Ausgabe 40, Dezember 2012

**DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH**

# Entspannte Schummelsuperweihnachten

## Inhalt

REZEPT: Lachsrollen mit Granatapfel..2
REZEPT: Gratinierter Ziegenkäse.....3
REZEPT: Tomaten mit Cashew-Fülle....4
REZEPT: Granatapfel-Mojito.....5
REZEPT: Schweinslungenbraten in Petersil-Knoblauch-Kruste.....6
REZEPT: Kartoffel Tricolore.....7
REZEPT: Der wunderbare wandelbare Upside-Down-Cheesecake.....8
REZEPT: Geeiste Mini Raspberry Cheesecakes.....9
REZEPT: Zitruscrème de la Crème.....10
Facettenreiche Festtagsrezepte.....11
111 Liebeserklärungen & 99 Tage Sommer.....12
Geschenke für Foodies.....13
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Zwiebel-Pflaumen-Chutney...14

## Und niemand hat‘s bemerkt...

Eigentlich schade, dass viele Menschen Weihnachten mit Stress assoziieren. Falls es sich um Familienstress handelt, kann ich leider nicht helfen. Wenn es allerdings um Küchenstress geht, weiß ich ein paar gute Rezepte.

Mit den Rezeptideen dieser GENUSSMEILE sage ich dem Weihnachtsstress in der Küche den Kampf an. Die Vor-, Haupt- und Nachspeisen in dieser Ausgabe des facettenreichen Newsletters sind nämlich gut vorzubereiten und können schnell serviert werden. Man kann sich also vor dem Eintreffen der Gäste noch gemütlich in die Badewanne oder aufs Sofa fläzen, denn die Speisen sind schon alle soweit vorbereitet, dass ein paar Handgriffe genügen. Genial, oder?

Außerdem verrate ich Euch in dieser GENUSSMEILE ein Geheimnis, das ich nun viele Monate streng hüten musste. Mehr dazu erfahrt Ihr auf Seite 12. Außerdem nehme ich Euch in den kommenden Monaten auf eine ganz besondere Reise in sonnige Gefilde mit. Auch dazu mehr auf Seite 12.

Schon jetzt wünsche ich allen Lesern und Leserinnen ein genussvolles, facettenreiches und relaxtes Weihnachtsfest!

❋ Merry Christmas! ❋

*Andrea*

# Lachsröllchen auf Salatbett mit Granatapfeldressing

**Dieser Salat aus Florida ist superschnell vor- und zubereitet und eine leckere Vorspeise für das Weihnachtsmenü!**

**ZUTATEN**

**Für 4 Personen**

1 Pkg. Creamcheese
1/2 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1-2 Pkg. Räucherlachs
1 Granatapfel
Etwas Essig
Etwas Walnussöl
Etwas Ahornsirup

Dazu passt
Baguette

**ZUBEREITUNG**

Salat auf die Teller verteilen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit dem Creamcheese verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Lachsscheiben verteilen und diese vorsichtig aufrollen. Lachsröllchen auf den Salat setzen.

Granatapfel halbieren und eine Hälfe auf der Zitronenpresse auspressen. Die Kerne der anderen Hälfte vorsichtig auslösen. Achtung: Spritzt gefährlich! Den Granatapfelsaft mit dem Essig, dem Öl und einem Hauch Ahornsirup sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln. Restliche Kerne ebenfalls auf dem Salat verteilen. Mit Baguette servieren.

# Gratinierter Ziegenkäse mit Traubenragout

**Aus Frankreich stammt diese Idee für einen gratinierten Ziegenkäse. Mit dem fruchtigen Traubenragout schmeckt er besonders köstlich.**

## ZUTATEN

**Für 2 Personen**

Für das Traubenragout
50 ml Weißwein
25 g Zucker
Etwas getrockneter Thymian
100 g gemischte Weintrauben
Saft einer halben Zitrone

Für den gratinierten Ziegenkäse
2 dünne Scheiben Ziegenkäse
2 TL Olivenöl
2 Tl brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

Wein und Zucker in einem Topf gemeinsam mit dem Thymian aufkochen und etwas einköcheln lassen.

