

# essen & trinken

**SCHNELLE  
PASTA**  
Einfach  
köstlich!

**SO GEHT PAELLA**  
DIE BESTEN TRICKS,  
NEUE VARIATIONEN

**ITALIENISCHE  
GEMÜSEKÜCHE**  
Von Minestrone  
bis Auberginen-  
Röllchen

**BEEREN-ZEIT**  
Unwiderstehliche  
Kuchen & Desserts

**WOW!**  
MELONE MAL  
GANZ ANDERS

Pfifferlings-Pasta  
mit Auberginen.  
Was für ein Genuss!

**Plus**  
Exklusives  
Weinpaket zum  
Bestellen

Herrlich leichte  
**Sommer-Hits**

Unsere Lieblinge mit Fleisch, Fisch und ganz viel Gemüse.  
In der Küche geht die Sonne auf!



# ..FÜNF GÄNGE FÜR SECHS GÄSTE

Selbst gemachte Pasta, ein Kalbstatar wie aus Samt, Lammkarrees mit Fenchelpollen, Wolfsbarsch mediterran und über Nacht geeistes Mandel-Parfait – wir zeigen, wie Sie mühelos ein raffiniertes Sommermenü inszenieren

REZEPTE MICHAEL WOLKEN FOTOS JULIA HOERSCH STYLING ISABEL DE LA FUENTE TEXT INKEN BABERG

## VORSPEISE

Kalbstatar mit Roter Bete

+

## ZWISCHENGANG

Tortelloni in Tomatenfond

+

## HAUPTSPEISE 1

Wolfsbarsch mit Bohnenragout

+

## HAUPTSPEISE 2

Lammkarrees mit Fenchel-Paprikagemüse

+

## DESSERT

Mandel-Parfait mit marinierten Aprikosen



## UNSERE KOCHKURSE

Dieses Menü ging aus dem »e&t«-Kochkurs »Sommerküche« hervor. Unser nächster Kurs widmet sich dem Thema »Wild«: Lernen Sie unter professioneller Anleitung, wie man Wildteile auslöst, eine Jus kocht und vieles mehr. Am 20. 9. in der »e&t«-Küche in Hamburg.

**Wie Sie dabei sein können, lesen Sie auf Seite 45**

VORSPEISE

## KALBSTATAR MIT Roter Bete

Rote Bete und Kalb mit Kapern und Zitrone geben einen herb-frischen Auftakt. Noch feiner wird's, wenn Sie Basilikum-Pesto durch ein Sieb streichen und das grüne Öl verwenden. **Rezept Seite 40**



„Tatar muss geschmeidig sein.  
Je feiner Sie das Fleisch schneiden  
und würfeln, desto eher gelingt's.“

»e&t«-Koch Michele Wolken



**ZWISCHENGANG**

## TORTELLONI IN TOMATENFOND

Schwarze Oliven sorgen in der Ricotta-Füllung für die herbe Note, Kirschtomaten setzen frische fruchtige Nuancen.  
Rezept Seite 40

*„Der Reis im Fond dient als leichte Bindung, Sternanis dämpft die Säure der Tomaten.“*

»e&t«-Koch Michele Wolken



**HAUPTGANG**

## **WOLFSBARSCH MIT BOHNENRAGOUT**

Bohnen brauchen Bohnenkraut. Und Speck: am Stück zum Aromatisieren des Fonds, in Scheiben als knusprigen Texturkontrast.

Rezept Seite 42



### **DAS PORZELLAN**

Seit 1992 produziert die Keramikmeisterin und Designerin Stefanie Hering in ihrer Berliner Manufaktur Porzellan, Tischwäsche, Gläser und Leuchten. Für unser Menü haben wir Geschirr ihrer Kollektion „Noble“ gewählt: Klar und puristisch mit feinen Details (wie die von Hand perforierten Teller aus Bisquitporzellan; diese Seite) lässt es das Essen besonders schön strahlen (ab 81 Euro). Bei aller Eleganz ist Herings Porzellan spülmaschinenfest und spiegelt dabei die Freude an zeitgemäßer gehobener Gastlichkeit. [www.heringberlin.com](http://www.heringberlin.com)



HAUPTGANG

## LAMMKARREES MIT FENCHEL-PAPRIKAGEMÜSE

Das Paprikagemüse zum Lamm orientiert sich an einer Peperonata – allerdings ohne Tomaten. Wir garen das Gemüse nur kurz, damit es schön knackig bleibt.  
Rezept Seite 42



*„Fenchelpollen schmecken honigsüß  
und milder als Fenchelsaat, die geröstet  
und gemahlen werden müsste.“*

»e&t«-Koch Michele Wolken





## Stilvoll trinken

Eine Hausbar muss nicht bieder sein. Mit diesen eleganten Accessoires beweisen Sie beim Cocktail-Mixen Geschmack

**1** Jüngstes Must-have für Cocktail-Fans: Eis in großen Kugeln. Und damit diese ordentlich Rock 'n' Roll ins Glas bringen, gibt es jetzt das richtige Schwenkglas dazu. „On the Rock“-Glas mit Eisbereiter, 18,95 Euro. [www.sparpiraten24.de](http://www.sparpiraten24.de)  
Eisballbereiter ohne Glas gibt es in vier Farben für je 4,99 Euro. [www.lurch.de](http://www.lurch.de)

**2** Eine Verneigung vor der klassischen Barkultur: „Hommage Carat“ heißt die neue Kristallglasserie von Zwiesel, für die Münchens Barlegende Charles Schumann Pate stand. Martini-Glas 29,95, Whisky-Glas 24,95, Karaffe 119,95 Euro. [www.zwiesel-kristallglas.com](http://www.zwiesel-kristallglas.com)

**3** Schöner Frösteln geht ja wohl kaum: Der mundgeblasene Eiseimer aus der nordisch kühlen und sehr edlen Serie „Frost“ von Stelton erinnert an einen klaren Wintermorgen in Skandinavien. 45,95 Euro bei [www.connox.de](http://www.connox.de)

**4** Bar-Basic ohne Schnickschnack: Der Edelstahl-Shaker aus der „Basic Bar Selection by Charles Schumann“ fasst ganze 700 Milliliter und ist dabei wunderbar puristisch. 22,50 Euro, z. B. bei [www.porzellantreff.de](http://www.porzellantreff.de)

**5** Super praktisch: Das Schalenset „Liaison“ aus innen satiniertem und außen poliertem Edelstahl eignet sich sowohl für ihre Nuss- oder Snack-Kollektion als auch für Antipasti. Wer gern in größeren Gruppen denkt: Bauen Sie einfach an. Das 3er-Set kostet 59,90 Euro. [www.carl-mertens.com](http://www.carl-mertens.com)

**6** Farbtrend Pastell: Schlicht und filigran wie tanzende Elfen sind diese mundgeblasenen Kristallglasbecher „Pastels“ von Sieger by Theresienthal. Da die Gläser dünnwandig sind, bleiben die Farben ganz zart und passen auch in ein elegantes Ambiente. Ab 84 Euro. [www.artedona.com](http://www.artedona.com)

