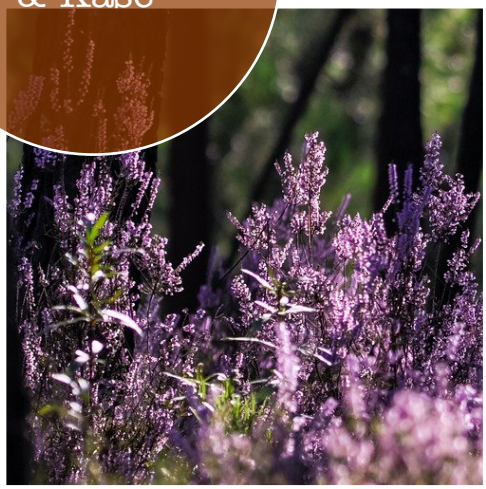
4/2022

AROMEN-SPIELE
ONLINEMAGAZIN

Die Herbstsaison macht alle Soul-Food-Feinschmecker glücklich

Großes Spezial: Wein & Käse



HERBST

Genussmomente

#getinspired

www.aromenspiele.de

Inhalt

Seite 2
Inhalt

Seite 3
Impressum

Seite 4
Vorwort

Seite 5
Kulturerbe: alte Obstsorten

Seite 6
Flüssiges Gold aus Äpfeln und Birnen

Seite 7
Herbstlicher Genuss mit Äpfeln und Birnen

Seite 8
Duftende Ofengerichte

Seite 9
Rezepte mit Zwiebeln

Seite 10
Tipps für Käseplatten

Seite 11
Tipps zum Brotbacken

Seite 12
Calvados und Camembert

Seite 13
Cidre, Crêpes und Pommeau

Seite 15
Die Lust auf alkoholarme Schaumweine

Seite 16
Rezepte mit Meeresfrüchten

Seite 17
Bretonische Familienrezepte

Seite 19
Herbstliche Häppchen für Gäste

Seite 20
Genuss mit Wild und Pilzen

Seite 21
Empfehlung: Edle Rotweine zur Herbstküche

Seite 22
Leckere Resteverwertung mit altem Brot

Seite 23
Rezepte, die den Herbst versüßen

Seite 24
Vorschau: Winterausgabe

Auf der Webseite des Magazins gibt es außerdem noch diese Themen zu entdecken:

Köstliches aus Äpfeln und Birnen

Frisch vom Baum, deftig zu Käse und in Salaten, eingeweckt zu Kompott oder als leckerer Belag auf Kuchen, sie sind immer willkommen!

Let's talk about Cidre und Poiré

Das neue Trendgetränk hat traditionelle Wurzeln. Besucht mit mir die Normandie und die Bretagne, um mehr über Cidre & Co zu erfahren

Was trinken wir zur Herbstküche?

Flammkuchen, Kürbis- und Pilzgerichte, Wild und deftige Eintöpfe, die Herbstküche verlangt nach unterschiedlichen Getränke-Begleitern.

#getinspired

Impressum

Hier stecken weitere Informationen drin:

Dieses Magazin ist „interaktiv“, d.h. weitere Informationen stecken in den im Text **unterstrichenen und hervorgehoben** Stellen. Ein Klick darauf führt zum Ziel.

Kleine **Info-Icons in Bildern** weisen darauf hin, dass dieses Bild mit einem weiterführenden Link hinterlegt ist. Dieser führt entweder direkt zu den entsprechenden Seiten auf der Webseite des Onlinemagazins Aromenspiele, zu vorgestellten Rezepten oder den Produkten der Werbepartner.

Das Onlinemagazin
www.aromenspiele.de

Impressum
Dorit Schmitt
Mahlbergstr. 33
76307 Karlsbad
info@aromenspiele.de

Werbepartner werden

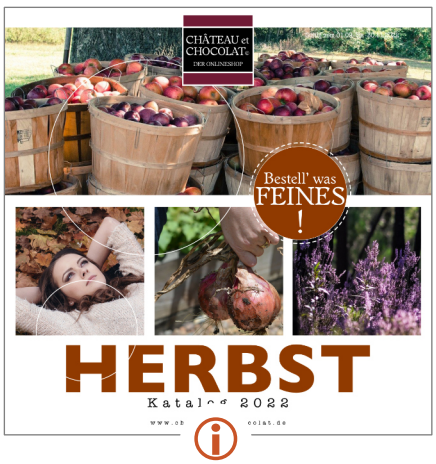
KONTAKT

MEDIADATEN

Köstliche Leckereien mit Käse

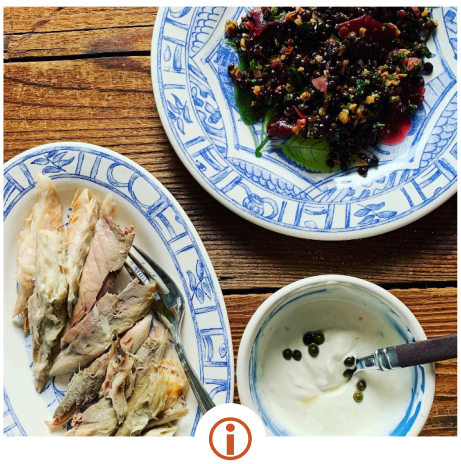
Ob in Salaten, pur auf Käseplatten oder zum Überbacken, wir sollten viel öfter zu einem Stück AOP-Käse greifen!

WERBUNG



CHATEAU et CHOCOLAT

Der aktuelle Bestellkatalog kann den Herbst noch ein bisschen genüsslicher machen!



Köstliche Snacks mit herbstlichem Charme

Freunde auf ein Glas Wein einladen ist eine schöne Sache, vor allem, wenn es kleine Snacks dazu gibt …

Vorwort

Der goldene Oktober ist leider schon vorbei. Er hat uns sonnige, aber viel zu warme Tage für die Jahreszeit beschert. Die Winzer zeigten sich mit der Lese in diesem Jahr zufrieden und die Schwammerlsucher erlebten ein außergewöhnlich reiches Pilzjahr. Mit dem beginnenden November kommen die langen und kalten Nächte des nahenden Winters zu uns.

Jetzt sollten wir es uns gemütlich machen. Kuscheldecken und warme Socken, heiße Schokolade und Kerzenschein helfen uns dabei, uns zu entspannen. Und in der Küche bricht die Zeit des Soulfoods an: Käse, Eintöpfe, Suppen und Schmorbraten stehen hoch im Kurs. Wer sich noch etwas Luxus gönnen will, kocht am besten wieder öfter selbst zu Hause. Ich habe ein paar köstliche Rezepte aus meinen Bretagne-Besuchen mitgebracht. Und natürlich auch viele Tipps zu den Köstlichkeiten aus Frankreichs Norden, wie zu Camembert, Cidre, Calvados, Pommeau, Poiré, Crêpes und Meeresfrüchten.

Das Magazin ist wie immer reich bestückt mit Inspirationen, Rezepten, Produkt-Empfehlungen und weiterführenden Links zu einzelnen Themen.

Besonders angetan hat es mir, euch in dieser Ausgabe Cidre und Poiré vorzustellen. Aus meiner Sicht sind das die neuen Getränketrends, weil: alkoholarm, nachhaltig und regional. Zudem sind diese Obstschaumweine auch noch total interessante Speisenbegleiter – weit über die saisonale Herbstküche hinaus.

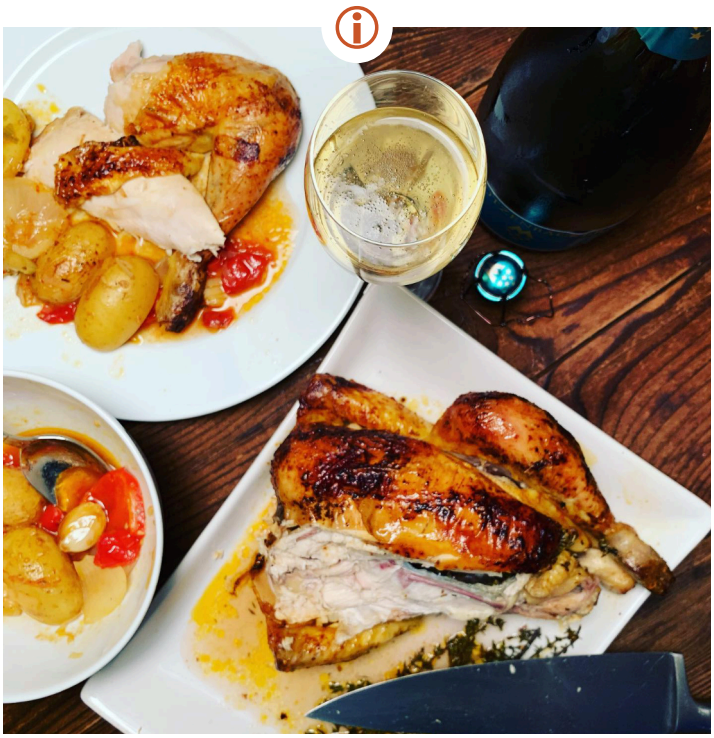
Einen weiteren Schwerpunkt habe ich auf Brot backen und leckere Brot-Resteverwertung gelegt. Wobei es für uns alle selbstverständlich sein sollte, besser darauf zu achten, dass wir bewusster werden im Umgang mit unseren Lebensmitteln. Dazu gehört, nicht mehr einkaufen, als auch verwendet wird. Was nicht verbraucht wird, sollte sinnvoll verwertet werden. Besonders geeignet ist dabei, etwas vorzukochen, um es dann einzufrieren. Und natürlich schmecken Reste auch noch gut, werden sie aufgewärmt oder zu etwas Neuem arrangiert. Unterm Strich helfen diese Tipps unserem Geldbeutel und unserer Umwelt – versprochen!