Weintrauben der Länge nach halbieren und mitkochen. Mit dem Zitronensaft abschmecken.

Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Käsescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem Öl beträufeln und mit dem Zucker bestreuen. Kurz vor dem Servieren auf der obersten Schiene des Backrohrs 1-2 Minuten grillen, bis die Kruste karamellisiert und der Käse leicht angeschmolzen ist. Mit dem Traubenragout und etwas Weißbrot servieren.

# Gebratene Tomaten mit Cashew-Pesto-Fülle

**Diese Tomaten können Stunden im Voraus gefüllt werden. 20 Minuten, bevor sie serviert werden sollen, wandern sie ins Backrohr. Voilá, eine köstliche warme Vorspeise mit Australienflair und minimalem Aufwand!**

## ZUTATEN

**Für 2 Portionen**

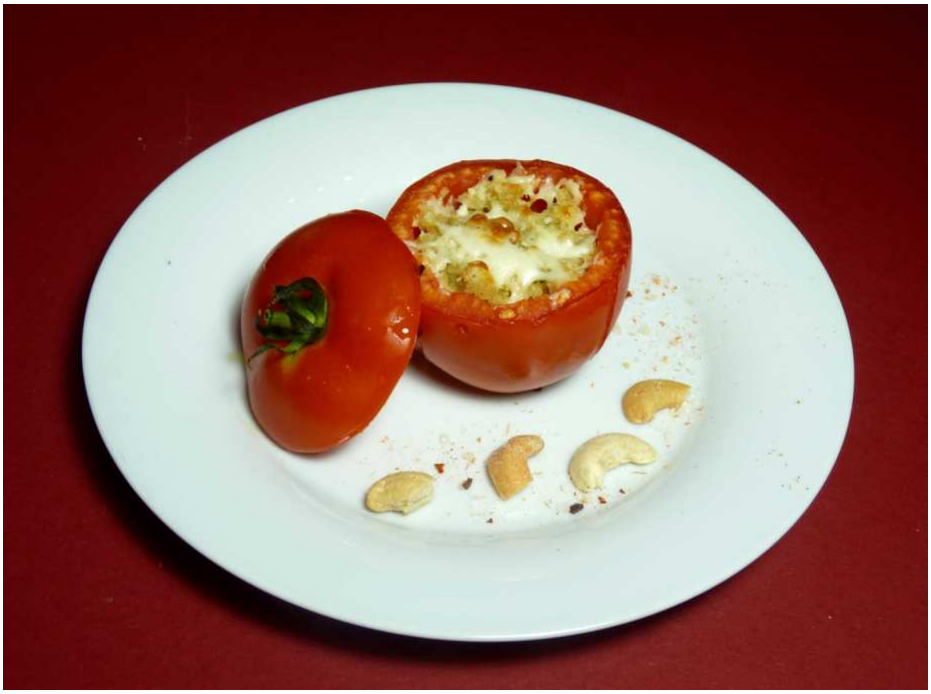
2 große Tomaten
Etwas Olivenöl
1 Stück Weißgebäck, z.B. Aufbackweckerl
70 g Pesto nach Wahl, z.B. das Cashew-Pesto aus GENUSSMEILE 39
20 g Pecorino oder Parmesan

## ZUBEREITUNG

Deckel der Tomaten flach abschneiden und aufheben. Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Tomatenböden und –deckel außen mit dem Öl bepinseln.

Brötchen würfelig schneiden. In einer Schüssel mit dem Pesto verrühren, sodass die Brotwürfel gut befeuchtet sind. Mischung in die Tomaten füllen. Käse reiben. Tomaten in eine Auflaufform setzen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Vor dem Servieren Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Tomaten 15 Minuten backen. Tomatendeckel aufsetzen und weitere 5 Minuten backen. Warm oder lauwarm servieren.



# Fruchtiger Granatapfel-Mojito

**Für diesen Drink, inspired by New York, eignet sich am besten ein weiß gedeckter Weihnachtstisch. Muss natürlich nicht sein… gut ist der Mojito so und so!**

**ZUTATEN**

**Für 2 Gläser**

40 g Zucker
250 ml Granatapfelsaft
60 ml Limettensaft
1 Handvoll Minzeblätter
100 ml Rum
Etwas Sodawasser
Ein paar Eiswürfel

**ZUBEREITUNG**

Zucker mit 40 ml Wasser aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker im Wasser aufgelöst ist. Zuckersirup beiseite stellen.

