Ausgabe 38, Oktober 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Breakfast in America, Part I – New York

Inhalt

REZEPT: Würstchen in Blutorangensirup....2
REZEPT: Blutorangen-Mimosa....3
REZEPT: Crispy Garlic Creamcheese....4
REZEPT: Bagel & Lachs-Creamcheese.5
REZEPT: Gegrillte Grapefruit....6
REZEPT: Cranberry-Mandel-Butter....7
REZEPT: Fluffy Apple Pancakes....8
REZEPT: Breakfast Muffins....9
Die Drei des Monats: Drei Gründe, sich auf den Herbst zu freuen....10
Weitere facettenreiche Frühstücksrezepte aus New York....11
Meine besten New Yorker Frühstückstipps....12
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: French Toast Monkey-Style....14
Vorschau auf November....15

Frühstück von Welt, Teil 1

Am Wochenende frühstücken zu gehen ist „in“, und das seit vielen Jahren. Noch immer kommen laufend neue Lokale hinzu, die wunderbares Frühstück anbieten, und trotzdem ist es mittlerweile schwierig, ganz spontan in einem der herrlichen Frühstückslokale einen Tisch und vorzugsweise auch einen Stuhl zu ergattern.

Wenn man ein kleines Repertoire an herrlichen Frühstücksrezepten mit einem Hauch der großen, weiten Welt auf Lager hat, ist eine Absage aber nur halb so schlimm. Dann zaubert man sich eben zuhause mal schnell ein Frühstück von Welt auf den Esstisch – und darf dabei sogar im Nachthemd oder Pyjama bleiben, was durchaus seinen Reiz haben kann.

Um Euch bei den heimischen Frühstücksgelagen zu unterstützen, habe ich in meiner Rezeptlade für Frühstücksideen gekramt und meine neue Serie „Frühstück von Welt“ mit der dreiteiligen Reihe „Breakfast in America“ begonnen. In der Abteilung „New York“ finden sich einige leckere, schnell zubereitete Goodies, die jeden Sonntag Morgen perfekt machen, ob süß oder pikant, kalt oder warm. In diesem Sinne: Happppy Weekend!

Andrea

Würstchen in Blutorangensirup

Diese Würstchen werden in eingeköcheltem Blutorangensaft glasiert und schmecken himmlisch! Die im restlichen Saft gebratenen Tomaten sind ebenfalls köstlich.

ZUTATEN

Für 2 Personen

6-8 kleine Bratwürstchen
100-150 ml Blutorangensaft (auch Direktsaft, etwa von Hofer/Aldi)

Zum Servieren
2 Tomaten

ZUBEREITUNG

Würstchen in eine vorgeheizte Pfanne geben. Blutorangensaft darüber gießen und Würstchen darin braten, bis der Saft eingedickt ist und sich wie Sirup an die Würstchen gelegt hat.

Würstchen dabei mehrmals wenden. Herausnehmen und auf die Teller verteilen. Tomaten halbieren und im restlichen Saft kurz anbraten. Mit den Würstchen servieren.

Blutorangen-Mimosa

Ein Drink ganz nach meinem Geschmack, und nach dem von New York. Mimosas mag man hier, und ich kann es den New Yorkern nicht verdenken.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Champagner oder Sekt für zwei Gläser
50 ml Blutorangensaft (z.B. Direktsaft von Hofer/Aldi)
1 EL Cointreau

ZUBEREITUNG

Champagner oder Sekt auf die Gläser verteilen. Blutorangensaft und Cointreau zugeben und kurz verrühren.

Mit etwas Deko servieren.

Crispy Garlic Creamcheese mit getrockneten Tomaten & Basilikum

Creamcheese kann herrlich abwechslungsreich sein. Mit etwas Fantasie kann man daraus pikante oder süße Aufstriche aller Art zaubern. Hier ein Beispiel...

ZUTATEN

Für 2 Gläschen

Etwas Öl
4 Knoblauchzehen
100 g Creamcheese
1 Handvoll Basilikumblätter
1 EL getrocknete Tomatenspäne
oder gehackte getrocknete Tomaten

Passt zu
Bagels oder Toasts

ZUBEREITUNG

Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in etwas Öl rösten. Mit den anderen Zutaten verrühren und auf Gläschen aufteilen.

Der Creamcheese passt ausgezeichnet zu Bagels oder ersatzweise Toasts.