Und jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Schmökern & Genießen hier im blätterbaren Magazin und auf der Webseite des Aromenspiele-Magazins.

Eure Dorit Schmitt

Dorit Schmitt

ÜBER MICH. Nach erfolgreichen Jahren in Werbung, Marketing und Kommunikation bin ich heute als freiberufliche Journalistin tätig, u.a. auch für den Länderreport Frankreich der Lebensmittelzeitung des dfv-Verlags.



Sparsam Haushalten, ohne auf Genuss zu verzichten

Alte Obstsorten sind ein wahrer Schatz!

Wir haben eine Menge Sprichwörter, in denen auch Äpfel vorkommen. So „fällt der Apfel nicht weit vom Stamm", wenn Kinder sich so verhalten wie ihre Eltern. Oder wir fordern dazu auf, „keine Äpfel mit Birnen zu vergleichen", wenn unterschiedliche Dinge miteinander verglichen werden. Und wer kennt nicht den Spruch, dass „ein Apfel am Tag den Gang zum Arzt erspart"?

Wir lieben das pausbäckige, saftig süß-säuerliche Obst. Laut Statistik liegt in Deutschland der Pro-Kopf-Konsum im Jahr bei durchschnittlich rund 24 Kilogramm Äpfeln. Somit war der Apfel auch im vergangenen Jahr unter den Obstsorten das beliebteste. Wir essen ihn als Snack zwischendurch, wenn wir auf Reisen, beim Wandern oder im Büro sind. Wir backen köstliche Apfelkuchen, veredeln ihn zu Marmelade oder Gelee und zaubern mit ihm süße und herzhafte Gerichte.

In den Auslagen der Supermärkte finden wir mittlerweile Äpfel „für jeden Geschmack": von säuerlich (Boskoop, Granny Smith), fein-säuerlich (Elstar), süß-säuerlich (Braebum, Jonagold) bis süß (Golden Delicious, Gala). Doch dies täuscht gerne darüber hinweg, dass im Einzelhandel durchschnittlich eigentlich nur sieben Apfelsorten regelmäßig angeboten werden. Schön hingegen ist die Entwicklung, dass ein paar Händler damit begonnen haben, regionale Apfelsorten ins Sortiment aufnehmen. Seit einiger Zeit beteiligen sich Supermärkte auch zunehmend an der Produktion, um eigene Marken und „Sorten" anbieten zu können. Seit den 70er-Jahren hat sich der Ertragsanbau, gefördert von Bund und der Europäischen Union, weg von Hochstämmen hin zu ertragsorientierten Plantagen gewandelt. Das sorgte weltweit zur Uniformität und gleichem Geschmack der Sorten. Umso wichtiger ist es, sich wieder auf die alten Sorten in den verbliebenen Streuobstwiesen zu besinnen.

Auf Dorfmärkten werden durchaus ein paar der alten, vergessenen Apfelsorten angeboten – der „Slow-Food-Bewegung" sei Dank. Aus regionalen Mostapfelsorten wird bis heute auf dem Land wunderbarer Apfelmost gepresst. Die alten Obstbäume auf den sogenannten Streuobstwiesen sind das ganze Jahr nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein wichtiger Rückzugsort vieler heimischer Tiere und Pflanzen. Echte Biotope eben, die es zu erhalten gilt. Ganz zu schweigen von der aromatischen Vielfalt der Obstsorten, die wir durch den Erhalt dieser Kulturlandschaft wieder zurückbekommen!

In dieser Ausgabe sind viele Rezepte, Getränke und Tipps zu finden, die sich mit Äpfeln und Birnen beschäftigen. Freut euch auf Süßes und Herzhaftes sowie Trinkbares aus und mit den beliebten Obstsorten.

TIPPS DER REDAKTION

Köstliche Backrezepte von Le Creuset. Mit einem Klick auf die Fotos gelangt ihr zu den köstlichen Rezepten.

Schoko-Birnen-Clafoutis

Apple Pie mit Buttertoffee

WERBUNG

Top im Herbst: Kürbis, Ziegenkäse und Birne

Der Mensch sehnt sich nach Wärme und Geborgenheit. Und sobald die Tage kürzer werden und die Temperaturen fallen, steigt die Lust auf wärmendes Soulfood aus dem Ofen. Das Ofenrohr wird aufgeheizt, um anschließend knuspriges Brot, Flammkuchen oder Herbstkuchen zu backen. Oder darin köstliche Eintöpfe, aromatisches Herbstgemüse oder der Sonntagsbraten zu schmoren. Aber egal, was wir uns auch Gutes im Ofenrohr zubereiten, es wird dabei immer herrlich duften! Und ist eine gemeinsame Mahlzeit mit der Familie und Freunden nicht zusätzlicher Balsam für die Seele? Sind alle an einem Tisch versammelt, macht das Essen gleich viel mehr Spaß! Wer sich Gäste eingeladen hat, kann diese mit einem kleinen Apéro auf den gemeinsamen Abend einstimmen. Ich empfehle Häppchen, die sich bequem vorbereiten lassen, zu servieren.

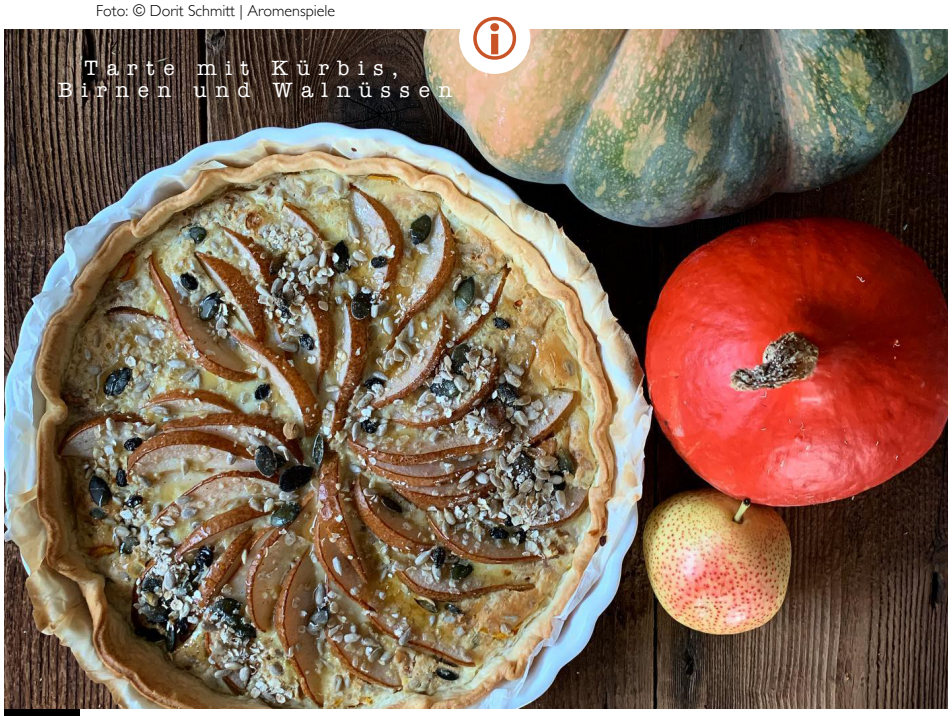
Einen speziellen Tipp habe ich aus der Bretagne mit gebracht: Hier wird alkoholarmer Birnenschaumwein (Poiré) zu Apéro-Crackern serviert, die mit köstlichem Ziegenfrischkäsecreme und frischen Feigen belegt sind. Um zu den Rezepten zu gelangen, reicht ein Klick auf die Fotos.

Den Poiré habe ich in bei meinem Kurzurlaub in der Normandie gefunden. Die Destillerie Christian Drouin ist für ihren Calvados berühmt. Weitergegebenes Know-how seit drei Generationen und über 200 Auszeichnungen sprechen für die hohe Qualität. Bevor Calvados in mehrmals getoasteten Barriquefässern aus Bordeaux reift, ist es üblich, die Fässer vorab mit Cidre zu belegen. Und diesen gibt es bei Cristian Drouin ebenfalls in einer sehr hohen Qualität, nach traditioneller Art gekeltert und in der Flasche gereift.

Raffinierter Apero: Birnenschaumwein aus der Normandie

Feldsalat mit gebackenem Kürbis und Selles-sur-Cher

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele



Tarte mit Kürbis, Birnen und Walnüssen

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Cracker mit Ziegenfrischkäsecreme

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Die alten Mostapfelbäume für die Cidreproduktion stehen auf den eigenen Streuobstwiesen und Plantagen der Familie Drouin. Eingesäumt wurden die Obstgärten von mittlerweile über 100-jährigen Birnbäumen, die als Windschutz für die Apfelbäume dienen.