Granatapfelsaft, Limettensaft und Zuckersirup in einen Krug gießen. Minzeblätter zugeben. Krug über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Mojito abseihen und mit dem Rum vermengen. Eiswürfel auf die Gläser verteilen und Mojito darüber gießen; mit einem Schuss Sodawasser aufspritzen. Mit einer Limettenscheibe dekoriert servieren.

# Schweinslungenbraten in Petersil-Knoblauch-Kruste

**Diese Hauptspeise lässt sich gut vorbereiten und muss nach Eintreffen der Gäste nur mehr kurz gebraten werden. Die Kruste schmeckt einfach köstlich.**

## ZUTATEN

**Für 2 Personen**

300 g Schweinslungenbraten
Etwas Öl

Für die Kruste
Viel frischer Petersil
3 Knoblauchzehen
2 EL Semmelbrösel
1 EL Zitronensaft
Etwas Olivenöl
Etwas Senf

## ZUBEREITUNG

Schweinslungenbraten in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Für die Kruste Petersil fein hacken, Knoblauch schälen und pressen. In einer Schale Semmelbröseln mit dem Zitronensaft und etwas Olivenöl zu einer cremigen Masse verrühren.

Griff der Pfanne mit Alufolie umwickeln. Backrohr auf 180 Grad Grillstufe vorheizen. Eine Seite der Fleischstücke mit Senf einstreichen. Masse vorsichtig auftragen und festdrücken. Pfanne für ein paar Minuten ins Backrohr stellen, bis die Kruste Farbe angenommen hat.

Mit den Kartoffeln von Seite 7 servieren.

# Gebratene Kartoffeln Bicolore/Tricolore mit Schafkäsedip

**Hübsche Beilage in zwei oder drei Farben, je nachdem, ob man blaue Kartoffeln auftreibt oder nicht. Mit dem pikanten Schafkäse-Dip sind diese Kartoffeln auch ein herrlicher Snack.**

## ZUTATEN

**Für 2 Portionen**

Für den Schafkäse-Dip
100 g Schafkäse
30 g Butter, zimmerwarm
30 ml Joghurt
50 g Haselnüsse

Für die Kartoffeln
Ein paar gelbe Kartoffeln
Eine Süßkartoffel
Eventuell eine blaue Kartoffel für die Tricolore-Variante
Öl zum Frittieren

## ZUBEREITUNG

Für den Dip Schafkäse und zimmerwarme Butter in einer Schale gut verrühren. Mit dem Joghurt cremig rühren. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, dann im Häcksler grob hacken. Auskühlen lassen und unter den Dip ziehen bzw. Dip damit bestreuen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben von beiden Seiten knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit dem Schafkäse-Dip und einem Schälchen Salz als Snack oder mit dem Schweinslungenbraten in Petersil-Knoblauch-Kruste von Seite 6 als Hauptspeise servieren.

# Der wunderbare, wandelbare Upside-Down Cheesecake

**Schneller geht's nicht! Diese Minis sind im Handumdrehen gemischt und gebacken. Der New York-Style Cheesecake mit der kürzesten Backzeit und der kürzesten Haltbarkeit, denn dem kann niemand widerstehen! Der Curd kann, muss aber nicht selbst zubereitet werden.**

## ZUTATEN

**Für 4 kleine Gläschen**

Für die unterste Schicht
300 g Creamcheese
150 g Topfen
30 g Zucker
20 g Mehl
1 Ei
Etwas Vanillearoma oder Vanillemark

Für die mittlere Schicht
Weihnachtlicher Beeren-Curd aus GENUSSMEILE 39 (ersatzweise ein Fertigprodukt)

Für die oberste Schicht
30 g Butter
30 g Biskotten (ca. 3 Stück)

**Tipp:** Mit dem Schoko-Raspberry-Dip aus GENUSSMEILE 39 und gehackten Haselnüssen oder gecrushten rosa-weißen Schokolinsen als Topping oder mit der weihnachtlichen Mandarinenmarmelade aus GENUSSMEILE 39 und der Biskottenknusperschicht von oben schmecken die Upside-Down-Minis ebenfalls traumhaft.

