



GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Lissabonner Genüsse mit Sommerflair

Inhalt

Lissabons größtes Geheimnis.....	2
Aus dem Männergarten.....	3
Lissabonner Küchenlatein.....	4
REZEPT: Tunfisch-Dip.....	5
REZEPT: Sardinen im Speckmantel.....	6
REZEPT: Pastéis de nata.....	7
REZEPT: Joghurttöpfchen mit Schoko, Kokos und Physalis.....	8
REZEPT: Mandarineneis mit Kokos.....	9
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen.....	10
Auflösung des Sommerrätsels.....	11
Weitere sommerliche Rezepte.....	11
Wie (fast) alles begann.....	12
Index aller GENUSSMEILEN.....	13/14
Insider-Tipps	15
Vorschau.....	15

Portugiesische Sommerküche vom heimischen Herd

Lissabon ist der letzte kulinarische Stopp der Weltreise, die mit 12 Ausgaben GENUSSMEILE bereits ein volles Jahr dauert.

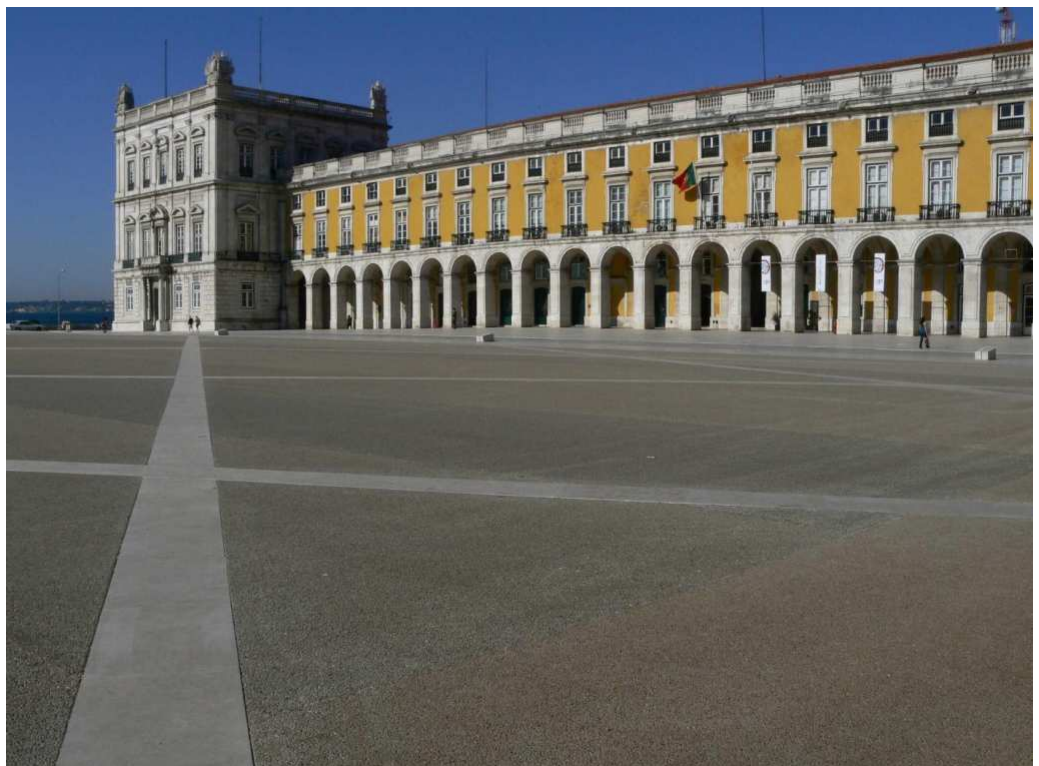
Lissabon stand in unserem Fall für brütende Hitze, viele kleine Stopps in Bäckereien, Cafés und Eiscremeläden und richtig viel Urlaubsflair.

Während man sich in Wien noch mit Pullover und Jacke herumschlagen musste, ging es in Lissabon freizügiger zu. Man konnte die vielen Straßencafés ausgiebig zu ihrem ureigensten Zweck – auf der Straße sitzen und schauen – nutzen.

Kein Wunder, dass auch diesmal wieder einige Rezepte im Koffer gelandet sind. Besonders herausfordernd: die berühmten Vanilletörchen, die so genannten „pastéis de nata“. Hier brauchte ich mehrere Anläufe, um sie wirklich perfekt hinzubekommen.

Wem im August der Sinn nach etwas Kühlerem steht, ist mit dem Mandarineneis und den Joghurttöpfchen gut beraten. Davor vielleicht ganz authentische Sardinen im Schinkenspeckmantel oder ein herrlicher Tunfischdip und das Lissabon-Flair ist perfekt. Viel Vergnügen beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen wünscht

Andrea





Lissabons meistgehütete Geheimnisse: „Pastéis“ & Fliesenkunst

Lissabon steckt voller Überraschungen, das zeigte sich auf unterschiedlichsten Ebenen.