Aus den Birnen stellt Drouin einen feinfruchtigen „Poiré", einen alkoholarmen Birnenschaumwein her. Während der Flaschengärung entwickelt der Poiré seine spätere elegante Feinperligkeit. Zu süß wird ein Poiré aufgrund seiner herb-fruchtigen Birnennote nicht, weshalb er gut zu verschiedenen Gerichten serviert werden kann. Die normannische Region von Aube ist typisch für den fruchtigen Poiré und herbfruchtigen Cidre, die nicht nur zum Aperitif, sondern auch zu Meeresfrüchten genossen werden.

Von süß bis deftig – immer köstlich herbstlich!

Zu einer Kürbissuppe, die mit Birnen anstatt mit Äpfeln zubereitet wurde, ist ein Gläschen Poiré ebenfalls sehr zu empfehlen. Zu Rezepten für leckere Kürbissüppchen gelangt ihr mit einem Klick auf das Foto (rechts oben). Und für Cidre-Fans habe ich ein Gericht mit Stubenküken ausprobiert, das ich wirklich wärmstens weiterempfehlen kann. Außerdem wiederhole ich es immer wieder gerne: Cidré – ob aus der Normandie oder der Bretagne – sind eine tolle Alternative zu Bier, Sekt oder Wein. Ob „fermier", bio-zertifiziert oder traditionell hergestellt, ein Cidre oder Cider erfrischt und schmeckt!

Weitere Genussideen mit Äpfeln und Birnen – von deftig bis süß – sind auf der Aromenspiele-Webseite zusammengetragen.

Herzhaftes mit süßen Birnen

Genusszeit: Wer gerne mit aromatischen Birnen experimentiert, kann sich merken, dass sie sehr gut zu Zitronenmelisse, Minze, Lavendel und Rosmarin passen. Eingelegt oder als Kompott sind Nelken, Zimt, Vanille und Ingwer zu Birnen immer eine gute Wahl. Und man kann sie gut in Alkohol pochieren. Geeignet dafür sind: Whisky, Sherry, Portwein oder Weiß- oder Rotwein. Birnen und Gorgonzola sind ein Dream-Team, ebenso schmecken Birnen sehr fein mit Nusskernen wie Walnüssen oder Haselnüssen.

Kürbissuppen Rezepte

Wunderbar: Cidre zu Stubenküken

Stubenküken mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Ofengemüse

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Kürbiskernöl – unverzichtbar zur Herbstküche

KÜRBISKERNÖL AUS DER STEIERMARK

Die Kürbiskerne werden nach dem Rösten in einem mechanischen Verfahren gemahlen. Das Ergebnis ist ein vollaromatisches Öl, das nicht nur Kürbissuppen oder herbstliche Salate verfeinert, sondern durchaus auch einen Schuss Raffinesse über Vanilleeis beisteuert.… **MEHR INFOS**

WERBUNG

Jetzt beginnt die Zeit der duftenden Ofengerichte

Den Sonntagsbraten finden wir in vielen Regionen immer noch regelmäßig auf dem Tisch. Schweinebraten, Kalbs- oder Sauerbraten sind dabei die Klassiker. Ab dem Herbst werden Schmorgerichte wie Gulasch und Rouladen oder Eintöpfe zu den kulinarischen Vorboten auf den bevorstehenden Winter. Wer im Sommer keine Lust hatte, lange in der Küche zu stehen oder leichte Speisen den Deftigen vorzog, kommt nun wieder auf den Geschmack, herzhafte Gerichte zuzubereiten.

Jetzt schmeckt Ofengemüse besonders fein, sind doch die Kartoffeln, Wurzelgemüse und Kürbisse erntefrisch. Dazu braucht es dann auch gar kein Fleisch, denn zusammen mit Polenta, Couscous, Salat oder Joghurt-Dip kann ein vollwertiges vegetarisches Gericht auf den Tisch kommen. Vegan oder vegetarisch zu kochen ist gerade im Herbst mit all dem frischen Gemüse und Pilzen für Flexitarier eine willkommene, leckere Abwechslung.

Wer liebt nicht den Duft von geschmorten oder gebackenen Gerichten aus dem Ofen? Das macht Lust auf echtes Soulfood für lange Abende und kühle Nächte.

Wann gab es bei euch das letzte Mal eine leckere Lasagne, ein saftiges Moussaka, einen Gemüseauflauf oder köstliche überbackene Auberginen?

Pichelsteiner nach Omas Rezept
Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Tafelspitz mit gebackenem Sellerie
Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

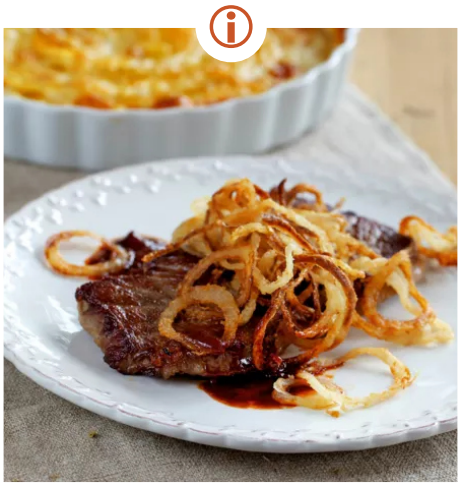
Und habt ihr euch schon einmal eine ganze Sellerieknolle gebraten oder einen ganzen Blumenkohl auf dem Blech zubereitet? Die Blumenkohlsaison hat wieder begonnen und aus ihm kann so viel mehr als nur Suppe gekocht werden. Bei uns gab es beispielsweise Blumenkohlröschen mit Butterbröseln zu Salzkartoffeln. Ein leckeres vegetarisches Gericht, das ohne viel Aufwand zubereitet werden kann.

Apropos Suppen und Eintöpfe! Ein köstliches Original ist ein Pichelsteiner, wird er nach Omas Rezept gekocht. Ebenfalls ein Hochgenuss ist ein gekochter Tafelspitz mit Meerrettich, bei dem immer eine feine Rinderbouillon übrig ist. Diese ergibt dann die Basis für die besten Nudel-, Leberknödel- oder Pfannkuchensuppen.

TIPP DER REDAKTION

Die französische Faïencerie de Gien stellt seit über 200 Jahren feines Tafelgeschirr her.

Französische Zwiebelsuppe
Foto: © Mathias Neubauer | GU Eintöpfe | Küchengötter



Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin
Foto: © Fotos mit Geschmack, Ulrike Schmid, Sabine Mader | GU Unsere Landküche | Küchengötter

WERBUNG

GRÜNER VELTLINER

Bioqualität aus der Wachau. Ein Wein, der eine animierende Frucht und Frische an den Tag legt und zudem genügend Schmalz besitzt, um zum neuen Lieblingswein zu werden. Passt zu allen panierten und ausgebackenen Leckereien wie: Schnitzel - auch vom Sellerie, Backhändl und zur Zwiebelsuppe. … **MEHR INFO**

Ab sofort gibt's nur noch Freudentränen, wenn Zwiebeln im Spiel sind!

Das aromatische Innere einer Zwiebel versteckt sich unter ihren vielen Häuten. Die vielen Sorten variieren von mild bis lauchscharf und von Weiß bis Rot. Beim Schälen oder schneiden mit unscharfen Messern bringen sie uns zum Weinen. Aber als Kochzutat ist sie nahezu unverzichtbar. Wusstet ihr, dass Zwiebeln durch das Anbraten oder Schmoren süß werden? Ob roh im Salat oder auf Mettbrötchen, als Zutat beim Kochen feiner Suppenbrühen oder für köstliche Saucen mitgeschmort, sorgen Zwiebeln für das i-Tüpfelchen im ganzen Geschmacksbild. Die kleinsten, die Silberzwiebeln finden wir in Mixed-Pickels, Perlzwiebeln werden in Italien in Balsamico eingelegt. Wie wäre es wieder einmal mit einem Zwiebelrostbraten? Knusprige Röstzwiebeln sind ein „Muss" zum Zwiebelrostbraten, ohne Zwiebeln gäbe es kein Gulasch. Schalotten verfeinern Saucen für Salate und Braten. Die großen milden Gemüsezwiebeln sind echte Allrounder in der Küche. Sie schmecken beispielsweise gefüllt und im Ofen gebraten himmlisch!

WERBUNG

ZWIEBEL-CHUTNEY

Zu kaltem Braten, Hamburgern, Käse oder zur Foie gras – dieses Chutney überzeugt! … **MEHR INFO**

WERBUNG

Für alle, die gerne leckere Käseplatten anbieten

WMF NUOVA
Käse-Set 2-tlg.