## ZUBEREITUNG

Für die unterste Schicht Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren. In die Gläser verteilen und 15-20 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die mittlere Schicht den Weihnachts-Curd aus GENUSSMEILE 39 zubereiten. Auskühlen lassen und auf die Gläschen verteilen.

Für die oberste Schicht Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Biskotten zerbröseln und unterrühren, bis die Brösel rundherum mit der zerlassenen Butter bedeckt sind. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei 150 Grad 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann auf die Cheesecakes verteilen.

# Geeiste Mini Raspberry Cheesecakes

**Diese kleinen Cheesecake-Minis lassen sich schon Tage im Voraus zubereiten. Im Tiefkühler warten sie geduldig auf ihren großen Auftritt.**

**ZUTATEN**

**Für 6 Minis**

1 Tasse frische Himbeeren oder
70 g TK-Himbeeren
1 EL Zitronensaft
1-2 EL brauner Zucker
1 Pkg. Creamcheese (z.B. von Hofer/ Aldi)
Eventuell etwas geraspelte dunkle Schokolade
Eventuell ein paar gecrushte Baisers
Eventuell ein Schuss Grenadine
Etwas Zucker oder Süßstoff
1 Pkg. Soft Cakes (z.B. Ribisel– oder Maracuja Soft Cakes von Hofer/Aldi)

Zum Dekorieren
Etwas Schlagobers
Ein paar Zuckerperlen oder andere Deko

**ZUBEREITUNG**

Himbeeren in einem kleinen Topf mit dem Zitronensaft und dem braunen Zucker aufkochen und einköcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.

Creamcheese und Zucker in einem Gefäß gut verrühren. Himbeermasse unterrühren. Wahlweise mit etwas geraspelter dunkler Schokolade, ein paar mit der Hand zerbröselten Baisers und/oder einem Schuss Grenadine verfeinern. Mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Masse in kleine Silikon-Muffinförmchen füllen und zum Abschluss je einen Soft Cake darauf setzen und gut andrücken, damit er sich mit der Masse verbindet. Im Tiefkühler fest werden lassen. Zum Servieren herausstürzen und 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen. Mit etwas Schlagobers und frischen Himbeeren dekoriert oder mit Zuckerperlen bestreut servieren.

# Zitronencrème de la Crème mit Knuspertopping oder Traubenragout

**Super vorzubereiten ist diese Crème, die man in Gläschen oder auch in Limettenhälften servieren kann. Das Topping lässt sich herrlich variieren und ebenfalls gut vorbereiten.**

## ZUTATEN

**Für 4 kleine Gläser**

200 g griechisches Joghurt (z.B. von Hofer/Aldi)
Mark einer halben Vanilleschote
Saft von 1-1,5 Limetten
40 g Staubzucker
1 Eiklar
125 g Cremefine
Etwas flüssiger Süßstoff

Für das Knuspertopping
30 g Butter
30 g brauner Zucker
30 g Mehl
20 g gehackte getrocknete Cranberries
Etwas Zimt

Für das Traubenragout
50 ml Weißwein
50 ml Kristallzucker
2 Handvoll Weintrauben
Etwas Zitronensaft
Etwas Zimt

## ZUBEREITUNG

Joghurt, ausgekratzte Vanille, Limettensaft und Staubzucker in einem Gefäß glatt rühren. Eiklar aufschlagen und unterziehen. Cremefine aufschlagen und unterheben. Mit Süßstoff abschmecken.

Für das Knuspertopping alle Zutaten mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Backrohr auf 160 Grad vorheizen und das Knuspertopping 25-30 Minuten backen.

Für das Traubenragout Weißwein und Zucker aufkochen und ein paar Minuten einkochen lassen. Trauben waschen und der Länge nach halbieren. Ein paar Minuten mitköcheln lassen. Mit Zitronensaft, Zimt und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Zum Servieren Knuspertopping oder Traubenragout auf der Crème verteilen.

