Ausgabe 11, Juli 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Das Sommer-Special: I L♥VE SUMMER!

Inhalt

Eiskalte Sommerspezialitäten.....1
REZEPT: Kaltes Karotten-Zitronengras-Süppchen.....2
REZEPT: Tomaten-Granité.....3
REZEPT: Mini-Apfelparfaits.....4
REZEPT: Gegrillte Marillen mit geeistem Mascarpone-Topping.....5
! GEWINNEN! Beim facettenreichen Sommerrätsel.....6
REZEPT: Frozen Cheesecake.....8
REZEPT: Dacquoise-Eisbömbchen.....9
REZEPT: Strawberry Meringue Ice Cream.....10
REZEPT: Himbeer-Kokos-Sorbet.....11
REZEPT: Marillen-Cointreau-Sorbet..12
REZEPT: Zitronenlikör.....13
REZEPT: Princess-Cocktail.....14
Weitere sommerliche Rezeptideen aus dem Facettenreich.....15
Nachlesen: Literatur für Koffer, Picknickkorb & Liegestuhl.....16
„Genussvoll um die Welt" in den Medien.....17
„Genussvoll um die Welt"-Insider-Tipps für KochbuchbesitzerInnen.....18

Eiskalte Sommerspezialitäten für coole Tage

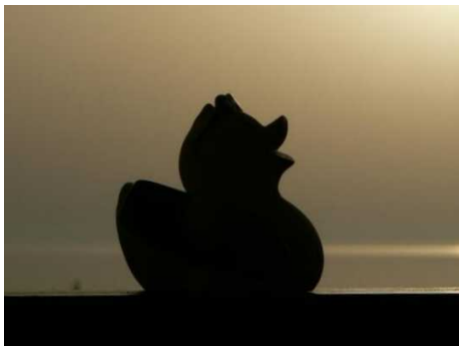
In dieser Tribut-an-den-Sommer-Meile dreht sich alles um kalte, eisige oder geeiste Spezialitäten. Ihr Vorteil: man kann sie gut vorbereiten und schnell aus dem Kühlschrank oder Tiefkühler auf den Tisch bringen.

Ich für meinen Teil kann mir kaum was Netteres vorstellen, als an einem heißen Sonntag-Nachmittag im Sommer auf der Terrasse zu sitzen und mich mit der Qual der Wahl herumzuschlagen: Prinzessinen-Cocktail oder Frozen Cheesecake? Tomaten-Granité oder geeiste Karotten-Zitronengras-Suppe? Dacquoise-Eisbömbchen oder Himbeer-Kokos-Sorbet? Das sind die Luxusprobleme, denen ich mich gerne hingebe. Dazu ein gutes, sommerliches Buch aus den Literaturtipps auf Seite 15 und das Wochenende ist perfekt!

Und sollte es einmal regnen, macht das auch nichts: dann bereite ich mit großer Vorfreude die nächsten eisigen Delikatessen vor!

Bleibt nur zu hoffen, dass auch noch Zeit für das facettenreiche Sommerrätsel ist! Details dazu auf Seite 8 & 9. Den Sommer aller Sommer wünscht

Andrea



Kaltes Karotten-Zitronengras-Süppchen oder -Granité

Kalte Suppen sind mir im Ausland schon oft auf Speisekarten aufgefallen. Aber irgendwie kam ich nie auf die Idee, diese mal auszuprobieren. Bis jetzt…

ZUTATEN

Für 4 Portionen

1 kleine Zwiebel
400 g Karotten
700 ml Gemüsesuppe
1 Stange Zitronengras
150 ml Kokosmilch Light
Etwas Ingwerpulver
Etwas Limettensaft

Zum Servieren
Brotwürfel, gedünstete Cremechampignons, Cashews, Garnelen, frittierter Petersil, Chilifäden, knusprig gebratene Prosciuttowürfel

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und hacken. Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Gemüsesuppe mit der Zwiebel aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Karotten und 1 Stange Zitronengras zugeben. Kokosmilch zugeben. Köcheln, bis die Karotten weich sind.

Mit Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen. Pürieren. Mit Limettensaft abschmecken. 2-3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit gerösteten Brotwürfeln, gedünsteten, lauwarmen Cremechampignons, Cashews, gebratenen Garnelen, frittiertem Petersil, Chilifäden oder knusprig gebratenen Prosciuttowürfeln anrichten.

Tipp: Man kann die Suppe einfrieren und zu einem Karotten-Zitronengras-granité abwandeln!

Pikantes Tomaten-Granité

Die Anregung zu pikanten Granités stammt aus Hamburg, wo ich mit einer lieben Freundin in einem netten Lokal ein Basilikum-Granité gekostet habe. Diese Tomatenkreation ist ein herrlicher Sommersnack zu gegrilltem Gemüse! Chrissi, das ist für dich! Unglaublich wenig Kalorien mit unglaublich viel Geschmack!