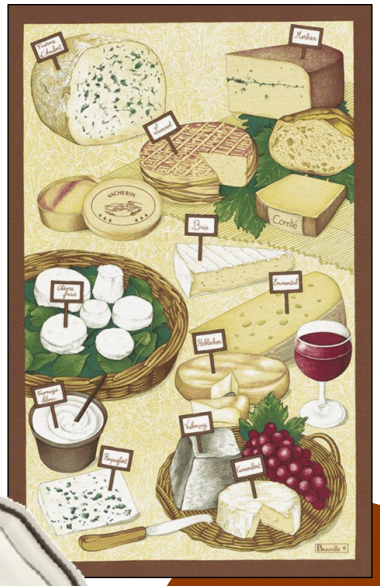
Das 2-teilige Nuova Käsemesser-Set begeistert mit hoher Funktionalität in zeitlos-schlichtem Design. Das Set aus spülmaschinenfestem Cromargan® enthält 2 Käsemesser.
… **MEHR INFOS**

L'EPICURIEN
Feigenkonfitüre mit Walnüssen

Seit dem 19. Jahrhundert ist die ehemalige Epicerie fine aus Paris darauf spezialisiert, Konfitüren herzustellen. Seit 1997 wird im Herzen des Languedoc-Roussillon produziert. Diese Feigenkonfitüre mit Walnüssen ist nicht nur ein köstlicher Brotaufstrich am Morgen, sondern passt hervorragend zu Käsesorten wie gereifterem Ziegenkäse oder Maroille. Inhalt: 125 g.
… **MEHR INFOS**

BEAUVILLE
Geschirrtuch „Käse aus Frankreich"

Bei diesem Anblick schlägt das Herz aller Käseliebhaber höher! Das Geschirrtuch ist der ultimative Geschenk-Tipp für alle, die das Leben ohne Käse für möglich, aber nicht für sehr sinnvoll erachten. Das Geschirrtuch „Made in France" aus einem Traditionsbetrieb aus dem Elsass hat eine Größe von 50 x 80 cm. Das pflegeleichte Material besteht aus 82% Baumwolle und 18% Leinen. … **MEHR INFOS**



GIEN FILET TAUPE
Ovale Platte

Auf dieser Platte präsentieren sich Käse, Wurst, Obst oder auch Kuchen von ihrer schönsten Seite. Die Platte hat die Größe von 41,0 x 26,2 cm und einen taupefarbenen Rand, der dem Geschirr eine elegante Optik verleiht.
… **MEHR INFOS**

MEINE BESONDERE EMPFEHLUNG

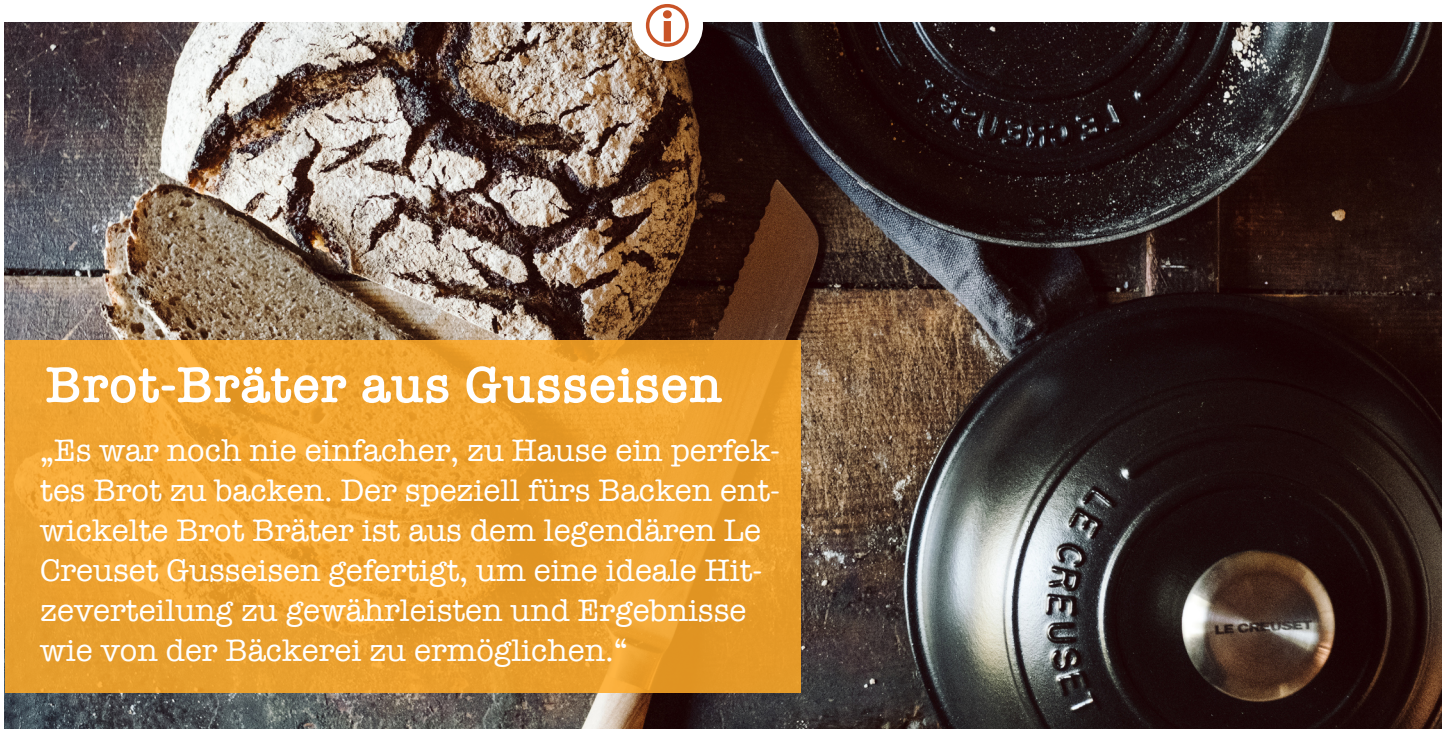
Welchen Käse legt man auf eine abwechslungsreiche Platte?

In Frankreich ist es ganz selbstverständlich, am Ende eines Essens eine kleine Käseauswahl auf den Tisch zu stellen. Wein und Käse gehören zur französischen Lebensart. Überrascht eure Gäste doch nach einem feinen Abendessen mit etwas französischem „Savoir-vivre", indem ihr etwas Käse zum Abschluss serviert. Achtet einfach darauf, dass sich bei der Käseauswahl je ein Vertreter dieser Sorten auf der Platte befindet: ein Frischkäse, ein Weichkäse, ein Hartkäse, ein Schnittkäse und ein Edelschimmelkäse. Man rechnet mit ca. 80 g Käse pro Person, wenn die Käseauswahl den Abschluss eines Menüs darstellt. Für jede Käsesorte sollte ein Messer bereit liegen, damit sich jeder sein Stück abschneiden kann.

Käseauswahl für eine Käseplatte
Foto: © Tanja Borgschulte Photography

Wein und Käse-Spezial. Gleich und gleich gesellt sich gern, doch fehlt dann meist das Überraschende, die Leidenschaft beim Entdecken, wenn kontrastierende Geschmacksrichtungen aufeinandertreffen. Für den Einstieg in die Genusswelten von Wein und Käse gibt es ein paar Regeln, an denen man sich orientieren kann: Ein milder Käse verlangt nach einem leichten Wein. Käse mit säuerlichen Aromen, harmoniert besser mit Weinen, die Restsüße haben oder zu den Süßweinen zählen. Salzige oder pikante Käsesorten brillieren mit süßen Weinen. Sehr säurehaltige Weine sind in der Regel keine guten Käsebegleiter, es sei denn, der Käse verfügt über süßliche Aromen. … **MEHR INFO**

WERBUNG



Brot-Bräter aus Gusseisen

„Es war noch nie einfacher, zu Hause ein perfektes Brot zu backen. Der speziell fürs Backen entwickelte Brot Bräter ist aus dem legendären Le Creuset Gusseisen gefertigt, um eine ideale Hitzeverteilung zu gewährleisten und Ergebnisse wie von der Bäckerei zu ermöglichen."

LE CREUSET

Foto: © Le Creuset

Kartoffelbrot mit Sauerteig

Foto: © Nicky Walsh | GU Das Stullenbuch | Küchengötter

Hüttengaudi-Stulle mit Champignons

Back' Dein Brot doch wieder selbst!

Beim Brotbacken spielt das verwendete Mehl eine große Rolle. Wer gerade erst anfängt, sich mit dem Backen von Broten oder Brötchen zu beschäftigen, sollte sich anfangs auf die Angaben in den Rezepten verlassen. Sauerteigbrote mit einer langen Ruhezeit sind bekömmlicher, hat man mittlerweile herausgefunden. Der Sauerteigansatz sollte eine Woche vor dem Brotbacken vorbereitet werden. Diesen kann man einfrieren und wieder anfüttern. Auch alte Getreidesorten wie Emmer oder Dinkel sind besser geeignet, sollte jemand eine Unverträglichkeit gegen Gluten haben. Je dunkler das Brot werden sollte, desto höher sein Roggenmehlanteil. Wer eine gewisse Sicherheit beim Brotbacken entwickelt hat, kann experimentieren. Wie klingt es jetzt im Herbst ein Dinkelbrot mit Maronen oder Kartoffeln im Teig zu verfeinern? Oder Vollkornbrote mit Kürbiskernen und Walnüssen zu backen? Und wer nicht mit dem Backen anfängt, sollte seinen Bäcker im Ort weiter unterstützen, damit uns „gutes Brot" auch weiterhin täglich angeboten werden kann.