In geografischer Hinsicht war es vor allem die unerfreuliche Tatsache, dass sich die Stadt ihren Beinamen „Stadt der sieben Hügel“ hundertfach verdient hat, sich irgendwer aber sehr verzählt haben muss. Denn ohne geländegängiges Schuh- und Beinwerk kommt man hier nicht weit. Außer natürlich man tut, was man hier sowieso tun muss: Straßenbahnfahren. Zum Rasten und Schauen ein ideales Vergnügen!

Aus sprachlicher Sicht war es die Tatsache, dass Wochentage hier keine Namen tragen, sondern lapidar nummeriert werden. Das geht, so meine Recherchen, auf die übergründliche Christianisierung zurück, im Zuge derer selbst die heidnischen Götternamen für die Wochentage eliminiert wurden. Bloß „sabado“ und „domingo“ für Samstag und Sonntag blieben erhalten.

Was die Verständigung angeht, sind die Leute superhilfsbereit, vom Busfahrer bis zum Hotelportier, denn obwohl ich dank Spanisch-, Italienisch- und anderen Kenntnissen vieles lesen kann, verstehe ich kein Wort, weiß jetzt aber, dass es sich lohnt, mindestens 1-2 „sch“-Laute in

jedes Wort einzubauen, was die Chance erheblich steigert, verstanden zu werden!

Auf kulinarischer Seite erstaunte mich der Verbrauch von Schlagobers, der mit der Milch europäischer Kühe nicht abzudecken sein kann. Außer es gibt eigene portugiesische Schlagoberskühe... Ähnliches gilt auch für Eier, denn auch diese kommen in den meisten Rezepten in Mengen vor, die bei uns übliche 10-er-Packungen weit übersteigen.

Die Highlights aus kulinarischer Seite waren zweifellos die in den höchsten Tönen gepriesenen Blätterteigküchleins, die so genannten „pastéis de nata“. Ob „de nata“ (aus Schlagobers) oder „de Belém“ (aus dem Örtchen Belém) – sie sind immer eine Wucht!

Fasziniert hat mich auch die Tatsache, dass es hier anscheinend an jeder Ecke japanische Bento-Boxen zu kaufen gibt. Doch der in der gesamten Stadt häufige Begriff „Bento“ bezeichnet hier nicht eine überbordende Liebe für die japanische Küche und deren köstliche Bento-Boxen bestehend aus allerlei Essbarem, sondern vielmehr den kürzlich erfolgten Besuch des Papstes, der hier unter dem „Künstlernamen“ Bento alias Benedikt XVI aufgetreten ist.

Ebenfalls interessant fand ich die Appetizer-Kultur. Denn in jedem Restaurant bekommt man ungefragt eine unterschiedlich große, unterschiedlich bestückte Vorspeisenplatte kredenzt. Diese besteht oft aus Käse, Dips, Butter, Brot und anderen Kleinigkeiten und ist eigentlich sehr nett – nun ja, bis man dann die Rechnung sieht, wo diese Platten oft schmerzliche Löcher ins Urlaubsbudget reißen. Man kann die – ungetasteten – Vorspeisen aber problemlos zurückschicken.

Architektonisches Highlight in den engen Gassen war die Fliesenkunst, die hier in allerlei Farben die Häuser ziert. Die hier so typischen, weil (einst) wunderhübsch verfliesen Häuserfassaden haben eine Art Selbstheilungsmechanismen entwickelt, der insbesondere bei grüner Verfliesung sehr gut funktioniert. Abgefallene Fliesen, die hier keine Seltenheit sind, werden im Lauf der Jahre durch einen im Farbton sehr ähnlichen und auch in der Dicke nicht unähnlichen Schimmelpilz mehr oder weniger würdig ersetzt. Auf den ersten Blick sieht man oft gar nicht, dass hie und da eine Fliese einer mittleren Pilzkultur gewichen ist. Da hilft es natürlich auch, dass es scheinbar sehr geschickte Hausfassadenverflieser gibt oder gegeben hat, das Handwerk des HFFP (Haus-

fassadenfliesenputzers) sich anscheinend aber nicht durchgesetzt hat. Dafür aber sind die Straßen oft durch hübsche Wellenmuster mit verschiedenfarbigen Kopfsteinpflastern verziert, zu deren Erhalt eine eigene Fachschule ins Leben gerufen wurde.

Sozial interessant fand ich die „quiosque“-Kultur. An jedem noch so kleinen Platz findet man diese Kiosks, die Getränke und Kleinigkeiten verkaufen, die man dann im Stehen, manchmal auch an Tischen unter schattigen Bäumen zu sich nimmt, während man in die Welt schaut und gesellig ist. Vielleicht vergleichbar mit unseren Würstelständen?

