Ausgabe 35, Juli 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Der große Barbecue-Sommer, Teil 2

Inhalt

Wiener Sommer-Tipps, Teil 2 2
REZEPT: Garnelen-Pops mit Erdnusssauce 4
REZEPT: Gefüllte Tortillas mit Ziegenkäse 5
REZEPT: Lachs in Tamarindensauce 6
REZEPT: Gegrillte Schafkäsepäckchen 7
REZEPT: Gegrillter Camembert mit Rhabarberchutney 8
REZEPT: Gegrillte Involtini mit Halloumifülle 9
REZEPT: Wassermelonen-Slushie 10
REZEPT: Eiskaltes Hündchen 11
REZEPT: Erdbeer-Bananen-Limes 12
REZEPT: Wassermelonen-Bowle 13
Buchtipps mit Sommerflair 14
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Ribisel-Turnovers 15

Aber nix is so schön wie der Sommer in Wien, Teil 2

Geht es Euch so? Jeden Sommer viel zu viele Pläne, viel zu viele Ideen und irgendwie geht der Sommer vorüber und so vieles ist offen geblieben?

Damit dieser Sommer anders wird, gibt es auch in dieser GENUSSMEILE eine Fülle von Wien-Tipps, die den Sommer noch schöner machen. Ich verrate Euch diesmal meine Lieblingsplätze von M-W. Habt Ihr auch ganz bestimmte Sommerlieblingsplätze? Dann freue ich mich auf eine Nachricht von Euch! Schließlich entdecke ich liebend gerne neue tolle Orte und Lokale.

Die neue Juli-Ausgabe der GENUSSMEILE kredenzt noch einmal zahlreiche köstliche Ideen für die Grillparty, viele davon vegetarisch. Aber auch erfrischende Drinks und ein eiskaltes Dessert dürfen natürlich nicht fehlen. Dazu gibt es einige Buchempfehlungen für sommerliches Lesevergnügen. Mein Selbstversuch, Bücher nur nach dem Cover auszusuchen, geht nämlich in die zweite Phase.

Und sollte es einmal regnen, macht das auch nichts. Ich liebe den Sommer nämlich sogar bei kurzen Gewittern. Dann mache ich das Fenster ganz weit auf und höre dem Regen zu. Einen wunderschönen Sommer wünscht Euch

Andrea

Meine Wiener Sommer-Tipps, Teil 2: Von M-W

Auch die Sommer-Tipps von M-W drehen sich um das „Carpe Diem", mit dem ich Jahr für Jahr versuche, noch mehr Sommer einzufangen. Gelegenheit dafür gibt es in Wien jedenfalls genug.

Madiani: Ein Samstagmorgen am Markt ist im Madiani am Karmelitermarkt mit seiner georgischen Küche besonders gemütlich!

Mayer am Nussberg: Dieser urige Heurige vereint einfache Heurigenküche mit einem wunderbaren Blick auf die Weinberge, und das aus Liegestühlen oder Loungechairs.

Mill: Ein Großstadtidyll nur 5 Minuten vom Wiener Westbahnhof entfernt! Gemütlicher begrünter Garten, traumhaft stylishe Laube!

Mole West: Ein Fixstarter in meinem Sommerprogramm ist die Mole West am Neusiedlersee. Wunderbarer Seeblick, wunderbares Urlaubsfeeling!