BUCHTIPP FÜR NEUE HOBBYBROTBÄCKER

Eine Alm. Traumhafte Natur. Faszinierende Ausblicke. Dazu duftendes, ganz besonderes Brot. Der Gipfel des Genusses. Brotbacken entschleunigt und macht kreativ. Aber was passiert, wenn sich Brotbegeisterte an einem besonderen Ort treffen, um ihre Liebe zum Brot zu teilen? Sie erschaffen neue Rezepte – und neue Lebensgeschichten. Lutz Geißler beschreibt die eindrucksvolle Landschaft der Hohen Tauern und die jahrhundertealte Geschichte der Kalchkendlalm. Er kombiniert über 120 der besten Rezepte aus seinen Almbackkursen mit Geschichten darüber, wie gutes Brot Lebensläufe verändert und neue Ideen geboren hat. Ein Buch zum Backen, Träumen, Freuen und Genieße

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

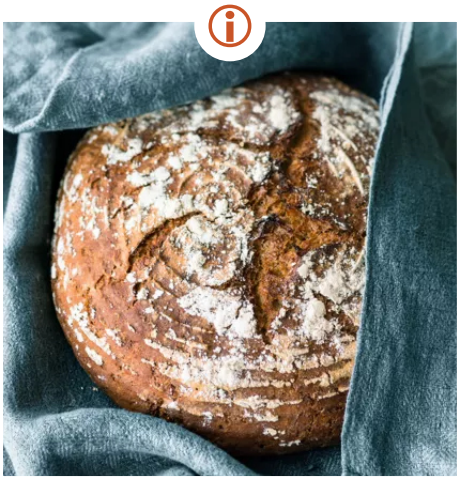


Foto: © Wolfgang Schardt | GU Brot backen | Küchengötter

Roggen-Krustenbrot
mit Honig

Die Region von Calvados und Camembert

In der Normandie finden wir den besten Camembert Frankreichs in der Pays d'Aube und außerdem exzellenten Calvados. Da liegt es nahe, dass der Weichkäse – aus Rohmilch der normannischen Kuhrasse – auch mit dem Apfelbranntwein affiniert wird. Zudem gibt es viele köstliche Rezepte, in denen sowohl Camembert als auch Calvados zum Einsatz kommen. Besonders fein: Äpfel in Calvados schmoren und zu Camembert genießen. Ein besonders raffiniertes Rezept für Steakfans habe ich in einer Ausgabe der „Brigitte" gefunden: **Entrecôte mit Camembert und in Calvados geschmorten Äpfeln**.

Die Region um Domfront war schon immer die Wiege einer familiären Landwirtschaft mit vielen kleinen Betrieben. Undurchdringliche Hecken säumen bis heute die Hohlwege, die gleichzeitig zur Abgrenzung zu den Nachbarhöfen dienen. Bekannt ist die Region neben Camembert für den berühmten Poiré, aber auch für exzellenten Calvados. Es gab Zeiten, da war es nicht erlaubt, ohne staatliche Genehmigung Schnaps zu brennen, deshalb jedoch das Schwarzbrennen blühte. Eine Geschichte aus dem Domfrontais besagt, dass in den Nächten, in denen das Wetter stürmisch und kalt war, hastig Calvados gebrannt wurde, weil man dann eher nicht mit Kontrollen der Zollbehörde rechnen musste. Das ging gut bis 1962, als es zu eifrige Beamte eine Schwarzbrennerei auffliegen ließen, aber nicht mit auf den Widerstand der Bauern gefasst waren. Graf Louis de Lauriston, der damalige Generalsekretär des Verbands der Landwirte, musste die Situation entschärfen und versprechen, dass sich von nun an alle an die gesetzlichen Vorgaben halten würden. Noch im selben Jahr gründete der Graf die „Les Chais du Verger Normand" in Domfront, um die Vermarktung der von den Bauern des Domfrontais produzierten Calvados über die Genossenschaft zu gewährleisten.

Im Jahr 1992 schloss sich Les Chais du Verger Normand mit Christian Drouin S.A. zusammen, um weiterhin Calvados, Poirés, Cidres und Pommeau herzustellen und zu vermarkten. Comte Louis de Lauriston bietet heute die vergessenen Schätze aus diesen geheimen Destillationen an, eine einzigartige Auswahl an Jahrgängen aus mehreren Jahrzehnten, die in über 20 Länder exportiert werden. Eine Besonderheit des Calvados dieser Region ist der erlaubte Anteil an Birnenmost, der fein und subtil herausgeschmeckt werden kann.

Die Familie Drouin, die in der Nähe von Pont-l'Évêque (Calvados) in einem Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht ist, stellt seit drei Generationen Calvados der Spitzenklasse her. Die Familienbrennerei besitzt die seltensten Calvados-Jahrgänge von 1961 bis 2002.

Soll man Cidre oder Calvados zu Camembert trinken?

Nun, Calvados ist bekanntlich nicht gleich Calvados. Wir unterscheiden auch hier in verschiedene Reifegrade: Fine, Réserve, VSOP, Hors d'Age etc. Zu einem VSOP, der über 5 Jahre in Eichenfässern reifte, wird beispielsweise gerne ein Livarot empfohlen. Das ist ebenfalls ein AOP-Käse aus der Normandie, jedoch mit einer orange-roten Rinde, einem markanten Geruch und einem sehr ausgeprägten Geschmack. Meine persönliche Empfehlung zu einem Stück Camembert wäre daher das Glas Cidre. Ebenfalls extrem lecker zu einem reifen Rohmilch-Camembert AOP schmeckt ein **selbst gemachtes Cidre-Gelee**. Das lässt sich auch noch super einfach zubereiten: 1 Flasche Cidre (750 ml) und 400 g Gelierzucker vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann sofort in sterile Schraubgläser füllen – fertig!

Cidre, Crêpes und Pommeau

In der Bretagne begegnen den Besuchern drei Dinge sehr häufig: Buchweizen-Crêpes, Cidre und gesalzene Butter. Die demi-sel Butter wird dort ja eigentlich immer verwendet, auch wenn etwas Süßes dazu gegessen wird. Aber gerade diese Kombination macht den Genuss so spannend. Alle Karamellfans sollten daher unbedingt die auch weichen Karamellbonbons oder die Karamellcreme aus der Bretagne probieren. Das leicht Salzige im Gaumen ist ein köstlicher Kontrast zur Süße des Karamells.

Ein süßer Crêpes, der mit **Karamellsauce**, **Maronencreme** oder karamellisierten Calvados-Äpfeln serviert wird, wird hervorragend von einem Glas Cidre begleitet. Ein Pommeau hingegen ist die verführerische apfelfruchtige und hochprozentige Mischung eines Apfelbrandes mit Apfelmost und eine Spezialität aus dem Norden Frankreichs. Pommeau de Bretagne kommt, wie der Name schon sagt, aus der Bretagne und wird mit **Lambig** hergestellt. Sein berühmterer Bruder aus der Normandie wird mit **Calvados** produziert. Genossen werden beide das ganze Jahr über als Aperitif oder Digestif: im Sommer zu frischen Honigmelonen, im Herbst zu süßen Apfel-Mascarpone-Desserts und an kalten Tagen zu deftigem Schinkenbraten (Jambon à l'os). Die Basis von Cidre, Lambid, Calvados und Pommeau sind die Mostäpfel der Region. Der bretonische Pommeau unterscheidet sich von seinem normannischen Pendant durch eine markantere, tanninreichere Struktur sowie seinem höheren Zuckeranteil (123 g/l statt 108 g/l). Der Pommeau de Bretagne AOC reift in Eichenfässern. Als Aperitif empfiehlt es sich, den Pommeau gekühlt und pur zu servieren. Die beiden Pommeaus der Distillerie des Menhirs wesien einen Alkoholgehalt von jeweils 17% vol. auf. Sie sind bis heute die meistprämierten Pommeaus der Bretagne. Der Pommeau de Bretagne AOC Tradition der Distellierie des Menhirs ist in gut sortierten Supermärkten zu finden, ebenso ein Bio-Buchweizenmehl, beispielsweise von Alnatura. Süße Crêpes und herzhafte Galette-Rezepte sind auf der Aromenspiele-Webseite ausführlich beschrieben. Außerdem findet ihr dort auch Rezepte für leckeren Butterkaramell.

Buchweizen - die glutenfreie Backalternative

Buchweizen: Pfannkuchen, Blini und Crêpes, bzw. Galettes gelingen auch ohne stärkehaltige Beigaben. Buchweizen quillt durch die Zugabe von viel Flüssigkeit auf und wird dadurch zähflüssig. Extrem lecker sind bretonische Crêpes und Galettes, die mit Buchweizenmehl gemacht werden.

Foto: © Anke Schütz | GU Pfannkuchen | Küchengötter

Buchweizengalette mit Käse und Ei

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

WERBUNG

LA MAISON D'ARMORINE
Karamellcreme mit gesalzener Butter

Diese Karamellcreme ist ein Traum für Schleckmäuler. Der leichte Salzton durch das Sel de Guérande verleiht im einen anregenden Geschmack. Richtig lecker zu Crêpes und Waffeln. Sehr fein auch auf frischem Baguette und über Eiscreme. … **MEHR INFO**

CHÂTEAU et CHOCOLAT DER ONLINESHOP

Für alle, die leicht gesalzenen Karamell lieben, gibt es bei Chateau et Chocolat auch die köstlichen Karamellbonbons zu kaufen.