Zu den besonders schönen Plätzen zählten für mich neben der Altstadt die Gegend unter der Golden Gate-artigen Brücke, wo man an einem kleinen Hafen in einem der zahlreichen Lokale an der Promenade essen kann. Ebenfalls sehr schön und sehr neu ist der Parque de Nacoes, in dem einst die Expo stattfand. Dort reihen sich entlang des Tejo höchst interessante Architekturversuche, Wasserkonstrukte, Schwebebahn, eine unglaublich lange und sehr an Key West erinnernde Brücke und viele nette Lokale (siehe Tipp für die Churrascaria auf Seite 10). Man geht spazieren, blickt aufs Wasser, geht weiter spazieren, blickt noch immer aufs Wasser und isst und trinkt gut!



Aus dem Männergarten*

Max meldet: Sind es in anderen Städten zumeist die Buch-, Wohn- und Kücheneinrichtungsgeschäfte, die mir Mußestunden am Straßenrand, in Cafés oder Parks bescheren, waren es in Lissabon die Fotosessions der Liebsten, die mir in der hügeligen Stadt so manche Verschnaufpause verschafften. Besser gefiel es mir da schon in den Straßencafés: während ich mich einem Cafe Latte oder einem Superbock hingab, war reichlich Zeit für Andrea auszu-schwärmen und sich den Fotomotiven aus allerlei Perspektiven, die ich hier nicht näher beschreiben möchte,

hinzugeben. Dass sie dabei fast unter eine Straßenbahn gekommen wäre, ist nur eine Randerscheinung dessen, was eine nette Stadt und Sommerflair mit strahlend blauem Himmel und 35 Grad bewirken kann.

*** Männergarten, der:** Eine Ein- oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die süßen Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands“ bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.



Das portugiesische Küchenlatein

Als ich glaubte, dass ich in Portugal mit meinen Spanischkenntnissen keine Kommunikationsprobleme haben würde, lag ich ziemlich weit von der Wahrheit entfernt. Was beim Lesen nach einer gewissen Eingewöhnungszeit noch einigermaßen geht, ist beim Sprechen einfach ein Ding der Unmöglichkeit. Und kulinarische Begriffe führen scheinbar auf aller Welt ein Eigenleben...

Açorda: Hierbei handelt es sich um eine Brotsuppe, die ich – trotz einer Temperatur von 35 Grad im Schatten – verkostet habe. Das etwas matschige Süppchen, das in meinem Fall mit Ei-Einlage serviert wurde, schaffte es bei weitem nicht in meine Bestenliste!

Assado: Gebraten, etwa die Sardinen von Seite 6.

Bacalhau: Der heiß geliebte Stockfisch der Portugiesen, den es angeblich in Hunderten Zubereitungsarten gibt.

Doce: Was in Italien „dolce“ heißt, sind hier die „doce“ – Backwaren, zumeist sehr lecker!

Nata: Schlagobers und somit eine der Hauptzutaten der portugiesischen Süßspeisen und der Garant für ein Übermaß an Kalorien, die man sich allerdings beim Flanieren in der Stadt der 7 Hügel bald wieder abtrainiert hat.

Olá: Egal, was man bei diesem Wort assoziiert, der erste Gedanke fällt sicher nicht auf das, was es ist: unser Eskimo-Eis.

Na brasa: Dies bezeichnet die Zubereitungsart des Grillens; so werden die „sardinhas“ oft nur mit Salz eingerieben und gegrillt.

Pastéis: Kleine Blätterteigwunder mit herrlicher Füllung. Der berühmteste Vorreiter sind wohl die „pastéis de nata“, kleine Törtchen mit herrlicher Vanille-Schlagobers-Fülle, die man am besten noch warm verzehrt. Über die Kalorien denkt man besser ein andermal nach.

Pasteleria: Bäckerei – einer jener Orte, den kulinarisch interessierte Süßspechte bei jeder Gelegenheit aufsuchen sollten. Wenn nicht zum Verkosten, dann zumindest zum Schauen!*

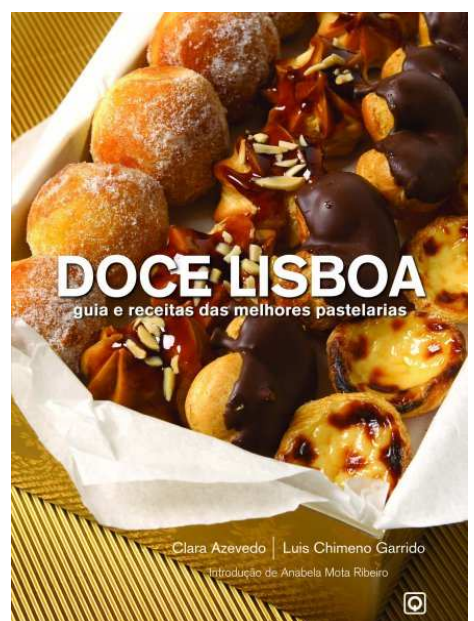
Pudim: Puddings in jeglicher Art scheint man in Lissabon zu lieben.

