



# Gala

**STAR-FRISEUR  
GERHARD MEIR†**

Das schillernde Leben des  
Society-Liebings



**Lena Gercke**

IHR NEUES LEBEN MIT  
MANN & BABY ZOE

**CAROLINE VON MONACO**

Warum lässt sie  
sich nicht scheiden?

**GEORGE CLOONEY**

NEUER ZOFF MIT  
DEN NACHBARN



**KATIE HOLMES**

Endlich wieder  
**GLÜCK**  
in der **LIEBE**



Kronprinzessin  
Victoria &  
Prinz Daniel im Park  
ihres Schlosses



# HAUS- BESUCH bei Victoria

Hereinspaziert in unser Schloss!  
GALA zeigt, wie modern die  
schwedischen Royals leben

WE ♥



Für Sammier: Teller „Les Champignons“ aus handbemaltem Limoges-Porzellan (Alberto Pinto, Sechser-Set, ca. 980 Euro, artedona.com)



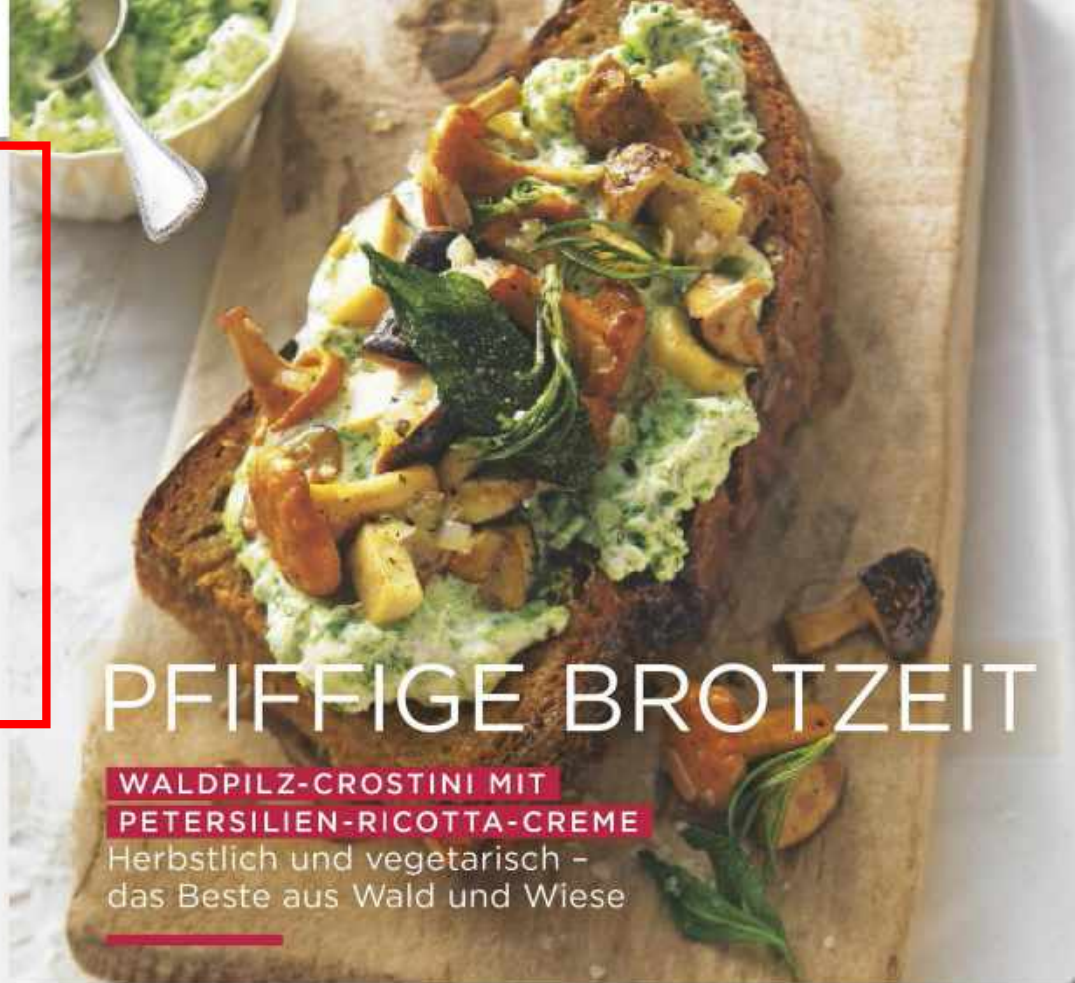
Superfood-Spender: Leinsamenmühle „Isen“ mit Dosieröffel und Reinigungsbürste (Peugeot, ca. 65 Euro, onekitchen.de)