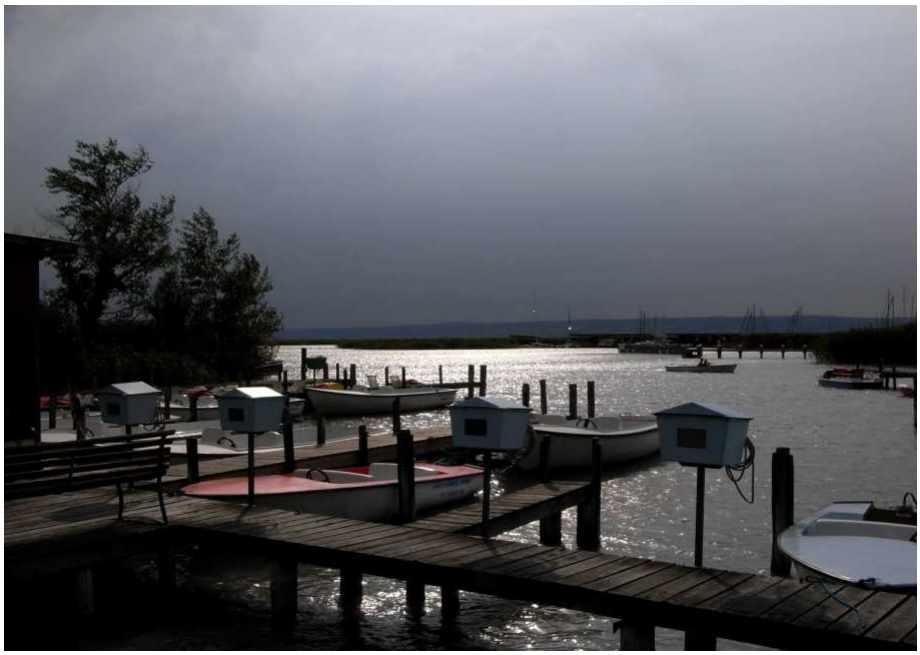
Motto am Fluss: Mitten in der Stadt und doch am Wasser liegt das Schiff mit seinen wunderbaren Frühstückskreationen *Heimathafen*, *Light House* und *Volle Kraft voraus*. Allein das Brot „Marianne" und der hausgemachte Haselnussaufstrich sind einen Besuch wert!

Nam Nam: Der vermutlich beste Inder Wiens serviert im 5. Bezirk köstliche Gerichte für regnerische Tage, das deshalb, weil dieser Schani leider keinen Garten hat.

Oben: Das Café, das oben auf der Hauptbücherei sitzt und gelangweilt auf das Treiben der Stadt hinunterblickt, bietet neben Snacks auch Sonntagsbrunch – und einen Strandkorb!

Pure Living Bakery: Das amerikanisch inspirierte Vintage-Lokal im 13. Bezirk bietet köstliche Cakes (Geheimtipp: Raspberry Lemon Crumble Cake), herrliche Milkshakes und den urigsten Garten der Stadt.

Das „Kinoprogramm" im Wakeup



Auch bei Gewitterstimmung schön: Mole

Der idyllische Gastgarten im Mill

Meine Wiener Sommer-Tipps, Teil 2: Von M-W (Fortsetzung)

Salzberg: Ideal für den Wochenend-Brunch im Garten „bei Oma“, denn an diesem Buffet im 6. Bezirk gibt es unter anderem köstliches Grießkoch sowie ebenso köstliches Haferkoch, aber auch selbst gebackene Waffeln!

Tel Aviv Beach: Immer noch gut oder vielmehr noch besser geworden ist das Tel Aviv Beach mit seinen israelischen Snacks am Donaukanal. So nah an der Stadt und doch so weit weg!

Wakeup: Die perfekte Location für eine kleine Auszeit zwischendurch. Mit Blick auf die Neue Donau abhängen, essen, trinken und den Wakeboardern zusehen!

Wildsau: Das Traditionslokal im 13. Bezirk bietet einen großen Garten, gute Heurigenküche und einen netten Blick über Wien. Nach der Anreise mit dem Fahrrad (Stichwort: keuch!) will man hier nicht mehr weg.

Yak & Yeti: Nepalesische Küche in einem idyllischen Garten im 5. Bezirk. Donnerstags ist Momo-Abend, da gibt es ein serviertes All-you-can-eat-Programm mit den lecker gefüllten Teigtaschen, nepalesische Freundlichkeit inklusive!

Links: Cafe Oben auf der Hauptbücherei, rechts: Mayer am Nussberg

Pure Living Bakery: innen genauso nig wie im Garten

Mayer am Nussberg: Liegestuhl mit Aussicht

Garnelenpops mit Erdnuss-Sauce

Diese Garnelenpops sehen nicht nur entzückend aus, sie eignen sich auch gut als Fingerfood! Dass sie köstlich schmecken, versteht sich fast von selbst.