ZUTATEN

Für 4 Portionen

200 g Dosentomaten
2 Knoblauchzehen
1/2 kleine Zwiebel
Etwas Zitronensaft
Etwas Tabascosauce
1 TL schwarze Sesamkörner

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken. Gemeinsam mit den Tomaten pürieren. Mit Zitronensaft und Tabascosauce sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Sesamkörner unterrühren.

Tipp: Wer will, gibt einen Schluck Alkohol zu, etwa Gin oder Ouzo.

Dann das Granité in einem großen Gefäß in den Tiefkühler stellen. Alle 30-60 Minuten umrühren, damit es schön körnig wird.

Mit gegrilltem Gemüse oder lauwarmen Bruschetta-Brötchen servieren.

Mini-Apfelparfaits aus dem Tiefkühler

Diese österreichische Kreation bringt Freude ins Haus. Mit einem fruchtigen Marillenlikör serviert schmecken diese kleinen Wunderwerke besonders gut!

ZUTATEN

Für 20-25 Mini-Mini-Apfelhüpfe

3 große säuerliche Äpfel
50 g Haselnüsse oder Mandelstifte
100 g Marzipan-Rohmasse
1-2 TL Zimt
1-2 TL Lebkuchengewürz
¼ l Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft
2 Eier
150 g Staubzucker
200 ml Schlagobers
Zum Servieren
„Flüssige Marmelade“ in Form eines guten Marillenlikörs (oder Marillensauce aus dem Glas)
Eventuell Schlagobers

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen und fein würfelig schneiden. Marzipan würfelig schneiden. Haselnüsse in eine Plastiktüte geben, diese auf ein Schneidbrett legen und die Nüsse mit dem Fleischhammer zerkleinern.

Äpfel, Marzipan, Nüsse oder Mandeln, Zimt und Lebkuchengewürz in einer großen Auflaufform vermengen. Apfelsaft unterrühren und mit dem Zitronensaft abschmecken. 30-40 Minuten backen und dann gut abkühlen lassen.

Eier und Zucker zu einer dicken, hellen Masse aufschlagen. Schlagobers schlagen. Eimasse sowie Schlagobers unter die Apfelmasse heben. In die Silikonförmchen füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Vor dem Servieren kurz antauen lassen. Mit Marillenlikör oder Marillensauce übergießen und mit einem Klecks Schlagobers anrichten.

TIPP: Wer entsprechende Mini-Förmchens aus Silikon sucht, kann diese bei mir bestellen! Ich habe sie eigens aus Deutschland importiert und noch ein paar übrig! Details auf www.facettenreich.at > *Bestellen*.

Gegrillte Marillen mit geeistem Mascarpone-Meringue-Topping

Gegrilltes Obst mit Eiscreme klingt schon mal sehr gut. Wenn man diese Eiscreme dann jedoch aus Mascarpone, Schlagobers und Meringues zubereitet, wird das Ganze noch köstlicher!

ZUTATEN

Für 20 Marillen

Für die Marillen
20 Marillen
Etwas Pflanzenöl
Etwas Vanillezucker
Etwas Zimt
Etwas Cointreau

Für das Topping
100 ml Schlagobers
50 g Mascarpone Light
10 Meringues (ca. 25 g)

ZUBEREITUNG

Für das Topping das Schlagobers schlagen. Mascarpone Light unterrühren. Die Meringues mit der Hand hineinbröseln und unterrühren. Masse ein paar Stunden in den Tiefkühler stellen.

Marillen waschen, halbieren und entkernen. Tischgrill aufheizen und mit etwas Pflanzenöl bestreichen. Marillen mit der Schnittfläche in Cointreau tunken und dann in eine Mischung aus Vanillezucker und Zimt tauchen. Ein paar Minuten grillen.

Zum Servieren je einen Klecks Topping auf die warmen Marillen geben. Mit Zimt bestreut und eventuell mit ein paar Meringues servieren.

Tipp 1: Auch mit gegrillten Pfirsichen schmeckt dieses Topping sehr gut!

Tipp 2: Ein leckeres Rezept für Meringues findet man auf www.facettenreich.at > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Australien/Ozeanien* > *Australien* > *Mini-Pavlovas mit Cranberry-Sauce* (denn Pavlovas sind australische Meringues).

Das facettenreiche SOMMERRÄTSEL

Den Sommer soll man feiern, wie er fällt. Unter diesem Motto dürfen GENUSSMEILEN-LeserInnen im facettenreichen Sommerrätsel nun ihr Wissen zu den Themen Reisen & Kulinarik unter Beweis stellen.

Unter allen richtigen Einsendungen wird ein Set Mokka-Tassen mit Urlaubsmotiven verlost, aus denen das geeiste Maltesers-Mokka-Soufflé gleich noch besser schmeckt! Das passende Rezept wird natürlich mitgeliefert.