Erntehelfer: Klappmesser zum Schneiden und schonenden Säubern von Pilzen (Redecker, ca. 23 Euro, gartenzauber.com)



Voller Durchblick: automatischer Glas-Toaster „Lono“ mit integrierter Brotzentrierung für eine gleichmäßige Bräune (WMF, ca. 170 Euro, wmf.com)



# PIFFFIGE BROTTZEIT

## WALDPILZ-CROSTINI MIT PETERSILIEN-RICOTTA-CREME

Herbstlich und vegetarisch – das Beste aus Wald und Wiese

### ZUTATEN FÜR 4-8 STÜCK

#### FÜR DIE CROSTINI:

30 g getrocknete Steinpilze, 2 Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei, 100 ml Weißwein, 200 ml Gemüsebrühe, alter Aceto balsamico (zum Abschmecken), Salz, Pfeffer, 4 große Scheiben Sauerteigbrot

#### FÜR DIE BRAUNE BUTTER:

250 g Butter

FÜR DIE CREME: 2 EL weiche braune Butter, 200 g Ricotta, 4 Zweige glatte Petersilie

FÜR DIE PILZE: 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 400 g Waldpilze (z. B. Maronen) Pfifferlinge, Steinpilze, Olivenöl

ZUR FERTIGSTELLUNG: 4 EL Butterschmalz, frittierte Kräuter zum Garnieren, Salzflöckchen

**1** Die getrockneten Pilze ca. 20 Min. in heißem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und in heißem Öl glasig anschwitzen. Kräuterzweige zugeben. Mit Wein ablöschen, eingelegte Pilze zugeben (den Sud aufbewahren) und aufkochen. Gemüsebrühe angießen, alles um die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Balsamico, Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken und in eine flache Form gießen.



Spitzenköchin Cornelia Poletto führt mit mehr als 60 unkomplizierten mediterranen Rezepten durch alle Jahreszeiten. Verfeinert wird das Buch durch persönliche Tipps und Best-of-Gerichte aus ihren Restaurants in Hamburg und Shanghai. („Echt Poletto“, Gräfe und Unzer Verlag, 192 S., 19,99 Euro)

**2** Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur schmelzen, bis sich das Milcheiweiß am Boden absetzt (aufsteigende Bläschen). Kräftig mit einem Schneebesen umrühren, bis die Butter anfängt zu bräunen. Sobald die Brösel am Boden goldgelb sind, alles durch ein feines Sieb passieren.

**3** Für die Creme Petersilienblätter in feine Streifen schneiden. 2 EL braune Butter schaumig aufschlagen. Ricotta abtropfen lassen, durch ein Sieb streichen, mit der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

**4** Für die Pilze den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl von allen Seiten braten. Knoblauch und Schalotten kurz mitbraten. Salzen und pfeffern.

**5** Brotscheiben von einer Seite mit dem Pilzsud tränken, maximal bis zur Hälfte vollsaugen lassen. Sofort auf der anderen Seite in einer Pfanne in heißem Butterschmalz knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Brotscheiben ggf. halbieren, Petersiliencreme locker darauf streichen, Pilze darauf verteilen. Mit frittierten Kräutern garnieren, mit Salzflöckchen und Pfeffer bestreuen.