Cidre doux

Cidre brut

Pommeau

Foto: pixabay | Rezept nach Aurélie Bastian | Französisch kochen

Dreikönigskuchen mit Apfelmus

Foto: © Jana Liebenstein | GU I Pfanne – 50 Rezepte | Küchengötter

Coq au Cidre

Foto: © Monika Schürle | GU Apfelkuchen | Küchengötter

Französische Apfeltarte

Das werden die neuen Lieblingsgetränke

Cidre gibt es in der Normandie und der Bretagne auch in einer „süßen" Variante, die sich ganz perfekt zu verschiedenen Desserts genießen lässt. Bald ist wieder der Dreikönigstag, an dem in Frankreich traditionell die „Galette des Rois" gegessen wird. In diesen Kuchen ist eine kleine „Feve" (Porzellanfigur) eingebacken. Wer diese in seinem Stück Kuchen findet, ist für einen Tag der König und ist im folgenden Jahr für den Kuchen zuständig. Wer sich selbst an das königliche Gebäck wagen will, kann bei Aurélie Bastian auf ihrem Blog ein köstliches Rezept mit einfachen Anleitungsschritten finden. Allen anderen empfehle ich, es bei einer guten Bäckerei oder Konditorei zu versuchen. Denn der Trend, so einen Kuchen am 6. Januar zu essen, ist längst auch bei uns angekommen. Und zu diesem Gebäck wird ein Cidre doux empfohlen, der mit seinen süßen fein-fruchtigen Apfelaromen und gut gekühlt besonders gut dazu passt.

Wer es herzhafter mag, sollte unbedingt Cidre brut zu Geflügelgerichten ausprobieren! Mein persönliches Highlight bisher: Gebratenes Stubenkücken mit Ofengemüse. Aber auch das Rezept für das Hühnchen mit Trauben und der aromatischen Cidre-Sauce ist sehr zu empfehlen, um sich dazu einmal keinen Riesling, sondern einen traditionellen Cidre aus Frankreich zu öffnen.

Ihr werdet staunen, wie gut die perlenden Apfelschaumweine zur feinen Küche passen! Und last but not least: Wir alle lieben doch Apfelkuchen in jeder Form, oder? Dazu passt ein Gläschen eines eleganten Pommeaus – selbstverständlich gut gekühlt – als Ergänzung zum Tässchen Espresso einfach unglaublich gut!

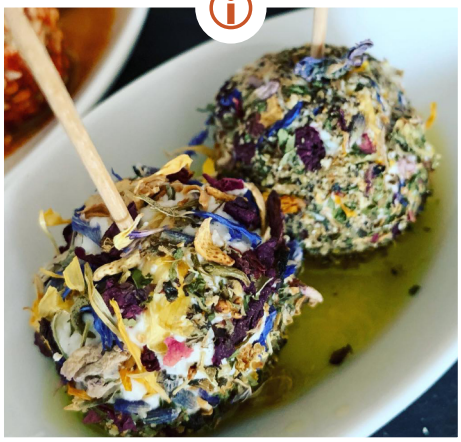
Hier noch ein Hinweis in eigener Sache:

Wer hat Lust auf einen Genussabend mit Cider, Cidre, Calvados, Lambig und Pommeau? Ihr könnt gespannt sein auf die Termine von „Hilker & Schmitt", die gemeinsam mit Michael Stöckel, CEO Cider World Frankfurt, organisiert werden.

Schwäbischer Cider brut

Sparkling Juicy Tea

Quetsches alors



Ziegenkäsepralinen
Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Rotes Thai-Enten-Curry
Foto: © Wolfgang Schardt | GU Wok | Küchengötter

Fränkische Pastete
Foto: © Jörn Rynio | GU Quiche | Küchengötter

Die neue Lust auf alkoholarme Schaumweine

Beim Bier hat es bereits funktioniert: Alkoholfreie Alternativen sind beliebt wie nie zuvor. Wie beispielsweise das alkoholfreie, leichte Weizen. Nach dem Sport hilft es nicht nur den Durst zu löschen, sondern wirkt nachweislich isotonisch, was zweifelsfrei zu seinem Erfolg beigetragen hat. Und auch im Geschmack wurden die alkoholfreien Biere sehr viel besser. Der jährlich wiederkehrende „Dry January" hat den Wunsch nach alkoholfreien Alternativen noch verstärkt. Und so hat sich der Trend nach alkoholfreien oder auch alkoholarmen Getränken auf andere Sparten ausgeweitet. In guten Restaurants finden sich nun eine Reihe guter alkoholfreier Alternativen in der Getränkekarte. Längst ist die Zeit, in der es nur Wasser, Obstsaftschorlen oder Limonade gab, vorbei, will man beim Essen auf Alkohol verzichten. Die Herausforderung bestand nun darin, Getränke zu entwickeln, die sich zudem als gute Essensbegleiter profilieren konnten. Und auch hier ist die Entwicklung beachtlich!

Die Manufaktur Jörg Geiger hat bereits vor Jahren damit begonnen, Schaumweine aus Obst auf den Markt zu bringen und hat ihr Sortiment zwischenzeitlich deutlich vergrößert.

Die Obstkelterei „van Nahmen" schreibt sich auf die Fahne, „Gourmetsäfte" aus aromatischen Obstsorten zu kreieren. Relativ neu ist die Bio-„Juicy Tea"-Range, die die Fruchtigkeit sortenreiner van Nahmen Säfte mit ausgewählten Noten erlesener Tees verbindet. Aus dem Elsass kommt der „Quetsches alors". Ein perlendes Vergnügen aus Zwetschgen, herb und fruchtig. An heißen Tagen ein erfrischender Aperitif, an kühlen Tagen ein inspirierender Begleiter zu deftigen Gerichten wie der „Fränkischen Pastete".

Wer sich traut: Ich würde den „Quetsches alors" auch zu kaltem Schweinebraten oder Wildschweinragout genießen. Verantwortlich für diesen Spaßbringer zeichnen sich die Brüder Jean und Pierre Dietrich, die seit ein paar Jahren das eigene, moderne Bio-Weingut Achillèe führen.

Foto: © Christelle Capitaine

Gebratener Hummer mit Algenbutter

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Taschenkrebs mit Artischockenvinaigrette

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Wan Tan Suppe mit Kaisergranat

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

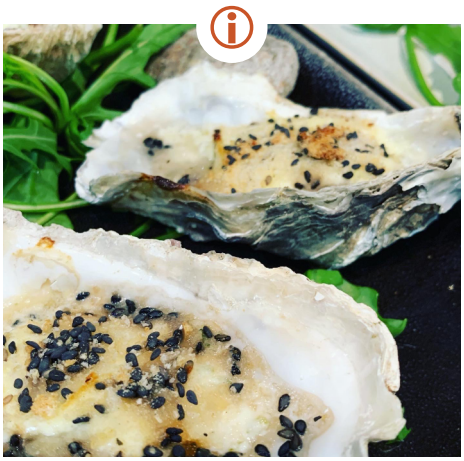
Luxus wird erschwinglicher, wenn man selbst kocht

Die Hauptsaison für bretonischen Hummer ist von April bis September, da ist er am erschwinglichsten. Hummer ist jedoch das ganze Jahr über erhältlich, nur während der Feiertage ist er zwangsläufig teurer. Selbst TK-Hummer eignet sich für dieses Rezept. In der Bretagne legt man die lebenden Hummer, bevor sie gekocht werden, für ca. 15-20 Minuten in das Tiefkühlfach bis sie eingeschlafen sind. Die im Rezept angegebenen Algen bekommt man in Bio- oder Asia-Läden – meist in getrockneter oder tiefgefrorener Form. Und im Rezept wird die Zubereitung der „Court-Bouillon" erklärt, die schnell gemacht ist und zum Pochieren von Krustentieren, Muscheln und Fisch verwendet wird.

Habt ihr einen Fischhändler eures Vertrauens? Im Internet gibt es einige Spezialisten, die passend zur Saison mit Lebendware - oder so lange vorrätig – mit TK-Ware dienen können. Dort findet ihr auch die Taschenkrebse, die in diesem raffinierten, ursprünglich französischen Rezept als Tatar mit einer Artischocken-Vinaigrette serviert werden. Außerdem gibt es dort auch die fleischigen Scheren der Krebse, die alternativ in diesem Gericht verwendet werden können. Übrigens: Die dicken Scheren der Taschenkrebse schmecken gekocht, einfach nur mit einem Mayonnaise-Dip und frischem Baguette hervorragend. Beim Genießen lässt sich vom nächsten Urlaub am französischen Atlantik träumen.

Das Rezept habe ich von meiner bretonischen Freundin bekommen, die die köstlichen Scampi in Form einer chinesischen Wan Tan Suppe kredenzt. Richtig fein, kann ich euch sagen! Wer die Mini-Hummer solo genießen will, dem empfehle ich, diese in einem feinen Sud zu garen und anschließend nur mit einem leckeren Dip zu essen. Legt dazu immer etwas „Besteck" bereit, mit dem in die Scheren gepult werden kann oder auch die Schalen aufgebrochen werden können. Besonders köstlich dazu: Mayonnaise mit einem Hauch Piment d'Espelette oder Estragon. **Meine Weinempfehlung:** Nehmt einen knackig frischen Muscadet von der Loire zu Kaisergranat. Und einen Riesling Kabinett zum Süppchen.

Diese bretonischen Familienrezepte sind ein Traum!



