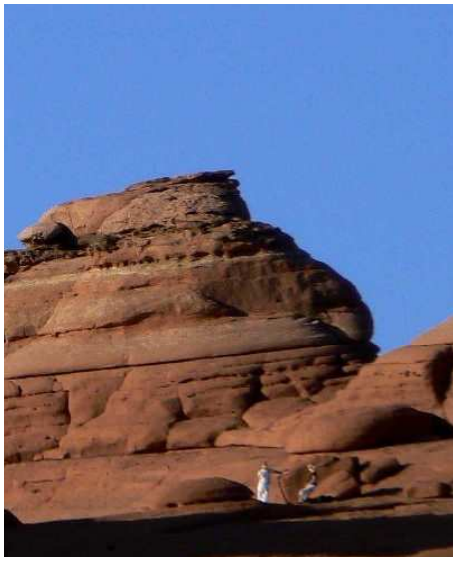
ZUBEREITUNG

Dotter mit 35 g Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit 75 g Zucker steif schlagen. Schnee unter die Dottermasse heben. Rum zugeben. Schlagobers schlagen und gemeinsam mit den Nüssen untermengen. Tortenreifen oder kleine Servierringe mit Papier einschlagen. Parfaitmasse 1 cm hoch einfüllen. Biskotten in Rum-Milch-Kakaomischung tränken und auf die Masse legen. Wiederholen, bis die Form voll ist. 24 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Für das Ragout Wein, Marmelade, Zimt und Zucker 2-3 Minuten kochen, Marillen zugeben und 6 Min. mitkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Mit Cointreau abschmecken.

Torte aus der Form lösen und wie ein Wagenrad in Kakao wälzen. 30-60 Minuten antauen lassen und mit Marillenragout servieren.

AUS ITALIEN

Milkshake mit Marillenragout

Amerikanischer als mit diesem Milkshake geht es kaum. Auf der legendären Route 66 gibt es zahlreiche Cafes im alten Stil, wo man wunderbare Milchkreationen entdecken kann.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

Für das Marillenragout
6 Marillen
1 EL brauner Zucker
1/2 Zitrone

Für den Milkshake
300 ml Milch
3 Kugeln Vanilleeis

Zum Dekorieren
Milch, Kokosraspel & Schokodeko

Tipp: Auch für Kinderpartys geeignet!

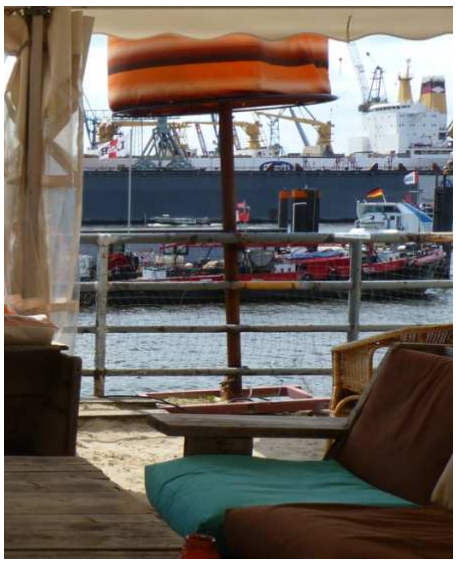
ZUBEREITUNG

Marillen halbieren und entkernen. In einem kleinen Topf mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermengen und bei mittlerer Hitze zu einer marmeladigen Konsistenz einköcheln. Auskühlen lassen.

Für den Milkshake Eis etwas antauen lassen und mit der Milch zu einer cremigen Konsistenz rühren. Die hohen Gläser kopfüber in etwas Milch tauchen. Feuchten Rand in Kokosraspel drücken. Milkshake abwechselnd mit dem Ragout in die Gläser schichten. Mit Schokodeko servieren.

Tipp: Diesen Milkshake kann man auch mit anderen Früchten zubereiten, seien es Erdbeeren, Heidelbeeren oder Pfirsiche.

AUS DEN USA



Strawberry Caipirinha & Ipanema

Am Elbufer im Strand Pauli sitzen und Caipi schlüfen, das war das ultimative Sommererlebnis 2010. Dieses Jahr konnte ich dieses mit einem köstlichen alkoholfreien Caipi, dem so genannten Ipanema, und dem ebenso köstlichen Erdbeer-Caipi noch toppen!

ZUTATEN

Für je 2 Gläser

Für den Strawberry Caipirinha
12 Eiswürfel
1 Limette
2-4 TL brauner Zucker
80 ml Cachaca
1 Schuss Erdbeersirup/-dicksaft
3 EL Limettensaft
2 frische Erdbeeren als Deko

Für den Ipanema
8 Eiswürfel
1 Limette
2-4 TL brauner Zucker
150 ml Maracujasaft + 150 ml Ginger Ale (notfalls nur 300 ml Ginger Ale)
Limettenspalten als Deko

ZUBEREITUNG

Für den Strawberry Caipi das Eis zerstoßen. Limette waschen, achteln und in die Gläser verteilen. Braunen Zucker zugeben und mit einem Stößel die Limetten gut zerdrücken. Zerstoßenes Eis und Limettensaft und dann einen Schuss Sirup zugeben und mit einem Schirmchen und einer Erdbeere dekoriert servieren.

Für den Ipanema das Eis zerstoßen. Limette waschen, achteln und in die Gläser verteilen. Braunen Zucker zugeben und mit einem Stößel die Limetten gut zerdrücken. Zerstoßenes Eis zugeben und mit halb Maracujasaft, halb Ginger Ale auffüllen.