Sanduíche: Die hiesige Schreibweise von „Sandwich“.

Superbock: Kein besonders potentes Exemplar der männliche Rasse und auch keine deftige Hauptspeise, sondern vielmehr das hiesige Bier!

Quejo curado: Dieser kleine Käselaib wird häufig als Vorspeise gereicht. Aber Vorsicht: je nach Lokal fallen dafür sehr unerwartet dann bis zu 5 EUR an! Einmal probiert haben sollte man ihn allerdings schon, denn ich fand ihn sehr lecker. Er wird häufig auch mit knusprig geröstetem Brot (siehe Rezept auf Seite 5) serviert.

* **BUCHTIPP:** Aus Lissabon habe ich das wunderschön gemachte Buch „Doce Lisboa“ mitgebracht. Auch wenn man die Texte nicht versteht, bekommt man Einblicke in die verschiedenen „pastelerias“ von Lissabon mit schönen Fotos der Lokale und Speisen sowie einem Rezept pro Bäckerei. Nur über die Zubereitung der „pastéis“ wird nichts verraten. Das besondere Goodie: ein Stadtplan, damit man jede dieser Bäckereien auch findet! Entdeckt habe ich dieses Buch in der Buchhandlung Bertrand (siehe Tipp auf Seite 10).





Appetizer: Tunfisch-Dip mit Knusperbrötchen

In Lissabon ist es üblich, dass einem Brot, Butter, Dips und manchmal sogar kleine Käselaike auf den Tisch gestellt werden. Lehnt man diese nicht ab, treibt das die Rechnung oft unangenehm in die Höhe. Manche Käse und Dips sind aber unbedingt einen Versuch wert, so etwas dieser Tunfisch-Dip, der mit den gerne kredenzten hauchdünnen Baguette-Resten serviert wird.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Knusperbrötchen

1/2 Baguette oder Baguette Paesana
(von Ströck)

Für den Tunfisch-Dip

1 roter Paprika
Etwas Olivenöl
1 Pkg. Frischkäse (Light)
1 Dose Tunfisch

Für die Deko

Ein paar Kapern

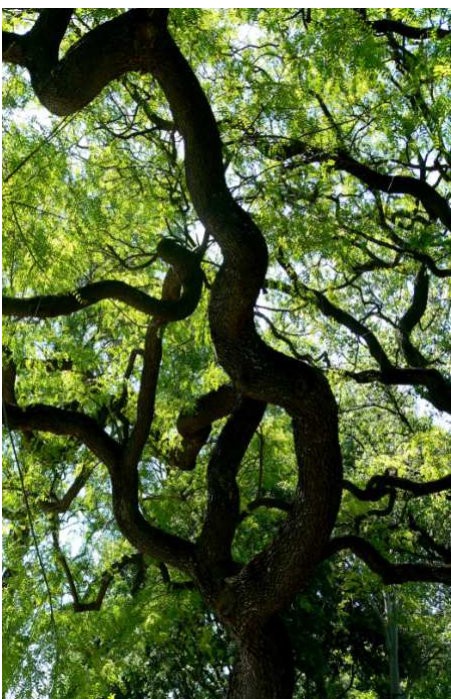
ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Paprika putzen und in Stücke schneiden. In eine Auflaufform legen, mit Öl beträufeln und 15-20 Minuten im Backrohr braten, bis der Paprika ganz weich ist. Etwas auskühlen lassen.

In einem hohen Gefäß Paprika, Tunfisch (ohne Öl bzw. Wasser) und den Frischkäse mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knusperbrötchen Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Baguette hauchdünn schneiden und im Backrohr ca. 10 Minuten trocknen, bis das Brot richtig knusprig ist. Dip mit den Kapern anrichten und mit den Brötchen servieren.

Tipp: Dieser Dip macht sich auch als Fülle von Blätterteigtaschen sehr gut!





Sardinen im Schinkenspeckmantel – Sardinhas assadas com migas

Sardinen sind in Lissabon quasi omnipräsent. Man bereitet sie ganz unterschiedlich zu, aber das Ergebnis überzeugt eigentlich immer. Mir gefiel die Idee, Fisch mal in einen Mantel aus Schinkenspeck zu packen, sehr gut.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Sardinen

4 Sardinen
4 Blatt Parmaschinken
Etwas Öl

Für die Fülle

Etwas Öl
1 kleine Zwiebel
1 Tomate
1 El Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Sardinen am Bauch aufschneiden und ausnehmen. Kopf abschneiden und Rückgrat herauslösen. Gut auswaschen, abtupfen und innen salzen und pfeffern.