# Weitere superschnelle facettenreiche Weihnachtsrezepte

**Weitere schnelle und weihnachtstaugliche Kochideen aus aller Welt gibt es auch online im Facettenreich. Am besten klickt Ihr Euch durch den Rezeptindex, der nach Kategorien sortiert ist.**

**Hier stelle ich Euch eine kleine Auswahl vor, die mir für das nächste Dinner gefallen würden. Wie wäre es mit dem schnellen Fladenbrot zu den gefüllten Zitronen oder einer feinen Räucherlachsquiche gefolgt von einem zarten Schweinefilet mit Blaubeer-Salsa? Die himmlischen Schoko-Himbeer-Brownies und das Lemon Curd Semifreddo lassen sich ebenfalls gut vorbereiten und sollten am Weihnachtstisch nicht fehlen. Der Kir Royal rundet das kulinarische Erlebnis ab.**

**❋ Merry Christmas! ❋**

**Herrliche Schoko-Himbeer-Brownies**

**Kir Royal**

**Superschnelles Fladenbrot**

**Citrons farcis, lecker und leicht gefüllte Zitronen**

**Räucherlachsquiche**

**Lemon Curd Semifreddo**

**Schweinslungenbraten mit Blaubeersauce**

# Neues im Facettenreich: 111 Liebeserklärungen und 99 Tage Sommer

**Ich habe Neuigkeiten für Euch, richtig große, richtig tolle Neuigkeiten. Zumindest für alle, die sich freuen, wenn ich aus der großen, weiten Welt neue Rezepte und Fotos mitbringe und meine Leidenschaft fürs Schreiben öffentlich auslebe.**

**DAS NEUE BUCHPROJEKT:**
**111 Gründe, Wien zu lieben – Eine Liebeserklärung an die schönste Stadt der Welt**

## Wir lieben Wien!

Seit unserer Weltreise im Jahr 2008, nach der das Reisekochbuch „Genussvoll um die Welt“ entstanden ist, möchte ich auch etwas über meine Heimat Wien schreiben. Jetzt ist dieser Wunsch in Erfüllung gegangen. Die letzten acht Monate haben wir, ja, Max ist auch mit von der Partie, intensiv an dem neuen Buch gearbeitet, das am 1. Mai 2013 im Berliner Schwarzkopf-Verlag erscheinen wird. Für das Buch haben wir die 111 liebenswertesten Facetten Wiens zusammengetragen und in humorvolle Kurzgeschichten verpackt. Ihr dürft gespannt sein!

**DAS NEUE REISEPROJEKT:**
**99 Tage Sommer**

## Ozeanien, wir kommen!

Manchmal muss man Zeichen des Universums als das nehmen, was sie sind: kleine Winke des Schicksals.

Wenn Max und ich Mitte Dezember die letzten Texte für „111 Gründe, Wien zu lieben“ abgegeben haben, sind wir frei, bis im Frühjahr die Korrekturfahnen eintrudeln und das Buch rechtzeitig zur besten Wien-Saison fertig gestellt werden kann.

Max will Job wechseln und sich im Frühjahr etwas Neues suchen, und was lag da näher, als diese Pause sinnvoll zu nutzen und dem Winter zu entfliehen? Neue und alte Gegenden entdecken, auftanken, abhängen, eintauchen, auftauchen – was immer uns gerade freut.

Beginnen werden wir die Reise in Hongkong, wo wir einige Tage verbringen werden, ehe wir nach Sydney weiterfliegen. Dort geht ein lange gehegter Wunsch von mir in Erfüllung: Weihnachten und vor allem Silvester in Sydney. Geplant sind danach ein Ausflug nach Auckland, Neuseeland, sowie vielleicht ein Hupfer auf die Cook Islands in der Südsee. Zum Abschluss möchten wir ausgehend von Perth die Westküste Australiens erkunden und hoffen, dass dann die Regenzeit auch in den nördlicheren Regionen schon abgeklungen ist.