Tipp: Wer nicht so gierig ist, taucht den Glasrand vor dem Befüllen des Glases in Zitronensaft und dann in Kristallzucker.

Mehr sommerleichte Salatideen aus dem Facettenreich

Noch mehr Salatideen gibt es online im Facettenreich über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at* > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *REZEPTINDEX* > *Salate.* Meine heißesten Tipps derzeit: der Island Salat von den Florida Keys mit Erdbeeren, der Caesar Salad mit herrlich aromatischen Hühnerscheiben, der orientalische Brotsalat, der Salat mit der gegrillten Melone und jener mit gebratenen Prosciutto-Ricotta-Röllchen.

Auch in meinem Buch „Genussvoll um die Welt" gibt es köstliche Salatideen aus aller Welt: Einige meiner Lieblinge aus unterschiedlichsten Ländern seht Ihr als kleine Appetithäppchen hier. Guten Appetit!

Blackened Chicken Caesar Salad

Island Salad von den Florida Keys

Orientalischer Fattush-Brotsalat

Spinatsalat mit Mandarinen

Rucola-Salat mit Prosciutto

Räucherforellen-Pasta-Salat

Salat mit gegrillter Melone

Udon-Salat mit Lachs

Vogerlsalat mit Radieschen

Kokoda aus Fidschi, S 81

Bo Luc Lac aus Kambodscha, S 93

Thai Beef Salad, S 91

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Sommerfrische Caipirinha-Cupcakes, Seite 205

Zwei auf einen Schlag: das liegt bei Cupcakes nahe, hat aber bei diesem Rezept noch eine andere Bedeutung. Denn wer die Lemon Cupcakes von Seite 205 in „Genussvoll um die Welt“ zu Caipi-Cupcakes mutieren lässt, kommt auch in den Genuss einer herrlich fruchtigen Caipirinha-Marmelade. Denn diese wird statt der Zitronenfülle als Füllung für die kleinen Backwerke verwendet. So bleibt nach dem Verzehr der Cupcakes noch etwas Caipi-Marmelade zum Naschen über!

ZUTATEN

Statt der Zitronenfülle wird zum Füllen der Cupcakes die Caipi-Marmelade verwendet. Dazu braucht man: 50 g Rohrzucker, 50 g Cachaca, 3 Limetten & 2 Zitronen (zusammen 150 ml) und 200 g Gelierzucker 1:1.

ZUBEREITUNG

Für die Caipi-Marmelade Rohrzucker und Cachaca aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Limetten-Zitronensaft-Mischung sowie Gelierzucker zugeben und das Ganze unter ständigem Rühren 8-10 Minuten kochen. Wenn ein Löffelchen Marmelade bei einer Gelierprobe auf einem kalten Teller fest wird, diese in heiß ausgespülte Gläschen füllen und verschließen. Auskühlen lassen und dann in die Cupcakes füllen. Die restliche Marmelade passt gut zu Croissants und ist auch ein nettes Mitbringsel!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Neues von den Seifen-Sweeties, den Seifen aus dem Facettenreich

Kennt Ihr schon die neuen Seifenpralinen aus dem Facettenreich? Neben den Seifen-Cupcakes und -Törtchen gibt es jetzt sowohl Pralinenstangen (3er und 6er) als auch ovale Pralinen! Wie immer mit viel pflegender Kakaobutter, reiner Seifendeko und herrlichen Düften! Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk ist, wird bei den Seifen-Sweeties sicher fündig. Liebevolle Verpackung inklusive!

Bezugsquellen

ABOUT HOME, Babenbergerstr. 3, 1010 & Döblinger Hauptstr. 61, 1190 Wien
Besonderer Schwerpunkt dieses bunten Wohnaccessoires-Geschäfts: Cupcakes. Mit den liebevoll verzierten und verpackten Seifen-Cupcakes wird das „süße" Sortiment nun ebenso erweitert wie mit den entzückenden Seifenpralinen mit Minideko.

VILLA LAURA, Neustift am Walde 77, 1190 Wien
In einer Traumlage findet man diesen reizenden Laden für romantisches Wohnen und liebevolles Schenken. Auch hier darf das gesamte Seifen-Sweeties-Sortiment nicht fehlen!

WUNDERTÜTE, Karmeliterplatz 2, 1020 Wien
Der fröhlich machende „mini concept store" führt neben regelmäßig wechselnden Seifen-Sweeties auch viele andere unwiderstehliche Dinge!

Studio-Abholung & Online-Shop

Seifen-Sweeties-Studio, Viehtriftgasse 10/16, 1210 Wien
Auch bei mir zu Hause sind die Seifen-Sweeties erhältlich. Bitte um telefonische Terminvereinbarung unter der Nummer 0660/733 12 76.

Online-Shop
Über meine Website können die Seifen-Sweeties sowie dazu passenden Billets ebenfalls bestellt werden: www.facettenreich.at/bestellen. Die Sorten variieren saisonal und nach Geschmack der Seifenbäckerin, Wünsche werden aber gerne berücksichtigt!

In der nächsten GENUSSMEILE: Lieblichkeiten aus norddeutschen Cafés

Die kommende Ausgabe der GENUSSMEILE wird süß! Denn die norddeutschen Kaffeegärten mit ihrem entzückenden Ambiente und ebenso entzückenden Torten und Kuchen haben es mir angetan.

Deshalb habe ich auch keine Mühen und Kalorien gescheut, um die besten der besten auszuprobieren und nachzukochen!

GENUSSMEILE 25 erscheint am 12. September 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß mit der sommerleichten Salatküche!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich * 100% * www.facettenreich.at