Für die Fülle Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Tomate ebenfalls würfelig schneiden. In etwas Öl dünsten. Brösel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schinkenblätter flach auflegen. Je 1 Sardine quer auflegen, etwas Fülle hineinsetzen und das Schinkenblatt dicht aufrollen. Die Sardinen in einer eingeeölten Auflaufform etwa 15 Minuten backen.

Mit Reis servieren. Eventuell übrig gebliebene Fülle mit einem EL gekochten Reis verrühren, in eine Auflaufform geben und mitbacken, eventuell mit etwas Käse bestreuen.





Pastéis de nata – Blätterteigwunder mit Cremefülle

Diese Blätterteigwunder gibt es an jeder Ecke zu kaufen – in allen Pastelerias der Stadt. Besonders gut schmecken sie im Vorort Belém, wo sich vor der Bäckerei immer lange Schlangen bilden, die auf die ofenwarmen Köstlichkeiten warten.

ZUTATEN

Für 4 Stück

1/2 Pkg. Blätterteig
2 Dotter
120 ml Schlagobers + 1 EL extra
50 g Zucker
1/2 TL Zitronenzeste
1/2 TL Mehl

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig in etwa 4 cm hohe Streifen schneiden. In der zur Muffinform passenden Länge abschneiden und die Teigstreifen stanitzel- oder schneckenartig hineinlegen. Mit den Fingern gut festdrücken. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Ein paar Minuten vorbacken. Herausnehmen und mit den Fingern sofort noch einmal in Form bringen.

In der Zwischenzeit in einem Topf die Dotter mit dem Schlagobers, dem Zucker und der Zitronenzeste verrühren und langsam erhitzen. Mehl im restlichen Schlagobers auflösen und unterrühren. Dann aufkochen und ein paar Minuten köcheln und eindicken lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. In die Förmchen füllen und 10-15 Minuten backen. Am besten noch warm servieren.





Joghurttöpfchen mit Schoko, Kokos und Physalis

In einem Lissabonner Supermarkt entdeckte ich eine Joghurtvariante, deren unterste Schicht aus Schokocreme bestand. Dies inspirierte mich zu folgender fröhlich machenden Kreation mit Vitaminen und Sommerflair.

ZUTATEN

Für 2 Personen

250 ml Naturjoghurt
2 EL Nutella
4 Raffaello-Kugeln
1 Handvoll Physalis
Eventuell etwas Kokosraspel oder gehackte Schokolade

ZUBEREITUNG

In kleine Gläschen zunächst 1 EL Nutella, dann 1 geviertelte Raffaello-Kugel schichten. Darüber etwas Joghurt, halbierte Physalis und noch etwas Joghurt. Zum Abschluss eine halbe Raffaello-Kugel daraufsetzen.

Tipp: Nach Geschmack kann das Joghurt auch mit Kokosraspel oder gehackter Schokolade verfeinert werden.





Mandarineneis mit Knusperkokos

In Lissabon entdeckte ich auch ein ganz köstliches Mandarineneis. Unendlich fruchtig und leicht, da durfte eine Eigenkreation nicht fehlen. Diese wird mit etwas Kokos verfeinert und steht für Sommer pur!

ZUTATEN

Für 6-8 Portionen

1 kleine Dose Mandarinen
220 ml Schlagobers
130 ml Magermilch
1 El Cointreau
60 g Zucker
Saft von 1 großen Zitrone
1-2 TL Orangenzeste
8 Raffaello-Kugeln für das Eis und
ein paar weitere für die Deko

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Raffaello-Kugeln verrühren und in der Eismaschine zubereiten. Kurz vor Ende der Zubereitungszeit die 8 Kugeln grob hacken und kurz einrühren lassen.

Das Eis mit den restlichen Kugeln dekoriert servieren.

Tipp: Statt der Raffaello-Kugeln kann man auch Ferrero Rocher-Kugeln nehmen, die ebenfalls sehr gut zum Mandarineneis passen.



Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

ESSEN

Pastéis de Belém, **www.pasteisdebelem.pt**

Angeblich die besten Pastéis Lissabons! Und ja, wir müssen uns nach ausgiebigen Tests anschließen!

Pasteleria Nicola

Die Testreihe ergab für die Eigenproduktion der Pasteleria Nicola den unangefochtenen 2. Platz bei den Pastéis!

Pasteleria Brasileira

Ein ganz urig-altes Café in der Fußgängerzone in der Rua Garrett. Blieb leider ungetestet, soll aber sehr gute Süßwaren backen!

Pasteleria Bernard

Ebenfalls in der Fußgängerzone in der Rua Garrett gelegen, ebenfalls sehr gut; unser 3. Platz bei den Pastéis!