ZUTATEN

Für 3-4 Personen

Für die Sauce
125 ml Kokosmilch
3 EL Erdnussbutter
2 EL Limettensaft
1 EL Sojasauce
2 TL brauner Zucker
1 TL Chilisauce
1 TL frisch geriebener Ingwer

Für die Garnelenpops
250 g Schweinefaschiertes
350 g essfertige Garnelen
Etwas frisch gehacktes Basilikum
2 EL Semmelbröseln
2 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce

Zum Garnieren
Limettenspalten

ZUBEREITUNG

Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf verrühren und erhitzen, dabei mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce leicht andickt. Beiseite stellen.

Für die Garnelenpops die Garnelen in der Küchenmaschine zerkleinern und mit den anderen Zutaten verrühren. Aus der Masse Bällchen formen, auf einem mit Öl bepinselten Teller wenden, sodass sie von allen Seiten mit Öl überzogen sind und die Bällchen im Kühlschrank fest werden lassen.

Bällchen gemeinsam mit Limettenspalten auf Spieße stecken. Auf Alufolie auf den stark erhitzten Griller legen und 5-7 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden. Mit der Sauce anrichten und sofort servieren.

Gefüllte Tortillas mit Ziegenkäse und Zwiebeln

Wenn es schnell gehen soll, taugen Tortilla-Fladen aus dem Supermarkt als köstliche Beilage oder auch Hauptspeise. Einfach einölen und grillen – oder vorher belegen...

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Tortilla-Fladen (aus dem Supermarkt)
Etwas weicher Ziegenkäse (z.B. ein Becher Chavroux)
1 rote Zwiebel

ZUBEREITUNG

Tortilla-Fladen mit dem Ziegenkäse bestreichen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Auf dem Ziegenkäse verteilen.

Fladen zusammenklappen, mit etwas Olivenöl bestreichen und auf beiden Seiten 2-3 Minuten grillen. Noch heiß servieren.

Gegrillter Lachs in Tamarindensauce

Auf Basis einer fruchtigen Tamarindensauce aus dem Asia-Laden kann man eine herrliche Marinade für Lachs zubereiten. Dazu gegrillter Lauch und der Feierabend kann beginnen!

ZUTATEN

Für 4 Personen

4 Lachsfilets á 250 g (mit Haut)
1 EL gemahlener Kreuzkümmel

Für die Glasur
6 EL Tamarindenpaste (aus dem Asia-Laden)
1 kleine Banane
1 EL Sojasauce
1 El Olivenöl
1/2 rote Chilischote

Dazu passt
Porree vom Grill
Limettenscheiben

ZUBEREITUNG

Lachsfilets in eine flache Schüssel legen und mit dem Kreuzkümmel einreiben. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Glasur Banane schälen und in Stücke schneiden, Chilischote entkernen und alle Zutaten mit dem Pürierstab glatt rühren. Die Sauce in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen.

Fischfilets mit der Glasur einpinseln. Auf dem vorgeheizten Griller 8-10 Minuten garen, dabei einmal wenden. Porree ebenfalls von beiden Seiten grillen.

Die Lachsfilets zum Servieren mit der restlichen Glasur bestreichen, mit einer Limettenscheibe und dem gegrillten Porree servieren.

Gegrillte Schafkäsepäckchen im Gemüsebeet

Was im Backrohr geht, klappt manchmal auch auf dem Griller. Auf jeden Fall gilt dies für die Schafkäsepäckchen, die inklusive Alufolie und Gemüsebeet auf dem Griller landen.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Etwas Olivenöl
1 Pkg. Schafkäse
Gemüse nach Wahl, z.B. rote Zwiebel, bunte Paprika, Tomaten, Knoblauch

Zum Servieren
Getrocknete Tomatenchips

ZUBEREITUNG

Zwei etwa A4-große Stücke Alufolie auflegen und mit Öl bepinseln. Gemüse putzen und schneiden und mittig darauf verteilen.

Schafkäse einmal längs und einmal quer halbieren. Je zwei Scheiben Schafkäse auf das Gemüse setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alufolie gut verschließen und die Päckchen auf den vorgeheizten Griller setzen.