Fragen beantworten und aus den Lösungsbuchstaben das Gewinnwort bilden. Alle Einsendungen, die bis zum 26.7.2010 auf andreaf@facettenreich.at einlangen, spielen mit!

1. Welche coole Figur spielte Tom Selleck in den 80er-Jahren in einer auf Hawaii spielenden Krimiserie?

X. Twinni

S. Magnum

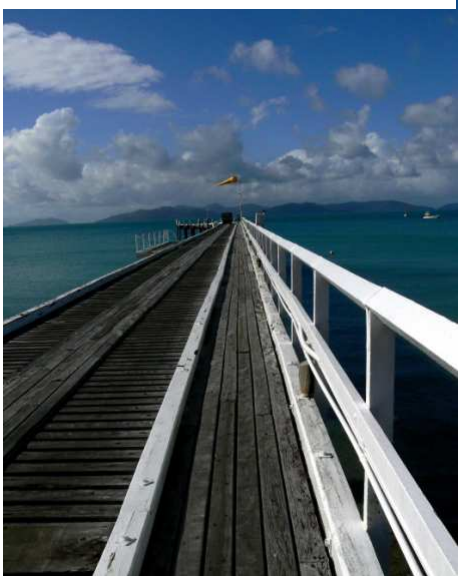
T. Cornetto

2. Wie heißt ein in Schweden beliebtes Frühstücksbuffet mit allerlei Fisch und anderen Spezialitäten?

U. Smörgasbord

A. Ham & Eggs

E. Brunch



3. Aus welchem Land stammt das unvorstellbare Kirschbier?

N. Senegal

M. Belgien

P. Dänemark

4. Wer besang das jamaikanische Nationalgericht „ackee & saltfish“ im Lied „Jamaica Farewell“?

M. Harry Belafonte

L. Johnny Cash

O. Jimmy Buffet

5. Was ist das unumstrittene Lieblingsland der Autorin von „Genussvoll um die Welt“?

A. Polen

I. Malaysia

E. Australien

6. Welcher Verteidigungsmechanismus ist bei den australischen Wombats* zum Schutz vor Feinden vorgesehen?

F. Feine, spitze Stacheln am ganzen Körper

R. Ein mit einer Hornplatte versehener Po

B. Giftige Krallen an den Vorderpfoten

7. Wie heißt das berühmte costaricanische Nationalgericht mit Reis und Bohnen?

R, Risotto nero

T. Gallo pinto

K. Dirty rice

8. Was symbolisiert der Belag aus verschiedenen Mandeln, Nüssen und Trockenfrüchten auf den belgischen Mendiant-Schokotalern?

I. Die Farben verschiedener Orden

U. Die Landesteile Belgiens

C. Die Gaben der heiligen drei Könige

9. In welchem Film verhalf die Schauspielerin Meg Ryan „Katz's Delicatessen" in New York zu zweifelhaftem Ruhm?

H. E-Mail für dich

K. Schlaflos in Seattle

M. Harry & Sally

10. In welchem Land liegt der berühmte James Bond-Felsen, wo Teile des Films „Der Mann mit dem goldenen Colt" gedreht wurden?

O. Vietnam

G. Philippinen

E. Thailand

DAS GEWINNWORT

___	___	___	___	___	___	___	___	___	___
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Bis zum 26.7.2010 einsenden an andreaf@facettenreich.at!

*** Passender Buchtipp:** Aus dem Tagebuch eines Wombat von Jackie French – die perfekte Sommerliteratur, die mit den Beschreibungen der täglichen Aktivitäten eines Wombat herrlich zum Nichtstun anleitet. Denn die meiste Zeit verbringt das Wombat – zumindest in diesem süß gezeichneten Buch – mit Schlafen!

Frozen Cheesecake aus dem Glas

Inspiriert just von einer toskanischen Speisekarte, ohne die Speise jemals zu Gesicht bekommen zu haben, entstand diese kühle Köstlichkeit mit allen Zutaten, die ein Cheesecake so braucht! So kommt ein Hauch Amerika aus Italien zu uns.

ZUTATEN

Für 2 Personen

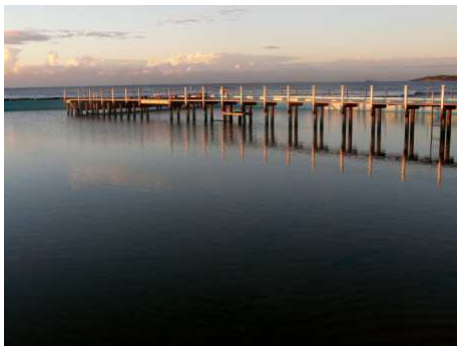
1 Ei
30 g Zucker
50 g Frischkäse
100 ml Schlagobers
50 g Biskotten (oder Amaretti-Kekse)
1 TL Zitronenzeste
2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Ei trennen. Dotter, Zucker und Zitronenzeste schaumig schlagen. Frischkäse unterrühren. Schlagobers in einem separaten Gefäß schlagen und unterheben. Eiweiß in einem separaten Gefäß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Kekse mit der Hand grob zerbröseln. Die Hälfte davon unter die Frischkäsemasse rühren.