Churrascaria am Tejo

Im supermodernen Parque de Nações, dem ehemaligen Expo-Ausstellungsgelände am Tejo, gibt es heute viele nette Lokale! Besonders angenehm und gut ist diese brasilianische Churrascaria.

Viertel unter der Golden Gate

Sehr gutes Essen im Dock mit Blick auf Boote und Brücke von schräg unten (wenn auch mit Brückenlärm und gehobenen Preisen).

SHOPPEN

Buchhandlung Bertrand, **www.bertrand.pt**

Eine sehr nette Buchhandlung in einem alten Gewölbe mit einem außergewöhnlichen Sortiment an Büchern diverser Sprachen, praktischerweise auch in der Rua Garrett, sodass es zur nächsten Pasteleria nicht weit ist.

FNAC, www.fnac.pt

Die französische Medien- und Buchkette hat auch für nicht Portugiesisch Sprechende einiges zu bieten! Superzentral bei der Metro „Baixa-Chiado“ gelegen!



El Corte Inglés, **www.elcorteingles.pt**

Das spanische Traumkaufhaus ist auch in Lissabon ein riesiges Einkaufsparadies! Metro: Sao Sebastiao.

Kabel-Internet im Zimmer. Zentrale Lage nur 2 Minuten vom Kaufhaus El Corte Inglés und der Metro „Sao Sebastiao“ und einer kleinen Restaurantstraße entfernt.

WOHNEN

Apartment-Hotel Real Suites, **www.realhotelsgroup.com**

Sehr geräumige, nette Apartment-Zimmer mit eigener Küche und eigenem Wohnzimmer sowie Gratis-

AUSFLIEGEN

Strandort Estoril

Dieses Städtchen am Meer lohnt definitiv einen Ausflug, wenn man dem Lärm und der Hitze der Stadt entkommen möchte. Herrlich zum Flanieren, Schauen & Sonnen!

Auflösung des facettenreichen Sommerrätsels: SUMMERTIME!



Die richtige Antwort beim facettenreichen Sommerrätsel aus der Juli-Ausgabe der GENUSSMEILE lautete: **SUMMERTIME!**

Die glückliche Gewinnerin ist Gerda S. aus Langenzersdorf. Sie hat ihren Gewinn, ein Set Mokka-Tassen mit Urlaubsmotiven, bereits entgegengenommen. Ebenfalls dabei: eine Rezeptkarte für ein köstliches Maltesers-Mokka-Soufflé, das aus diesen Tassen gleich noch besser schmeckt. Ich wünsche viel Freude damit!



Weitere sommerliche Rezeptideen aus dem Facettenreich

Cooler sommerliche Kochideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden 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 bequem nach Drinks, Fruchtigen Desserts, Snacks, etc. suchen kann.

Mit diesen und vielen anderen Speisen kommt Sommer ins Haus und auf den Tisch. Außerdem freue ich mich über eigene Variationen meiner Kreationen, die ich gerne auch in der GENUSSMEILE veröffentliche!



Himmlisches Caipirinha-Sorbet mit Nektarinenragout



Köstliche Apple Pie-Style Vanilla Ice Cream



Schokonudeln mit Pfirsich-Cointreau-Ragout und geistem Topping



Superfruchtige Nektarinencreme mit Limes



Kalte Hühnerterrinen mit Zucchini, Erbsen und Macadamianüssen



Köstlich-leichte und erfrischende Ribiselcreme



NEW YORK



NEUSEELAND



BRÜSSEL

Wie (fast) alles begann – 1 Jahr GENUSSMEILE

Es war einmal in Hamburg, genau genommen auf der Alster kurz nach der Haltestelle Winterhuder Fährhaus. Wir schrieben das Jahr 2009 und ich hatte keine Ahnung, wie viel Arbeit und Freude ich mir innerhalb der nächsten Minuten einhandeln würde.

So war das, als ich vor etwa einem Jahr auf der Alster herumgaukelte und mir aus dem heitersten aller Himmel die Idee kam, einen monatlichen Newsletter für Kulinarik & Reisen ins Leben zu rufen.

Ich hätte nicht gedacht, wie sehr dieser mein Leben bereichern würde. Wie sehr das Experimentieren ungeachtet von Jobstress und Zeitnot Spaß macht, welche tollen Kreationen entstehen, welche weniger tollen ich ver- und manchmal auch wegwerfen würde, welche interessanten LeserInnen ich kennen lernen würde. Hatte keine Ahnung, dass ich

nach nur 12 Ausgaben eine Sammelausgabe mit fast 200 Seiten zusammenstellen kann, die es demnächst online geben wird.

Nach weiteren drei Haltestellen hatte ich eine Liste von rund 23 möglichen Namen für meinen Newsletter und bereits am Heimflug nur wenige brainstorming-intensive Tage später war die „GENUSSMEILE“ geboren.

