Ausgabe 21, Mai 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Mein Australien: Picknicken wie in Down-Under

Inhalt

Irgendwann bleib i dann dort.....1
Australisches Küchenlatein.....4
REZEPT: Damper mit Sauerrahm.....5
REZEPT: Sardellenbutter/-aufstrich.....6
REZEPT: Gefüllte Picknickbrote.....7
REZEPT: Makkaroni Pie.....8
REZEPT: Tomaten-Sardellen-Tarte & Rucola-Tarte.....9
REZEPT: Udon-Salat mit Lachs & Zuckerschoten.....10
REZEPT: Risotto Pie mit Chorizo.....11
REZEPT: Berry Apple Bake.....12
REZEPT: Lemon Raspberry Cheesecake.....13
REZEPT: Lemon Curd Friands.....14
Insider-Tipp 1 für „Genussvoll um die Welt“: Lemon Meringue Pie aus dem Glas.....15
Insider-Tipp 2: Frozen Lemon Yoghurt & Lemon Curd Parfait.....16
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen.17
Noch mehr Australien aus dem Facettenreich.....22
Vorschau.....22

Irgendwann bleib i dann dort...

Der eine fühlt sich in Wien zu Hause, die andere in Rom. Der eine in London, die andere in Sydney. Warum musste es bei mir gerade Australien sein? Und nicht eine Stadt, die man bequem und in wenigen Stunden erreichen kann?

Hadern hilft nichts, ich weiß. Nur Taten zählen. So kam es auch, dass ich 2008 fast die Hälfte meiner neunmonatigen Auszeit Down-Under verbrachte. Und es gab nur drei Tage, die ich davon nicht genoss. Jene, die es brauchte, bis ich mich daran gewöhnt hatte, im Toyota Landcruiser zu zweit auf 100 cm Breite zu schlafen. Aber dafür kann Australien wirklich nichts.

Wie kommt ein Land eigentlich zu seiner Grundmentalität, habe ich mich oft gefragt. Liegt es wirklich am Wetter, dass man dort scheinbar weniger grantelt als in Österreich? Liegt es an der meeresbedingten Entspanntheit, an den Norfolk Pines, die die Strände Sydneys säumen?

An den Lamingtons, den kleinen Biskuitwürfeln mit Schokoguss und Kokosraspel? An den fröhlich wirkenden Kängurus und stoischen Koalas? Alles Fragen, denen ich vor Ort noch genauer auf den Grund gehen sollte. ➔

Norfolk Pines oder Howdy-Freundlichkeit?

Ist es die Chemie? Das Meer? Die Mentalität? Es ist, was es ist. Und das ist gut so. So unterschiedlich die verschiedenen Teile Australiens auch sein mögen, eines ist immer gleich: der Bann, in den mich das Land mitsamt seinen Howdy-freundlichen Einwohnern gezogen hat. Für alle, denen es ähnlich geht oder ähnlich gehen könnte, ist dieser Newsletter. Für alle anderen auch, man kann ja nie wissen. 22 Seiten Down-Under-Zauber. Ein Versuch, mein Faible für euch greif- und genießbar zu machen.

Es ist schwer zu beschreiben, was mit mir passiert, wenn ich australischen Boden betrete. In den fast 20 Jahren, die ich Australien nun schon „kenne“, hat sich daran nichts geändert. War es in den 90er Jahren eher noch die Tramper-Gegend von Cairns im tropischen Norden, ist es heute vor allem Sydney.

Das geht so weit, dass ich Schmetterlinge im Bauch habe, wenn ich bloß an meine Lieblingsplätzchen in Australien denke. Wenn ich besondere Fotos sehe – eigene oder fremde. Ein Gefühl, das mich kribbelig macht, Aufbruchsstimmung verursacht und belanglose Fragen aufwirft wie: „3 T-Shirts oder doch 4?“

Ich habe gelernt, mit diesen Attacken umzugehen. Das probate Mittel dagegen: ein Ausflug in meine Küche, ein paar australische Köstlichkeiten und ein Picknick nach australischer Art, nur ohne Meer und ohne Norfolk Pines.

Genau deshalb gibt es jetzt diese GENUSSMEILE. Sie ist das Ergebnis mehrerer australischer Fernwehattacken und entsprechender Bekämpfungsmaßnahmen. So betrachtet, hätte diese Ausgabe auch noch dicker ausfallen können. Aber da ich mich – wenn auch noch etwas ungelenk – nicht nur beim Gepäck, sondern auch beim Gebäck in Begnügsamkeit übe, habe ich mich auf eine Auswahl meiner australischen Picknickrezepte sowie eine Auswahl meiner Lieblingsplätze in Australien beschränkt. Für das kleine Fernweh zwischendurch.

Die Tipps reichen von meinen liebsten Campingplätzen bis zu besonders netten Lokalen, von passenden Buchtipps bis zu besonders lieblichen Städten, von ganz besonderen Nationalparks bis zu unübertrefflichen Naturerlebnissen. Ich bin sicher, dass ich bei jedem Urlaub neue Lieblingsplätze entdecken würde, aber für den Anfang müssen diese mal reichen. Wie immer freue ich mich natürlich auch auf Eure Rezept– und Reisetipps! In diesem Sinne: Keep on discovering & enjoy the trip!