Christells gratinierte Austern
Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele | Mit Christelle in Rennes

Jakobsmuschel-Ragout
Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Gratinierte Austern

Zutaten für 2 Personen

6-8 frische Austern
4 EL französische Crème double
1 Zweig Estragon
1 Prise Salz
6-8 TL Panade aus Brotbröseln und schwarzem Sesam
Handvoll Rucola
1 TL Kombucha-Essig, alternativ: Cidre-Essig

So gehts:

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Austern öffnen. Crème double (alternativ Mascarpone oder Crème fraîche verwenden) in eine Schüssel geben. Estragon-Zweig kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Estragon mit Salz zur Crème double geben und gut verrühren. Dann einen großen Klecks auf die Austernhälften setzen. Brotbrösel mit schwarzem Sesam mischen und darüber streuen. Anschließend auf der oberen Schiene ca. 8 Minuten gratinieren. Die Panade sollte schön goldbraun sein. Vorsicht beim Herausnehmen, die Austernschalen werden sauheiß! Jetzt noch ein paar Tropfen Kombucha-Essig über die heißen Austern und die Rucola-Blätter träufeln und als Vorspeise oder zum Apéro genießen!

Jakobsmuschel-Ragout

Zutaten für 3 Personen:

12 kleine Saint-Jacques (Jakobsmuscheln)
1 Zwiebel
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
100 g Baguette rustique vom Vortag für das Paniermehl (muss komplett trocken sein, um eine goldbraune Kruste beim Gratinieren zu bilden)
50 g Baguette rustique vom Vortag in Stücke schneiden
200 g demi-sel Butter + ein paar Butterflocken zum Gratinieren
5 EL Sahne
1/2 Bund Petersilie
6 Jakobsmuschelschalen oder kleine Gratinförmchen

So gehts:

Die Baguettewürfel in Sahne einweichen und fein zerdrücken. Ofen auf 230 Grad vorheizen. Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln. Ebenso die Jakobsmuscheln in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter anschließend fein hacken. Trockenes Baguette in Würfel schneiden und in einem Mixer sehr fein mixen, bis Paniermehl entstanden ist. Butter in der Pfanne schmelzen, darin die Zwiebeln, Schalotten und den Knoblauch glasig schmoren. Danach die in Sahne aufgeweichte Brotmasse, die gehackte Petersilie und die Jakobsmuschelwürfel zugeben und vermengen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Ragoutmasse in die Jakobsmuschelschalen oder Gratinförmchen geben. Darauf die Baguettepanierbrösel verteilen und Butterflocken darauf setzen. Anschließend für ca. 10 Minuten im heißen Ofen gratinieren.

WERBUNG

FALLOT
Cidre-Essig

Cidre-Essig besitzt den feinherb-fruchtigen Geschmack der Cidre-Mostäpfel. Bestens geeignet, um Salate und Saucen zu verfeinern. Mein Tipp: Auch als Ersatz für Kombucha-Essig einsetzbar und somit für das Rezept mit den gratinierten Austern ein toller Tipp!
… **MEHR INFOS**

LOBSTER KING
Jakobsmuschelschalen, ø ca. 11-14 cm

In den echten Jakobsmuschelschalen (1a-Sortierung) lassen sich eine Vielzahl von Jakobsmuschel-Rezepten zubereiten oder servieren. Aber natürlich können die Schalen für eine hübsche Tischdekoration im maritimen Stil oder als Salzschälchen verwendet werden. … **MEHR INFOS**

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele | Chateau et Chocolat

Lass Dich inspirieren!

Jeder, der gerne selbst kocht oder anderen eine Freude machen will, findet im **Onlineshop von CHATEAU et CHOCOLAT** die Dinge, die Genießer glücklich machen. Jetzt kommen die langen Abende. Zeit also, die Familie zu besuchen, Freunde einzuladen oder es sich selbst gemütlich zu machen. Gemeinsames Kochen und Essen sind bei den Besuchen immer das Beste! Und Pastagerichte kommen doch immer gut an! Deshalb findet ihr in der Rubrik **„Fanshop“ Set-Angebote für Pasta-Lover**, bei denen ihr beim Kauf sparen könnt!

Foto: © Dorit Schmitt | Aromenspiele

Steinpilznudeln mit einer Sauce aus Chicorée, Tomaten und Champignons

Leckerschmecker: Mit diesem vegetarischen Rezept werden alle Pasta-Lover glücklich! Dabei können die Steinpilznudeln und der feine Balsamico-Essig bei Chateau et Chocolat bestellt werden. Die benötigten frischen Zutaten wie Cherry-Tomaten, braune Champignons und Chicorée besorgt ihr einfach schnell noch, wenn ihr das Gericht nachkochen wollt.

Stimmungsaufheller gegen den Herbstblues

CALISSONS TUTTI FRUTTI

Calissons sind ein traditionelles Konfekt aus der Provence. In der Region findet man die besten Zutaten für dieses köstliche Konfekt direkt vor der Haustüre: Mandeln, Melonen und Honig. Der ursprünglich weiße Klassiker hat nun bei Arnaud Soubeyran bunten Zuwachs bekommen: Der Zuckerguss wurde mit Zitronen, Clementinen, Himbeeren, Pistazien und Schokolade verfeinert. … **MEHR INFOS**

SASSY CIDRE BRUT

Für diesen Cidre werden säuerliche und herbe Äpfel von 22 Sorten geerntet, die um das Château Sassy angebaut werden. Dem Cidre werden kein Zucker, Farbstoffe, Zusatzstoffe und Konservierungsmittel beigefügt. Das 100-prozentige Naturprodukt ist ein vollmundiger, mitteltrockener Cidre mit einem ausgewogenen Gleichgewicht von Säure, Süße und Tannin. … **MEHR INFOS**

LUNCH-SERVIETTE „Autumn“ 33,0 x33,0 cm

Lunch-Serviette in typischen Herbstfarben und -motiven. So schmückt ihr jede Tafel auch im Alltag. … **MEHR INFOS**

DOLFIN Zartbitter mit Orange

Die beste Zartbitter-Orangenschokoade, die ich kenne! 60 % Kakao. Mit Stücken von kandierten Orangenschalen, ausgeprägter Geschmack. Ohne künstliche Aromastoffe. Inhalt: 70 g. … **MEHR INFOS**

Herbstliche Häppchen mit Klasse für Gäste

Einladungen bei kleinem Budget mit großartigen Genussideen!

Freunde einladen und bewirten ist etwas Wunderschönes! Wir wollen gemeinsam eine schöne Zeit miteinander verbringen und dabei unsere Gäste verwöhnen – und das muss nicht unser Budget sprengen! Die Tipps und Rezepte auf der Webseite des Magazins zeigen euch tolle Möglichkeiten, wir ihr euch und eure Gäste selbst mit einem kleinen Budget glücklich zu machen könnt. Besonderer Wert wird auf saisonale Häppchen wie Bruschetta mit Pilzen, Frischkäse-Bällchen, Linsensalat mit geräucherter Makrele, Flammkuchen mit Kürbis und feine Kartoffelsuppen gelegt. Wer eine Einladung zum Herbstmenü plant, für den gibt es auf der Webseite ebenfalls köstliche Anregungen – inklusive sinnvoller Resteverwertung. Ein Klick auf das Foto mit der geräucherten Makrele führt euch ins Onlinemagazin auf die entsprechende Seite der Webseite.

Lasst euch inspirieren: Der Herbst bietet so viele Möglichkeiten, mit frischem Gemüse etwas Köstliches zuzubereiten. Wirsing, Blaukraut, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Bete und Pilze. Zusammen mit ein paar pfiffigen Ideen und ein paar ausgewählten Zutaten lassen sich daraus wunderbare Gerichte zaubern – von raffinierten Häppchen bis zu großartigen Menüs. Sucht schon mal nach den passenden Terminen, um eure Freunde einzuladen!

Edler Genuss mit Wild und Pilzen aus dem Wald

Dieser Oktober hat den Rekord der höchsten Durchschnittstemperaturen gebrochen. Wobei das eigentlich kein Grund zur Freude sein sollte, schließlich bedeutet der Klimawandel, dass viele Menschen auf der Welt früher oder später sehr unter dessen Auswirkungen leiden müssen. Doch diese Problematik vergessen wir schnell, war dieser Herbst doch ein sensationelles Pilzjahr. Die sozialen Netzwerke waren voll mit Bildern von glücklichen Menschen, die unglaublich große und vor allem wurmfreie Waldpilze in die Kamera hielten. Die große „Pilzbeute" schmeckt frisch natürlich am besten, aber man kann Pilze auch konservieren, um sie bis zur nächsten Saison in der Küche verwenden zu können. Welche Möglichkeiten es dabei gibt, wird auf der Webseite ausführlich gezeigt.

Der Oktober läutet auch die Zeit der Wildgerichte ein. Erfreulicherweise wird Wildschwein, das in Jägerkreise als Schwarzwild bezeichnet wird, immer häufiger zubereitet, ist es doch genau genommen das nachhaltigste Schweinefleisch, das wir bekommen können. Leckere Rezepte aus der Wildküche sind auf der Webseite des Magazins „Wild & Wald" übersichtlich nach Wildkategorie vorgestellt. Außerdem wurden die Rubriken mit wertvollen Tipps, neuen Rezepten und Weinempfehlungen ergänzt.

Auf jeden Fall zählen zu den Schätzen aus dem Wald neben Pilzen und Beeren auch Wildschwein, Hase, Hirsch und Reh sowie Ringeltauben, Fasan und Rebhuhn. Mit mehr Naturschutz, mehr Biodiversität und der Hege und Pflege von Förstern und Jägern erhalten wir den Lebensraum Wald nicht nur für unsere Wildtiere und Pflanzen, sondern auch für uns nachfolgenden Generationen.