WOW, sage ich, übermannt von meinem eigenen Mut und dem Interesse der LeserInnen. WOW sage ich auch weiterhin zum Reisen, zu manchen Experimenten in der Küche und zu Max, der weiterhin geduldig mithilft, wenn Not am Mann ist, eine Sardelle ausgenommen, ein Messer geschliffen, eine Anleitung für ein neues Küchengerät gelesen und verstanden, eine kleine Umrechnungsarbeit durchgeführt oder eine Süßspeise einmal oder vielleicht sogar mehrmals verkostet werden will.

In den letzten 12 Monaten haben wir, die GENUSSMEILEN-Leser und -Leserinnen, -Assistenten und ich, gemeinsam Nordfriesland und die Karibik bereist, Weihnachten mit Keksen aus aller Welt und Silvester mit asiatischen Tapas gefeiert. Wir haben Kurztrips nach Nizza, Lissabon und Brüssel gemeinsam gemacht und in einer ganz speziellen Sommerausgabe „I LOVE SUMMER“ gefeiert und den Sommer ausgiebig zelebriert.

Ganze zwei Ausgaben waren den kulinarischen Fundstücken aus New York gewidmet und wir waren in Schweden und Neuseeland. Keine schlechte Ausbeute für ein Jahr GENUSSMEILE, wie ich denke!

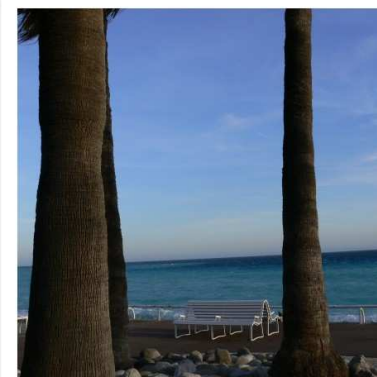
In diesem Sinne wünsche ich weiterhin viel Freude mit der GENUSSMEILE aus dem Facettenreich und freue mich auf Eure Wünsche und Anregungen und Euer Feedback!



KARIBIK



ASIEN



NIZZA

Alphabetischer Index aller Rezepte in den bisherigen 12 GENUSSMEILEN

Ganze 12 GENUSSMEILEN mit rund 70 Rezepten gibt es mittlerweile. Um den Überblick nicht zu verlieren, gibt es in dieser Ausgabe einen Index aller bislang in den GENUSSMEILEN veröffentlichten Rezepte. Diese sind auch online abzurufen: www.facettenreich.at > Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX.

Ananas-Bananen-Granité, **GM 02**
 Andreas Bratäpfel, **GM 03**
 Apfelparfaits, **GM 11**
 Apple Cranberry Cider, **GM 06**
 Apple Pie, **GM 07**
 Asia-Pilze im Kokostöpfchen, **GM 04**
 Avocado Salmon Rice Balls, **GM 04**
 Avocado Tuna Cups, **GM 04**

Bagels, Egg & Salmon, **GM 05**
 Bananen-Ananas-Granité, **GM 02**
 Beef Wellington, **GM 05**
 Beilagen
 Callaloo Fritters, **GM 02**
 Gemüse-Kartoffel-Püree, **GM 10**
 Potato Wedges with Plum Sauce, **GM 05**
 Stoemp, Kartoffel-Gemüse-Püree, **GM 10**
 Biscotti, **GM 03**
 Bratäpfel, **GM 03**
 Brathuhn auf Amerikanisch, **GM 06**
 Brunch-Parfaits mit Beeren, **GM 08**

Callaloo Fritters, **GM 02**
 Carbonnade, belgisches Schweinegulasch mit
 Biersauce, **GM 10**
 Cha Bo-Fleischspieße, **GM 04**
 Chai Lemon Cookies, **GM 03**
 Cheesecake, **GM 06**
 Cheesecake, Frozen, **GM 11**
 Cherry Chocolate Chip Meringues, **GM 03**
 Chicken, Jerk **GM 02**
 Chocolate Chip Cherry Meringues, **GM 03**
 Cointreau-Marillen-Sorbet, **GM 11**
 Cookies, **GM 03**
 Coq au Vin, **GM 09**
 Cranberry Apple Cider, **GM 06**
 Cupcakes: Red Velvet, **GM 07**

Dacquoise-Eisbömbchen, **GM 11**
Desserts
Andreas Bratäpfel, **GM 03**
Apple Pie, **GM 07**
Brunch-Parfaits mit Beeren, **GM 08**
Cheesecake, **GM 06**
Dacquoise-Eisbömbchen, **GM 11**
Friesentorte, **GM 01**
Frozen Cheesecake, **GM 11**