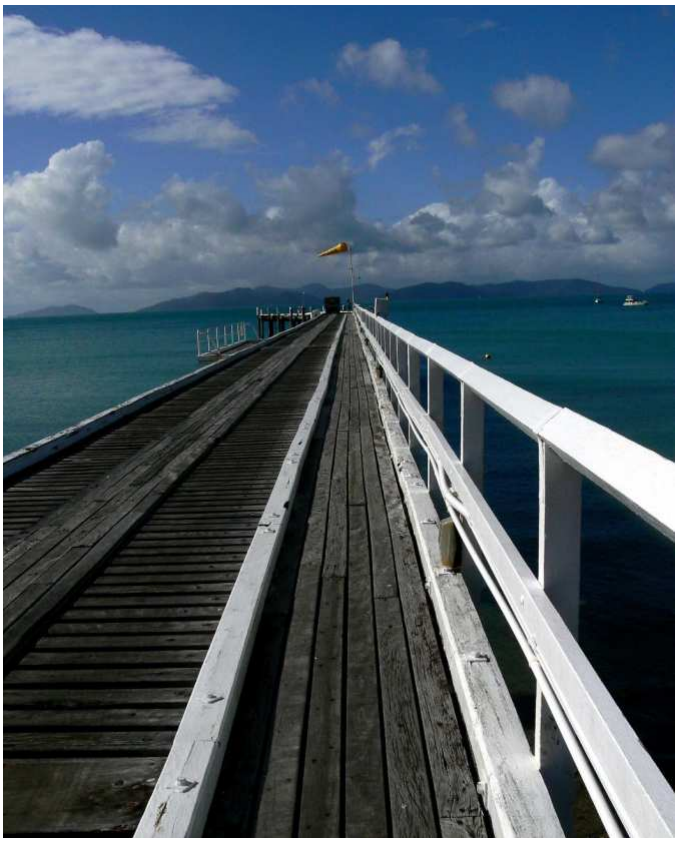
Andrea

Mein Australien – Einige meiner absoluten Lieblingsplätze

Cape Hillsborough National Park, Queensland:
Kängurubesuch zum Sonnenaufgang am Strand

Gunlom Falls, Northern Territory:
Über dem Land stehen, hinausblicken & eintauchen

Whitsunday Islands, Queensland:
Immer wieder traumhafte Inselwelt im Nordosten



Traumstadt Sydney:
Vom Pylon Lookout der Sydney Harbour Bridge aus

Das australische Küchenlatein

Anzac biscuits: Kekse, die häufig zur Feier des „Anzac Day“ (Anzac – Australian and New Zealand Army Corps) am Nationalfeiertag am 25. April gegessen werden.

Barbie: Abkürzung für „Barbecue“, das gesellige Grillen, das nach Feierabend oder am Wochenende zumeist exzessiv am Strand oder in einem Park stattfindet.

Brekkie: Typisch australische Abkürzung für „breakfast“, Frühstück.

BYO: „Bring Your Own“ bedeutet, dass man seinen eigenen Alkohol ins Restaurant mitbringen und dort gegen ein geringes Korkgeld konsumieren darf.

Capsicum: Nichts anderes als unsere Paprika, die andernorts oft „bell pepper“ heißen.

Curd: Der beste Zitronenaufstrich der Welt! Ein Rezept dafür gibt es in „Genussvoll um die Welt“.

Damper: Ein australisches Brot, wie es früher im Busch über dem offenen Feuer gebacken wurde. Siehe das herrliche Rezept auf Seite 5.

Flat white: Die australische Version des Capuccino mit Mikroschaum auf einem Espresso.

Friand: Muffin-ähnliche Mehlspeise, die zumeist in ovalen Mini-Förmchen gebacken wird und ohne Dotter, d.h. nur mit Eiweiß auskommt. Das ultimative Rezept dafür – Chocolate Coconut Friands mit Himbeerüberraschung“ – gibt es in meinem Buch!

Fully licensed: Ein Restaurant, das „fully licensed“ ist, darf auch Alkohol ausschenken.

Hummingbird Cake: Ein saftiger Kuchen mit Pekannüssen, Ananasfleisch und Bananen sowie einem Creamcheese-Überzug. Der Name „Kolibri“ soll darauf zurückgehen, dass man von diesem Kuchen magisch angezogen wird – so wie die Kolibris vom Nektar.

Lamington: Die australischste aller Süßspeisen – saftige Biskuitwürfel, getunkt in Schokoladensauce und Kokosraspel.

Neenish Tart: Kleines Zuckergebäck bestehend aus Mürbteigboden, Puddingfülle und einer zumeist zweifarbigen Glasur in Weiß und Rosa oder Braun und Rosa.

Pavlova: Baisergebäck bzw. Baisertorte, die gerne mit Früchten und Schlagobers serviert wird. Ein herrliches Rezept dafür gibt es auf www.facettenreich.at.

Pie: In manchen Regionen gibt es regelrechte Wettbewerbe um die besten Pies, wobei damit meist pikante Tartes mit Teigdeckel gemeint sind. Dabei werden die beliebtesten Pie-Hersteller und -Rezepte ermittelt, von Meat Pie bis Kangaroo Pie, von Steak & Mushroom zu Potatoe Supreme – alles ist möglich. Teiglose Beispiele für diese pikanten Aufläufe gibt es auf Seite 8 und 11 dieser GENUSSMEILE. Ebenfalls heiß begehrt sind süße Pies wie die herrliche Lemon Meringue Pie (siehe Rezept in „Genussvoll um die Welt“).

Pancake Shake: Der absolute Luxus für jeden Camper – Fertigpalatschinkenteigmischung aus der Flasche: einfach mit Wasser auffüllen, schütteln und zum Backen in die Pfanne gießen!

Lamingtons

Friands

Porridge: Hier um nichts besser als anderswo, der Haferbrei.

Portobello mushrooms: Große, feste, braune Pilze, die sich hervorragend fürs Barbie eignen.

Snow peas: Zuckerschoten; in Down-Under sehr beliebt, natürlich auch beim Barbie.

Vegemite: VORSICHT! Ein Hefeextrakt, der von den Australiern liebend gerne als Brotaufstrich verwendet wird und nur unwesentlich besser schmeckt, als man sich jetzt ausmalen würde.

Pavlova

Damper mit Sauerrahm und Cheddar – Australisches Brot

Dieses supersaftige, australische Brot ist schnell zubereitet und schmeckt fantastisch! Sauerrahm und Cheddar sowie frische Kräuter sind das Tüpfelchen auf dem I. Das nächste Picknick kann kommen, auch wenn das Brot nicht über dem Lagerfeuer gebacken wurde.