Grillen, bis der Käse leicht angeschmolzen und das Gemüse gar ist. Mit gehackten getrockneten Tomaten servieren.

Tipp: Am Wiener Naschmarkt habe ich getrocknete Tomatenchips entdeckt, die ich seither für nahezu alle Speisen verwende. Zu diesen Schafkäsepäckchen schmecken sie besonders gut!

Gegrillter Camembert mit Rhabarberchutney & Ananas

Der angeschmolzene Camembert, im Holzbehälter gegrillt, passt ausgezeichnet zum hausgemachten Rhabarberchutney und den gegrillten Ananasspalten!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für den Camembert
1 Laib Camembert in einer Holzschachtel
1 EL Calvados

Für das Rhabarberchutney
250 g TK-Rhabarber
250 g rote Zwiebel
25 g Butter
1-2 EL brauner Zucker
1 EL Zitronensaft
125 ml Rotwein
1 EL Weißweinessig
1 EL Honig

Dazu passen
Ananasspalten

ZUBEREITUNG

Für das Rhabarberchutney Backrohr auf 180 Grad vorheizen. TK-Rhabarber mit der fein gehackten Zwiebel in eine Auflaufform geben. Restliche Zutaten zugeben und unter gelegentlichem Rühren backen, bis Zwiebel und Rhabarber weich sind und das Chutney eine angenehme Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Camembert aus dem Papier nehmen und direkt in die Holzschachtel setzen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit dem Calvados beträufeln. Holzschachtel in eine Aluform setzen. Auf dem vorgeheizten Griller 7-10 Minuten grillen. Mit einem Spieß testen, ob der Käse innen schon weich ist – man sieht es ihm äußerlich nicht an. Ananas putzen, in Spalten schneiden und ebenfalls ein paar Minuten von beiden Seiten grillen und mit dem Camembert und dem Chutney servieren.

Gegrillte Involtini mit Halloumi-Prosciutto-Basilikum-Fülle

Diese pikant gefüllten Röllchen sind schnell gemacht und schmecken vorzüglich. Halloumi und Prosciutto sowie ganz viel Basilikum sorgen dabei für Urlaubsflair.

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Hühnerbrustfilets
2 hauchdünne Prosciuttoscheiben
2 hauchdünne Scheiben Halloumi
4 Basilikumblätter

Dazu passt
Gemüse, z.B. bunte Paprika

ZUBEREITUNG

Griller vorheizen.

Hühnerbrustfilets quer einschneiden (aber nicht durchschneiden) und aufklappen. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig auf eine Stärke von 7-8 mm klopfen.

Auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit Knoblauchpulver würzen. Mit der glatten Seite nach unten auf ein Brett legen und mit dem Prosciutto und dem Halloumi sowie den Basilikumblättern belegen. Eng aufrollen und mit Zahnstochern oder einem Küchenfaden fixieren.

Dünn mit Öl einstreichen und 10-12 Minuten von allen Seiten grillen. Aufschneiden und mit gegrilltem Gemüse servieren.

Fruchtiges Wassermelonen-Himbeer-Slushie

Dieser Wassermelonen-Drink bekommt durch die Himbeeren einen besonders fruchtigen Geschmack. Ideal für heiße Sommertage!

ZUTATEN

Für 2 Personen

Eine halbe kleine Wassermelone
2 Handvoll Himbeeren, auch TK-Himbeeren
Saft von einer halben Limette
1 Schuss Cassis

ZUBEREITUNG

Melone entkernen und das Fruchtfleisch herausschneiden. Gemeinsam mit den Himbeeren im Standmixer pürieren. Mit Limettensaft und Cassis abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Melone unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, um den Drink nicht mit übermäßig vielen Eiswürfeln kühlen und damit wässern zu müssen!

Eiskaltes Hündchen für heiße Sommertage

Der kalte Hund ist eine Kindheitserinnerung und durfte kürzlich anlässlich des großen Sommereinbruchs als eiskaltes Hündchen „wiederauferstehen". Vielseitig und köstlich!