Die Hälfe der restlichen Brösel auf dem Boden von zwei Gläsern verteilen. Etwas Frischkäsemasse darüber geben. Die restlichen Brösel in die Gläser schichten und mit der restlichen Frischkäsemasse abschließen. Im Tiefkühler über Nacht fest werden lassen. Vor dem Servieren 15-20 Minuten antauen lassen. Mit frischen Früchten, etwas Kakao-Deko oder Fruchtpüree servieren.

Tipp: Man kann die Masse auch verdoppeln und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Zum Servieren den Rand lösen und die Cheesecake-Torte in einer zusätzliche Handvoll Keksbrösel wälzen, um den Rand mit Bröseln zu verzieren. Dazu kann zusätzlich auch Pfirsichpüree oder Himbeerpüree gereicht werden.



Dacquoise-Eisbömbchen mit Schokolade und Haselnuss

Eine australische Spezialität sind die so genannten „dacquoises“. In diesem Fall werden Meringues in die kleinen Schoko-Nuss-Bomben eingelegt – ein Genuss!

ZUTATEN

Für 4 Portionen

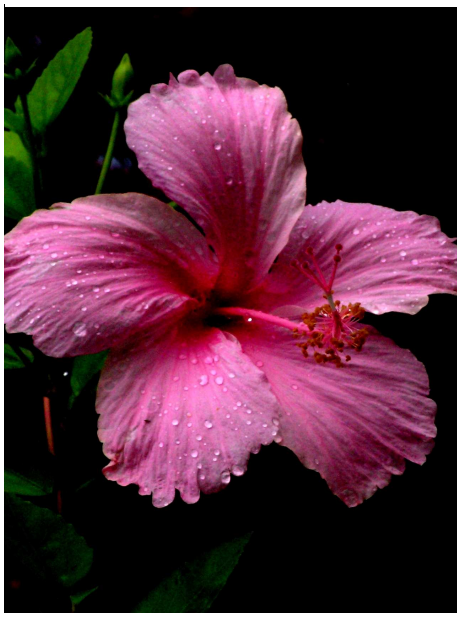
Für die Meringues
2 Eiklar
85 g Backzucker
40 g geriebene Haselnüsse
20 g geriebene dunkle Schokolade

Für die Dacquoise
50 g Haselnüsse, ohne Häutchen
90 g dunkle Schokolade
2 Eier
30 g Staubzucker
125 ml Schlagobers
125 ml Mascarpone Light
Zum Bestäuben: Kakao

ZUBEREITUNG

Für die Meringues Backrohr auf 130 Grad vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen, bis sich erste Spitzen bilden. Zucker einrieseln lassen und gut unterrühren. Haselnüsse und Schokoraspel unterrühren. Mit einem Löffel runde Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auftragen. Die Größe sollte etwa jener der Gläschen entsprechen, in denen man die Dacquoise nachher schichten möchte. 1 Stunde (ev. auch etwas länger) backen, bis sich die Meringues leicht vom Backpapier lösen lassen. Backrohr abschalten und Meringues darin vollständig trocknen lassen. Jetzt kommt der schwierigste Teil: nicht alle sofort essen, sondern für die Dacquoise aufheben!

Für die Dacquoise Haselnüsse in eine Plastiktüte geben und auf einer festen Unterlage mit dem Fleischhammer zerkrümeln. Schokolade bei geringer Temperatur schmelzen. Eier trennen. Dotter und Zucker mit dem Mixer schlagen, bis die Masse schaumig und hell ist. In einem separaten Gefäß Schlagobers und Mascarpone aufschlagen. In einem dritten Gefäß Eiklar mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen. Dottermasse vorsichtig mit dem Schnee und dem Schlagobers verrühren. Geschmolzene Schokolade sowie die Haselnusssplitter unterrühren. Zum Zusammensetzen abwechselnd Meringues und Creme in Gläser schichten. Mit einem Meringue abschließen. Mindestens 5 Stunden oder über Nacht im Tiefkühler ziehen lassen. Mit Kakao bestäubt servieren!



Yummy Strawberry Meringue Ice Cream

Diese Kreation muss eindeutig unter „Y“ in meinen Rezeptindex eingehen, denn sie ist unglaublich „YUMMY“ – umwerfend lecker. Der Hauch von Australien in Form der Meringues versetzt gemeinsam mit frischen Erdbeeren in Urlaubsstimmung.