ZUTATEN

Für 3 kleine Laibe

600 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Chili-Knoblauch-Gewürzmischung
200 g Sauerrahm
140 ml Wasser
30 g Butter
40 g Cheddar
1 EL Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und großzügig Salz und weitere Gewürze nach Wahl in einer großen Schüssel vermengen. In einem zweiten Gefäß Rahm mit Wasser verrühren. In die Mehlmischung eine Vertiefung drücken und Rahm-Wasser-Mischung zugeben und gut verrühren. Butter mit den Fingern einkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Zwei Drittel vom Käse sowie gehackten Schnittlauch untermengen. Teig mit den Fingern zu einer homogenen Masse verkneten. Eventuell noch etwas Wasser zugeben. Drei Teigkugeln formen und diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auflegen und etwas flach drücken. Mit einem scharfen Messer die Brotachtel einritzen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Brote 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach weitere 10 Minuten auf der untersten Schiene backen, bis sie beim Daraufklopfen hohl klingen. Der Damper gut zu Butter, Käse oder dem Sardellenaufstrich von Seite 6.

Sardellenbutter & Sardellenaufstrich

Anchovies, also Sardellen, sind eine hervorragende Würze für Butter und Aufstriche. Dass die Sardellenbutter auch hervorragend zu Steaks passt, mag seltsam anmuten, aber der Versuch macht sicher: eine ausgezeichnete Kombination!

ZUTATEN

Für die Sardellenbutter
50 g Butter, zimmerwarm
5 Sardellenfilets aus dem Glas
1 Knoblauchzehe
Wahlweise Thymian, Rosmarin und/ oder Schnittlauch

Für den Sardellenaufstrich
50 g Magertopfen
50 g Creamcheese
6-8 Sardellenfilets aus dem Glas
1 Knoblauchzehe
Wahlweise Thymian, Rosmarin und/ oder Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Für die Sardellenbutter Sardellen und Kräuter fein hacken. Knoblauch pressen. Mit der Butter cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem länglichen Streifen auf Backpapier auftragen und dieses eng aufrollen. Enden verzwirbeln und die Sardellenbutter bis zur Verwendung im Tiefkühler aufbewahren. Passt gut zu Steaks und gegrilltem Gemüse!

Für den Sardellenaufstrich Sardellen und Kräuter fein hacken. Knoblauch pressen. Mit Topfen und Creamcheese cremig rühren. Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren. Passt zu Brot, wie etwa dem Damper von Seite 5 oder dem Tiger Bread aus „Genussvoll um die Welt“.

Gefüllte Picknickbrote nach australischer Art – Picnic Cob Loaves

Diese clever gefüllten Brote schmecken warm und kalt ausgezeichnet. Nie hätte ich gedacht, dass eine Süßkartoffel in einem Brötchen so gut kommt und mit getrockneten Tomaten und Käse harmoniert. Unbedingt probieren!

ZUTATEN

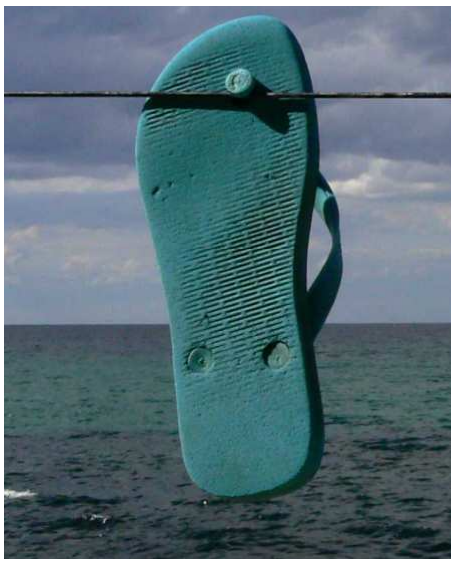
Für 2 Personen

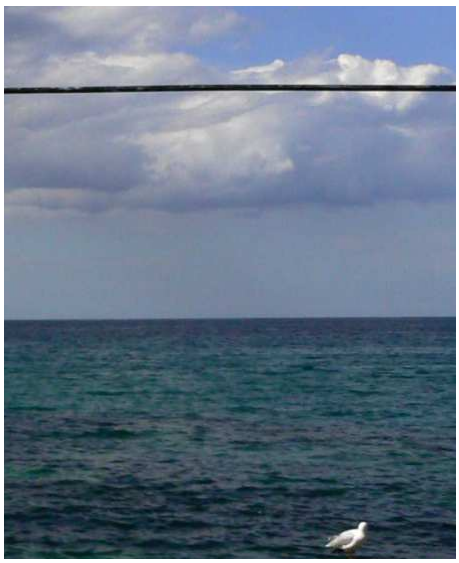
2 Wachauer Weckerl
1 gelber Paprika
1 kleiner Zucchino
1 Süßkartoffel
Etwas Olivenöl
1 EL Pesto
4 getrocknete Tomaten
30 g Brie
2 Scheiben Prosciutto
1 Handvoll Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Paprika putzen, in Streifen schneiden und in etwas Öl weich braten. Zucchino putzen und in dünne Scheiben schneiden. Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchino und Süßkartoffel weich braten bzw. dünsten. Brie in dünne Scheiben schneiden.

Von den Wachauer Weckerln einen Deckel abschneiden, aushöhlen und dabei eine 1 cm dicke Wand stehen lassen. Mit dem Pesto innen ausstreichen. Den Boden mit der Hälfte der Basilikumblätter belegen, nacheinander mit einer Schicht Süßkartoffel, 1 gefalteten Scheibe Prosciutto, einer Scheibe Brie, Zucchini, Paprika und getrockneten Tomaten und dem restlichen Basilikum belegen. Deckel aufsetzen und fest aufdrücken, um die Fülle kompakter zu machen. Die gefüllten Weckerl ca. 10 Minuten im Backrohr backen.





Makkaroni Pie

Dieser Makkaroniauflauf ist perfekt fürs Picknick geeignet, schmeckt aber auch warm hervorragend! Für den besonderen Pfiff sorgen der Spinat zwischen den Nudellagen, die Sauce Bolognese sowie der pikante Cheddar-Käse.