Himbeer-Trifles, **GM 08**
 Joghurttöpfchen mit Schoko, Kokos und
 Physalis, **GM 12**
 Mendiants-Schokotaler mit Belag, **GM 10**
 Mini-Apfelparfaits, **GM 11**
 Moelleux-Schokokuchen, **GM 10**
 New York Cheesecake, **GM 06**
 Pastéis de nata, **GM 12**
 Raspberry Almond Friands, **GM 05**
 Raspberry Creamcheese Brownies, **GM 06**
 Red Velvet Cupcakes, **GM 07**
 Schokotaler mit Belag, **GM 10**
 Schwedische Waffeln, **GM 08**
 Strawberry Meringue Ice Cream, **GM 11**
 Süße Weihnachtshäuschen, **GM 03**
 Verschnete Gugelhüpfе, **GM 03**

Apple Cranberry Cider, **GM 06**
Kir Royal, **GM 09**
Princess-Cocktail, **GM 11**
Schoko-Orangen-Punsch, **GM 03**
Zitronenlikör, **GM 11**

Egg & Salmon Bagels, **GM 05**
Eierspeise mit Lachs und Creamcheese, **GM 07**
Eis
Bananen-Ananas-Granité, **GM 02**
Dacquoise-Eisbömbchen, **GM 11**

Frozen Cheesecake, **GM 11**
 Gegrillte Marillen mit geeistem Topping, **GM 11**
 Himbeer-Kokos-Sorbet, **GM 11**
 Mandarineneis mit Knusperkokos, **GM 12**
 Marillen-Cointreau-Sorbet, **GM 11**
 Mini-Apfelparfaits, **GM 11**
 Strawberry Meringue Ice Cream, **GM 11**
 Ensalada Crusoe, **GM 02**
 Erdnussnudeln, **GM 04**

Fleischspieße Cha Bo, **GM 04**
Friesentorte, **GM 01**
Frozen Cheesecake, **GM 11**
Frühstück

Egg & Salmon Bagels, **GM 05**
Eierspeise mit Lachs und Creamcheese, **GM 07**
Granola-Knuspermüsl, **GM 06**
Joghurttöpfchen mit Schoko, Kokos und
Physalis, **GM 12**
Schokobeißen, **GM 01**
Schwedische Waffeln, **GM 08**
Zimtschnecken, **GM 08**

Gefüllte Zitronen, **GM 09**
 Gefülltes Gemüse, **GM 09**
 Gegrillte Marillen mit geeistem Topping, **GM 11**
 Gemüse, gefüllt, **GM 09**
 Gemüse-Kartoffel-Püree, **GM 10**
 Granola-Knuspermüсли, **GM 06**
 Grütze, rot, **GM 01**
 Gugelhüpfchen mit Schnee, **GM 03**

Haselnuss-Schoko-Biscotti, **GM 03**
Hauptspeisen
Beef Wellington, **GM 05**
Brathuhn auf Amerikanisch, **GM 06**

Ausgabe 08, April 2010

Ausgabe 09, Mai 2010

GENUSSMEILE

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Mittelmeerflair fürs Auge und für den Gaumen

[illegible]

Z
Zimtschnecken, **GM 08**
Zitronen, gefüllt, **GM 09**
Zitronen-Chai-Cookies, **GM 03**
Zitronenlikör, **GM 11**
Zwiebel-Sardellen-Pizza, **GM 09**



„Genussvoll um die Welt“ – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Als besonderes Goodie für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Alle Insider-Tipps findet man unter *Kulinarik > Insider-Tipps*.

Wer auf den Milkshake von Seite 295 aus „Genussvoll um die Welt“ steht, der wird auch diese neue Milkshake-Kreation mit Banane, Ribisel und Vanilleeis lieben. Seit meinem Besuch der amerikanischen Route 66 weiß ich nämlich, dass Milkshakes im Sommer die ideale Mischung aus kühlem Drink und cremigem Eis darstellen und mit den Früchten auch Vitamine liefern!

Für den **Bananen-Ribisel-Milkshake** 1 Banane, 4 EL Ribisel, 2 EL Magertopfen, Saft von einer halben Zitrone, 1 Pkg. Vanillezucker und 250 ml Vollmilch im Standmixer verrühren. Auf die Gläser verteilen, mit je einer Kugel Vanilleeis toppen und mit ein paar Ribiseln verzieren.

Eigene Rezeptvariation einsenden! Wer seine Variationen der Rezepte aus „Genussvoll um die Welt“ veröffentlicht sehen will, ist eingeladen, mir seine Kreation zu senden. Ich freue mich auf Eure zahlreichen kulinarischen Anregungen an: andrea@facettenreich.at



In der nächsten GENUSSMEILE: Apfelherbst in Österreich

Die nächste GENUSSMEILE zaubert Köstlichkeiten vom Apfel aus dem In- und Ausland auf den Tisch: Vorpeisen, Hauptspeisen und Desserts!

GENUSSMEILE 13 erscheint am 12. September, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen!

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



IMPRESSUM

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > Bestellen