ZUTATEN

Für 6 Personen

500 ml Vanilleeis
100 ml Cremefine zum Schlagen
1 Packung Schokowaffeln (am besten im Tiefkühler vorgekühlt, damit sie durch das Eis nicht zu schlapp werden)
50 g Himbeerschokolade
1 Pkg. dunkle Kuvertüre

Nach Geschmack
Etwas Grenadine
Hauchdünn geschnittene Erdbeeren
Eventuell etwas Zuckerdeko

ZUBEREITUNG

Zwei mittlere Kastenformen mit Plastikfolie auslegen. Vanilleeis bei Zimmertemperatur antauen lassen. Cremefine in einem großen Gefäß steif schlagen. Schokolade fein hacken und unter das Schlagobers heben. Das Eis löffelweise unterrühren. Eine Lage Waffeln in die Formen legen, die Waffeln bei Bedarf passend zuschneiden. Einen Teil der Creme darüber geben. Eventuell etwas Grenadine darüber träufeln oder hauchdünne Erdbeerscheiben einlegen. Mit Waffeln und Creme fortsetzen und mit Waffeln abschließen. 8 Stunden oder über Nacht im Tiefkühler fest werden lassen. Kuvertüre bei geringer Temperatur oder über einem Wasserbad schmelzen. Das eiskalte Hündchen aus der Form auf eine Servierplatte stürzen und mit der Kuvertüre überziehen. Eventuell schnell etwas Zuckerdeko in die noch flüssige Kuvertüre setzen und sofort servieren.

Tipp: Auch in Silikon-Muffinförmchen macht sich der eiskalte Hund sehr gut. Diese NICHT mit Folie auslegen, sondern die Eis-Schlagobers-Mischung direkt in die Förmchen füllen. Waffeln fein hacken und unterheben. Nach dem Gefrieren aus den Förmchen stürzen und gestürzt servieren. Auch ein Schuss Grenadine passt sehr gut dazu. Diesen einfach in die einzelnen Förmchen dazuträufeln. Er sinkt ab und bildet nach dem Stürzen die hübsche weinrote Oberfläche!

Erdbeer-Bananen-Limes – nichts als reine Frucht und Wodka

So einfach lässt sich Gutes zaubern! Immer wieder bin ich erstaunt, wie simpel oft die besten Dinge im Leben sind. Für diesen hausgemachten Limes gilt das ganz besonders.

ZUTATEN

Für 2 Personen

300 g Erdbeeren
10 cl Wodka
5 cl Bananensirup
Limettensaft nach Geschmack

Zum Servieren
10 cl Sekt oder Prosecco

ZUBEREITUNG

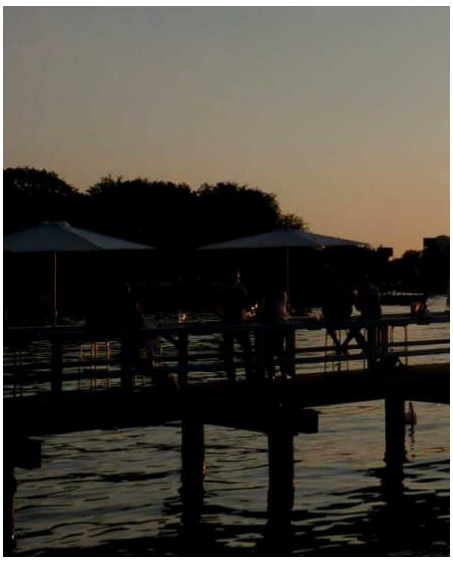
Erdbeeren putzen und in einem hohen Gefäß pürieren. Wodka und Bananensirup unterrühren und mit Limettensaft abschmecken.

Limes ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren mit Sekt oder Prosecco aufgießen und jeden Schluck genießen!

Tipp: Auch über Vanilleeis gegossen (dann aber ohne Sekt und Prosecco) schmeckt der Limes ganz hervorragend!

Tipp: Auch mit Kokossirup anstelle des Bananensirups kann ich mir diesen Limes ganz wunderbar vorstellen!