Bagel mit Lachs-Creamcheese

New York ist für seine Fülle an Bagelkreationen bekannt. Besonders lecker finde ich diesen Lachsaufstrich, der auf einem Salatbeet im Bagel serviert wird.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Bagels (Fertigware, ersatzweise Toast)
100 g Räucherlachs
1/2 Pkg. Creamcheese
1 Handvoll Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
Etwas Zitronensaft

Zum Servieren
Etwas Salat

ZUBEREITUNG

Lachs in kleine Würfel schneiden. Mit dem Creamcheese verrühren.

Frühlingszwiebel putzen und fein hacken. Knoblauch putzen und fein hacken. Unter den Creamcheese rühren. Mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft abschmecken.

Bagels aufschneiden, mit dem Salat belegen und mit dem Lachs-Creamcheese bestreichen.

Gegrillte Grapefruit mit Zuckerkruste

Eine leicht karamellisierte Grapefruit mit einer dünnen Zuckerschicht und viel Zimt sorgt für Vitamine und gute Laune, ganz bestimmt!

ZUTATEN

Für 4 Portionen

2 Grapefruits
Etwas Kristallzucker
Etwas brauner Zucker
Ein paar Butterflöckchen

Zum Servieren
Etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Backrohr auf Grillstufe vorheizen.

Grapefruits halbieren und die Segmente rechts und links von den Häutchen bis zum Boden einschneiden. Mit einem Messer, eventuell einem eigenen Grapefruit-Messer, die Segmente nun auch von der Wand lösen, aber in der Grapefruit belassen.

Jede Hälfte mit etwas Kristallzucker und etwas braunem Zucker bestreuen. Je 3-4 kleine Butterflöckchen darüber verteilen und die Grapefruits auf ein Backblech setzen. Auf der obersten Schiene des Backrohrs ein paar Minuten grillen, bis der Zucker karamellisiert ist. Mit etwas Zimt bestreut servieren.

Cranberrry Almond Butter

So genannte „fruit butters“ sind im englischsprachigen Ausland nichts Unübliches. Diese fruchtige Butter mit Crunch-Effekt ist besonders lecker zu Bagels.

ZUTATEN

Für 8 Portionen

30 g getrocknete Cranberries
2 EL Cointreau
2 EL Mandeln
1/2 Vanilleschote
130 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

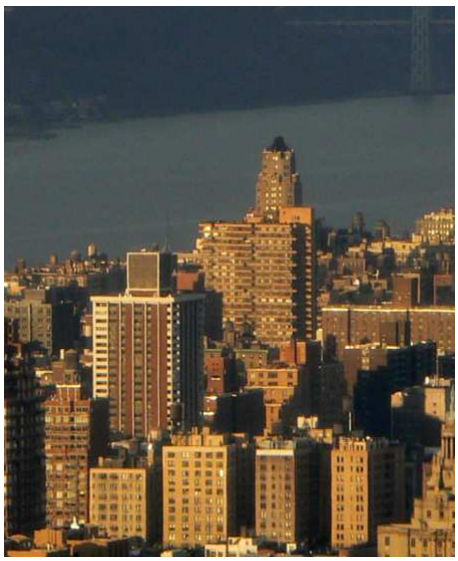
Cranberies hacken und 1 Stunde in einer Tasse im Cointreau ziehen lassen.

Mandeln in einer Plastiktüte mit dem Fleischhammer zerkleinern. In einer Pfanne trocken anrösten und auskühlen lassen.

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen.

Butter mit der Vanille verrühren. Cranberries und Mandeln unterrühren und mit etwas Salz abschmecken.

In einem länglichen Streifen auf Alufolie auftragen und diese eng zu einer Rolle aufrollen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.



Fluffy Apple Pancakes aus dem Backrohr

Diese Pancakes aus dem Backrohr sind einfach umwerfend. Die Kombination der säuerlichen Äpfel mit dem süßen Teig und dem feinen Zimtgeschmack macht jedes Frühstück perfekt.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

Für die Äpfel
1 säuerlicher Apfel (z.B. Pink Lady)
1 EL Butter
1 EL brauner Zucker
1-2 EL Zitronensaft
1/2 TL Zimt

Für den Teig
2 Eier
125 ml Milch
80 g Mehl
Etwas Vanilleextrakt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Apfelwürfel 5 Minuten dünsten. Braunen Zucker, Zitronensaft und Zimt über die Apfelwürfel gießen, umrühren und beiseite stellen.

Für den Teig Eier aufschlagen und verquirlen. Milch, Mehl, Vanille und Salz zugeben und verrühren.