ZUTATEN

Für 6 Personen

Für die Meringues
Für die Pavlovas
2 große Eiklar
130 g Staubzucker
1 TL Kakaopulver

Für das Eis
1000 ml Erdbeereis (z.B. von Hofer)
50 g dunkle Schokolade, geraspelt

Für das Erdbeerragout
250 g frische Erdbeeren
Saft von einer halben Zitrone
1-2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Für die Meringues Backrohr auf 110 Grad vorheizen. Eiklar mit dem Mixer schaumig schlagen. Zucker und Kakao langsam unterrühren, bis eine ziemlich feste, seidige Masse entstanden ist. Mit einem Dressiersack auf Backpapier Stangen aufspritzen. Meringues 50-60 Minuten backen. Backrohr ausschalten und Meringues bei geöffneter Tür erkalten lassen.

Für das Eis die Eiscreme leicht antauen lassen. Eine Handvoll Meringues hineinbröseln und gemeinsam mit den Schokoraspeln unterrühren. Eiscreme in einer flachen, viereckigen Form wieder einfrieren.

Für das Erdbeerragout die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und in einen Topf geben. Mit dem Zitronensaft und dem Zucker bedecken und bei geringer Hitze erwärmen, bis die Erdbeeren Saft lassen. Beiseite stellen.

Zum Servieren die Meringue-Stangen mit einem scharfen Messer halbieren. Die Eiscreme in Würfel schneiden und auf Tellern anrichten. Meringues rundherum drapieren. Das Erdbeerragout noch einmal leicht anwärmen und rundherum gießen. Eine frische halbe Erdbeere als Deko auf das Eis legen. Und jetzt: auf der Zunge zergehen lassen und genießen!

Himbeer-Kokos-Sorbet

Dieses kalte Dessert schmeckt einfach himmlisch! Fruchtgeschmack ohne Ende und dank einiger Raffaello-Kugeln eine feiner Anflug von Kokos…

ZUTATEN

Für 2 Portionen

125 g Himbeeren
25 ml Himbeer-Limes
Etwas Zitronensaft
1 Pkg. Vanillezucker
5 Raffaello-Kugeln (oder Kokosraspel und etwas geriebene weiße Schokolade)

Zum Servieren
Batida de Coco
Himbeer-Limes
2 Raffaello-Kugeln
Ein paar frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

Himbeeren, Himbeer-Limes, Zitronensaft und Vanillezucker mit dem Pürierstab pürieren.

Raffaello-Kugeln (am besten aus dem Kühlschrank) noch im Papier gut zerdrücken und ausgepackt unter die Masse rühren.

Ersatzweise kann man auch 1 Rippe weiße Schokolade fein raspeln und gemeinsam mit 1-2 TL Kokosraspel unterheben.

In einem flachen Gefäß im Tiefkühler fest werden lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Zum Servieren mit etwas zusätzlichem Himbeer-Limes oder Batida de Coco anrichten und mit je einer Raffaello-Kugel und ein paar frischen Himbeeren dekorieren.

Marillen-Cointreau-Sorbet

Noch ein Sorbet darf in dieser coolen GENUSSMEILE nicht fehlen: unglaublich fruchtig mit einem kleinen Hauch von Zucker und Cointreau und ganz wenigen Kalorien!

ZUTATEN

Für 2 Portionen

200 g Marillen
40 ml Cointreau
50 g Kristallzucker
Etwas Zitronensaft

Zum Servieren
Ein paar Minzeblättchen
2 Raffaello-Kugeln

ZUBEREITUNG

Marillen entkernen und würfeln und mit dem Cointreau und dem Zucker aufkochen lassen. 5 Minuten köcheln lassen.

Alles bis auf 2 EL der gedünsteten Marillen pürieren. Abschmecken und die 2 EL Marillen wieder unterrühren.

In einem flachen Gefäß im Tiefkühler fest werden lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Zum Servieren mit etwas Minze oder einer Raffaello-Kugel dekorieren.

Zitronenlikör

Ich hätte mir nie vorstellen können, welche Bereicherung selbst gemachter Zitronenlikör darstellt – und das nicht nur in Krisensituationen! Ein italienischer Ideenimport mit therapeutischer Wirkung…