ZUTATEN

Für 8 Portionen

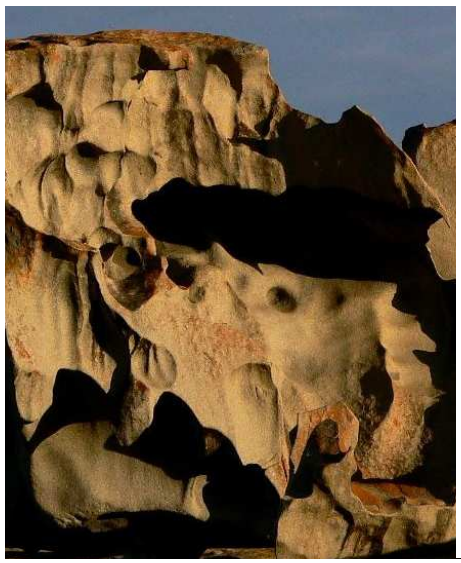
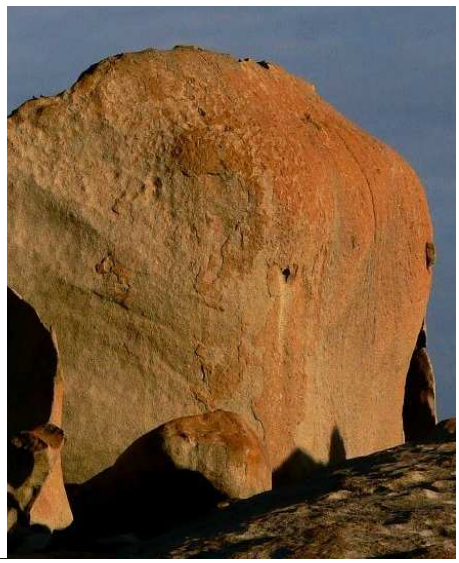
200 g Makkaroni
700 g Sauce Bolognese (Fertigprodukt)
80 g Cheddar
70 g Parmesan
3 Eier
50 g Blattspinat (TK– oder Frischware)
2 EL Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Spinat blanchieren bzw. auftauen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abseihen und in einer großen Pfanne beiseite stellen. Sauce Bolognese in einer Pfanne bei mittlerer Hitze wärmen. Von der Herdplatte nehmen.

Cheddar und Parmesan grob reiben, Eier in einer Schüssel verquirlen. Sauce Bolognese , Eier, Cheddar und die Häfte des Parmesans zur Pasta geben und gut vermischen.

Die Hälfte der Mischung in eine befettete Auflaufform geben und fest andrücken. Blattspinat auf der Mischung verteilen und die zweite Hälfte der Mischung darüberschichten. Restlichen Parmesan mit den Bröseln vermischen und über den Nudeln verteilen. 45-55 Minuten backen, nach etwa 30 Minuten die Auflauform mit Alufolie abdecken, damit die Brösel-Käse-Kruste nicht zu dunkel wird. Vor dem Servieren 3-4 Stunden auskühlen lassen.

Tomaten-Sardellen-Zucchini-Tarte & Rucola-Tarte

Sehr beliebt sind bei australischen Picknicks alle Arten von Tartes! Diese durften natürlich auch bei unserem großen Australien-Picknick nicht fehlen. Sie haben auch Radausfahrten schon unbeschadet bestanden und sind daher sehr empfehlenswert.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig
185 g Mehl
125 g kalte Butter
1 Dotter
2 TL Eiswasser

Für die Tomaten-Sardellen-Tarte
12 Cherry-Tomaten
1 kleine Zucchini
4 Sardellenfilets

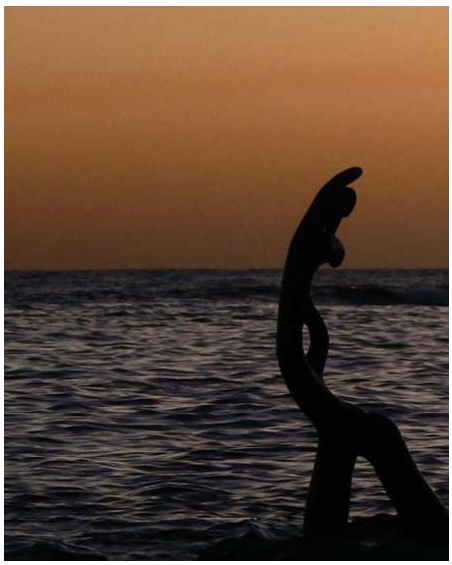
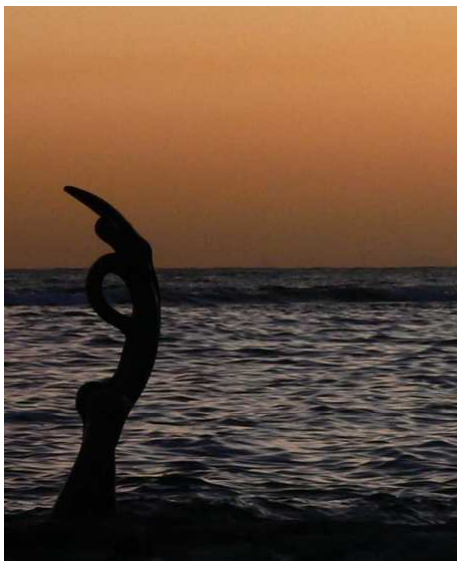
Für den Guss
3 Eier
1 Dotter
180 ml Cremefina zum Schlagen

Für die Variation als Rucola-Tarte
50 g Rucola (anstelle von Tomaten, Zucchini und Sardellenfilets)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig Butter in grobe Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten sowie etwas Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Auf einer bemehlten Fläche 4 mm dick ausrollen. Kleine Tarte-Formen damit auslegen und an den Rändern hochziehen. 12 Minuten blind backen. Dann unbeschwert 8 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Temperatur auf 140 Grad reduzieren.