Feuerfeste Förmchen mit Butter ausfetten. Apfelwürfel darin verteilen und den Teig darüber gießen. 15 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Delicious Breakfast Muffins

Diese pikanten Muffins mit Bratwürstchen im Teig schmecken ausgezeichnet! Der Hauch von Ziegenkäse ist das Tüpfelchen auf dem I.

ZUTATEN

Für 8-10 Muffins

4 Bratwürstchen
200 ml Milch
25 g Butter
150 g Mehl
1/2 EL Backpulver
1/2 EL Natron
2 Eier
2 Knoblauchzehen
125 g Ziegenfrischkäse (1 Becher)

Tipp: Man kann den Teig auch in kleinen Gugelhupf-Förmchen backen. Dann kann man zum Servieren je eine Cocktailkirsche in die Guglhupf-Öffnung setzen.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Würstchen in 1 cm große Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Beiseite stellen.

In einem kleinen Topf Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Beiseite stellen.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Natron verrühren. Eier mit einer Gabel unterrühren. Knoblauch pressen und unterrühren. Milchmischung gut einrühren. Teig gut salzen. Ziegenkäse mit einem Teelöffel stückchenweise unterrühren. Zuletzt die Würstchen unterheben. Papierhütchen in eine Muffinform setzen und den Teig einfüllen. 10-15 Minuten backen.

Die Drei des Monats: Drei Gründe, sich auf den Herbst zu freuen

Mit dem Herbst ist das ja so eine Sache. Vielleicht freut man sich ja ein ganz klein wenig auf ihn, weil man die sommerliche Hitze nicht mag oder Weihnachten nicht mehr erwarten kann, weil man sich eine wunderbare Winterjacke gegönnt hat oder das gegrillte Zeugs nicht mehr sehen kann. Wer wie ich dem Sommer aber doch ein wenig nachtrauert, findet hier ein paar Trostpflaster, die die Vorfreude auf den Herbst sogar bei mir wecken können.

Heiße Schokolade mit Orangengeschmack und ganz viel Schlagobers

Wenn es draußen kühl wird, darf man endlich wieder von Eis auf Heiß umsteigen. Meine heiße Schokolade mit Orangenaroma ist der beste Grund, mich auf den Herbst zu freuen.

Etwas Orangenschokolade zerbrechen und in heißem Orangen- oder Blutorangentee aufrühren. Etwas frisch gepressten Orangensaft, einen Schuss Cointreau sowie etwas Zucker zugeben. Punsch in Gläser füllen, mit Schlagobers und einer Prise Zimt verzieren und etwas Schokolade darüber reiben! Ich glaube, das mache ich jetzt auch gleich, die Arbeit geht mir dann (nicht nur dank des Cointreaus) sicher besser von der Hand! **Mein Tipp:** Auch 2 Toffifees in heißer Milch aufgelöst schmecken vorzüglich!

Cocooning mit neuen und alten Büchern

Nicht, dass man im Sommer im Liegestuhl nicht auch wunderbar lesen kann. Im Herbst und Winter bekommt das Lesen für mich dennoch eine neue Dimension. Auf meine ungeteilte Aufmerksamkeit warten:

📖 *Für Eile fehlt mir die Zeit.* Nach längerer Zeit muss ich mir wieder die humorvollen Kurzgeschichten vom Berliner Autor Horst Evers zu Gemüte führen. Ein klein wenig abstrus und herrlich unterhaltsam.

📖 *Ich könnte am Samstag* von Mark Watson verspricht, eine Hommage an das Leben zu werden. Einem Londoner Nachttalker werden von seiner Putzfrau auf der Suche nach dem Glück die Augen geöffnet.

Die wunderbaren Lebkuchen-Cupcakes mit Zimtcreme

Wenn die Regale schon voller Lebkuchen sind, wollen wir sie auch verwenden. Etwas Besseres als diese Lebkuchen-Cupcakes mit Zimtcreme kann es kaum geben!

Das Rezept für dieses und folgende anderen Lebkuchen-Rezepte auf Basis von gekauften Lebkuchen findet Ihr online. Ruft im Facettenreich auf www.facettenreich.at einfach den Rezeptindex auf, drückt STRG+F und gebt im Suchfeld „Lebkuchen“ ein. Diese Ergebnisse findet Ihr dann derzeit:

*__Lebkuchen-Mandarinen-Trifles:__ Wenn unerwartet Gäste kommen

*__Weißes Schokolade-Lebkuchen-Parfait mit Krokant und Beerenragout:__ Der Hit für Gäste, tolle Optik und toll vorzubereiten

*__Lebkuchenzucker:__ Wunderbares Mitbringsel

Weitere facettenreiche Frühstücksrezepte aus New York

Weitere Kochideen aus New York und den USA gibt es auch online im Facettenreich. Über *Kulinarik > Bonusrezepte > Nordamerika > USA* gelangt man zu vielen Gerichten aus den Vereinigten Staaten.