ZUTATEN

Für 3 kleine Flaschen

300 ml Wasser
300 g Zucker
3 unbehandelte Zitronen
300 ml Wodka

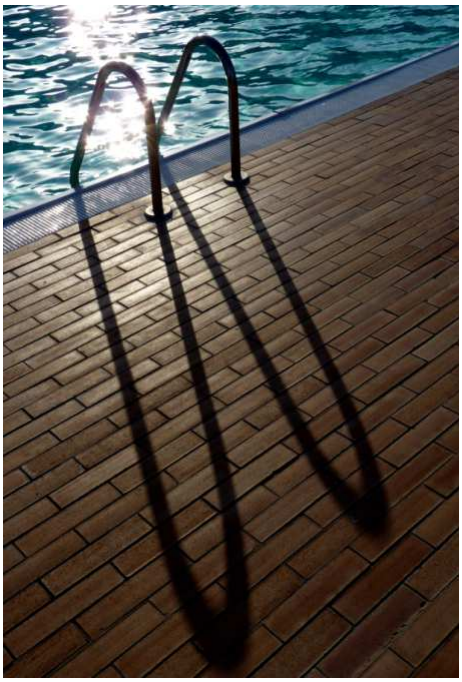
ZUBEREITUNG

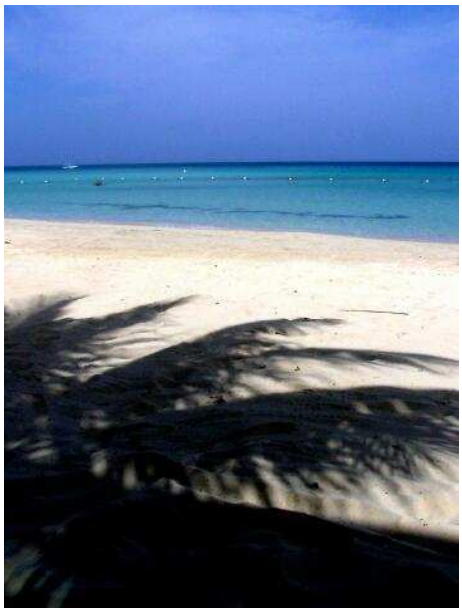
Zitronen dünn schälen. Schale in Streifen schneiden. Zitronen pressen.

In einem Topf Zitronenschale, Wasser und Zucker kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen.

Zitronensaft, Wodka und Zuckermischung in einem Gefäß verrühren. Mindestens eine Woche ziehen lassen. Abseihen und in Flaschen füllen. Der Likör schmeckt eiskalt getrunken ebenso gut wie über einer Kugel Zitronensorbet.

Tipp: Die übrig gebliebenen Zesten gebe ich in ein kleines Gläschen, gieße es nochmals mit Wodka auf und verwende die Zesten zum Verfeinern diverser Süß- oder Hauptspeisen.





Cocktail: Princess III

Von Jamaika brachten wir unzählige Ideen für fruchtige Drinks nach Hause mit. Diese bewerteten wir dann unabhängig voneinander in ausgiebigen Testsitzungen. Die Princess 3 bekam von uns beiden die Höchstnote!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

2 Handvoll Crushed Ice
2 Bananen
Etwas Creme de Banane (oder Bananensaft für eine alkoholfreie Version)
Limettensaft von ½ Limette
Zitronensaft von ½ Zitrone
Reichlich Orangensaft
2 große Löffel Vanilleeis
Etwas geriebene Schokolade

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Standmixer mischen. In ein Longdrink-Glas gießen und mit geriebener Schokolade bestreut genießen! Wer will, kann noch etwas zerlassene Schokolade über die Eiskugel träufeln!

Tipp: Für das Crushed Ice einfach Eiswürfel in ein Tuch wickeln und mit dem Hammer auf einer harten Unterfläche oder aber in einem Standmixer zerkleinern.

Weitere sommerliche Rezeptideen aus dem Facettenreich

Coole sommerliche Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at > Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX* gelangt man z.B. zu folgenden Speisen:

Einfach im REZEPTINDEX der Bonusrezepte stöbern und sich inspirieren lassen! Die Rezepte im REZEPTINDEX sind nach Kategorie sortiert, so dass man einfach nach Drinks, Fruchtigen Desserts, Snacks, etc. suchen kann.

Pikante gefüllte Zitronen

Pineapple Tiramisu

Bananen-Ananas-Granité

Marillentraum aus dem Kühlschrank

Ensalada Crusoe mit Shrimps

Tsatsiki-Trifle mit Schafkäs&Shrimps

Brunch-Parfaits mit Beeren

Salmorejo Cordobes

Aus „Genussvoll um die Welt" empfehle ich für heiße Sommertage besonders folgende Lieblinge:

- Ahi Poke, Hawaii, S 43
- Fresh Spring Rolls, Vietnam, S 49
- Thai Beef Salad, S 91
- Kokoda, S 81
- Coconut Pineapple Cake, Fidschi, S 209
- Apfel-Tiramisu, Australien, S 217
- Apfelsorbet, S 210
- Raspberry Cream, S 226
- Tomb Raider, Kambodscha, S 285
- Mai Tai, Hawaii, S 275
- Blue Hawaii, Hawaii, S 277
- Lava Flow Cocktail & Lava Flow Mocktail, Hawaii, S 278
- Singapore Sling, Singapur, S 281
- Pluto's Punch, Bali, S 283
- Peach Daiquiri, USA, S 287
- Frozen Margarita & Strawberry Margarita, USA, S 289
- Pink Lemonade, USA, S 291

Nachlesen: Literatur für Koffer, Picknickkorb und Liegestuhl

Urlaubsliteratur gesucht? Mit diesen Büchern holt man sich Urlaubsflair ins Haus und in den Liegestuhl und reist dabei ein bisschen um die Welt!