Tomaten halbieren, Zucchini raspeln, Sardellen fein schneiden bzw. für die Variation den Rucola fein hacken. Zucchini und Sardellen vermischen und in die Formen füllen. Tomaten mit der Schnittseite nach oben darauf legen. Für die Variation den Rucola in den Formen verteilen. Für den Guss alle Zutaten verrühren, salzen und über der Auflage verteilen. 25-30 Minuten backen.

Asiatisch angehauchter Udon-Salat mit Lachs und Zuckerschoten

Die dicken Udon-Nudeln sind meine persönlichen Lieblingsnudeln, und in der Kombination mit Lachs und knackigem Gemüse entsteht so ein unschlagbarer Salat! Die Zuckerschoten heißen in Australien „snow peas“, was ich gleichermaßen süß wie unerklärlich finde.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

400 g Udon-Nudeln (aus dem Asia-Laden)
100 g roter Paprika
250 g Zuckerschoten
250 g Wildlachsfilet ohne Haut
2 EL Essig
1 EL Sojasauce
2 EL Rapsöl
1 EL Sesamöl

ZUBEREITUNG

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

Paprika putzen und schneiden. Zuckerschoten in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abseihen und kalt abspülen. Das Gemüse zu den Nudeln geben.

Lachs in der Pfanne in etwas Öl von allen Seiten gut anbraten. Herausnehmen und zerteilen.

Essig, Sojasauce und Öle zu einer Marinade verrühren. Die Mischung über die Nudeln gießen und gut vermischen. Lachs auf dem Salat anrichten.

Risotto Pie mit Chorizo-Wurst

Dieser Risottoauflauf schmeckt warm und kalt und ist somit perfekt für die Picknickküche! Die pikante Paprikawurst sowie die Erbsen sorgen bei dieser Pie für das gewisse Etwas. Auf der Wiener Donauinsel hat sich die Pie schon sehr wohl gefühlt.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

120 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/2 roter Paprika
1 Tomate
1 TL Paprikapulver
1 TL Safran
220 g Risottoreis
375 ml Hühnerbrühe
150 g Erbsen
2 Eier
40 g Parmesan

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Chorizo würfelig schneiden und in einer großen Pfanne ein paar Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Tomaten fein hacken. Zuerst Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne dünsten, dann auch Paprika und schließlich auch die Tomaten mitdünsten. Paprikapulver und Safran zugeben. Reis und Hühnerbrühe zugeben und die Masse bei geringer Hitze 20-25 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde und der Reis weich ist. Chorizo unterrühren.

Masse gut auskühlen lassen. Erbsen, Eier und die Hälfte des Parmesans unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vier kleine Quicheformen oder eine große Quicheform geben und festdrücken. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und 20-30 Minuten goldbraun backen.

Berry Apple Bake – Beeren-Apfel-Auflauf

Dieser fruchtige Auflauf, der von einem Klecks Schlagobers und einem Klecks Himbeermarmelade gekrönt wird, ist einfach unwiderstehlich! Leider hat es noch kein Berry Apple Bake bei uns bis zum Picknick geschafft, denn auch warm ist dieses Dessert köstlich.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

1 säuerlicher Apfel
Saft einer halben Zitrone
100 g Mascarpone
55 g Butter
1 Ei
70 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
100 g Mehl
100 g TK-Beeren
1 TL Zimt

Zum Servieren
3 EL Schlagobers
3 EL Himbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Apfel schälen, entkernen und in dünne Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufelt beiseite stellen.

Kleine Auflaufförmchen ausfetten und mit Mehl ausstäuben.

Mascarpone und Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Aufkochen erwärmen. Etwas auskühlen lassen.

In einem großen Gefäß Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer hell und schaumig schlagen. Buttermischung und dann das Mehl unterrühren. Apfelstücke und Beeren sowie Zimt untermengen. Masse in die Förmchen verteilen und 30-35 Minuten backen. Mit einem Klecks Schlagobers und etwas Himbeermarmelade servieren.

Lemon Raspberry Cheesecake – Himbeer-Zitronen-Käsekuchen

Fruchtig, säuerlich, süßlich – alles, was ein Picknickkuchen braucht, steckt in diesen schnellen Schnittchen. Meine Liebe für Zitronen im Dessert verdanke ich Australien, wodurch auch dieser Kuchen schnell ganz oben in meiner Favoritenliste gelandet ist.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

50 g Butter
125 g Biskotten
250 g Creamcheese
60 g Kristallzucker
1 TL Zitronenzeste
2 kleine Eier
70 g Sauerrahm
1 EL Zitronensaft
70 g TK-Himbeeren
25 g Lemon Curd

ZUBEREITUNG

Eine rechteckige Form (18x20 cm) so mit Backpapier auslegen, dass dieses über die Seitenränder hinaussteht.

Butter in einem Topf zerlassen. Biskotten in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischhammer auf einer harten Unterlage fein zerbröseln. In die zerlassene Butter geben und gut verrühren. Masse auf dem Boden der Form verteilen und pressen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Creamcheese, Zucker und Zeste mit dem Mixer verrühren. Eier nach und nach zugeben. Rahm und Zitronensaft unterrühren.

Mischung auf die Krümelmasse gießen. Himbeeren darauf verteilen. Lemon Curd dazwischen klecksen und mit einem Spieß in den Teig marmorieren. 40-55 Minuten backen und bei geöffneter Backrohrtür auskühlen lassen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Lemon Curd Friands – Feine Zitronenmuffins

Egal, ob sie in den typischen ovalen Friand-Förmchen oder in Mini-Muffin-Förmchen gebacken werden – diese fruchtigen Minis sind ein Hit! Sie passen in jede Picknick-Box und machen auch gute Figur, da sie sehr leicht sind. Typisch Friand ist der Teig mit Eischnee und ohne Dotter.

ZUTATEN

Für 10 Mini-Friands

80 g Butter
2 Eiklar
50 g Mehl
80 g geriebene Mandeln
80 g Staubzucker
1 TL Zitronenzeste
40 g Lemon Curd

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter bei geringer Hitze schmelzen.