Die Schätze des Waldes konservieren

Pilze haltbar machen: Wusstet Ihr, dass man Pilze zusammen mit Gemüse auch fermentieren kann? Grundsätzlich eignen sich aromatische Waldpilze zwar besser, aber mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen kann man auch Seitlinge und Champignons selber einlegen bzw. haltbar machen. Außerdem: Pilze können wunderbar in Öl eingelegt werden – mit oder ohne weitere Kräuter – aber auch im Essigsud halten sie sich lange. Eine tolle Idee ist ein selbst gemachtes Salz mit getrockneten Pilzen. Probiert es mal aus!

Orecchiette mit Wildschwein-Ragout
Foto: © Julia Hoersch | GU Slow Cooking | Küchengötter

Für ferkelführende Muttersauen werden nicht geschossen. Die Schonfristen müssen eingehalten werden und die Abschussquoten sind genau vorgeschrieben und reglementiert. Der moderne Jäger ist heute Naturschützer, Land- und Forstwirt, Metzger und Zimmermann in einer Person.

Beauville Geschirrtuch „Pilze des Waldes"

Für alle Pilzfans ist dieses Geschirrtuch „Made in France" ein tolles Geschenk! Hergestellt aus 82% Baumwolle und 18% Leinen in den herrlichen Erdtönen des Herbstes getaucht, ist es ein echter Blickfang in jeder Küche.
… **MEHR INFOS**

WERBUNG

Primitivo

Foto: © Julia Hoersch | GU Seelenfutter | Küchengötter

Pappardelle mit Wildschweinragout

Dolcetto d'Alba

Foto: © Jörn Rynio| GU Zart und saftig bei 80 Grad | Küchengötter

Lammkeule mit Couscous

Barbera d'Alba Superiore

Foto: © Mathias Neubauer | GU Einfach gute Steaks | Küchengötter

Rehsteaks mit Polenta

Die Zeit der edlen Rotweine ist gekommen!

Primitivo, Dolcetto und Barbera sind klangvolle Namen italienischer Rebsorten, deren Weine zur herbstlichen Soulfood-Küche besonders gut passen.
Für Liebhaber der Rebsorte bietet der „Cotis" von Pietra Pura ein erhabenes Genusserlebnis, denn er gehört zur Elite der Primitivos. Seine Trauben reifen an sehr alten Rebstöcken, die auf sehr kargen Böden stehen. Bei geringem Ertrag sind die Trauben umso extraktreicher. Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie warme Kakao und Vanillenoten breiten sich am Gaumen aus. Ein komplexer Wein mit angenehmer Tanninstruktur.

Die Rebsorte Dolcetto steht leider immer noch im Schatten des berühmten Nebbiolos, obwohl die Rebsorte einen fantastischen Wein entstehen lässt. Der vorgestellte „Magna" ist ein Wein, der sich hier von seiner besten Seite zeigt: Dunkle Beeren und schwarze Herzkirschen melden sich bereits in der Nase an. Am Gaumen zeigt er sich dann saftig mit elegant eingebundenen Tanninen.

Der Suculé ist ein Kraftpaket! Piemonteser Barbera d'Alba zählt neben Barolo zu den besten Weinen der Region. 18 Monate im Barrique schenken dem Wein die reiche Komplexität und Fülle. In der Nase finden sich rote Früchte, Brombeernoten, würzige Töne und Noten von Lakritze und Leder wieder. Der Geschmack zeigt sich harmonisch und voluminös mit griffigen Tanninen und sanften Vanille-Noten.

#getinspired

Gegen Lebensmittelverschwendung: Diese leckeren Rezepte hauchen altem Brot neues Leben ein!

Zu Recht wird Lebensmittelverschwendung heute an den Pranger gestellt. Im Juni 2022 meldete das Statistische Bundesamt an die EU-Kommission 10,9 Mio. t Lebensmittelabfälle, die innerhalb der gesamten Lebensmittelversorgungskette vom Acker auf den Teller anfallen. Dabei entsteht der Großteil der Abfälle mit 59 Prozent (6,5 Mio. Tonnen) in privaten Haushalten (**Quelle: BMEL**). Das viel zu viel – gerade auch, weil wir zu Hause ganz einfach unseren Teil dazu beitragen können, dass weniger Lebensmittel in der Tonne landen! „Resteverwertung", gezielter Einkauf und „Mindesthaltbarkeitsdatum" sind dabei die größten Stellschrauben.

Brot ist eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel und sollte nicht weggeworfen werden, nur weil es ein paar Tage alt wurde. Aus altbackenem Brot lässt sich viel Sinnvolles und Genussvolles zubereiten. Da wären zum einen gewürfelte Weißbrotreste, die bequem eingefroren werden können, um sie das nächste Mal bei der Zubereitung von Frikadellen zu verwenden. Außerdem können staubtrockene Brotreste im Mixer zu feinem Paniermehl zerkleinert werden. Oder aber wir verwenden das Brot, um daraus neue, leckere Sachen wie „Arme Ritter", Brotsuppe oder Aufläufe zu machen. Ein interessantes Rezept zur Resteverwertung habe ich bei den Küchengöttern gefunden: einen Auflauf mit Mangold und Bauernbrotresten. Zusammen mit Kräutern, Eiern und viel Käse entsteht so ein leckeres und satt machendes Gericht. „Arme Ritter", die im alltäglichen Sprachgebrauch auch „Scheiterhaufen" oder „Ofenschlupfer" heißen und in Frankreich „pain perdu" genannt werde, kommen besonders gut an.

Foto: © Jörn Rynio | **GU Aufläufe** | Küchengötter

Brotauflauf mit Mangold

Foto: © Michael Wissing | GU Das Kochbuch | Küchengötter

Cremige Brotsuppe mit Meerrettich

Habt ihr schon einmal ausprobiert, wie herzhafte „Arme Ritter" beispielsweise **mit Nordseekrabben und einer erfrischenden Dill-Gurken-Creme** gegessen? Bekannter ist sicherlich der Brotsalat aus der Toskana oder italienische Bruschette, die ebenfalls eine besonders köstlichere Art darstellen, altes Brot zu verwerten. Und wer noch keine Brotsuppe probiert hat, sollte das Rezept mit Meerrettich und Sahne nachkochen!

Foto: © Vivi d'Angelo | **GU Kochen wie in Portugal** | Küchengötter

Arme Ritter
auf portugiesische Art

Foto: © Monika Schürle und Maria Grossmann | **GU Less Sugar – Natürlich süßer Genuss** | Küchengötter

Far Breton – Dörr-Pflaumen-Tarte

Foto: © Food Art Factory | GU Weihnachten | Küchengötter

Bündner Nusskuchen

Zum Schluss Rezepte, die den Herbst versüßen

Die süßen „Arme Ritter"-Varianten schmecken extrem lecker zum Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder als Dessert.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Das altbackene Brot wird in dicke Scheiben geschnitten und dann in einer Milch-Eier-Zucker-Mischung – manchmal zusätzlich in Paniermehl – gewendet, um anschließend in der Pfanne goldbraun gebraten zu werden. Mit Zimt, Zucker oder zu Kompott oder Sabayon läuft das Resteessen zur Höchstform auf. Neben der Zubereitung in der Pfanne eignet sich dazu auch der Ofen. Hier werden die in Eiermilch getränkten Brotscheiben gerne mit Obst, Rosinen und Mandeln in eine Auflaufform geschichtet und anschließend genüsslich mit Vanillesauce verspeist. Der Fantasie bei der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt!

Ein traditionelles Kuchenrezept aus der Bretagne ist der „Far Breton". Er hat eine puddingartige, kompakte Konsistenz, ähnlich einem Clafoutis und wird mit Backpflaumen gebacken. Zum Backen ist selbstverständlich die Verwendung einer „guten Butter" Pflicht. In Form von Nussbutter sorgt sie dann für den besonders buttrigen Geschmack! Außerdem müssen die Trockenpflaumen vor dem Backen in Rum eingeweicht werden - oder wer es edler bevorzugt, legt diese über Nacht in Armagnac ein. Wer nicht das zuckerarme Rezept ausprobieren möchte, findet auf dem Blog von **„La Pâticess"** ein schönes französisches Rezept mit guter Backanleitung.

Der Bündner Nusskuchen hält sich in Alufolie gewickelt, an einem kühlen Ort, zwei bis drei Wochen. Ideal, um ihn schon jetzt für die kommende Adventszeit zu backen. Die Schweizer Spezialität mit viel Walnuss- und Haselnusskernen und einem beherzten Schuss Kirschwasser schmeckt durchgezogen sowieso am besten. Also nichts wie ran ans Backen! Der Kuchen ist ganz nebenbei erwähnt ein tolles Geschenk für die liebe Verwandtschaft, wenn man bald wieder zum Kaffeekränzchen eingeladen wird.

AROMEN-SPIELE
ONLINEMAGAZIN

4/2022

Jetzt machen wir es uns richtig gemütlich! Mit wärmendem Soulfood, flackerndem Kerzenschein, kuschligen Wolldecken und herzlichen Worten.

Großes Spezial für genussvolle Festtage

VORSCHAU

Präsentiert euer Unternehmen, eure Produkte oder eure Rezepte
im blätterbaren Onlinemagazin oder der Webseite der Aromenspiele

www.aromenspiele.de