Bücher über das Reisen

China mit Christian Y. Schmidt: Bliefe von dlüben – Der China-Crashkurs

Paris mit David Lebovitz: The Sweet Life in Paris (nur Englisch; mit vielen Rezepten!)

Spanien mit Kate McCabe: Andalusische Nächte (OF: The Beach Bar)

Stockholmer Schärengarten mit Viveca Sten: Tödlicher Mittsommer

Jamaika mit Terry McMillan: Männer sind die halbe Miete (OF: How Stella Got Her Groove Back)

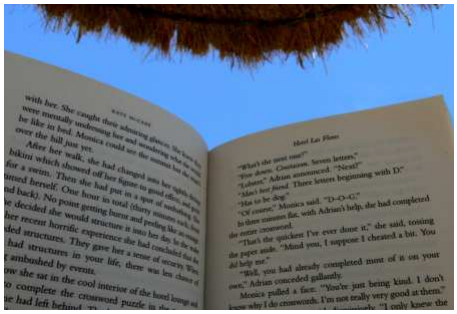
Nantucket, New England, mit Elin Hildebrand: Eine Sommeraffäre, The Blue Bistro (nur Englisch)

San Francisco mit Milena Moser: Flowers in your hair: Wie man in San Francisco glücklich wird

New York mit Sophie Kinsella: Fast geschenkt (OF: Shopaholic Abroad)

Argentinien (und Bamberg) mit Tommy Jaud: Resturlaub

Namibia mit Tommy Jaud: Hummeldumm



Panama mit Janosch: Oh, wie schön ist Panama

Australien mit Bill Bryson: Frühstück mit Kängurus

Australien mit Anne de Lisle: Kopfüber ins Leben

Australien mit Julica Jungehülsing: Ein Jahr in Australien – oder eines der anderen Bücher in dieser Serie zu verschiedenen Städten der Welt

Hawaii mit Victoria Heckman: K.O.'d in Honolulu (nur Englisch)

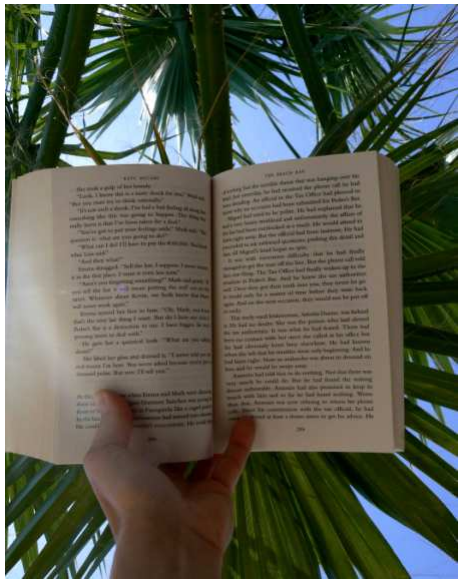
Hawaii mit Mia King: Sweet Life (nur Englisch; mit vielen Rezepten!)

Weltreise mit Sophie Kinsella: Vom Umtausch ausgeschlossen (OF: Shopaholic & Sister)

Allgemeine Reisegeschichten

Reiseerlebnisse von Katja Büllmann und von ihr porträtierten Frauen in Mit einer Reise fing alles an & Eine einzige Reise kann alles verändern

Kerstin Gier: Ach, wär ich nur zu Hause geblieben - Reisegeschichten



Irene Mayer: Ich wollte immer schon mal weg! Frauen erzählen vom Aufbruch zu neuen Ufern und ihren verwirklichten Träumen

„Genussvoll um die Welt“ in den Medien

Im Juni erreichte „Genussvoll um die Welt“ sein bislang bestes amazon-Ranking! Platz 3 in „Kochen nach Ländern“ und Platz 2.015 unter allen Büchern verdankte es diversen Presseerfolgen.

THALIA bewarb mein Buch in der Kategorie „Lesen. Urlaub. Los.“ auf seiner Website ebenso wie in seinem aktuellen Prospekt, das in allen THALIA-Buchhandlungen aufliegt und verteilt wird. Dort rangierte es auf der ersten Seite unter den „TOP 4 DES MONATS“!