Eiklar mit dem Mixer schaumig rühren.

In einem zweiten Gefäß die trockenen Zutaten verrühren, am besten sieben. Schnee und Butter zugeben und mit einem Löffel alles gut verrühren. In Mini-Muffin-Förmchen füllen. Je eine Teelöffelspitze Lemon Curd darauf setzen und diesen mit einem Zahnstocher im Teig marmorieren. 20 Minuten backen.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich gut zum Aufbrauchen der Eiklar, die beim Lemon Curd Parfait von Seite 16 übrig geblieben sind.

Insider-Tipp 1 für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Lemon Meringue Pie aus dem Glas, Seite 191

Wer Lemon Curd genauso liebt wie ich, ist mit diesem Rezept bestens beraten. Denn dieser ist glücklicherweise höchst universell einsetzbar.

Auch in der Lemon Meringue Pie aus dem Glas macht er sich hervorragend! Ein sensationelles Dessert, das sich gut vorbereiten lässt, aber sofort serviert werden muss!

Lemon Meringue Pie aus dem Glas

ZUTATEN für 4 mittlere Gläser

Für die "Pie"
16-20 Vollkornbiskotten

Für den Lemon Curd
2 Zitronen
1 EL Zitronenzeste
250 g Kristallzucker
60 g Butter
3 Eier

Für die Mascarpone-Creme
200 g Mascarpone
200 g Cremefina zum Schlagen
Etwas Süßstoff

Für das Meringue-Häubchen
2 Eiklar
Etwas Kristallzucker

ZUBEREITUNG

Lemon Curd nach Anleitung auf Seite 191 in „Genussvoll um die Welt“ zubereiten. Einen Teil des Curds gleich auf den Boden von hitzebeständigen, dickwandigen Weck-Gläsern verteilen und nur den restlichen Curd zur Aufbewahrung abfüllen. Biskotten zerbrechen und auf dem Curd verteilen.

Für die Mascarpone-Creme Mascarpone und Cremefina mit dem Mixer cremig schlagen und mit ein wenig Süßstoff süßen. Etwas von der Mascarpone-Creme in die Gläser schichten. Einen weiteren Klecks Lemon Curd, ein paar Biskottenstücke und etwas Mascarpone-Creme hineinschichten. 1-2 cm unter dem Rand der Gläser mit Creme abschließen. Bis zur Fertigstellung gut kühlen.

Sobald das Dessert serviert werden soll, Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Für das Meringue-Häubchen Eiklar und Kristallzucker zu einem steifen Schnee schlagen. Auf den Gläschen verteilen, sodass der Schnee gut mit dem Rand der Gläser abschließt, und das Häubchen 3-5 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren!

Die Mascarpone-Creme zerrinnt im Glas, schmeckt aber unter dem warmen Schneehäubchen immer noch herrlich kühl!

Insider-Tipp 2 für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Frozen Lemon Yoghurt & Lemon Curd Parfait, Seite 191

Hab ich schon erwähnt, wie universell der feine Lemon Curd aus meinem Kochbuch „Genussvoll um die Welt“ ist? Hier kommen noch zwei Rezepte, bei dem die süß-säuerliche Zitronencreme Furore macht!

Frozen Lemon Yoghurt

ZUTATEN für 4 Gläser

Für den Lemon Curd
2 Zitronen
1 EL Zitronenzeste
250 g Kristallzucker
60 g Butter
3 Eier

Für die Joghurt-Masse
300 g griechisches Joghurt

ZUBEREITUNG

Lemon Curd nach Anleitung auf Seite 191 in „Genussvoll um die Welt“ zubereiten und in Gläser abfüllen.

In einer großen Plastikschüssel Joghurt und 100 g Lemon Curd grob verrühren, sodass ein Marmoriereffekt entsteht. Im Tiefkühler fest werden lassen. 1 Stunde vor dem Servierzeitpunkt in den Kühlschrank stellen, damit das gefrorene Joghurt etwas antaut.

Lemon Curd Parfait

ZUTATEN für 3 Portionen

50 g Kristallzucker
50 ml Wasser
2 Dotter
120 g Mascarpone
100 g griechisches Joghurt
130 g Lemon Curd

ZUBEREITUNG

Zucker und Wasser aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Dotter mit dem Mixer schlagen, bis die Masse hell ist. Mascarpone und Joghurt in einem separaten Gefäß aufschlagen. Zuerst den Zuckersirup und dann die Mascarpone-Masse unter die Dottermasse rühren. Zuletzt den Lemon Curd einrühren. In Förmchen füllen und im Tiefkühler ein paar Stunden (oder länger) fest werden lassen. Zum Servieren aus den Förmchen stürzen und mit Himbeerpüree oder einem anderen Fruchtspiegel anrichten.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich gut zum Aufbrauchen der Dotter, die bei den Lemon Curd Friands von Seite 14 übrig geblieben sind.

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 gratis dazu!

Kontakt

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

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen: Lesen – Campen & Wohnen

INFORMIEREN

www.australien-.info.de
Diese informative Website hat so ziemlich alles, was man braucht, um sich auf Australien vorzubereiten und einzustimmen. Fakten und Foren sowie ein regelmäßig erscheinender Newsletter liefern Down Under in Reinkultur auf den PC!

LESEN

Bill Bryson: Frühstück mit Känguru
Amüsant wie immer erzählt Bill Bryson Anekdoten von seiner Reise nach Down Under – Pflichtlektüre mit hohem Informationsgehalt und Spaßfaktor!

Peter Corris: Krimis rund um den Privatdetektiv Cliff Hardy
Diese leider nur auf Englisch erhältliche Krimiserie spielt in Sydney und bietet reichlich Lokalkolorit! **Ab Juli 2011 neu:** Torn Apart!

Tara Moss: Der Fetisch-Mörder, Killing Me Softly u.a.
Die unglaublich spannenden Krimis rund um Fotomodel Makedde Vanderwall spielen in Sydney und lassen einen nicht mehr los.