Wassermelonen-Bowle mit frischer Minze

Das Erfrischendste, was der Sommer zu bieten hat: Bowle mit ganz viel Frucht. Diese Wassermelonen-Bowle wartet zudem mit reichlich frischer Minze auf!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kleine Wassermelone
2 Schuss Holunderblütensirup mit Mineralwasser auf 1 Liter aufgespritzt oder 1 Liter Weißwein
Etwas Zitronensaft
Prosecco oder Sekt
Frische Minze

ZUBEREITUNG

Aus der Wassermelone kleine Bällchen ausstechen und in eine Schüssel geben. Holunderblütensirup nach Geschmack mit Wasser verdünnen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Holunderblütensaft oder ersatzweise Weißwein zu den Wassermelonenbällchen geben und die Bowle für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Prosecco aufspritzen und mit frischer Minze garnieren.

Tipp: Wer etwas Zeit hat, kann die Melone auch wunderschön in einem Melonenkörbchen servieren. Dazu die Melone an der Unterseite für einen guten Stand etwas abflachen, dann quer halbieren und aushöhlen, den oberen Rand nach Lust und Laune in Wellen- oder Zickzacklinien schneiden und die Bowle in der ausgehöhlten Hälfte servieren. Oder, noch besser, die Melone NICHT halbieren, sondern 2 Ecken herausschneiden, damit in der Mitte ein Henkel stehen bleibt und so ein Henkelkörbchen entsteht.

Buchtipps mit Sommer-Flair und Sommer-Cover

Der Selbstversuch geht weiter. Wieder habe ich mir nur Bücher gekauft, deren Cover mich angesprochen haben. Das ist im Sommer ein gutes Konzept, wenn man leichte Sommerlektüre sucht.

Erdbeerkönigin, Silke Schütze

Zwei Dinge sprechen für dieses Buch: 1. das Cover und 2. die Tatsache, dass es in Hamburg spielt und Hamburg-Fans hier die Stadt noch besser kennen lernen können. Die ehemalige Erdbeerkönigin Eva wird eingeladen, die Grabrede für einen Mann zu halten, den sie nur einmal im Leben für ein paar Stunden gesehen hat. Sie lässt ihre Familie und das allzu beschauliche Leben auf dem Land hinter sich und stürzt sich in das Hamburger Leben. Achtung: Auch ein bisschen traurig!

Fisherman's Friend in meiner Koje, Kerstin Gier

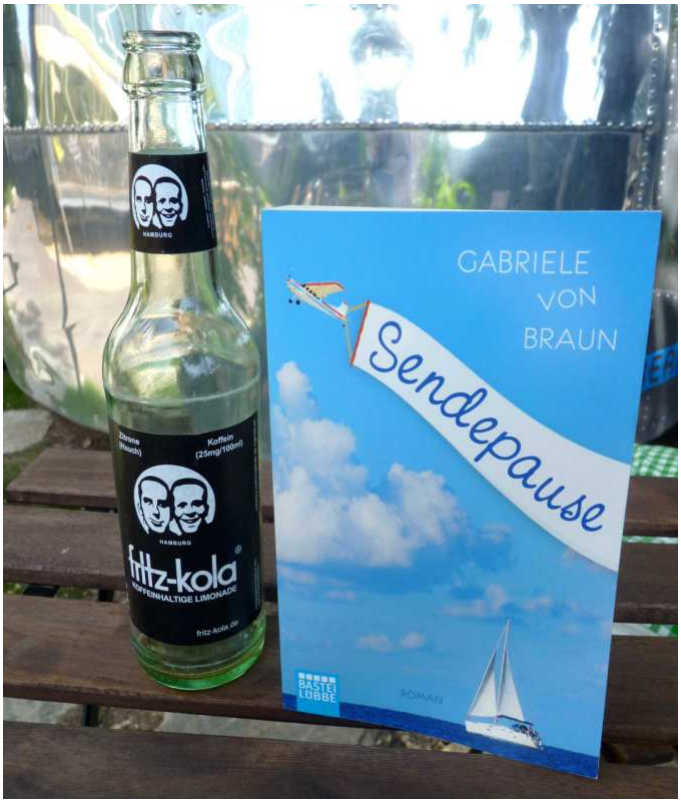
Kerstin Giers Stil gefiel mir schon in „Für jede Lösung ein Problem" ganz ausgezeichnet. Selbstironie ist ihre Stärke. In diesem unterhaltsamen Sommerbuch geht es um ein paar Frauen, die aus unterschiedlichsten Gründen das Segeln erlernen möchten und dabei manch interessante gruppendynamische Erfahrung an Bord machen. Die Liebe spielt natürlich eine gewichtige Rolle.