99 Tage Sommer

Natürlich werden wir an Euch denken und unter dem Motto „99 Tage Sommer“ ein Reiseblog führen: www.facettenreich.at/blog lautet die URL dazu. Auch auf die GENUSSMEILE müsst Ihr nicht verzichten. Eine reduzierte Form wird es auch von unterwegs geben. In diesem Sinne freuen wir uns, wenn Ihr uns virtuell begleitet und uns hie und da einen Kommentar im Blog hinterlasst. Take care!

*Andrea & Max*

# Meine Drei des Monats: Geschenke für Foodies

**Was schenkt man lieben Menschen, die ein ebensolches Faible fürs Reisen und Kochen haben wie man selbst – und vielleicht auch all jenen, die man gerne dazu bekehren möchte? Ich habe ein paar Ideen für Euch!**

❶**Ein liebenswertes Zeitschriften-Abo mit Urlaubsflair.** Besonders empfehlen kann ich die australische Ausgabe von delicious, die angesichts der umgekehrten Jahreszeiten auf der Südhalbkugel in unserem Winter zur Aufheiterung sozusagen immer sommerliche Gerichte vorstellt – und umgekehrt in unserem Sommer Wintergerichte. Für USA-Fans bietet sich die Zeitschrift „bon appétit“ an, die typisch amerikanische Rezepte durch Reisetipps ergänzt. Beide Magazine werden erfahrungsgemäß sehr zuverlässig geliefert und erinnern Monat für Monat an den lieben Schenker oder die Schenkerin.

**BESTELLEN**

www.magsonline.com.au

www.bonappetit.com >
Subscription Services (ganz unten) > Give Bon Appétit!

❷**Das Buch „400 kulinarische REISEN, die Sie nie vergessen werden“.** Dieses Buch stellt kulinarische Events in aller Welt vor, vom Flusskrebsfestival in Finnland bis zur Eiscreme-Ausstellung in Japan. Dazu gibt es Tipps für Kochschulen, Restaurants sowie einige landestypische Rezepte. Dieses reich bebilderte Buch gefällt sogar Leuten, die nicht gerne kochen, aber Foodies natürlich auch!

❸**Geschirr von Räder Design.** Die hübschen Teller und Tassen von Räder kommen immer gut an. Besonders schwurbelig schön finde ich die Tea Time-Teller, aber auch die Aufbewahrungsdosen sind ganz entzückend, hier das Fernwehmodell „Boot“!

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

## Zwiebel-Pflaumen-Chutney, Seite 133

**Der neueste Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“ ist in zweierlei Hinsicht ein Hit.**

**Es eignet sich nämlich gleichermaßen als Geschenk aus der Küche wie als Beilage zum gratinierten Ziegenkäse von Seite 3 dieser GENUSSMEILE. Auch einen säuerlichen Apfel kann man darunter mischen.**

### DAS BRAUCHT'S ZUSÄTZLICH

Ein paar Pflaumen anstelle der Ananas, Weißwein anstelle des Rotweins, eventuell Apfel-Balsamico-Essig anstelle des Weißweinessigs

### SO GEHT'S

Das Chutney nach Anleitung von Seite 133 von „Genussvoll um die Welt“ zubereiten, dabei die Ananas durch gewürfelte Pflaumen ersetzen. Den Rotwein ersetze ich in diesem Fall gerne durch Weißwein und den Weißweinessig durch Apfel-Balsamico-Essig. Einfach mal durchprobieren! In Gläsern im Kühlschrank aufbewahren oder verschenken!

### BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

### KONTAKT

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

## In der nächsten GENUSSMEILE: Grüße aus Ozeanien

**Ich bin dann mal weg! Unter dem Arbeitstitel „99 Tage Sommer“ vertschüssen Max und ich uns nach Hongkong, Australien, Neuseeland und in die Südsee.**

Keine Angst, den Genusstag gibt es auch in Down Under. Am 12. Januar erwartet Euch daher die nächste GENUSSMEILE, vielleicht in etwas veränderter oder gekürzter Form, jedenfalls aber genussvoll wie immer. Bis dahin wünsche ich Euch wunderbar entspannte Weihnachtsfeiertage und schon jetzt alles Gute im Neuen Jahr!

### 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