Ich liebe die vielfältigen Einflüsse, die sich auch in der Küche niederschlagen. Jüdische Bagels, Babkas, Rugelachs oder Humus-Variationen sind nahezu omnipräsent. Dazu gibt es natürlich leckere Fruit Cakes, Crumbles, Cobblers und andere Aufläufe, die besten Cheesecakes der Welt sowie köstliche Smoothies und Milkshakes. Hier eine kleine Auswahl aus den amerikanischen Rezepten im Facettenreich.

Apple Caramel Babka

Blueberry Breakfast Cake

Humus-Variationen

French Toast Casserole

Milkshake mit Schokocreme

Apfel-Cheesecake

Tomato Crumble mit Schafkäse und Pinienkernen

Meine besten New Yorker Frühstückstipps und ein geniales Konzept

Welch wunderbar geniale Werbung für eine Stadt wie New York, die zum Shoppen verführt, aber in Ermangelung von Parkplätzen für „normale“ Autos große Schleppanstrengungen erfordert, wenn man seine Errungenschaften nach Hause transportieren möchte.

Meine besten New Yorker Frühstückstipps

New York ist ein Traum! Das gilt auch für die Frühstückslokale, die durch besonders kreative Speisekarten überzeugen.

Bubby's: 120 Hudson Street, Tribeca und 1 Main St, Brooklyn
Vor allem die Location von Bubby's Pie Company in Brooklyn, genau genommen im Bezirk DUMBO (Down Under the Manhattan Bridge Overpass) ist toll, denn man frühstückt mit wunderschönem Blick auf die Brücken über den East River!
www.bubbys.com

Fat Witch: Chelsea Market, 75 Ninth Avenue
Liebevoll vermarktete Brownie-Kunst fürs Auge und für den Gaumen in einem netten Laden!
www.fatwitch.com

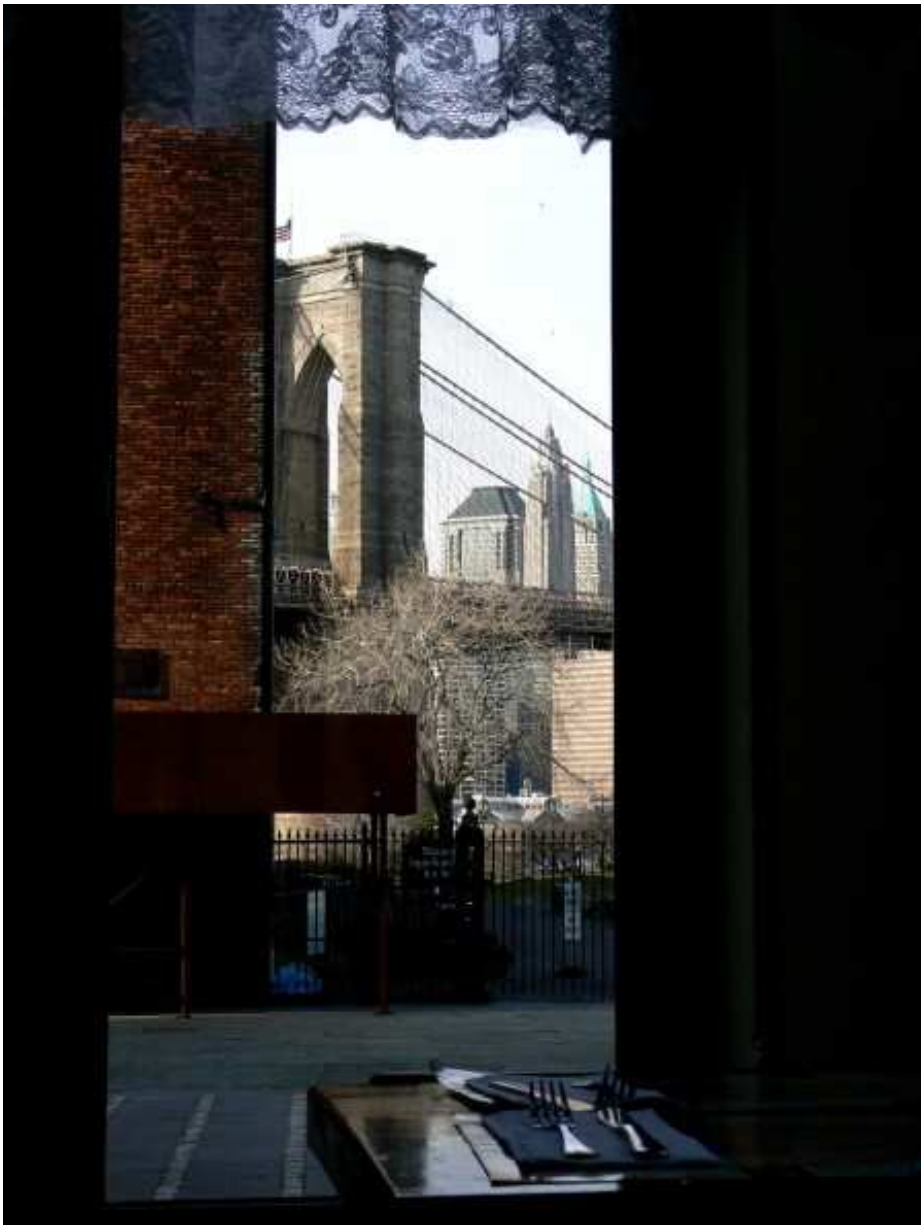
Elenis: Chelsea Market, 75 Ninth Avenue
Verlockende Cupcakes und wunderschön dekorierte Cookies im einladenden Chelsea Market!
www.elenis.com