Tipp: Weitere Buchempfehlungen gibt es außerdem online unter www.facettenreich.at!

CAMPEN & WOHNEN – alphabetisch nach Bundesstaat

Sundowner Breakwall Tourist Park, Port Macquarie, NSW
Tolle Lage an der Mündung des Hastings River, wal- & delfinfreundlich. Sehr hoher Entspannungsfaktor!

Sydney Lakeside Holiday Park, Mona Vale/Northern Beaches, Sydney, NSW
Norfolk Pines, Palmen und Bananen – 300 m vom Traumstrand mit Rockpools, Surfern, Pelikanen und Skyline entfernt.

Merimbula Beach Holiday Park, Merimbula, NSW
Meerblick und zutrauliche Papageien am Morgen.

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen: Campen & Wohnen

Dicky Beach Tourist Park, Caloundra, QLD
Wrack am Strand und toller Sonnenaufgang über dem Meer.

Atherton Woodlands Tourist Park, Atherton, QLD
Superlage unter Palmen und unbegrenztes Gratis-Wireless-Internet. Abendlicher Besuch von Kängurus inklusive!

Cape Hillsborough Nature Resort, QLD
Kängurus zum Sonnenaufgang am Strand – oh yeah! Plus: Kängurujagd durch den Campingplatz.

Eungella Holiday Park, Eungella, QLD
Toller Ausblick auf den Regenwald im Tal und nur unweit der Schnabeltiersichtungen gelegen. Idylle pur! Siehe Nationalparks & Natur.

Kelso Sands Campground, TAS
Weitläufiger Campingplatz mit großen Hütten und allabendlichem Besuch von Wombats und Possums!

Bimbi Camping Under Koalas Campground, Otway National Park, VIC
Tatsächlich! Frühstücken unter den langsam erwachenden Koalas in freier Wildbahn!

Gunlom Falls Campground, Kakadu National Park, NT
Die direkt vom Campingplatz aus erwanderten Wasserfälle am Morgen mit einem Quasi Infinity Pool sprechen für diesen ohnehin schon netten Campingplatz! Siehe auch die Tipps für Nationalparks & Natur.

Coconut Grove Tourist Park, Cairns, QLD
Palmen soweit das Auge reicht, tolle Anlage, tolle Cabins und tolle Pools! Gratis-Shuttle in die Stadt.

Noosa River Caravan Park, Noosa, QLD
Superlage am Fluss mit Blick auf nette Villen und Pelikane im Sonnenuntergang, wenn auch etwas beengt.

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen: Essen

Windjana Gorge National Park, Kimberleys, WA
Natur pur & Bett (fast) im Heufeld – und ein irrer Sternenhimmel!

Walardi Campground, Purnululu National Park, WA
Viele Kakadus, unglaublich viele Sterne und Duschen aus der wassergefüllten Cola-Flasche.

Kimberleyland Holiday Park, Kununurra, WA
Eine gemütliche Cabin für ein paar Tage an einem schönen See mit vielen Vögeln und vielen Boab Trees, den gewaltigen, hier häufigen Affenbrotbäumen!

ESSEN

Josophan's, Blue Mountains, NSW
Dekadenz pur mit belgischen Waffeln und feinster heißer Schokolade!

Bite Me, Bondi Beach, NSW
Herrliche Mini-Burger mit Pommes im kleinen Einkaufswagen serviert. So geht's gestärkt an den Strand!

Gone Bananas, Port Douglas, QLD
Uriges Restaurant mit Innendschungel: innovative Küche in schrägem, tropischen Ex-Schuppen. Besonders lecker: die Banoffee Pie.

Vivo's, Palm Cove bei Cairns, QLD
Kreative Frühstückskarte mit Blick auf Palmen und Meer.

Mario's, South Bank, Brisbane, QLD
Leckere Imbisse direkt am Fluss!

Eumundi Saturday Market, Noosa, QLD
Feines, kreatives Kunsthandwerk und köstliche Imbissbuden aus aller Welt, am besten in genau dieser Reihenfolge.

The Vietnamese, Brisbane, QLD
Das Bo La Lot hier schmeckte so gut, dass wir den Vietnamesen ein zweites Mal heimsuchen mussten.

Gallo Dairyland, Atherton Tableland, QLD
Eine gar köstliche Käseplatte, quasi frisch von der Kuh!

Lou Miranda Estate, Barossa Valley, SA
Fine Dining in Reinkultur – kreativ und adrett! Besonders umwerfend: die Schokolasagne!

Wickedly Delicious, Olinda, Dandenongs, SA
Wo sonst kann man einen "Death by Chocolate" bestellen?

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen: Nationalparks & Natur

Holy Cow! Cafe, Swansea, TAS
Nettes Lokal mit selbstgemachten Käsesorten, leckerem Ploughman's Lunch und gutem Motto: „Age is not important unless you are a cheese!“

Kate's Berry Farm, TAS
In idyllischer Lage mit Blick über Beerenfelder kostet man sich hier durch süße, hausgemachte Kreationen. Toll!

Zanders, Cable Beach, Broome, WA
Luxuriöses Abendessen mit Blick auf den weltberühmten Sonnenuntergang von Broome.

NATIONALPARKS (NP) & NATUR

Finke Gorge NP, NT
Über Sand, Stock und Stein in eine andere Welt – ins Palm Valley mit riesigen Palmen vor roten Felswänden!

Gunlom Falls, Kakadu NP, NT
Traumhafte Wasserfälle hoch über dem Land mit herrlichen „natural pools“! Siehe Campen & Wohnen.

Olgas (Kata Tjuta), NT
Bietet mit dem Valley of the Winds Walk tolle Wandermöglichkeiten mit wunderschönen Ausblicken.

King‘s Canyon, NT
Der King‘s Canyon Rim Walk ist fantastisch. Im Garden of Eden gibt es einen natürlichen Pool umgeben von irrer Vegetation!