Sendepause, Gabriele von Braun

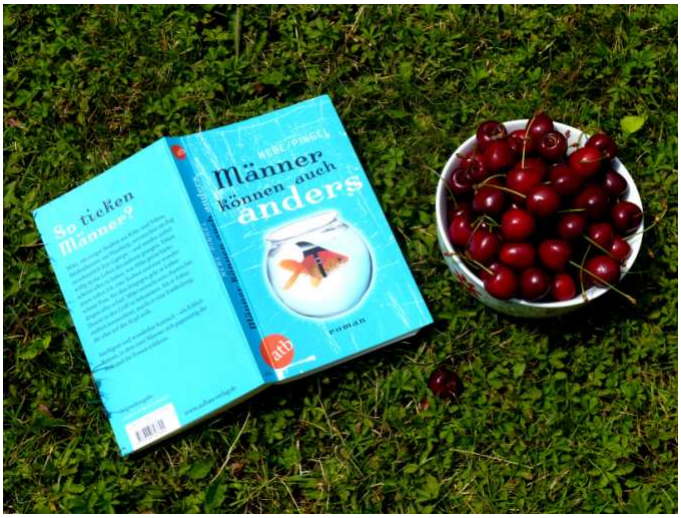
Sendepause mit seinem entspannenden Cover entführt an die Cote d'Azur, auf einen Segeltörn und in die humorvolle Welt von Pia, die auf der Suche nach sich selbst und dem richtigen Mann allerlei erlebt und mal eine Auszeit von ihrem gestressten Leben in der Medienwelt nimmt. Leicht und frisch wie das Cover!

Männer können auch anders, Volkmar Nebe & Ralf Pingel

Zwei Männer vertauschen ihre Laptops. Kein Problem, es sei denn, dass hier Welten aufeinanderprallen, ein interessanter Dialog über Liebe und Leben entsteht und der Rücktausch mit allerlei Überraschungen verbunden ist. Unterhaltsamer E-Mail-Roman unter dem Motto: So ticken Männer. Ob ich jetzt schlauer bin?



Gelesen vor dem Airstream-Hotelzimmer des Wiener Hotel Daniel



Gelesen im eigenen Garten

Gelesen im verregneten Hamburg

Gelesen im Liegestuhl vom Wakeup

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

Köstliche Rhabarber-Turnovers, Seite 214

Aus den köstlichen Apfeltaschen, den so genannten Classic Apple Turnovers, von Seite 214 von „Genussvoll um die Welt“ wird im Handumdrehen ein sommerliches Vergnügen in Rot.

Eine besonders leckere Variation sind die Rhabarber-Turnovers. Die leckeren Obstteilchen sind perfekt für die Sommerparty und fürs Picknick. Am besten mit Vanilleeis servieren!

SO GEHT'S

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Fülle 100 g TK-Rhabarber oder eine entsprechende Menge frischen, geputzten Rhabarber in einer Auflaufform mit 1-2 Esslöffel braunem Zucker vermengen und 20-25 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Vanillezucker, einer Prise Zimt und Zitronensaft abschmecken.

Danach den Blätterteig laut Rezept von Seite 214 in „Genussvoll um die Welt“ mit der Fülle bestreichen, zusammenklappen und backen.

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

In der nächsten GENUSSMEILE: Hamburger Genussmomente

Noch trage ich sie mit mir herum, die vielen wunderbaren Hamburger Genussmomente, auch wenn sie ziemlich verregnet waren. Demnächst aber werden sie ausgepackt.

Denn am 12. August ist wieder Genusstag. Die nächste GENUSSMEILE steht dann ganz im Zeichen meiner Hamburger Genuss- und Glücksmomente, die diesmal besonders süß ausgefallen sind.

Bis dahin wünsche ich Euch einen wunderschönen Sommer und viel Spaß mit der sommerlich beschwingten Grillmeile!

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