Junior's: West 45th St. Between Broadway and 8th Ave. sowie weitere Filialen
Eine überwältigende Auswahl unglaublich großer, unglaublich leckerer Cheesecake-Kreationen, die Lust auf mehr machen.
www.juniorscheesecake.com

Cafe Angelique: 68 Bleecker Street
Uriges Frühstückslokal in Greenwich Village mit altmodischem Design inklusive Kredenzen, riesigen, knallbunten Venedig-Fotomotiven, köstlichen Bagel Sticks und French Toast aus Almond Brioche.
www.cafeangelique.com

Magnolia Bakery: Diverse Filialen
Die legendären Cupcakes aus „Sex and the City" muss man probiert haben. Das Erlebnis, hier gefühlte Ewigkeiten in der Schlange zu stehen und dabei die kleinen Wunderwerke und Leidensgenossinnen beobachten zu können, ist unschlagbar.
www. magnoliabakery.com

Die glorreichen Cheesecakes von Junior's



Frühstück mit Aussicht in DUMBO – Down Under the Manhattan Bridge Overpass

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

French Toast Monkey-Style, Seite 23

French Toasts sind eine wunderbare Erfindung, die auf fast keiner Speisekarte eines US-amerikanischen Frühstückslokals fehlen darf. Ob mit Brioche oder dicken Weißbrotscheiben – die in einer Ei-Milch-Mischung gebratenen Brötchen schmecken hervorragend. Die Fülle oder Beilage kann man darüber hinaus unterschiedlich variieren und abwandeln.

DAS BRAUCHT'S ZUSÄTZLICH

Eine Banane, etwas Butter, etwas brauner Zucker, etwas Zitronensaft sowie reichlich Zimt

SO GEHT'S

French Toasts nach Anleitung auf Seite 23 von „Genussvoll um die Welt“ zubereiten.

In einer zweiten Pfanne etwas Butter zerlassen. Zucker einrühren und darin schmelzen. Bananen schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden. In der Zuckermischung von beiden Seiten braten, dabei mit Zitronensaft und Zimt abschmecken. Zu den French Toasts servieren.

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: Köstliche Geschenke aus der Küche

Auch wenn es wieder mal völlig überraschend ist: Weihnachten naht mit Riesenschritten. Deshalb gibt es in der nächsten GENUSSMEILE eine Reihe von Geschenkideen aus der Küche.

Homemade Goodies sind „in“. Deshalb dürft Ihr Euch am 12. November auf Ideen für köstliche Geschenke aus der Küche freuen. Wer bekommt nicht gerne ein hausgemachtes „Mango-Knuspermüsli“ geschenkt? Bis dahin gemütliche Stunden beim Breakfast in America! P.S. Mit der Reihe „Frühstück von Welt“ geht es 2013 weiter.

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