Nitmiluk National Park, NT
Rein ins kühle und pandanusgesäumte Nass der Edith Falls!

Kakadu National Park, NT
Sowas von friedlich, diese Bootsfahrt auf den Yellow Waters nahe Cooinda, außer vielleicht die Salties...

Cape Hillsborough National Park, QLD
Ein strandnaher Geheimtipp! Zum Sonnenaufgang treffen sich Kängurus und Menschen am Strand und freuen sich, die einen über Futter, die anderen über Fotomotive.

Eungella National Park, QLD
Schnabeltiersuche und ein wunderschöner Blick über das weite Land. Siehe Campen & Wohnen.

Fraser Island: Lake Wabby & Mackenzie, QLD
Toller Lookout und noch tollere Schwimmerlebnisse in den kristallklaren Süßwasserseen auf der größten Sandinsel der Welt! Begegnungen mit Dingos, den hiesigen Wildhunden, sorgen für ein gewisses Herzklopfen…

Noosa Heads National Park, QLD
Wandern entlang und über der idyllischen Küste mit Hoffnung auf Schildkrötensichtungen.

Springbrook National Park, QLD
Selbst für Nichtwanderer wie mich eine wunderschöne Wanderung über und unter dem Wasserfall!

Kangaroo Island, SA
Bietet mit Seelöwen, Koalas, Pelikanen und Pinguinen fast schon mehr, als das Herz begehrt!

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen: Citylife – Meine Top 5

Freycinet NP, TAS
Höchst empfehlenswert: die Wanderung zur einzigartigen Wineglass Bay!

Narawntapu NP, TAS
Traumhafte Gegend mit vielen Wallabys & Pademelons (Mini-Känguruart) sowie wunderschöner Archers Knob-Walk mit Aussicht über das weite Land.

Wilson's Promontory, VIC
Südlich von Melbourne gelegener Park mit Emus und Kängurus und tollen Ausblicken. Traumhaft: die idyllische Whisky Bay sowie der Squeaky Beach, der bei uns allerdings nicht gequietscht hat!

Purnululu National Park/Bungle Bungle NP, WA
Echidna Chasm & Mini Palms Gorge bieten rote Felsen, grün leuchtende Palmen und tolle Lichtstimmungen! Ich nenne die Felsformationen der Bungle Bungle aus gutem Grund „Ildefonso-Felsen"!

CITYLIFE – Meine Top 5

1 Sydney, NSW
Die absolute Nummer 1 für mich! Die Highlights: Manly und die Northern Beaches mit traumhaftem Flair, wunderbare Walks, insbesondere aber das Cremorne Reserve mit fantastischem Blick auf Brücke und Oper, der Coastal Walk von Bondi Beach nach Coogee oder der Manly Scenic Walk: von Bucht zu Bucht wandern und staunen. Super auch der Pylon Lookout: von einer Säule der Harbour Bridge über die Stadt blicken und danach Fährenfahren ohne Plan: einfach nur schauen!

2 Noosa, QLD
Meine unumstrittene Nummer 2! Wir haben von drei verschiedenen Campingplätzen aus Stadt, Meer, Hinterland und Nationalpark erkundet und waren hier höchst zufrieden. Tolle Mischung aus Meer, Fluss, Natur, Lokalen mit Meerblick, netten Läden und den Häusern der Reichen und Schönen!

3 Port Douglas, QLD
Ein kleines Idyll im tropischen Norden mit 4-Mile Beach, tollen Aussichtspunkten und vielen netten Cafes, nicht zu vergessen meine Lieblingskirche aus weißem Holz mit Blick aufs Meer, St Mary's by the Sea. Gemütliche Restaurant-und Einkaufsmeile, von Wasser umgeben, einfach paradiesisch!

4 Palm Cove, QLD
Ein nobler und trotzdem gemütlicher Vorort von Cairns im tropischen Norden. Nomen ist Omen: der Strand ist natürlich palmengesäumt! Traumlage mit vielen netten Lokalen und Läden und echtem Tropenfeeling!

5 Broome, WA
Nach der ersten Enttäuschung darüber, dass sich seit meinem letzten Besuch 1994 doch einiges verändert hat, ein einladendes Städtchen mit tollen Beach-Lokalen, Sonnenuntergängen und dem Strand der Strände!

Noch mehr Australien aus dem Facettenreich

Noch mehr Australien zum Nachkochen gibt es online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at* > *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *REZEPTINDEX* oder über *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Australien/Ozeanien* > *Australien* gelangt man zu vielen Speisen mit Down-Under-Flair.

Meine heißesten Tipps derzeit: das Lemon Curd Parfait von Seite 16, das Berry Apple Bake von Seite 12, der Damper von Seite 5 und die Picnic Cob Loaves von Seite 7 sowie aus dem Online-Facettenreich die Hühnchenterrine mit Erbsen & Macadamianüssen und das australische Knusperbrot mit Paranüssen.

Weitere kulinarische Lieblingserinnerungen aus Down Under, ebenfalls online im Facettenreich zu finden: die geeiste Dacquoise mit Schokolade & Haselnüssen und ein Frühstück mit Toad in the Hole und leckeren Brunch Pies sowie der Spinatsalat mit Cranberries! All das und viel, viel mehr auf www.facettenreich.at!

Brotmischung Aussie-Style

Hühnchenterrine mit Erbsen, Zucchini & Macadamianüssen

Tuna Pies

Caramel Apple Sundae

Himbeer-Trifle mit Meringues & Stracciatella-Creme

Apple Raspberry Crumble Pie

In der nächsten GENUSSMEILE: Griechenland

Mit der nächsten Ausgabe der GENUSSMEILE könnt Ihr Euch schon mal auf den Sommerurlaub einstimmen oder einfach in – kulinarischen – Erinnerungen schwelgen.

Griechische Rezeptideen, Fotos und Geschichten bringen bereits im Frühsommer den Hochsommer ins Haus. Den Retsina könnt Ihr also schon mal einkühlen!

GENUSSMEILE 22 erscheint am 12. Juni 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen und Träumen!

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