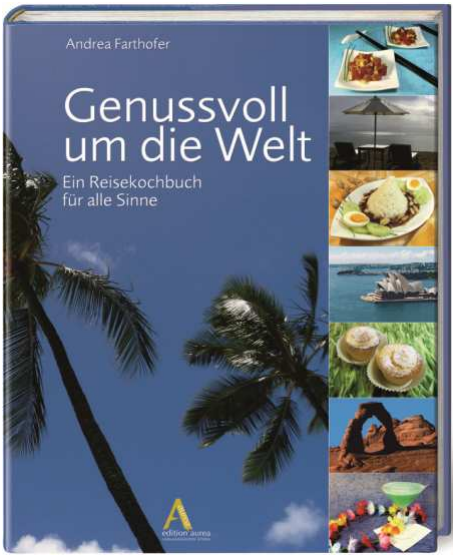
Die erste deutschsprachige Ausgabe des renommierten FOOD and TRAVEL-Magazins brachte unter dem Titel „Einmal um die Welt gegabelt“ ebenfalls eine tolle Buchrezension inklusive einem Autorinnen-Interview. Welche Ehre...

Und die deutsche BILD präsentierte in ihrer Online-Ausgabe sogar eine elfteilige Fotostrecke mit vielen Food- und Landschaftsfotos aus meinem Buch und sehr netten Kommentaren dazu.

Zum Frühstück nach Australien, auf einen Snack nach Bali und den Nachtisch gibt es auf Hawaii. Ein etwas anderer „Reiseführer“ schickt Sie auf kulinarischen Wegen um die Welt. Gute Reise – Guten Appetit! Nicht nur die Liebe, auch das Reisen geht durch den Magen. Zuverlässig stellt sich auch in den exotischsten Ländern der Welt früher oder später der Hunger ein. So steht der Reisende bald vor einer grundlegenden Frage: „Was bekomme ich hier zu essen?“. Und genau dort beginnt die Verlängerung der Entdeckungstour: auf den Tellern der einheimischen Küche. Essgewohnheiten verraten oft viel mehr über Land und Leute, als zum Beispiel der übliche Touristen-Nippes. Bestellen Sie Nasi Lemak in Malaysia oder Fish in Lolo in Fidschi. Neugier und Weltoffenheit enden eben nicht am Tellerrand!

Doch wundern Sie sich nicht, falls Sie bei einem malaiischen Frühstück auf eine Knoblauchzehe beißen, in Australien ein Spiegelei im Brot finden oder auf Hawaii zum Dessert ein Vulkan auf Ihrem Teller landet.

Und der Australien-Spezialist COCO TOURS verloste mein Buch anlässlich der Matches der socceroos auf Facebook...



„Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte.

Diesmal variieren wir die Cookie Dough Ice Cream von Seite 267 und machen daraus Biscotti Dough Ice Cream!

Wer Cookie Dough Ice Cream kennt, liebt sie wahrscheinlich genauso wie ich. Umso besser, dass sich das Rezept für die Cookie Dough Ice Cream aus „Genussvoll um die Welt" beliebig variieren lässt, schnell zubereitet und gut vorzubereiten ist.

Ich mag etwa die Variante mit dem Biscotti Dough sehr gerne. Meine Lieblings-Biscotti werden mit getrockneten Kirschen und gehackter dunkler Schokolade gebacken, und wenn man vor dem Backen etwas rohen Teig für das Eis abzweigt, hat man gleich zwei leckere Süßspeisen: die Biscotti Dough Ice Cream und die Biscotti selbst, die man übrigens gleich zum Eis reichen kann.

Für den Biscotti Dough Backrohr auf 170 Grad vorheizen. 50 g dunkle Schokolade sowie 50 g getrocknete Kirschen hacken. 2 Eier mit 100 g Staubzucker mit dem Mixer schaumig schlagen. 200 g Mehl sowie 1 TL Backpulver unterrühren. Gehackte Schokolade und Kirschen unterrühren.

Einen Teil der Masse im Kühlschrank fest werden lassen, die restliche Masse in einem länglichen Streifen auf Backpapier verteilen und 20-25 Minuten goldbraun backen. 20 Minuten am Backblech auskühlen lassen.

Mit einem scharfen Messer diagonal in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese bei 130 Grad 10-15 Minuten backen, bis die Biscotti knusprig und trocken sind.

Für die Biscotti Dough Ice Cream Vanilleeis leicht antauen lassen. Den ungebackenen Teig in kleine Stücke schneiden und unter die Eiscreme rühren.

Eiscreme bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren. Mit den gebackenen Biscotti servieren. Der Sommer kann beginnen!

In der nächsten GENUSSMEILE: Lissabon aus dem Küchentopf

Die nächste GENUSSMEILE steht ganz im Zeichen portugiesischer Genüsse, mitgebracht von einem Kurztrip nach Lissabon.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. August, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen und Kochen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*

IMPRESSUM

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > *Bestellen*